



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

“GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

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

Autora:

Mocha Aules Gabriela Estefanía

Tutor:

Muñoz Solís Klever Homero

LATACUNGA - ECUADOR

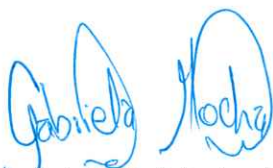
Febrero 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Mocha Aules Gabriela Estefanía, con cédula de ciudadanía No. **1727009720**, declaro ser autora del presente proyecto de investigación: **“GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, siendo el Ingeniero. **Mgs. Klever Homero Muñoz Solís**, 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, 11 de febrero del 2023



Gabriela Estefanía Mocha Aules

Estudiante

C.C. 1727009720



Ing. Klever Homero Muñoz Solís, Mgs

Docente Tutor

C.C. 0501397814

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 **MOCHA AULES GABRIELA ESTEFANIA**, identificada con cedula de ciudadanía 1727009720 de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Doctor Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

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

Historial Académico

Inicio de la carrera: octubre 2018 – marzo 2019

Finalización de la carrera: abril 2022 – agosto 2022

Aprobación en concejo directivo: 03 de junio del 2022

Tutor: Ingeniero Mg. Klever Homero Muñoz Solís

Tema: “Gastronomía en la provincia de Cotopaxi”

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 11 días del mes de febrero del 2022



Gabriela Estefanía Mocha Aules
LA CEDENTE

Dr. Fabricio Tinajero Jiménez
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Mocha Aules Gabriela Estefanía, de la carrera de Licenciatura en Turismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 11 de febrero del 2023


Ing. Klever Homero Muñoz Solís, Mgs.

DOCENTE TUTOR

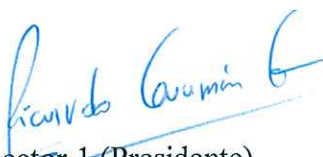
C.C. 0501397814

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: Mocha Aules Gabriela Estefanía, con el título del Proyecto de Investigación: **“GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

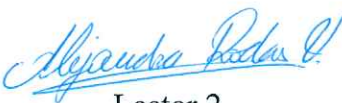
Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 11 de febrero del 2023


Lector 1 (Presidente)

Lcdo. Ricardo Adolfo Guamán Guevara, Mgs

CC: 180283012-3



Lector 2

Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza,
MSc.

CC: 17222086-8



Lector 3

Ing. Sara Alejandra Armijos Ango MSc.

CC: 180399399-5

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por la vida, las bendiciones y por la salud que diariamente me da, por ser el soporte y fortaleza de los momentos más difíciles que he pasado.

Agradezco a mis padres José y Rosita quienes me apoyaron incondicionalmente en toda mi formación profesional, ya que gracias a su esfuerzo he logrado culminar mis estudios.

Agradezco de igual manera a los docentes quienes formaron parte de mi etapa de formación profesional ya que con sus enseñanzas y conocimientos compartidos he logrado cumplir una etapa más en mi vida.

De la misma forma agradezco al Ing. Klever Muñoz tutor de mi tesis, quien me ha guiado como docente para culminar con mi etapa.

Finalmente agradezco a todas aquellas personas, que me brindaron su apoyo incondicional y su tiempo para el logro de mis objetivos.

Gabriela Estefanía Mocha Aules

DEDICATORIA

Dedico este proyecto y toda mi carrera universitaria a DIOS por darme la oportunidad de vivir y darme fortaleza para cumplir una más de todas mis metas.

Dedico también a mi madre Rosita Aules quien desde el cielo me ha cuidado y dado mucha fortaleza para seguir adelante, a mi padre José Mocha quien no ha permitido que no me rinda y ha seguido fuerte para mí y mi familia, a mi hermana Fernanda Mocha quien me da muchos ánimos para seguir y no rendirme nunca.

A mi hija Victoria Salomé quien a sido el pilar fundamental para yo no rendirme y seguir adelante esforzándome e ir cumpliendo cada objetivo y meta que me he propuesto.

Gabriela Estefanía Mocha Aules

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES
TITULO: “Gastronomía en la Provincia de Cotopaxi”

Autora: Gabriela Estefanía Mocha Aules

RESUMEN

Este presente proyecto investigativo corresponde al estudio gastronómico de la provincia de Cotopaxi, ya que por falta de información de la gastronomía de la provincia se identificó que los habitantes se alimentan de comidas rápidas, (hot dog, salchipapas, shawarmas), con gran aceptación por ello se planteó hacer una guía gastronómica de cada cantón. Para lo cual como primer objetivo se utilizó el enfoque cualitativo para la investigación documental mediante el método inductivo, que se utilizó para realizar el diagnóstico situacional de la provincia de Cotopaxi, utilizando como técnica la clasificación de la información obtenida, con ayuda de los instrumentos que son los PDOT (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial) , tesis y revisión bibliográfica donde se realizó un diagnóstico de cuatro ámbitos; sociocultural, económica, ambiental, turístico dando como resultado el diagnóstico situacional del área. Pasando con el objetivo 2 se realizó la aplicación de investigación de campo mediante el método etnográfico que ayudo a obtener información actualizada, la cual permitió recolectar información para aplicar mediante la técnica de la entrevista abierta, registro audiovisual observación directa con el instrumento del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) y las fotografías, y así se obtuvo un registro de 38 platos gastronómicos en diferentes cantones de la provincia, las fichas abarcan toda la información necesaria y con ello se da a conocer la gastronomía del lugar, con información relevante que fue necesaria para realizar el inventario. Finalizando con el objetivo 3 mediante la investigación descriptiva junto con el método sintético se realizó un análisis documental como técnica para la realización de la estructura y diseño de la guía gastronómica utilizando instrumentos como el Software CANVA y las fotografías, misma que da a conocer la descripción oportuna de cada uno de los platos inventariados, además de su ubicación y su lugar de procedencia descrito por cada cantón de la Provincia de Cotopaxi. Esto permitirá difundir los tipos de platos gastronómicos que existen para el conocimiento de los habitantes de la provincia y turistas nacionales y extranjeros.

Palabras claves: Gastronomía, Guía, Inventario, Difusión, Etnográfico

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

TITLE: "Gastronomy in Cotopaxi Province".

Author: Gabriela Estefanía Mocha Aules

ABSTRACT

This present investigative project corresponds to a gastronomic study of province Cotopaxi, due to lack of information on gastronomy province, it was identified that inhabitants eat fast food (hot dogs, salchipapas, shawarmas), with great acceptance by this was raised to make a gastronomic guide of each canton. A first objective, the qualitative approach for documentary research was obtained through inductive method, which was obtained to carry out situational diagnosis of the province, using as a classification technique from obtained information, with the help of the instruments; PDOT (Development and Territorial Planning Plan), thesis and bibliographic review where a diagnosis of four areas was made; sociocultural, economic, environmental, tourist resulting on area situational diagnosis. Going on with objective 2, the application of field research was carried out through ethnographic method that helps to obtain updated information, which allowed to collect information to be applied by open interview technique, audiovisual recording, direct observation with INPC instrument (Instituto National Cultural Heritage) and photographs, and thus a record of 38 gastronomic dishes in different cantons were obtained, the sheets cover all the necessary information and with this the gastronomy of the place is known, with relevant information that was needed to take inventory. Finishing with objective 3 through descriptive research together with synthetic method, a documentary analysis was carried out as a technique for the realization of the structure and design of the gastronomic guide using instruments such as CANVA Software and the photographs, which makes the description known. of inventoried dishes, as well as their location and origin place described by each place. This will allow to disseminate types of gastronomic dishes that exist for inhabitants knowledge. For national and foreign tourists.

Keywords: Gastronomy, Guide, Inventory, Diffusion, Ethnographic

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACION DE AUTORIA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
INDICE DE TABLAS.....	xv
INDICE DE FIGURAS	xvii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	3
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	4
5. Objetivos.....	5
5.1. Objetivo general.....	5
5.2. Objetivos Específicos	5
6. ACTIVIDADES Y SISTEMATIZACIÓN DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	6
7. Fundamentación científico técnica	8
7.1. Marco legal	8
7.1.1. Constitución del Ecuador.....	8
7.1.2. Ministerio de cultura y Patrimonio	9
7.1.3. Régimen del Buen Vivir	9
7.2. Marco Teórico.....	11
7.2.1. Patrimonio.....	11

7.2.2.	Patrimonio Cultural.....	11
7.2.3.	Patrimonio Alimentario	14
7.2.4.	Sistema alimentario.....	14
7.2.5.	Seguridad y Soberanía alimentaria	14
7.2.6.	Turismo	15
7.2.7.	Turismo Cultural	15
7.2.8.	Identidad Cultural	16
7.2.9.	Cultura	16
7.2.10.	Identidad Gastronómica.....	16
7.2.11.	Turismo Gastronómico	16
7.2.12.	Gastronomía.....	17
7.2.13.	Tipos de Gastronomía.....	17
7.2.14.	Guía Gastronómica	18
8.	VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS	20
9.	METODOLOGÍAS	21
9.1.	Objetivo 1	22
9.1.1.	Investigación Documental o Bibliográfica	22
9.1.2.	Métodos	22
9.1.3.	Técnicas e Instrumentos.....	23
9.2.	Objetivo 2	23
9.2.1.	Investigación de campo	23
9.2.2.	Métodos	24
9.2.3.	Técnicas e Instrumentos.....	24
9.2.4.	Herramientas	34
9.3.	Objetivo 3	34
9.3.1.	Investigación Descriptiva.....	34
9.3.2.	Métodos	34

9.3.3.	Técnicas e Instrumentos.....	35
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	36
10.1.	Diagnóstico situacional	36
10.1.1.	Datos Generales de la provincia de Cotopaxi	36
10.2.	Ubicación Geográfica.....	37
10.2.2.	Diagnóstico socio cultural de la provincia de Cotopaxi	52
10.2.3.	Diagnóstico económico de la provincia de Cotopaxi	54
10.2.4.	Diagnóstico Turístico de la provincia de Cotopaxi	55
10.3.	Inventario de la gastronomía en la provincia de Cotopaxi.....	57
10.3.1.	Cantón Latacunga	58
10.3.2.	Cantón Salcedo	65
10.3.3.	Cantón Pujilí	68
10.3.4.	Cantón Saquisilí.....	72
10.3.5.	Cantón Sigchos	76
10.3.6.	Cantón Pangua	78
10.3.7.	Cantón La Maná.....	82
10.4.	Interpretación de resultados de la provincia de Cotopaxi	84
10.4.1.	Interpretación de resultados de la gastronomía.....	84
10.4.2.	Interpretación de sensibilidad al cambio	85
10.5.	Diseño de guía.....	86
10.5.1.	Estructura de la Guía.....	86
10.5.2.	Características físicas de la guía	86
10.5.3.	Materiales para el diseño de guía.....	87
10.5.4.	Diseño de guía	87
10.6.	Impactos sociales y técnico	90
11.	PRESUPUESTO.....	91
12.	CONCLUSIONES.....	92

13.	RECOMENDACIONES	93
14.	REFERENCIAS	94
15.	ANEXO	98
15.1.	Apéndice 1 Hoja de vida del Tutor	98
15.2.	Apéndice 2 Hoja de vida del Investigador	99
15.3.	Apéndice 3: Hoja de vida lector 1	100
15.4.	Apéndice 4: Hoja de vida lectora 2	102
15.5.	Apéndice 5; Hoja de vida lectora 3	103
15.6.	Apéndices 6: Inventario INPC	104
15.7.	Apéndice 7: Guía gastronómica	163
15.8.	Apéndice 8: Aval de Ingles	181

INDICE DE TABLAS

TABLA 1. BENEFICIARIOS DIRECTOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI	3
TABLA 2. BENEFICIARIOS INDIRECTOS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI	3
TABLA 3. TABLA DE SISTEMATIZACIÓN DE TAREAS	6
TABLA 4. ÁMBITOS DEL PATRIMONIO INMATERIAL	13
TABLA 5. DATOS GENERALES PROVINCIA DE COTOPAXI	37
TABLA 6. ÁREA DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI	38
TABLA 7. DATOS GENERALES DEL CANTÓN LATACUNGA	38
TABLA 8. PARROQUIAS DEL CANTÓN LATACUNGA	39
TABLA 9. CALENDARIO FECHAS IMPORTANTES	40
TABLA 10. DATOS GENERALES DEL CANTÓN LA MANÁ	40
TABLA 11. PARROQUIAS DEL CANTÓN LA MANÁ	41
TABLA 12. FECHAS IMPORTANTES DEL CANTÓN LA MANÁ	41
TABLA 13. DATOS GENERALES DEL CANTÓN PANGUA	42
TABLA 14. PARROQUIAS DEL CANTÓN PANGUA	42
TABLA 15. FECHAS IMPORTANTES DEL CANTÓN PANGUA	43
TABLA 16. DATOS GENERALES DEL CANTÓN PUJILÍ	44
TABLA 17. PARROQUIAS DEL CANTÓN PUJILÍ	44
TABLA 18. FECHAS IMPORTANTES DEL CANTÓN PUJILÍ	45
TABLA 19. DATOS DEL CANTÓN DE SALCEDO	46
TABLA 20. PARROQUIAS DEL CANTÓN SALCEDO	46
TABLA 21. FECHAS IMPORTANTES DEL CANTÓN SALCEDO	47
TABLA 22. GOBIERNO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SAQUISILÍ	48
TABLA 23. PARROQUIAS DEL CANTÓN SAQUISILÍ	48
TABLA 24. FECHAS IMPORTANTES DEL CANTÓN SAQUISILÍ	49
TABLA 25. DATOS GENERALES CANTÓN SIGCHOS	50
TABLA 26. PARROQUIAS DEL CANTÓN SIGCHOS	50
TABLA 27. FECHAS IMPORTANTES DEL CANTÓN SIGCHOS	51
TABLA 28. SOCIOCULTURAL	52
TABLA 29. DIAGNÓSTICO SOCIOCULTURAL	52
TABLA 30. VALOR AGREGADO BRUTO POR CANTONES	55
TABLA 31. ATRACTIVOS TURÍSTICOS	56
TABLA 32. INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA	57
TABLA 33. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN LATACUNGA	58
TABLA 34. GASTRONOMÍA LATACUNGA	60
TABLA 35. RESULTADOS DE FICHAS DE INPC	64
TABLA 36. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DE CANTÓN SALCEDO	65
TABLA 37. GASTRONOMÍA SALCEDO	66
TABLA 38. RESULTADOS DE FICHAS INPC	68

TABLA 39. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN PUJILÍ	68
TABLA 40. GASTRONOMÍA CANTÓN PUJILÍ	69
TABLA 41. RESULTADOS DE FICHAS INPC.....	71
TABLA 42. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DE SAQUISILÍ	72
TABLA 43. GASTRONOMÍA CANTÓN SAQUISILÍ.....	73
TABLA 44. RESULTADOS DE FICHAS INPC.....	75
TABLA 45. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DE SIGCHOS	76
TABLA 46. GASTRONOMÍA CANTÓN SIGCHOS	77
TABLA 47. RESULTADOS DE FICHAS INPC.....	78
TABLA 48. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN PANGUA.....	78
TABLA 49. GASTRONOMÍA CANTÓN PANGUA	79
TABLA 50. RESUMEN DE FICHAS INPC	81
TABLA 51. REGISTRO DE LOS PLATOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN LA MANÁ	82
TABLA 52. GASTRONOMÍA CANTÓN LA MANÁ	82
TABLA 53. RESUMEN DE FICHAS INPC	83
TABLA 54. IMPACTOS GASTRONOMÍA.....	90
TABLA 55. PRESUPUESTO	91

INDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. FICHA ÁMBITO 4 DEL INPC	27
FIGURA 2. CANTONES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI	37
FIGURA 3. PARROQUIAS DEL CANTÓN LATACUNGA.....	39
FIGURA 4. PARROQUIAS CANTÓN LA MANÁ.....	41
FIGURA 5. PARROQUIAS CANTÓN PANGUA	43
FIGURA 6. PARROQUIAS DEL CANTÓN PUJILÍ.....	45
FIGURA 7. PARROQUIAS CANTÓN SALCEDO.....	47
FIGURA 8. PARROQUIAS DEL CANTÓN SAQUISILÍ.....	49
FIGURA 9. DIVISIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS.....	51
FIGURA 10. CALDO DE 31	60
FIGURA 11. PAPAS CON CUY.....	61
FIGURA 12. COLADA MORADA.....	61
FIGURA 13. LAS CHUGCHUCARAS	61
FIGURA 14. ALLULLAS Y QUESO DE HOJA	62
FIGURA 15. TORTILLA DE MAÍZ	62
FIGURA 16. CHICHA DE JORA	62
FIGURA 17. MOROCHO CON EMPANADAS DE VIENTO	63
FIGURA 18. HORNADO.....	63
FIGURA 19. YAHUARLOCRO	64
FIGURA 20. CALDO DE GALLINA	64
FIGURA 21. TOGRO.....	67
FIGURA 22. COLADA MORADA.....	67
FIGURA 23. FRITADA	67
FIGURA 24. EL PINOL.....	67
FIGURA 25. TILAPIA ASADA.....	70
FIGURA 26. AGUADO DE GALLINA	70
FIGURA 27. CHAGUARMISHQUE.....	70
FIGURA 28. TORTILLA DE PAPA Y CAUCARA.....	71
FIGURA 29. AJÍ DE LIBRILLO	73
FIGURA 30. CUAJADA	74
FIGURA 31. CALDO DE MENUDO	74
FIGURA 32. CALDO DE CUY Y CONEJO	74
FIGURA 33. TRIPA MISHQUI	75
FIGURA 34. LOCRO DE ZAMBO	77
FIGURA 35. DULCE DE ZAMBO	77
FIGURA 36. LOCRO DE ZAPALLO	77
FIGURA 37. BISTEC DE CARNE	79
FIGURA 38. MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR	80

FIGURA 39. BOCACHICO CON MAJADO DE VERDE	80
FIGURA 40. PURO DE LA CAÑA DE AZÚCAR.....	81
FIGURA 41. TURRÓN DE MIEL	81
FIGURA 42. EL AYAMPACO	83
FIGURA 43. MUCHINES DE YUCA	83
FIGURA 44. DISEÑO GUÍA GASTRONÓMICA	87
FIGURA 45. GUÍA GASTRONÓMICA.....	87
FIGURA 46. GUÍA GASTRONÓMICA.....	87
FIGURA 47. DISEÑO GUÍA GASTRONÓMICA	88
FIGURA 48. DISEÑO GUÍA GASTRONÓMICA	88
FIGURA 49. DISEÑO GUÍA GASTRONÓMICA	88
FIGURA 50. DISEÑO GUÍA GASTRONÓMICA	89
FIGURA 51. DISEÑO GUÍA GASTRONÓMICA	89

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título: Gastronomía en la provincia de Cotopaxi

Lugar de ejecución: provincia de Cotopaxi

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Unidad académica: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Licenciatura en Turismo

Proyecto vinculado: vinculado al área de servicios en la sub área de servicios personales referente al turismo.

Equipo de trabajo

Tutor: Ing. Mgs. Muñoz Solís Klever Homero

Correo: klever.munoz@utc.edu.ec

Investigador: Gabriela Estefanía Mocha Aules

Correo: gabriela.mocha9720@utc.edu.ec

Área de Conocimiento: Servicios

Sub área: Servicios personales

Línea de Investigación: Gastronomía, Turismo, Cultura

Sub línea de Investigación de la carrera: Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El presente proyecto de investigación es de gran interés, pues trata de levantar información de los cantones de la provincia de Cotopaxi con ayuda de los diferentes actores clave, es importante hablar de la gastronomía pues forma parte de los orígenes, tradiciones, costumbres y hábitos asociados con el tema gastronómico.

En la investigación se permitirá conocer la gastronomía de los cantones de la provincia de Cotopaxi, de igual manera la importancia de patrimonio cultural inmaterial.

“La desatinada alimentación genera problemas en el aprendizaje y su desarrollo mental. Como factor principal se determina que no existen hábitos alimenticios, por lo que arriesgan su salud”. (Miguel, 2016)

Por lo tanto, se considera necesaria la creación de una guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi, para que sea un difusor de conocimientos de la gastronomía, lleno de sabores tradicionales de las tierras andinas que se han transmitido por generación, evolucionando con el pasar del tiempo, dando a conocer a los turistas la alimentación tradicional de la provincia.

La guía se encargará de exponer la gastronomía principal de los 7 cantones de la provincia de Cotopaxi, beneficiando directamente a las vivanderas que ofertan la gastronomía, además de satisfacer las necesidades de los turistas nacionales e internacionales. De esta manera, aportará datos relevantes de la gastronomía de la provincia, mediante investigaciones, fuentes informativas y diferentes actores claves vinculados con la provincia, por tal razón servirá para salvaguardar, conservar y transmitir el conocimiento a los lectores.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En el presente proyecto de investigación los beneficiarios directos son las personas que habitan en toda la provincia de Cotopaxi, puesto que la información obtenida será plasmada en una guía descriptiva, donde servirá mucho como instrumento informativo además también un gran conocimiento de que platos gastronómicos existe en el lugar. A la vez los beneficiarios indirectos son los turistas nacionales e internacionales y también los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales (F-CAREN) y a la vez a los estudiantes de la carrera de turismo, donde mediante la guía gastronómica les permitirá conocer mucho más la gastronomía.

Tabla 1 *Beneficiarios Directos de la Provincia de Cotopaxi*

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
Habitantes de la provincia de Cotopaxi: 409.205	
Hombres: 198.625	Mujeres: 210.580
Investigador: 1	
	Total: 409.206
Elaborado por: Gabriela Mocha	Fuente: (INEC, 2010a)

Tabla 2 *Beneficiarios Indirectos de la provincia de Cotopaxi*

BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
Turistas nacionales: 146.908	
Turistas Internacionales: 36.872	
Estudiantes de la carrera de turismo UTC: 400	
	Nota: 184.180
Fuente: (Valle-Álvarez et al., 2020)	Elaborado por: Gabriela Mocha

Nota: Los datos obtenidos entre las tablas 1 y 2 muestran la cantidad de personas que serán beneficiadas con el presente proyecto, y a su vez dejar constancia de a cuántas personas será beneficiada, en la provincia de Cotopaxi con 409.205 habitantes y un número determinado de estudiantes de la provincia de Cotopaxi.

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Según (Jaramillo Mena & Lozada Fiallos, 2019) menciona que. Debido a que en la actualidad se está perdiendo poco a poco la identidad Gastronómica Del Ecuador, sobre todo de aquellos platillos Culinarios Propios de la región, que sin duda han marcado recuerdos y tradición en algunas generaciones y que lamentablemente hoy en día cada vez que una persona consume prefiere algún producto que no es tradicional propio del país, que como consecuencia se va desvalorizando y acabando cada vez más con la identidad.

En la actualidad la provincia de Cotopaxi se ve invadida de establecimientos de comidas rápidas y el ingreso de nuevos productos poco saludables por lo cual es un nuevo hábito alimenticio en los habitantes de los diferentes cantones, la riqueza del país se está perdiendo tras reducida información de los saberes gastronómicos de las nuevas generaciones aquellos no están interesadas en aprender las recetas o preparación de cada plato gastronómico que se da incluso desde la antigüedad.

La cultura gastronómica se ha ido perdiendo por la llegada de algunos turistas o visitantes que, cuando llegan al sitio deciden dar a conocer su propia cultura gastronómica y esto ha generado que dicho plato gastronómico propio del lugar no se consuma e incluso deje de ser primordial en ser elegido al momento de ser digerido. Por lo cual nace la propuesta del proyecto de investigación con el fin de descubrir y resaltar la gastronomía de los distintos cantones, adentrándose a parroquias urbanas y rurales.

La gastronomía se la considera patrimonio cultural inmaterial en varios cantones de la provincia de Cotopaxi, pues además de los cantones tener una diversidad de atractivos turísticos tiene diversidad de comidas gastronómicas, por tal motivo se busca dejar evidencia de las comidas y sus preparaciones con los productos que tienen cada cantón.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo general

Diseñar una guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi, mediante la metodología de la INPC para salvaguardar el patrimonio cultural de la provincia.

5.2. Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio, mediante la recopilación e información para conocer las condiciones actuales del área.
- Desarrollar un inventario del patrimonio cultural Inmaterial del sub- ámbito gastronómico mediante fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica.
- Elaborar una guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi sistematizada.

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

Tabla 3 *Tabla de sistematización de tareas*

OBJETIVO	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	RESULTADOS
Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio, mediante la recopilación e información para conocer las condiciones actuales del área.	-Recopilación de información -Revisión de la información documental	Para realizar el primer objetivo se utilizó el enfoque cualitativo en la cual se utilizó la investigación documental mediante el método inductivo, que se utilizará para realizar el diagnóstico situacional de la provincia de Cotopaxi, utilizando como técnica la clasificación de la información obtenida, con ayuda de los instrumentos que son los PDOT, tesis y revisión bibliográfica.	Con la información obtenida de la revisión bibliográfica, se logrará realizar el diagnóstico situacional del área.
Desarrollar un inventario del patrimonio Cultural Inmaterial el sub- ámbito gastronómico mediante fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica	- Selección de actores clave - Selección de datos recopilados mediante las fichas del INPC -Conversatorio con los actores claves (vivanderas) -Revisión de la metodología INPC -Fotografías	Se aplicará la investigación de campo mediante el método etnográfico que ayudará a obtener información actualizada, la cual permitirá recolectar información para aplicar mediante la técnica de la entrevista abierta, registro audiovisual observación directa con el instrumento del INPC y las fotografías.	Mediante la salida de campo se realizará el registro gastronómico de la provincia con ayuda de las entrevistas abiertas. Ya que nos permitirá realizar el inventario gastronómico.

<p>Elaborar una guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi sistematizada.</p>	<p>-Gráfica y descripción de cada plato gastronómico</p> <p>-Redactar los resultados de investigación</p> <p>-Elaboración de guía, mediante redacción, fotografías, etc.</p>	<p>y</p> <p>de</p> <p>plato</p> <p>de</p> <p>los</p> <p>de</p> <p>de</p> <p>mediante</p> <p>de</p> <p>instrumentos como el Software CANVA y las fotografías.</p>	<p>Mediante la investigación descriptiva junto con el método sintético se realizará un análisis documental como técnica para la realización de la guía gastronómica utilizando instrumentos como el Software CANVA y las fotografías.</p>	<p>la</p> <p>de</p> <p>Mediante el análisis de resultados se diseñará la guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi.</p>
--	--	--	---	---

Elaborado por: Gabriela Mocha

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

7.1. Marco legal

7.1.1. Constitución del Ecuador

En la elaboración de la presente investigación está sustentada legalmente por leyes, normas, entre otros, no menos importantes, donde también van muy relacionados con el tema donde permite el desarrollo eficiente de la investigación.

Según (Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008) en el artículo 3 menciona: “Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes” a la vez “Proteger el Patrimonio Natural y Cultural del país”. (p. 16)

De tal manera se observa que las leyes amparan un trato justo en la sociedad, además que los patrimonios culturales son protegidos, dando a conocer un nuevo método de conservación mediante la equidad que el estado otorga, así también se puede identificar en la provincia de Cotopaxi una pérdida cultural de los pueblos perdiendo así su grado ancestral, se podría decir que en varias ocasiones las leyes no amparan y obligan de cierta manera a los indígenas a tener una manera distinta de vivir, por tal razón este texto ayuda a difundir los rasgos étnicos de la provincia en su gastronomía y a la vez a su cultura.

Según (Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008) en el artículo 21 menciona: Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones, a la vez a la libertad estética, así también conocer la memoria histórica de sus culturas y lograr acceder a su patrimonio cultural, también difundir sus propias expresiones culturales.

Por esta razón la difusión de su cultura, es primordial en la población de la provincia de Cotopaxi, identificando sus raíces gastronómicas y culturales, un derecho primordial que tienen los pobladores es su cultura, aunque en la actualidad no existe un gran impulso y ayuda, por ello este artículo ayuda a las expresiones artísticas y la capacidad de transmitir sus métodos a las generaciones venideras, por ello es importante el derecho a identificarse y no ser discriminado.

7.1.2. Ministerio de cultura y Patrimonio

Según la ley de patrimonio cultural (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2004) en el artículo 4 indica que el Instituto de Patrimonio cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones: “Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país”. “Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada”.

7.1.3. Régimen del Buen Vivir

Según la sección quinta de la constitución del 2008 en los artículos 377 al 379 dice: Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la

diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

(Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008)

7.2. Marco Teórico

7.2.1. Patrimonio

El patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente, remite símbolos y representaciones a los lugares de memoria es decir a la identidad. (Marcos A., 2004)

Se dice que con el pasar del tiempo los bienes heredados a las generaciones futuras serán casi iguales si cambiaran algunos aspectos, pero los momentos van surgiendo y variando cosas nuevas.

7.2.2. Patrimonio Cultural

Tiene el propósito de conservar la riqueza cultural que cada pueblo posee, de esta forma ayuda a contribuir para que dichos bienes sean preservados para las futuras generaciones y puedan llegar a ser un objeto de estudio. (Yilmaz, 2018)

En su más amplio sentido son recursos que heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Como se señala en Nuestra diversidad creativa, esos recursos son una “riqueza frágil”, y como tal requieren políticas y modelos de desarrollo que preserven y respeten su diversidad y su singularidad, ya que una vez perdidos no son recuperables. (Bullio, 2006)

Cabe mencionar que se entiende como cultura a la forma de vida de los humanos, lo que usualmente vemos en su comportamiento con la sociedad. Sin embargo, la cultura se compone de creencias, conocimientos, arte, costumbres, tradiciones, religión, rituales, prácticas ancestrales, etc. (Yilmaz, 2018) pág. 11

Como un punto importante es que los seres humanos tenemos la oportunidad de tomar en cuenta de las cosas que realizamos tras el pasar el tiempo, y así llegar a nuevos horizontes dando a conocer a las futuras generaciones esto y mucho más permite la cultura.

7.2.2.1. Patrimonio Material o Tangible

Se conoce que es una parte importante dentro de la cultura, los bienes materiales conforman la riqueza de nuestro país y muestran la cultura de los grupos humanos manifestada en sus actividades. Se encuentran objetos arqueológicos, conjuntos urbanos, edificios, obras de arte, pinturas, esculturas, libros, mobiliario, instrumentos musicales, vestidos, adornos personales, utensilios considerados dentro de esta clasificación, reflejan el estilo de vida y las ideas de un pueblo. Dichos objetos nos hablan de culturas, civilizaciones, prácticas, costumbres, creencias y rituales. (Yilmaz, 2018)

El patrimonio material se clasifica en:

Bienes muebles: Son objetos producidos por el hombre, susceptibles a ser movilizadas y su clasificación varía de acuerdo con las legislaciones propias de cada región o país. (Pacheco & Herrera, 2021) pág. 10

Bienes inmuebles: Son obras realizadas por el hombre que no se pueden trasladar de un lugar a otro. (Pacheco & Herrera, 2021) pág. 10

7.2.2.2. Patrimonio Inmaterial

Es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. (Unesco, 2011)

El patrimonio cultural inmaterial es: Lo tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo, integrado, representativo, basado en la comunidad, y la salvaguardia del patrimonio viviente

Según (Unesco, 2011) considera que el patrimonio cultural inmaterial debe ser practicado y aprendido regularmente en las comunidades y futuras generaciones para así mantenerse vivo.

Dentro del Patrimonio Inmaterial, las memorias, los conocimientos, y sus costumbres, son gratamente aceptados por las generaciones, además hay mucho respeto hacia el gran conocimiento que van adquiriendo, por tal razón el patrimonio inmaterial embarca la vida actual de las comunidades, mediante las manifestaciones culturales y tradiciones de los pueblos.

Tabla 4 *Ámbitos del patrimonio inmaterial*

Patrimonio inmaterial o intangible	
Ámbito	Definición
1. Tradiciones y expresiones orales	Conjunto de conocimientos que sirven para transmitir de una generación a otra, son fundamentales para mantener vivas las culturas. Abarca gran variedad de formas habladas como adivinanzas, leyendas, canciones, poemas, mitos, cuentos entre otros. Varias comunidades utilizan algunos tipos de expresiones orales, adjuntando el gran conocimiento de las personas adultas mayores que ya cuentan con varios años de conocimiento, también que las utilizan las mujeres y varones. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2019)
2. Artes del espectáculo	Son representaciones que van de la música vocal o instrumental, la danza y el teatro, la poesía cantada y otras formas de expresión que reflejan la creatividad de las personas. Estas artes las van transmitiendo de generación en generación. (UNESCO, 2003a)
3. Uso sociales, rituales y actos festivos	Son costumbres de las comunidades y grupos que van estructurando y dándole sentido a sus celebraciones religiosas. Sus manifestaciones pueden ir desde pequeñas reuniones hasta celebraciones de un gran tamaño, variadas con ceremonias con motivo de nacimiento, funerales, deportes tradicionales, prácticas de caza y pesca, entre otros. Todo abarca con la vida de cada día de los miembros de la comunidad. (UNESCO, 2019)
4. Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Son conocimientos, técnicas, y prácticas que están asociadas a las creencias de un lugar, relacionando la gastronomía, medicina ancestral, espacios simbólicos, entre otros los cuales se transmiten de generación en

	generación. (Pacheco & Herrera, 2021)
5. Técnicas artesanales tradicionales	Se ocupa de las técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, debe orientarse a alentar a los artesanos que sigan fabricando sus productos y transmitiendo sus conocimientos y técnicas a otras personas, principalmente dentro de sus comunidades. (UNESCO, 2003b)
Elaborado por: Gabriela Mocha	Fuente: (UNESCO, 2003a)

7.2.3. Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica y cultural, donde no solo se refiere a la preparación de alimentos o bebidas tradicionales, sino también a los ingredientes utilizados. (Armijos et al., 2022)

El patrimonio alimentario está formado por elementos tangibles que se han heredado de los antepasados y que se ha ido conservando por mucho tiempo con un valor significativo referente a la alimentación del ser humano.

7.2.4. Sistema alimentario

“Es la forma en que los hombres se organizan para obtener y consumir su comida” (Ceña, 2004)

Se considera que los alimentos son el principal sustento que ayuda en el desarrollo del ser humano, por tal razón se ha buscado la forma de producir, procesar, comercializar y distribuir para el consumo de cada persona.

7.2.5. Seguridad y Soberanía alimentaria

La Soberanía Alimentaria es el derecho que tienen los pueblos a definir sus políticas agrícolas de alimentos, organizar la producción y el consumo de los alimentos acorde a las necesidades que tienen, otorgan una prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. (Saray, 2020)

La Seguridad y Soberanía son categorías muy diferentes pero las dos se aseguran que las personas tengan acceso a los alimentos de buena calidad, ya que eso permite llevar una vida saludable.

7.2.6. Turismo

El turismo son las actividades que realizan las personas durante sus viajes, en un periodo de tiempo inferior a un año con fines de ocio, negocios, etc. (Battaner, 2011)

Se considera que el turismo es el desplazamiento de las personas de manera temporal y voluntaria. Permite apreciar las tradiciones, culturas, gastronómicas y otros aspectos en cada lugar visitado

7.2.7. Turismo Cultural

Según (Santana Talavera, 2003) es una forma de turismo alternativo que ayuda a la comercialización de la cultura, es decir que hay elementos escogidos de cualquier cultura y pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico.

El turismo cultural tiene un antecedente en el siglo XVII, cuando las islas británicas realizaban viajes de larga duración como parte de una costumbre denominada GRAND TOUR, en la que visitaban diferentes países del continente europeo, con el objetivo de ampliar sus conocimientos sociales, históricos y culturales de tales países. (Salazar et al., 2020)

Esto puede ser un positivo instrumento de desarrollo local y regional socio-económica donde permite una equitativa distribución de beneficios ya sea de carácter económico, social y cultural en las comunidades anfitrionas, dando así una mejora de educación, formación y creación de empleo, mejorando aún más los ingresos. (Toselli, 2006)

El turismo Cultural entendemos que es todo aquello que ha sido transformado por el hombre, se podría considerar turismo cultural no solo aquel que es atraído por la obra de arte, el museo o los monumentos, sino también al turismo de naturaleza transformado durante siglo

por el hombre, todo esto apela a la creación y a la memoria del hombre, al testimonio de su paso por la tierra, a su historia. (Ruiz Baudrihayé, 1997)

Se podría decir que la cultura es algo muy fundamental dentro del turismo, ya que sin la cultura no se explica el turismo muchas personas realizan este turismo cultural por conocer las historias, sus tradiciones, el arte y la cultura misma, esto se convierte así en un atractivo primordial del lugar y es una gran razón para motivar a las personas a realizar un viaje.

7.2.8. Identidad Cultural

Comprende la lengua, valores, creencias, tradiciones, ritos, las costumbres, conductas y tradiciones de un grupo social determinado. (Significados, 2021)

7.2.9. Cultura

Conjunto de bienes materiales de un grupo social que incluye el conocimiento, el arte, las creencias y todos los hábitos adquiridos por el hombre. (Hernández, 2018)

7.2.10. Identidad Gastronómica

Se considera como un atractivo más para el mercado: platillos regionales, en ocasiones es el motivo principal de la visita de los turistas. (Güemez & Ramírez, 2012)

7.2.11. Turismo Gastronómico

El objetivo principal del turismo gastronómico es recuperar la alimentación tradicional de cada zona. (Galarza & Torres, 2007)

El turismo gastronómico es considerado una parte muy importante al momento de realizar turismo, y beneficia mucho a las personas del lugar, así como a los propios turistas, muchos de ellos consideran un arte al momento de servirse un exquisito plato gastronómico, por lo cual hay mucha gente dispuesta a experimentar nuevos sabores, nuevas presentaciones de los platos de todos los lugares de diferentes países que conocen o están por conocer, a su vez

también se incluye los puestos de comida en los mercados, centros comerciales, los restaurantes, también al momento de realizar una fiesta pueden degustar de una variedad gastronómica.

7.2.12. Gastronomía

Según (Muzeum gastronomie, 2018) Jean Anthelme Brillat-Savarin “La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada”

Según (Di Clemente et al., 2014) representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto.

Se comprende que cada país tiene su propia gastronomía, donde muchas personas tienen el privilegio de saborear su gastronomía, muchas personas tienen esa capacidad de preparar deliciosos platos demostrando así su conocimiento, y costumbre.

Podremos identificar las principales clasificaciones de la gastronomía que existen en la provincia de Cotopaxi.

7.2.13. Tipos de Gastronomía

7.2.13.1. Gastronomía Ecuatoriana

Se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, el clima, la variedad de especies y productos que existen en el país, junto con ello va al momento de realizar los platos hay los diferentes tipos de sazón y creatividad que van renovándose a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. (revelo burbano, 2018)

7.2.13.2. Gastronomía ancestral

Es la unión de sabores e ingredientes que se transmiten de generación en generación, de madres e hijas logró el mestizaje de sabores de una gastronomía ancestral, milenaria con una enorme cantidad de ingredientes autóctonos y que se mantienen vigentes, es decir que también

se trata de una práctica culinaria antigua que ha sido herencia de los predecesores, se comprende que es un conocimiento transmitido. (Totoy, 2015)

7.2.13.3. Gastronomía Tradicional

Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en el que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida diaria. (Stefania, 2017)

7.2.13.4. Gastronomía y su relación con el Turismo

La gastronomía tiene un gran rol en el turismo, es algo fundamental que se da a conocer en los diferentes lugares que se visitan, esto consiste en que gracias a su presentación al momento de mostrar su plato atrae al turista para que lo deleite y por medio de aquel se va conociendo aún más sobre la gastronomía.

Uno de los puntos a favor para los humanos, es que, por medio de los ingredientes, la preparación, el tiempo de cocinar los alimentos se obtiene un conocimiento para así alimentarse diariamente.

7.2.14. Guía Gastronómica

Una guía gastronómica se define como aquella que contiene toda la información referente a todos los restaurantes ubicados en un país, región, o ciudad determinada, así como la comida que estos ofrecen, usualmente empiezan como folletos publicitarios donde se describe la información y características de la gastronomía. (REVELO BURBANO, 2018)

Por tal razón la guía gastronómica es un instrumento de importancia, donde se encuentra datos importantes sobre la variedad de gastronomía en la provincia de Cotopaxi y permite difundir información hacia los lectores, dentro de esta también se encuentra la ubicación, el

proceso, los ingredientes y esto sirve de mucha ayuda a los turistas, aquellos directamente se irán al lugar y así será un ahorro de tiempo y realizar sus actividades con normalidad.

Las partes de la guía gastronómica contienen lo siguiente:

Introducción: Parte inicial, breve descripción del tema.

Índice: Comprende un listado respecto a la investigación.

Contenido: Descripción de datos e información sobre el tema e imágenes.

Fotografías: Imágenes, importantes como platos tradicionales.

Glosario de términos gastronómicos: Listado de definiciones de cada término para un mejor entendimiento. (Pacheco & Herrera, 2021)

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS

¿En la provincia de Cotopaxi existe gran variedad gastronómica que permita diseñar y plasmar una guía?

La provincia de Cotopaxi si cuenta con una variedad gastronómica porque a través de la investigación se evidenciaron 38 platos gastronómicos de los cuales 26 platos pertenecen a la comida cotidiana y 12 platos pertenecen a la comida festiva, estos se pueden encontrar en diferentes cantones dependiendo su día de feria, en algunos casos incluso se los encuentra los fines de semana, la mayoría de los platos se encuentra en el cantón Latacunga y de la misma manera mediante la investigación se da a conocer los ingredientes, la manera de preparar, las reseñas por los autores de los platos, además datos adicionales como la ubicación y cuan frecuente es su preparación, la guía es una descripción corta y adecuada para la distribución y el conocimiento y técnicas de preparación; así de esta manera llegar al conocimiento de nuevas generaciones de la provincia y del país.

9. METODOLOGÍAS

En la investigación se utilizó un enfoque cualitativo donde se recopiló información actual de la provincia, además de ello los ingredientes y técnicas de preparación mediante el método etnográfico para identificar las raíces procedentes de platos y su vinculación con la cultura.

El primer objetivo se utilizó la investigación documental con ayuda del método inductivo y bibliográfico, que permitirá realizar un diagnóstico situacional del área a través de un levantamiento de información aplicando la técnica informativa mediante información primaria que son revistas, folletos, libros y también información secundaria que son tesis, PDOT (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial), fuentes bibliográficas que servirá para la recolección de datos más importantes del tema.

El segundo objetivo se aplicó una investigación de campo con la ayuda del método etnográfico el cual permite tener información más actual de personas que están relacionadas con la gastronomía, desarrollando una entrevista abierta, pues esto ayudará a tener un mejor conocimiento y más información, y como instrumento se tiene las fichas de inventario del INPC ámbito, Subámbito gastronomía, donde se aplicará la información obtenida y las fotos tomadas personalmente.

En el tercer objetivo se utilizará el tipo de investigación descriptiva con ayuda del método sintético y como técnicas e instrumentos se realiza el análisis de datos, las fotografías, y el diseño de guía mediante un medio tecnológico como el software CANVA.

9.1.Objetivo 1

- Realizar un diagnóstico situacional del área a través de un levantamiento de información para conocer las condiciones actuales del área.

9.1.1. Investigación Documental o Bibliográfica

Es una de las técnicas de la investigación cualitativa que se encarga de recolectar, recopilar y seleccionar información de las lecturas de documentos, revistas, libros, artículos, entre otros; en ella la observación está presente en el análisis de datos con el objeto de estudio. (Indahningrum et al., 2020)

La investigación documental se utilizó para levantar información confiable como libros, Google académico, páginas web, para el diagnóstico situacional que sería el primer análisis, revisando diferentes fuentes bibliográficas, recalando datos más relevantes que tenía concordancia con el tema de estudio, para luego analizar el primer objetivo.

9.1.2. Métodos

9.1.2.1. Método inductivo

Es extraer a partir de determinadas observaciones o experiencias particulares, el principio general implícito en ellas. Por lo tanto, se lleva a cabo mediante la aplicación de una hipótesis específica para luego conocer el componente teórico, hace referencia al proceso que va de lo específico a lo general. (Palmero Suárez, 2019)

Por lo tanto, este método permitió realizar el análisis de la información bibliográfica del diagnóstico situacional de la provincia de Cotopaxi, junto con eso se encontró los datos más importantes del lugar ya sea aspectos sociales, económicos y en general a la gastronomía.

9.1.3. Técnicas e Instrumentos

9.1.3.1. Técnica Informativa

Consta en la relación de la creatividad propia de elaborar elementos novedosos, así en la actualidad es importante el manejo y uso de herramientas tecnológicas y programas que faciliten el análisis de la información y así lograr eficiencia. (Pacheco & Herrera, 2021).

Ayuda a analizar diferentes documentos científicos, de igual forma con uso de programas para poder informarnos sobre el tema y poder así realizar parte del primer objetivo.

9.1.3.2. Revisión bibliográfica

Es un texto escrito que tiene como propósito presentar una síntesis de las lecturas realizadas seguida de unas conclusiones durante la fase de investigación documental, la elaboración pasa por 3 fases: la investigación documental, la lectura y registro de elaboración de un texto escrito. (Peña, 2010)

Este objetivo es muy importante debido a que se aplicó la revisión bibliográfica, esto permitió investigar más páginas bibliográficas de artículos, documentos, libros escritos por uno o varios autores que van aportando al tema de investigación.

9.2. Objetivo 2

- Desarrollar un inventario del patrimonio cultural inmaterial del sub ámbito gastronómico mediante fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica.

9.2.1. Investigación de campo

Es la recopilación de información fuera de un laboratorio o lugar de trabajo. Es decir, los datos que se necesitan para hacer la investigación se toman en ambientes reales y de los habitantes del lugar, sin necesidad de manipular o controlar las variables lo cual se podría decir

que el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. (Cajal, 2014)

La investigación mencionada se realizó visitas a los cantones de la provincia de Cotopaxi, la cual se analizará el estado actual de la gastronomía de la provincia y por medio de esta se realizará el levantamiento de información a las vivanderas de los cantones.

9.2.2. Métodos

9.2.2.1. Método Etnográfico

Analiza, describe y comprende el funcionamiento de las culturas y lo que a ellas acontecen. Desde un punto de vista educativo, este enfoque va a permitir analizar e interpretar la realidad social a través de las relaciones humanas y su contexto atribuyendo significados. (Cotán, 2020)

El método etnográfico en el objetivo 2 permite interpretar y analizar la gastronomía desde el punto de vista de las vivanderas, a la vez lograr tener información más confiable, las vivanderas ayudan con ingredientes, preparación, a la vez la procedencia del saber, entablando una conversación con los involucrados y así también conocer la realidad en la que viven los habitantes de la provincia de Cotopaxi.

9.2.3. Técnicas e Instrumentos

9.2.3.1. Mapeo de Actores

Es la herramienta que consiste en la identificación de los actores clave de un proyecto, en un análisis de involucrados, así como la evolución de su interés y las formas en las cuales esos intereses afectan el riesgo y la viabilidad de los mismos. (Azuay, 2006)

Con esta técnica se determinará los actores clave que son las vivanderas, son de suma importancia que ayudarán brindando información necesaria para así llegar a los portadores del conocimiento de la gastronomía, lo cual es una ayuda para el objetivo 2.

9.2.3.2. Entrevista abierta

Un dispositivo conversacional entre el entrevistador y el entrevistado con el que se trata de recoger versiones personales acerca de alguna experiencia, suceso, comportamiento, evento con el fin de poder entender y comprender el significado y el sentido que aquellos pudieran tener para los actores sociales que nos los relata. (Catalá et al., 2000)

Es una conversación que se propone con un fin determinado, distinto al simple hecho de conversar. Adopta la forma de un diálogo coloquial, así mismo se puntualiza la manera de elaborar preguntas y presenta la posibilidad de aclarar dudas durante el proceso, asegurando respuestas más útiles. (Díaz et al., 2013)

La entrevista abierta se realizó a las vivanderas que venden su comidas en los distintos mercados de los diferentes cantones a la vez también a las personas que son ya de su mayoría de edad que no cuentan con un restaurante pero sí con un pequeño lugar donde preparar la gastronomía que ellos ofrecen, esto ayuda al entrevistador a lograr comprender aún más sobre la gastronomía de cómo es su preparación, sus ingredientes y datos importantes de cuál es la importancia de su gastronomía y de lo que preparan. La entrevista a la vez es una manera de conversar y lograr sacar información mientras va fluyendo el conocimiento de las personas entrevistadas.

9.2.3.3. Observación directa

Es aquella en la cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia investigación. También se perciben ciertos rasgos existentes en la realidad y con ciertos propósitos que se quiere investigar. (Zapata, 2006)

La observación directa es de una ayuda fundamental ya que al momento de realizar la entrevista se puede evidenciar la gastronomía del lugar, el estado actual del lugar y se lleva a cabo un registro para tener mayor información.

9.2.3.4. Registro Fotográfico

El registro fotográfico es uno de los pasos indispensables dentro de los procesos de documentación de bienes patrimoniales. Una fotografía permite la observación de un objeto con todos sus detalles sin necesidad de manipularlo, puedes obtener un montón de información: no solo saber que objeto es, sino que formas tiene y de qué colores se compone, entre un sin número más de detalles.(Alfredo Harp Helú Oaxaca, 2021)

El registro fotográfico con el uso de la cámara, se tomaron las correspondientes fotografías de la gastronomía de la provincia de Cotopaxi para el inventario del objetivo 2 y poder registrarlas en las fichas del INPC y seguidamente en la guía gastronómica.

9.2.3.5. Ficha del INPC

La ficha tiene datos de localización que se refiere a la ubicación del sector donde se realizará la investigación, descripción detallada de una fotografía datos de identificación como reseña histórica la valoración e importancia para la comunidad elementos relacionados con diferentes ámbitos y sub-ámbitos como anexos detalle de las fotografías y si existe alguna observación y finalmente datos de control para saber quién fue la persona encargada de llenar la ficha. (Acuña, 2018)

La ficha del INPC es un instrumento fundamental ya que en ellas va la información mejor detallada.

9.2.3.6. Estructura de la ficha del INPC

Para el registro de la ficha en el ámbito 4, es necesario responder a diversos parámetros mediante la información que se ha recabado de cada uno, según la clasificación de los bienes culturales patrimoniales, en este caso el patrimonio inmaterial, dentro de la ficha hay diversos elementos que son:

Áreas: es el conjunto de campos que facilitan información sobre el tema a inventariar.

Campos: son reseñas puntuales que ayuda con información sobre el bien registrado, es así que se divide en:

Campos cerrados: son datos predeterminados en cuadros a modo de listas y casilleros de selección, que agrupan la entrada de información.



Campos abiertos: en este tipo de campos se utiliza en textos abiertos de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien.

Campos mixtos: es la combinación de campos cerrados con campos abiertos, de tal manera que se inicia con la selección de unos de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto.

Ítems: son las Opciones que contiene un campo, es así que se muestran a modo de un listado de posibilidades como casilleros y listados de selección, donde deben ser realizados cada uno de ellos. (Pacheco & Herrera, 2021)

Para el inventario de la gastronomía de la provincia de Cotopaxi se utilizó la ficha del ámbito 4 llamada: usos relacionados con la naturaleza y el universo, en la ficha se detalla la información importante y valiosa.

Figura 1 Ficha Ámbito 4 del INPC

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO
I. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Cantón:		
Parroquia:	<input type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas	X (Este):	Y (Norte):	Z(ALTITUD):

Encabezado: Consta del nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, nombre de la dirección encargada y el nombre de la ficha de las manifestaciones inmateriales.

Código: Es el código alfanumérico de registro de la manifestación y se tiene que escribir son espacios unidos exclusivamente por guiones medios y en el siguiente orden:

En letras mayúsculas IM corresponde al patrimonio inmaterial

- Código de la provincia (2 dígitos)
- Código del cantón (2 dígitos)
- Código de la parroquia (2 dígitos)
- Contenedor numeración unificada se aplica en todos los casos
- Año de realización del inventario (2 dígitos) y un número ordinal (6 dígitos) que corresponde al número secuencial del inventario.

1. Datos de localización

- Provincia, cantón: Nombre de la provincia y el cantón dónde se encuentra lo que se quiere inventariar en este caso el plato típico.
- Parroquia. - Nombre de la parroquia y la descripción si es urbana o rural.
- Localidad. - Nombre de la ciudad o parroquia.
- Coordenadas WGS 84z17S.- Son los datos de las coordenadas que se obtiene a través del GPS las cuales permiten la ubicación geográfica exacta del bien inventariado

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL
Descripción de la fotografía:
Código fotográfico:

1. Fotografía Referencial

- Descripción de la fotografía: Es una pequeña descripción del contenido de la foto

2. Datos de Identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
			L1	N/A	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del Subámbito		
			N/A		
Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
		Padres-hijos			

Denominación. - Es el nombre de la manifestación tal y como se la conoce en la comunidad (nombre común).

- **Grupo social.** - Es el grupo social considerado como portador de la manifestación
- **Lengua.** - Nombre de la lengua de la comunidad de la manifestación que se registró.
- **Subámbito.** - Es la categoría del ámbito seleccionado.
- **Detalle del Subámbito.** - Es el Subámbito al que pertenece la manifestación cultural registrada.
- **Breve reseña.** - Una pequeña descripción de la manifestación cultural registrada puede ser datos etnográficos, características principales.

3. Descripción

· **Descripción.** - En el Subámbito gastronomía en este ítem se describen los ingredientes y la forma de preparación del plato inventariado.

· **Detalle de la periodicidad.** - Precisar la fecha o periodo en la que se prepara la manifestación

· **Fecha o período.** - Es el tiempo que se elabora o prepara esta manifestación y se clasifica en:

- **Anual.** - Esta manifestación se la prepara cada año en una fecha específica

Continua. - Esta manifestación se la prepara siempre sin tener alguna fecha o evento especial.

Ocasional. - Esta manifestación se prepara en fechas específicas o eventos especiales.

Otro. - Es utilizada cuando la manifestación no corresponde a ninguna fecha o periodo mencionadas anteriormente

· **Detalle del alcance.** - Es la trascendencia de la manifestación, se clasifica en:

Local. - Se restringe solo en la localidad donde se realiza el inventario.

Provincial. - La manifestación tiene un alcance de un 50% de los cantones de la provincia a la que corresponde el inventario.

Regional. - Manifestación que tiene un alcance de un 50% de la provincia de la región inventariada

Nacional. -Manifestación que tiene influencia de un 50% a nivel nacional e internacional. manifestación que tiene un alcance a nivel internacional.

4. **Elementos.**

Se refiere a la sustancia líquidas o sólidas, masas o materias primas más importantes para la elaboración del plato inventariado. El nombre del elemento se debe colocar tal cual como lo conocen en la comunidad; el tipo es el origen del elemento quiere decir origen animal, vegetal, mineral, químicos u otros; la procedencia es el lugar donde se obtiene el elemento inventariado; la forma de adquisición es el lugar donde se compra los elementos estos pueden ser: compra, intercambio o producción propia.

· **Herramientas.** - Son los instrumentos que se utilizan para la elaboración de la manifestación, estas pueden ser de tipo tradicional (lapso de 20 años) y actual (menor de 20 años); la procedencia es el lugar donde se obtiene la herramienta que se utiliza para la reparación de la manifestación inventariada se debe indicar la localidad y la provincia; forma de adquisición es la forma como se obtuvo la herramienta esta puede ser: compra, intercambio, producción propia.

5. **Portadores/ Soportes Figura**

- **Portadores/Soporte** Se identifica los datos básicos de los portadores/ soportes de la manifestación inventariada

- **Tipo.** - Es el tipo de portador la cuales se tiene algunas opciones: individuos, colectividades e instituciones. Nombre, edad, cargo o función, dirección y localidad de los portadores de la manifestación inventariada. · Procedencia del saber. - Se especifica la forma en la que el conocimiento ha sido adquirido por el portador actual.
- **Detalle de la procedencia.** - Se profundiza algún aspecto relevante de la forma como se adquirió el conocimiento.
- **Transmisión del saber.** - Es la forma en la que el conocimiento es transmitido por el portador.
- **Detalle de transmisión.** - Se profundiza algún detalle relevante de la forma en la que el conocimiento es transmitido.

	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES	
N/A	

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora:	
Inventariado por:	Fecha de inventario:
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico:	

6. Valorización

- **Importancia para la comunidad.** - Es el carácter valorativo patrimonial para los interlocutores y el investigador sobre la manifestación inventariada.
- **Sensibilidad al cambio.** - “Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo, es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia y tiene tres clasificaciones: alta, media y baja.

7. Interlocutores

En este ítem se debe describir los datos generales de la persona quien proporcionó la información sobre el plato inventariado con el fin de volverlos a ubicar si es necesario.

8. Anexos

- **Anexos** Se debe incluir los materiales adicionales tales como: documentos, fotografías, videos.
- **Observaciones** Se debe anotar hechos o experiencias novedosas o algún dato adicional que ayude con la investigación.

9. Datos de control

Se detalla el nombre de la entidad y personas que intervienen en el inventario y las fechas respectivas. Por medio de este instrumento se realizó un inventario de las comidas típicas y sus procesos de elaboración ya que es un método que permite obtener datos claros y precisos referente al tema; dando como resultado al tema; el cual se obtuvo como resultado 19 platos típicos las más representativos del cantón.

9.2.4. Herramientas

9.2.4.1. Cámara

La cámara es una herramienta muy importante que ayudará a tomar nuestras respectivas fotografías de la gastronomía para así ponerla en la ficha y redactar la imagen a la vez.

9.2.4.2. Grabadora de voz

La grabadora ayudará a grabar toda la información que las vivanderas relatan, para así tener una buena documentación y redactar detalladamente nuestra ficha.

9.3. Objetivo 3

- Elaborar una guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi, sistematizando la información a través de los datos recopilados.

9.3.1. Investigación Descriptiva

Es el procedimiento que se usa para describir las características del fenómeno, sujeto o población a estudiar. (Martinez, 2018)

Para el objetivo 3 se utilizó este tipo de investigación donde se tomó la información importante sobre la gastronomía de la provincia de Cotopaxi y así se plasmó datos importantes en la guía gastronómica.

9.3.2. Métodos

9.3.2.1. Método Sintético

Es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir un todo, a partir de los elementos distinguidos por el análisis, se trata en consecuencia realizar un resumen. (Burbano, 2015)

Para la obtención de datos importantes para la guía se utilizó este método lo cual permitió resumir la información recopilada que se obtuvo del proceso de investigación y así crear la guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi.

9.3.3. Técnicas e Instrumentos

Dentro de las técnicas e instrumentos se utilizó el software CANVA que permite crear la guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi junto con su información más relevante brindada de los actores clave.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1. Diagnóstico situacional

Se realizó la búsqueda de la información más importante de la provincia de Cotopaxi y por medio de esta se realizó el diagnóstico actual del área, por medio del Plan de Ordenamiento Territorial 2016.

10.1.1. Datos Generales de la provincia de Cotopaxi

Reseña Histórica

Conocida como la provincia de León hace mucho tiempo atrás. Su territorio fue habitado por algunas parcialidades indígenas que ingresaron al territorio en eventos migratorios. La provincia de Cotopaxi “se fundó como tal el 1 de abril de 1851”, en aquel tiempo estaba formada por dos cantones: Latacunga (capital) y Ambato; en octubre del mismo año, como homenaje al filántropo latacungueño Dr. Vicente León se cambia de denominación a provincia de León. El siguiente año se incorpora Pujilí, como otro cantón de la joven provincia. El Gral. El latacungueño Alberto Enríquez Gallo en el año 1938 regresa a la provincia a su nombre original COTOPAXI. (Fabiana Meijon Fadul, 2019)

El 3 de julio de 1860, en el gobierno de García Moreno, se fundó la provincia de Ambato (actualmente Tungurahua). Y posteriormente a la provincia se fueron incorporando nuevos cantones; Salcedo (19 de septiembre de 1919); Pangua (31 de mayo de 1938); Saquisilí (18 de octubre de 1943); La Maná (24 de abril de 1986); y Sigchos (4 de agosto de 1992). Quedando así la provincia de Cotopaxi en la actualidad conformada por 7 cantones: Latacunga, Pujilí, Salcedo, Pangua, Saquisilí, La Maná y Sigchos. (Fabiana Meijon Fadul, 2019)

10.2. Ubicación Geográfica

La provincia de Cotopaxi está localizada al centro-norte del callejón Interandino de la República del Ecuador. Está encerrada al norte por el nudo de Tiopulo y al sur por el Nudo Igualata, ocupando la hoya de Patate.

Tabla 5 Datos generales provincia de Cotopaxi

Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Cotopaxi	
Fundada:	1 de Abril de 1851
Población:	409.205 habitantes
Extensión:	5956 Km ²
Límites:	NORTE: Pichincha y Santo Domingo de los Tsáchilas SUR: Tungurahua y Bolívar ESTE: Napo OESTE: Los Ríos
Altitud:	Borde del cráter del volcán Cotopaxi con una altitud de 5.920msnm
Fuente:	Plan de Ordenamiento Territorial del 2018-2025 (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018)
	Elaborado por: Gabriela Mocha

División Territorial y Política

Cotopaxi se encuentra dividida políticamente en 7 cantones.

Figura 2 Cantones de la provincia de Cotopaxi



Fuente: (Alfredobi, 1 C.E.)

Tabla 6 Área de los cantones de la provincia de Cotopaxi

Área por cantones	Area
Latacunga	1506 Km ²
La Maná	663 Km ²
Pangua	721 Km ²
Pujilí	1308 Km ²
Salcedo	433 Km ²
Saquisilí	150 Km ²
Sigchos	1175 Km ²
Total, provincial	5956 Km ²

Fuente: Aspectos generales de la provincia de Cotopaxi (Fabiana Meijon Fadul, 2019)

Elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.1.1. Datos Generales del cantón Latacunga

La provincia de Cotopaxi se encuentra en la zona central de la Región interandina o Sierra ecuatoriana. El cantón Latacunga está ubicado en el noreste de la provincia de Cotopaxi. Limita al norte con la provincia de Pichincha; al sur, con el cantón Salcedo; al este, con la provincia de Napo; y al oeste, con los cantones Sigchos, Pujilí y Saquisilí

Tabla 7 Datos generales del cantón Latacunga

Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Latacunga	
Fundada:	Año de creación: 1534 Año de fundación: 1584
Población:	183.446 habitantes
Extensión:	138630,60
Límites:	NORTE: Cantón Mejía y Sigchos SUR: Salcedo y Pujilí ESTE: Archidona y Tena OESTE: Saquisilí, Pujilí y Sigchos
Altitud:	2680 msnm.

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2016-2028 (GAD Municipal

Latacunga, 2016) **Elaborado por:** Gabriela Mocha

División territorial y Política

Latacunga se divide en 15 parroquias rurales y urbanas las cuales son:

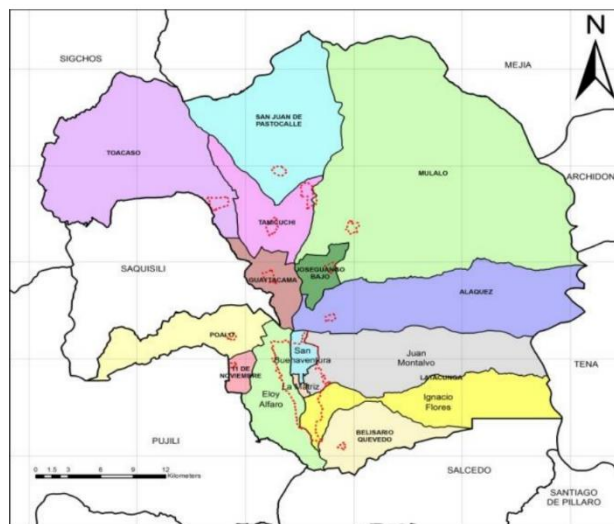
Tabla 8 Parroquias del cantón Latacunga

Urbanas	Rurales
● La Matriz	● Toacaso
● San Felipe	● San Juan de Pastocalle
● Ignacio Flores (la laguna)	● Mulaló
● Juan Montalvo	● Tanicuchi
● San buenaventura	● Guaytacama
	● Aláquez
	● Poaló
	● Once de noviembre
	● Belisario Quevedo
	● Joseguango Bajo

Fuente: División política de Latacunga

Elaborado por: Gabriela Mocha

Figura 3 Parroquias del cantón Latacunga



Fuente: (GAD Municipal Latacunga, 2016)

Fechas importantes del cantón Latacunga

Tabla 9 *Calendario fechas importantes*

Festividad	Mes de celebración
Fiestas del Jesús del Gran Poder	Mayo
Inti Raymi	Junio
Fiestas San Antonio de Padua	13 de junio
Fiestas de la Mama Negra	Septiembre y Noviembre
Fiestas de la virgen de Guadalupe	Diciembre

Fuente: Atractivos naturales y culturales del Consejo Nacional del cantón Latacunga

Elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.1.2. Datos Generales del cantón La Maná

El cantón La Maná está localizado en las estribaciones de la cordillera occidental de Los Andes, en la provincia de Cotopaxi, a 150 Km de Latacunga capital de la provincia.

Tabla 10 *Datos Generales del cantón La Maná*

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal La Maná	
Fundada:	19 de mayo de 1986
Población:	49.035 habitantes
Extensión:	662.58 km
Límites:	NORTE: Sigchos SUR: Quinsaloma y Pangua ESTE: Sigchos y Pujilí OESTE: Valencia y Quinsaloma
Altitud:	La altura es variable de 200 a 1150 msnm

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2015-2020 (Chiriboga, 2015)

Elaborado por: Gabriela Mocha

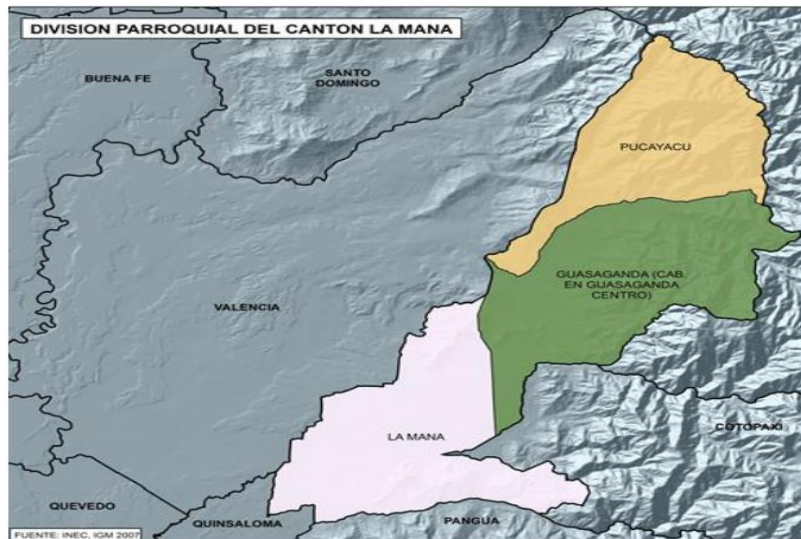
La Maná tiene 5 parroquias

Tabla 11 *Parroquias del cantón La Maná*

Urbanos	Rurales
<ul style="list-style-type: none"> ● La Maná, ● El Carmen ● El Triunfo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Guasaganda ● Pucayacu

Fuente: División política de la Maná, elaborado por: Gabriela Mocha

Figura 4 *Parroquias cantón La Maná*



Fuente: (Cantón LA MANÁ, Provincia de COTOPAXI, 1 C.E.)

Fechas importantes del cantón La Maná

Tabla 12 *Fechas importantes del cantón la Maná*

Festividad	Mes de celebración
Fiesta de cantonización	19 de mayo
Fiestas patronales de san Vicente	5 de abril
Mes de la cultura y el Arte	Septiembre

Fuente: Fechas Importantes

Elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.1.3. Datos Generales del cantón Pangua

Conocida como “El Paraíso Escondido de Cotopaxi”. Se encuentra ubicada al Sur Occidente de la provincia, en las estribaciones Occidentales de la Cordillera Andina.

Tabla 13 *Datos Generales del cantón Pangua*

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Pangua	
Fundada:	01 de junio 1938
Población:	24.6123
Extensión:	71956.90 hectáreas
Límites:	NORTE: La Maná, Pilaló y Pujilí. SUR: con el río Piñanatug que divide a la provincia de Cotopaxi con Bolívar. ESTE: Angamarca, Pujilí. OESTE: Quinsaloma, Ventanas, Quevedo.
Altitud:	Desde los 100 3.600 msnm

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (Chiriboga, 2015)

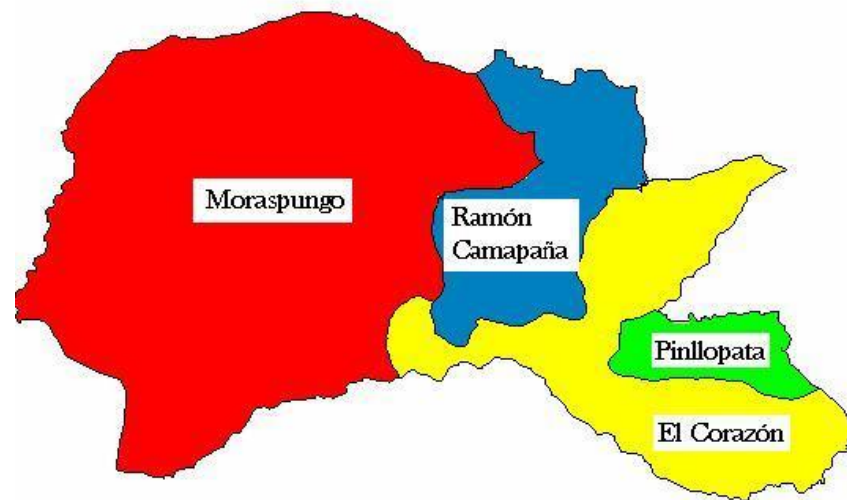
Elaborado por: Gabriela Mocha

División territorial y Política

Tabla 14 *Parroquias del cantón Pangua*

Urbanos	Rurales
<ul style="list-style-type: none"> ● El Corazón. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Moraspungo, ● Ramon Campaña, ● Pinllopata

Fuente: División política de Pangua, elaborado por: Gabriela Mocha

Figura 5 Parroquias cantón Pangua

Fuente: (*Parroquias de Pangua*, 2000)

Fechas importantes del cantón Pangua

Tabla 15 *Fechas importantes del cantón Pangua*

Festividad	Mes de celebración
Reencuentro Pánguense	10 de agosto
Virgen de las Mercedes	23 al 24 de septiembre
Fiestas de las chinas y caporales	Diciembre

Fuente: fiestas importantes de Pangua, **elaborado por:** Gabriela Mocha

10.2.1.4. Datos Generales del cantón Pujilí

Se encuentra ubicado en la zona central de la Región Interandina.

Tabla 16 *Datos Generales del cantón Pujilí*

Cantón Pujilí	
Fundada:	14 de octubre de 1657
Población:	22.181
Extensión:	130043 hectáreas
Límites:	NORTE: La Maná, Sigchos, Saquisilí y Latacunga SUR: Pangua, Ambato y Guaranda ESTE: Latacunga y Salcedo OESTE: Pangua y La Maná
Altitud:	2.961 msnm

Fuente: Plan De Ordenamiento Territorial (Mariscal & Adriana, 2014)

Elaborado por: Gabriela Mocha

División territorial y Política

Tabla 17 *Parroquias del cantón Pujilí*

Urbanos	Rurales
<ul style="list-style-type: none"> ● Pujilí 	<ul style="list-style-type: none"> ● Angamarca ● Zumbahua ● Pilaló ● Tingo ● Guangaje ● La Victoria

Fuente: División política de Pujilí, **elaborado por:** Gabriela Mocha

Figura 6 Parroquias del cantón Pujilí

Fuente: (INEC, 2010)

Fechas importantes del cantón Pujilí

Tabla 18 *Fechas importantes del cantón Pujilí*

Festividad	Mes de celebración
Fiesta de la cerámica	Febrero
Jesús del Gran Poder	24 mayo
Inti Raymi	Junio
Fiesta de los moros	Junio
Corpus Christi	Junio
Fiesta de la virgen de las Victorias	15 de agosto
Fiesta del niño de Isinche	Diciembre
Fiesta de los Caporales	Diciembre

Fuente: fechas importantes de Pujilí, elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.1.5. Datos Generales del Cantón Salcedo

El territorio del Cantón Salcedo se localiza en la zona central de la serranía ecuatoriana

Tabla 19 *Datos del Cantón de Salcedo*

Datos del Cantón de Salcedo	
Fundada:	19 de septiembre de 1919
Población:	58216 habitantes
Extensión:	468,25 km
Límites:	NORTE: Pujilí y Latacunga SUR: provincia de Tungurahua ESTE: provincia de Napo OESTE: Cantón Pujilí

Fuente: Inventario del Cantón Salcedo (Inventario Salcedo, n.d.)

Elaborado por: Gabriela Mocha

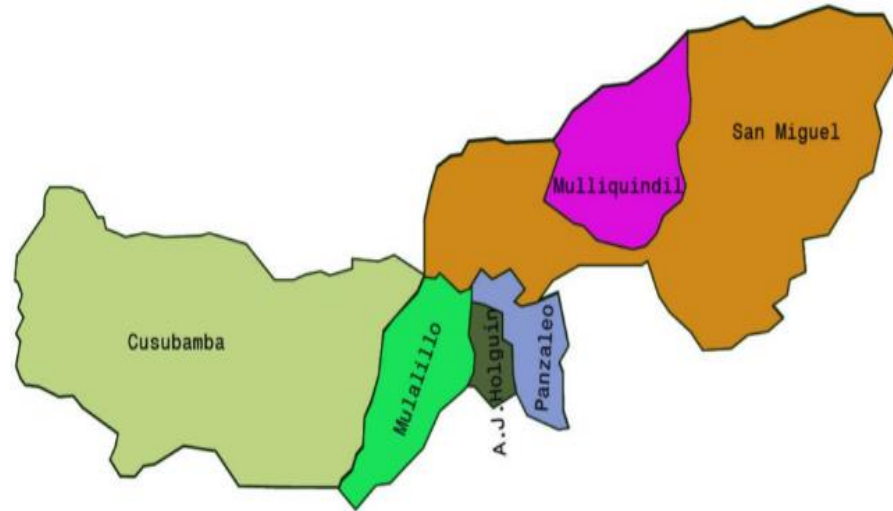
División territorial y Política

Cuenta con cinco parroquias rurales y una urbana las cuales se detallan a continuación.

Tabla 20 *Parroquias del cantón Salcedo*

Urbanos	Rurales
<ul style="list-style-type: none"> ● San Miguel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cusubamba ● Mulalillo, Panzaleo ● Mulliquindil ● Antonio José Holguín

Elaborado por: Gabriela Mocha

Figura 7 Parroquias cantón Salcedo

Fuente: (Gobierno Autonomo Descentralizado Salcedo, n.d.)

Fechas importantes del cantón Salcedo

Tabla 21 Fechas importantes del cantón Salcedo

Festividad	Mes de celebración
Fiestas de San Pedro y San Pablo	29 junio
Corpus Christi	Junio
Fiestas de Santa Ana	26 de julio
Fiestas de la matanza de yumba	24 de diciembre

Fuente: fechas importantes de la Salcedo, elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.1.6. Datos Generales del cantón Saquisilí

El cantón Saquisilí está localizado a una distancia de 13 km de la ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden.

Tabla 22 *Gobierno Descentralizado Municipal del cantón Saquisilí*

Gobierno Descentralizado Municipal del cantón Saquisilí			
Fundada:	18 de octubre de 1943		
Población:	25.320 hab.		
Extensión:	20.549,28		
Límites:	NORTE:	Cantón	Latacunga
	SUR:	Cantón	Latacunga
	ESTE:	Cantón	Latacunga
	OESTE: Pujilí y Sigchos		
Altitud:	De 2.240 a 4.280 m.s.n.m		

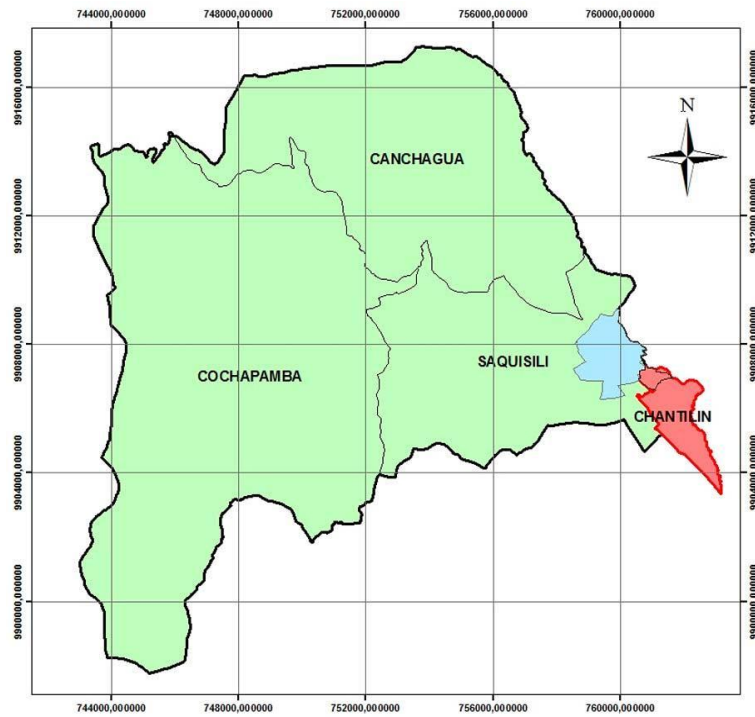
Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014-2019 (GADMIC SAQUISILI, 2015) **Elaborado por:** Gabriela Mocha

División territorial y Política

Tabla 23 *Parroquias del cantón Saquisilí*

Urbanos	Rurales
<ul style="list-style-type: none"> ● Saquisilí 	<ul style="list-style-type: none"> ● Canchagua, ● Chantilín ● Cochapamba

Fuente: División política de Saquisilí, elaborado por: Gabriela Mocha

Figura 8 Parroquias del cantón Saquisilí

Fuente: (GADMIC SAQUISILÍ, 2015)

Fechas importantes del cantón Saquisilí

Tabla 24 Fechas importantes del cantón Saquisilí

Festividad	Mes de celebración
Fiestas de las cruces	Mayo
Fiestas de San Juan Bautista	Junio
Fiestas del capitán Cuasimodo	Diciembre

Fuente: fechas importantes de Saquisilí, elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.1.7. Datos Generales del cantón Sigchos

Sigchos se encuentra ubicado al noroeste de Latacunga y se levanta en medio de un relieve quebrado y montañoso de la cordillera Occidental de los Andes.

Tabla 25 *Datos generales cantón Sigchos*

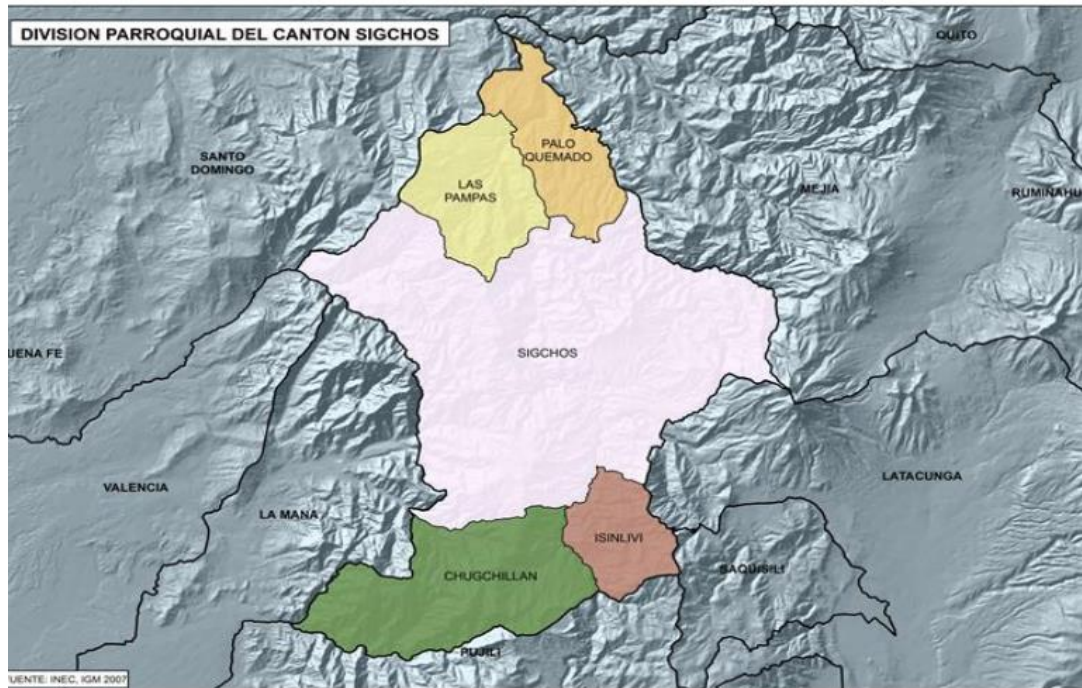
Cantón Sigchos	
Fundada:	21 de julio de 1992
Población:	23.140 habitantes
Extensión:	135784,11
Límites:	NORTE: Santo Domingo SUR: Pujilí ESTE: cantón Mejía y Latacunga OESTE: La Maná
Altitud:	520 -5080 msnm
Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2015-2065 (Sigchos, 2015)	
Elaborado por: Gabriela Mocha	

División territorial y Política

Tabla 26 *Parroquias del cantón Sigchos*

Urbanos	Rurales
<ul style="list-style-type: none"> ● Sigchos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Isinlivi ● Chugchilán ● Las Pampas ● Palo Quemado

Fuente: División política de Sigchos, elaborado por: Gabriela Mocha

Figura 9 División del cantón Sigchos

Fuente: (Sigchos, 2015)

Fechas importantes del cantón Sigchos

Tabla 27 Fechas importantes del cantón Sigchos

Festividad	Mes de celebración
Corpus Christi – Yumbada	Junio
Fiestas de San Juan Bautista	Junio
Fiestas de San Pedro y San Pablo	Junio
Robo de las chozas de paja	Junio

Fuente: fechas importantes de la Sigchos, elaborado por: Gabriela Mocha

10.2.2. Diagnóstico socio cultural de la provincia de Cotopaxi

Tabla 28 Sociocultural

Población	409.205 habitantes	Constituida por los 7 cantones de la provincia de Cotopaxi: Latacunga, salcedo, Sigchos, Pangua, Saquisilí, Pujilí, La Maná
Análisis demográfico	Población de hombres: 198.625 Población de mujeres: 210.580	
Fiestas religiosas	-Mama Negra -Corpus Christi -Niño de Isinche	
Etnia	Mestizos: 72.1% Indígenas: 24.1% Afroecuatorianos: 1.7% Blancos: 0.3% Montubios: 1.8%	

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2025 (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018) **Elaborado por:** Gabriela Mocha

Tabla 29 Diagnóstico sociocultural

Variable	Descripción	porcentajes
Educación	La educación ha sido muy importante en la sociedad, pero por el desempleo hay escasez de ingresos económicos y esto interrumpe que las personas culminen sus estudios.	6-11 años ascendía un 93,3% 12-17 años ascendía un 82,2%
Nivel de Instrucción salud	El nivel de instrucción en la población lo consideran más alto en la primaria. El Ministerio de Salud es el principal encargado de la coordinación y control de la gestión de la salud pública	Usualmente los habitantes de la provincia de Cotopaxi practican la medicina ancestral, siempre y cuando sea de atención primaria. Normalmente quienes la realizan son las mujeres e indígenas donde usan este tipo de medicina por conocimiento práctico y los niveles de confianza -La provincia de Cotopaxi cuenta con 678 profesionales de la salud, de los cuales 210 médicos,

		163 auxiliares de enfermería, 136 enfermeras, 113 odontólogos, entre los más altos.
Identidad cultural y sentido de pertenencia	En la provincia de Cotopaxi se auto identifica como mestizo e indígena, a la vez también encontraron muy pocas personas que se identifiquen como afroecuatorianas, blancos y montubios	Mestizos: 72.1% Indígenas: 24.1% Afroecuatorianos: 1.7% Blancos: 0.3% Montubios: 1.8%
Lengua	Los habitantes de la provincia de Cotopaxi hablan dos idiomas que es el español y kichwa	Español: 80% Kichwa: 20%

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018) **Elaborado por:** Gabriela Mocha

En el diagnóstico sociocultural de la provincia de Cotopaxi se verificó que tiene una población de 409.205 habitantes, los cuales 198.625 son hombres y 210.580 son mujeres. Los mismos que se identifican como mestizos, indígenas, blancos, montubios y afroecuatorianos, aquellos están ubicados en los cantones de la provincia de Cotopaxi.

Unas de las fiestas más llamativas e importante es la Mama Negra junto con el corpus Christi y la fiesta del niño de Isinche; En cuanto a la educación muchos de los pobladores tienen realizados sus estudios solo el nivel primario y actualmente la educación hay niños y jóvenes de ciertas edades que están estudiando la primaria y muy pocos la secundaria.

El tema con respecto a la salud se podría decir que Cotopaxi si cuenta con lugares de atención médica, así también especialistas que pueden cooperar con las personas necesitadas de la provincia, siempre y cuando no menospreciando las medicinas ancestrales que realizan las mujeres y las personas de mayor conocimiento del tema, ya que se dedican a realizar medicinas caseras para las enfermedades que no son de tanta gravedad.

Y para finalizar los habitantes del lugar la mayor parte hablan español tanto así que las personas que tienen mayor edad son las que hablan kichwa, un dato de esto es que los jóvenes tienen ese privilegio de aprender los dos idiomas y logran hacerlo y les ayuda de mucho el saber dos idiomas.

10.2.3. Diagnóstico económico de la provincia de Cotopaxi

El sistema económico es el que regula las diferentes actividades económicas resultantes de la compra y venta de los productos generados por el ser humano u obtenidos de la naturaleza, sin embargo, no se limita exclusivamente a cuestiones económicas o comerciales si no que en muchos sentidos traspasa esas fronteras para también incluir conceptos sociales, políticos y culturales. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018)

Tabla 30 Valor agregado bruto por cantones

Actividad de la provincia de Cotopaxi	Porcentaje de ingreso económico
Agricultura ganadería silvicultura y pesca	62%
Turismo	25%
Gastronomía	10%
Otros	6%
Total, actividad porcentaje	100%

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018)

Elaborado por: Gabriela Mocha

En el Diagnóstico económico se determina que Latacunga es el cantón que más VAB (Valor Agregado Bruto) genera cuenta con el 62% de ingresos económicos consiguiéndolo de la actividad primordial que es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, mientras que el 25% identificado al turismo en la provincia dentro de la cual se denotan las visitas en el Volcán Cotopaxi, la Maná, Salcedo, Pujilí; llevándose así un porcentaje dominante ante la gastronomía y la explotación minera.

10.2.4. Diagnóstico Turístico de la provincia de Cotopaxi

En Cotopaxi se prioriza el turismo como área estratégica para el desarrollo económico, por su potencial de desarrollo, generación de ingresos y empleo, y por sus encadenamientos intersectoriales que incentivan inversiones en otros sectores. La provincia de Cotopaxi cuenta con su ícono turístico, el volcán Cotopaxi, bellezas naturales, paisajes, bosques nublados, páramos, lagunas, cascadas, cañones gigantes y artesanías de sus pueblos. Sus 7 cantones con diversidad de climas que van desde las nieves perpetuas hasta el subtrópico, hacen de cada rincón de Cotopaxi un potencial turístico.

Tabla 31 Atractivos *turísticos*

Actividades turísticas que ofrece la provincia de Cotopaxi	Atractivos turísticos	Porcentaje de visitas turísticas
Latacunga	Centro histórico como: -La Iglesia de la Catedral -Iglesia El Salto -Iglesia La Merced	50%
La Maná	Atractivos naturales como: -Cascada el Guadal -Río Quindigua -Casa del árbol, entre otros	9%
Sigchos	-El Cañón Toachi -Iglesia San Miguel de Sigchos -Bosque protector Toachi	5%
Salcedo	-Laguna de Yambo -Iglesia de San Miguel de Salcedo -Las lagunas de Anteojo	15%
Pangua	-Churo pucará de El Corazón -Árbol de la roca -Mirador de Pihuapungo	3%
Saquisilí	-San Juan Bautista -Santuario del Señor del árbol	8%
Pujilí	-Laguna de Quilotoa -Cerro Sinchaguasin	10%

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018) **Elaborado** por: Gabriela Mocha

En el Diagnóstico turístico la provincia de Cotopaxi vemos que ofrece gran variedad de atractivos turísticos, sean naturales y culturales, determinando que un 100% en toda la provincia, se divide en un 50% de visitas turísticas en el cantón Latacunga seguido por un 15% en el canto Salcedo ya sea por los recursos turísticos como por la gastronomía, en siguiente punto con un 10% en el cantón Pujilí ya que varias parroquias de la misma tienen diversidad turística y gastronómica siendo los propios productores de materia prima y materia ya producida, el cantón Saquisilí y la Mana no tienen mucha diferencia aunque en recursos la Mana

lleva la delantera con un 9% siendo Pangua uno de los cantones con poca afluencia turística teniendo un 3% pues se atribuye a la poca accesibilidad que existe en el lugar.

Tabla 32 *Infraestructura turística*

Infraestructura turística de la provincia de Cotopaxi						
	Agencia de viajes y operadoras turísticas	Hosterías y complejos turísticos	Hoteles y residenciales	Asaderos y restaurantes	Bares, karaokes y discotecas	TOTAL
Latacunga	17	13	43	60	133	26 97 6 %
Pangua			3			3 1 %
Sigchos		2	1			3 2 %
Saquisilí			2			2 1 %
Pujilí			2			3 1 %
Salcedo	1	4	2	1		7 2 %
La Maná		3	2			5 2 %
Total	20	22	55	61	133	28 10 9 0 %

Fuente: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2018)

Elaborado por: Gabriela Mocha

La provincia de Cotopaxi también cuenta con infraestructura muy amplia para recibir a turistas locales, nacionales e internacionales. La provincia cuenta con 20 agencias de viajes, 77 lugares de alojamiento, 61 espacios para la alimentación y 133 lugares para la diversión. Como se puede observar hay una alta concentración de infraestructura hotelera y de alimentación en el cantón Latacunga y claramente en el resto de cantones.

10.3. Inventario de la gastronomía en la provincia de Cotopaxi

Para la elaboración del segundo objetivo principalmente se realizó el trabajo de campo identificando los sitios donde venden comida principalmente en los mercados seguido en los pequeños puestos de comida. Las visitas se realizaron tras la respectiva investigación viendo que días son las ferias en los diferentes cantones de la provincia de Cotopaxi, las cuales son los

días entre semana e incluso también los fines de semana que son los días donde más visitas tiene la provincia dependiendo el cantón.

Una vez realizada la identificación de los sitios se procede a seleccionar a los actores claves, en este caso son las vivanderas y personas que diariamente se dedican a la venta en sus respectivos hogares, las personas seleccionadas son entre 45 a 70 años de edad.

Una vez identificados los actores claves, se realizó una entrevista abierta a cada uno de ellos y de esta manera logramos conocer los platos gastronómicos, de cómo es su preparación, los ingredientes que se utiliza, y la manera de cómo lo preparan, a la vez se registró fotografías de cada plato inventariado y para esto se visitó los 7 cantones de la provincia que son: Latacunga, Salcedo, Pujilí, La Maná, Sigchos, Pangua y Saquisilí.

Para el inventario de la gastronomía de la provincia de Cotopaxi se utilizaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del A4 de Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo el cual mantiene el sub ámbito enfocado a la gastronomía.

En las siguientes tablas se detalla los resultados de los platos gastronómicos inventariados de cada cantón de la provincia de Cotopaxi a la vez las entrevistas realizadas a las vivanderas conocedoras de cada plato gastronómico que realizan.

10.3.1. Cantón Latacunga

Tabla 33 Registro de los platos gastronómicos del cantón Latacunga

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
El cariucho	➤ Haba	cotidiano
	➤ Habilla	
	➤ Arveja Cuy	
Caldo de treinta y uno	➤ vísceras de res	cotidiano
	➤ cebollas culantro	
Papas con cuy	➤ cuy	festivo

	➤ sarsa de maní papas	
Colada morada	➤ harina de maíz negro	festivo
	➤ especias de dulce	
	➤ mora	
	➤ naranjilla	
	➤ piña	
	➤ babaco	
Las Chugchucaras	➤ Fritada	cotidiano
	➤ Mote con tostado	
	➤ Canguil, papas	
	➤ Maduro frito	
	➤ Empanadas dulces	
	➤ Pechacara (cuero blando)	
	➤ Cuero reventado	
Allullas y queso de hoja	➤ Harina de trigo	cotidiano
	Levadura, manteca, sal y levaduras	
Tortillas de maíz	➤ Harina de maíz	cotidiano
	➤ Queso	
	➤ Cebolla larga	
	➤ Sal, agua	
Chicha de jora	➤ Maíz enraizado	festivo
	Panela	
Morocho con empanadas de viento	➤ Harina de castilla	festivo
	➤ Sal	
	Queso y levadura	
Hornado	➤ Carne de cerdo	festivo
	➤ Tortilla de papa	
	Ensalada agridulce	
Yahuarlocro	➤ tripas de borrego	cotidiana
	➤ panza	
	➤ papas	
	➤ sangre	
	➤ cebolla blanca,	
	cebolla paiteña, cilantro,	
	achiote, ajo, tomate	
	➤ albahaca, jugo de limón, hierba buena (lavar las tripas)	
	➤ leche, maní, pimienta, comino, orégano y sal	

Caldo de gallina	➤ Agua	cotidiana
	➤ Ajos, cebolla blanca, pimiento verde, sal y orégano	
	➤ Gallina	
	➤ Hierba buena, cilantro	
	➤ Zanahoria, papas	
	➤ Arroz	


Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha



Interpretación detalle de consumo



Se determina según su consumo pues si es diario o de vez en cuando pues se ha determinado que de los platos seleccionados 7 de 12 platos se los consume de forma cotidiana en diversos sitios del cantón Latacunga encontrándolos en negocios y mercados, además que los platos restantes se los consume de forma festiva pues por diversas situaciones ya sea por su ingrediente que se lo consigue después de un tiempo como es el caso de la colada morada con el mortiño pues es un ingrediente que se lo consigue después de 3 a 6 meses en paramos ya que se deja madurar, con ello se determina el tiempo o detalle de consume de los diversos platos gastronómicos en el cantón Latacunga.

10.3.1.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 34 *Gastronomía Latacunga*

Gastronomía Cantón Latacunga		
<i>Plato típico</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>
Caldo de treinta y uno	<p>Nombres: María Daquilema</p> <p>Edad: 45 años</p> <p>La señora María Daquilema mencionó que el caldo de 31 lo vienen preparando por 3 generaciones distintas, pues ella desde muy pequeña aprendió a preparar el plato gastronómico, conociendo sus sabores y técnicas siendo propios y tradicionales, además de tener su propia receta que dice que puede curar enfermedades. El caldo de 31 está preparado por vísceras de res que</p>	<p>Figura 10 <i>Caldo de 31</i></p> 

	faenan ellos mismos para dar un producto recién elaborado.	Fuente: Gabriela Mocha
Papas con cuy	<p>Nombres: Carmen Pérez</p> <p>Edad: 50 años</p> <p>Carmen Pérez vivandera de Belisario Quevedo mencionó que el cuy asado es un plato típico que se lo viene preparando hace más de 95 años, pues esto se viene realizando desde su abuela ya fallecida, hoy Carmen ya con 50 años de edad quiere dejar a su descendencia a cargo de las tradiciones del plato, ellos lo preparan en un asador con carbón que viene de Pujilí, ella espera que sus descendientes aún continúen con la tradición y que la sigan preparando por más años.</p>	<p>Figura 11 <i>Papas con Cuy</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Colada morada	<p>Nombres: María Sangucho</p> <p>Edad: 39 años</p> <p>La colada morada es una bebida tradicional del Ecuador. María Sangucho con 69 años de edad se refiere a la colada morada como una bebida revitalizante, siendo considerado una bebida muy exquisita, además de que ellos consiguen la mayoría de frutas en el mercado, que ellos tienen una gran demanda de turistas en finados pues por el día de los difuntos donde tradicionalmente se la come con una guagua de pan o también pan de cemento. María deja un mensaje de que las tradiciones sigan prevaleciendo y sigan con las guías gastronómicas.</p>	<p>Figura 12 <i>Colada morada</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Las Chugchucaras	<p>Nombres: Alejandra Escobar</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>La Chugchucara es un plato representativo de Cotopaxi, según la señora Rosita la tradicional chugchucara es una receta indígena que con el pasar del tiempo a ido cambiando su preparación, pero Rosita sigue teniendo su sazón y dando su</p>	<p>Figura 13 <i>Las Chugchucaras</i></p> 

		<p>conocimiento a su generación venidera, los productos que se necesitan para la elaboración del plato es plenamente de la provincia, ella cree que la chugchucara es el mejor plato que ha tenido el honor de preparar, el plato está lleno de vitaminas.</p>	<p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Allullas y queso de hoja	<p>Nombres: Mercedes Casualiza</p> <p>Edad: 48 años</p> <p>Las Allullas un plato proveniente del Kichwa "hallu" que significa bollos de fiesta se presume que los bocadillos son similares a los preparados por los conquistadores, la señora Mercedes dice que los prepara desde que tuvo razón de ser, pues ella considera a las allullas y el queso de hoja como un manjar latacungueño pues el queso de hoja se lo hace con la leche de las vacas que ellos mismo cuidan pues su preparación y elaboración es realizado con productos recién elaborados.</p>	<p>Figura 14 <i>Allullas y queso de hoja</i></p> 	<p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Tortillas de maíz	<p>Nombres: Magali Padilla</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>Las tortillas de maíz, protagonizan uno de los principales platos de la gastronomía de la provincia de Cotopaxi, siendo el secreto que guardan en la harina de maíz frita en la manteca de cerdo junto con ello una delicia, pero para la señora Magali la tortilla encierra los sabores mismo de la tierra pues su masa hecha con harina de maíz y su relleno de cebolla y queso dan una mezcla única para el consumo de propios y extraños, Magali cree que su descendencia seguirá protegiendo la receta de la familia.</p>	<p>Figura 15 <i>Tortilla de maíz</i></p> 	<p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Chicha de jora	<p>Nombres: Sandra Tobar</p> <p>Edad: 50 años</p> <p>La chicha de jora se lo viene realizando por varios años en el Ecuador, según Sandra Tobar la bebida se lo realiza en fiestas y en ocasiones importantes aunque en Sigchos lo pueden encontrar en el mercado pues como bebida cotidiana, además de solo ser una bebida tiene una gran historia que</p>	<p>Figura 16 <i>Chicha de jora</i></p>	

atribuía a Tupac Yupanqui pues algunos granos se mojaron y procedió a dar a sus habitantes, pues en algunos lugares de la provincia de Cotopaxi se elabora la chicha de jora aunque en su mayoría son en fiestas.



Fuente: Gabriela Mocha

Morocho con empanadas de viento
Nombres: Marcelo Chanchicocha
Edad: 40 años

Figura 17 *Morocho con empanadas de viento*

El producto más empleado en la elaboración de platos y bebidas de la serranía ecuatoriana es el grano del maíz, pues con su gran variedad de cultivos se pueden realizar diversas preparaciones. Asegura Don Marcelo que en sus años preparando Morocho y empanada lo único que ha necesitado es el maíz, bueno las variaciones del mismo comenta que en sus 45 años de preparar estas dos delicias el sabor lo ha seguido conservando.



Fuente: Gabriela Mocha

Hornado
Nombres: Carmen Anchundia

Figura 18 *Hornado*

Edad: 45 años

Es un plato típico de la región andina contiene papas, tortillas, lechuga y además del inconfundible hornado. Carmen Anchundia menciona que hace más de 25 años prepara el famoso hornado pues su madre Doña Bertha Taco le enseñó cómo se elabora el hornado pues tienen su propia receta para mandarlo a hornear en horno de leña pues ellos aún tienen la tradición intacta y quiere que su elaboración y tradición siga por más generaciones.



Fuente: Gabriela Mocha



Yahuarlocro	Nombres: Blanquita Tenelema	Figura 19 <i>Yahuarlocro</i>
	Edad: 45 años	
	En Latacunga en el mercado mayorista se puede degustar del plato gastronómico, que tiene como función en muchos de los casos curar el "chuchaqui" o enfermedades asociadas al estrés y cansancio, pero según Blanquita Tenelema afirmó que existen muchas personas que llegan al lugar por probar el yahuarlocro ya que su elaboración es algo peculiar, su forma de preparar es única pues la sangre del animal sirve como un aditamento especial para la preparación	
		Fuente: Gabriela Mocha
Caldo de gallina	Nombres: Esther Padilla	Figura 20 <i>Caldo de gallina</i>
	Edad: 50 años	
	El caldo de gallina criolla denominada la comida que cura enfermedades, pues aparte de ser un caldo de una gallina criolla en el campo su sabor no es igual además que nuestros toques especiales en la elaboración del plato son secretos de familia mencionó Esther afirmando que ellos le dan un toque especial a la preparación, además que los productos son comprados en el propio mercado y dato curioso ellos tienen su propio criadero de gallinas criollas.	
		Fuente: Gabriela Mocha
Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha		

Tabla 35 *Resultados de fichas de INPC*

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALTA	MEDIA	BAJA
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Papas con cuy	Padres a hijos			X
	Cariucho	Padres a hijos		X	
	Caldo de treinta y uno	Padres a hijos		X	
	Colada morada	Padres a hijos		X	
	yahuarlocro	Padres a hijos		X	
	Tortillas de maíz	Padres a hijos			X
	Caldo de gallina	Padres a hijos		X	
Las Chugchucaras	Padres a hijos			X	

Allullas y queso de hoja	Padres a hijos		X
Chicha de jora	Cuenta propia		X
Morocho con empanadas de queso	Cuenta propia de	X	
Hornado	Padres a hijos	X	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, refleja que la sensibilidad al cambio de los siguientes 11 platos que es el total del 100% de platos registrados en el cantón Latacunga, de los cuales el 60 % pertenecen a la sensibilidad al cambio media reflejado que el cariucho, caldo de treinta y uno, colada morada, yahuarlocro, caldo de gallina , hornado, se encuentran en este rango debido a la preparación lo saben una gran parte de personas además son alimentos que con el pasar del tiempo podrán cambiar o seguirán con pocos cambios. 40% corresponde a la sensibilidad al cambio baja esto se debe a que son platos que no han sufrido modificaciones y mantienen su preparación la cual es transmitida a los hijos como parte de la herencia cultural los cuales son: papas con cuy, tortilla de maíz las Chugchucaras, Allullas con queso de hoja, chicha de jora.

10.3.2. Cantón Salcedo

Tabla 36 Registro de los platos gastronómicos de cantón Salcedo

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
Togro	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuero ➤ Patas de cerdo o de res ➤ mote 	cotidiano
Pescado frito	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pescado ➤ Papas fritas ➤ Yuca cocida ➤ Salsa ➤ Ensalada 	festivo

Helados de salcedo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frutas frescas como: mora coco naranjilla, frutilla, ron, pasas, chocolate, aguacate, taxo, guanábana, chicle, kiwi, borojó, entre otros 	cotidiano
fritada	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mote, habas, melloco ➤ Choclo ➤ Carne de cerdo ➤ Sal ➤ papas ➤ Cebolla, cilantro 	cotidiana
El pinol	<ul style="list-style-type: none"> ➤ machica ➤ panela ➤ canela 	cotidiano

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación detalle de consumo

De los datos recolectados a las vivanderas del cantón Salcedo determinan lo siguiente, de 5 platos inventariados en los locales y ferias del cantón que 4 platos se consumen de manera cotidiana a acepción del togro pues se lo consume en la plaza de alimentos, donde se lo consume los días jueves y sábados pues su elaboración se tarda un periodo de tiempo.

10.3.2.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 37 *Gastronomía Salcedo*

Gastronomía Cantón Latacunga		
<i>Plato típico</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>

Togro	Nombres: Angela Pazuña Edad: 50 años El togro se lo cuece en leña, a fuego lento, las patas y el cuero de chanco, según doña Angela tiene que esperar tres días para que la gelatina como se lo denomina al togro esté lista para el consumo pues se lo coloca en bateas (lavacara de madera), comenta Doña Angela que su preparación se la aliña previamente con sal y achiote además del toque especial de la familia Pazuña.	Figura 21 <i>Togro</i> 
Helados de salcedo	Nombres: María del Carmen Quishpe Edad: 50 años Para elaborar este producto no es nada fácil, se necesita tiempo y sobre todo un amplio conocimiento de texturas, sabores y combinaciones de colores, pues la clave está en saber mezclar los ingredientes y las porciones exactas para que resulte ideal y agradable para el paladar. Según la familia Jijon afirma que todo lo antes mencionado lo aprendió por su abuela y su madre pues la tradición de hacer helados de salcedo único e inigualable sigue siendo de la familia.	Figura 22 <i>Colada morada</i> 
Fritada	Nombres: Daniela Carvajal Edad: 52 años Al igual que el hornado, hecha también por la carne de cerdo, pues se la acompaña con plátanos fritos, tostado, mote, papas, curtido este plato inconfundible se lo puede encontrar en el sector de panzaleo, Según Daniela como pocos la conocen ella va realizando la elaboración de la misma desde hace más de 35 años pues su madre le enseñó la técnica y el proceso de realizar el plato gastronómico.	Figura 23 <i>Fritada</i> 
El pinol	Nombres: Rafael Madrid	Figura 24 <i>El pinol</i>

Fuente: Gabriela Mocha

Fuente: Gabriela Mocha

Fuente: Gabriela Mocha

Edad: 45 años

Hace más 20 años Don Rafael, inicia su tradición del pinol pues se ha convertido en un producto de gran aceptación, pues mencionó que su producto es comercializado en diversos lugares del Ecuador, aunque netamente él ha sido de los primeros en elaborar el producto en el canto de Salcedo, Don Rafael quiere que su producto sea reconocido por todos pues su elaboración y sus ingredientes son netamente naturales pasados por una moledora.



Fuente: Gabriela Mocha

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Tabla 38 Resultados de fichas INPC

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALTA	MEDIA	BAJA
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Togro	Padres a hijos			X
	Pescado frito	Padres a hijos			X
	Helados de Salcedo	Padres a hijos			X
	El pinol	Cuenta propia			
	Fritada	Padres a hijos			X

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente: 5 platos típicos que es el 100% de platos registrados en el cantón salcedo; de los cuales el 80 % pertenecen a la sensibilidad al cambio media esto se debe a que los platos que han modificado su preparación los cuales son Togro, pescado frito, fritada, los platos antes mencionados no son del agrado para algunos consumidores. El 20% representa a la sensibilidad al cambio baja que con el pasar del tiempo no existirá cambios y serán transmitidos a sus hijos.

10.3.3. Cantón Pujilí

Tabla 39 Registro de los platos gastronómicos del cantón Pujilí

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
Tilapia asada	➤ arroz	Cotidiano
	➤ menestra	
	➤ maduro, tilapia	
Aguado de gallina	➤ arroz de sopa	Festivo
	➤ alverja	
	➤ zanahoria	
	➤ papa chola	
	➤ cebolla blanca	
	➤ perejil	
	➤ gallina	
	➤ aliños	
Chaguarmishque	➤ cabuya azul	Cotidiano
Totilla de papa	➤ Papa	Cotidiano
	➤ Mantequilla	
	➤ Queso	
	➤ Huevo	
	➤ Sal	
	➤ Aceite	
	➤ Curtido	
	➤ Carne frita	



Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación detalle de consumo

Se identifica que en el cantón Pujilí se registran alrededor de 4 platos gastronómicos incluido bebidas, pues es el mayor exponente de la cultura pues en la parroquia de la victoria se encuentra las vasijas echas con barro, además de su riqueza gastronómica, el Chaguarmishque que muchos lo conocen; siendo una bebida del corazón de la cabuya que se comercializa todos los días ya que el cantón tiene la mayor cantidad de cobertura vegetal de la cabuya por ello se ha determinado un consumo cotidiano siendo relatado por vivanderas y habitantes del lugar de la misma manera para los diferentes platos gastronómicos.

10.3.3.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 40 *Gastronomía cantón Pujilí*

Gastronomía Cantón Pujilí		
<i>Plato típico</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>
Tilapia asada	<p>Nombres: María Esther Masabanda</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>La tilapia asada se la elabora en Pujilí, pues tiene una gran aceptación por el público, la señora María Esther comenta que es una de las primeras personas en elaborar la mejor tilapia asada de Pujilí pues tiene ya 25 años de tradición en su familia, además de ahora contar con un criadero de tilapias pues se la puede elegir para el consumo, su sabor es indiscutible, ella espera poner más salones para que puedan degustar de los sabores del mar con variación a la serranía.</p>	<p>Figura 25 <i>Tilapia asada</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Aguado de gallina	<p>Nombres: Tañita Restrepo</p> <p>Edad: 45 años</p> <p>Aguado de gallina con ingredientes propios de la serranía ecuatoriana, su variación en productos y elaboración es muy conocida en el cantón de Pujilí, para Tañita su elaboración es más que un plato pues encierra tradiciones y técnicas de preparación, espero que sigan preparando el aguado de gallina y no se pierda en el tiempo menciona Tañita pues ella aún lo seguirá preparando a todos los turistas nacionales y extranjeros.</p>	<p>Figura 26 <i>Aguado de gallina</i></p> 
Chaguarmishque	<p>Nombres: Wilson Altamirano</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>Chaguarmishque o dulce de cabuya conocido en gran parte del cantón Pujilí, pues su elaboración es fácil sin complicaciones, según Wilson Altamirano de potrerillos un barrio del cantón Pujilí, dice que se levanta muy temprano a recolectar el dulce de cabuya, pues en la mañana es cuando existe mucho más pues lo deja tapando con una roca en el medio de la cabuya conocida como el corazón y espera al amanecer</p>	<p>Figura 27 <i>Chaguarmishque</i></p> 

para recolectar, un último mensaje que deja Wilson es no olvidarse de lo tradicional y dejar del deforestamiento de la cabuya.

Tortilla de papa y caucara

Nombres: Familia Tigse Gualomoto

Edad: 45 años

Fuente: Gabriela Mocha

Figura 28 Tortilla de papa y caucara

Se conoce como caucara a la carne de la res proveniente del pecho de la vaca, la elaboración de la tortilla de papa se da con la familia Tigse Gualomoto, pues su puesto abarca tres lugares para el consumo de la misma según para el señor Mariano Tigse vivandero del mercado de Pujilí dice que su sazón y su preparación ha obtenido una gran acogida con los turistas, sus productos son propios del cantón Pujilí, espero que el legado siga con la tradición y no se pierda mencionó por último la señora María Gualomoto.



Fuente: Gabriela Mocha

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Tabla 41 Resultados de fichas INPC

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALTA	MEDIA	BAJA
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Tilapia asada	Padres a hijos		X	
	Chaguarmisque	Padres a hijos	X		
	Aguado de gallina	Padres a hijos			X
	Tortilla de papa	Padres a hijos		X	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, se refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente; 4 platos gastronómicos que equivale al 100% de platos registrados; de los cuales el 25% pertenece a la sensibilidad al cambio alta reflejando que el aguado de gallina se encuentra en este rango debido a que la preparación lo saben pocas personas además es un alimento que con el pasar del tiempo desaparecerá. El 50% corresponde

a una sensibilidad al cambio media donde están modificados en su preparación además de ser propenso a cambios de ingredientes. 25% Chaguarmisque representa una sensibilidad al cambio baja donde seguirán con el legado por medio de sus familiares e hijos.

10.3.4. Cantón Saquisilí

Tabla 42 Registro de los platos gastronómicos de Saquisilí

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
Ají de librillo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Librillo ➤ Cebolla ➤ Maní, leche, manteca ➤ Aliños 	cotidiano
Cuajada	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leche ➤ Cuajo ➤ Sal 	cotidiano
Caldo de menudo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vísceras de cerdo ➤ Leche, pasta de maní ➤ mote ➤ Orégano, sal, cilantro, achiote ajo ➤ Papas ➤ cebolla ➤ Limón, leche, hierbaBuena 	festivo
Caldo de cuy o conejo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carne de cuy o conejo ➤ Agua, sal, ajo, vainita, haba pelada, papas ➤ cebolla larga, zanahoria ➤ aliño 	festivo
Tripas mishqui	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vísceras de res ➤ Sal ➤ Cebolla paitaña, cebolla larga, ajo, pimienta y albahaca (aliño) 	cotidiano

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación detalle de consumo

Según el inventario gastronómico realizado en el cantón Saquisilí, de 5 platos gastronómicos 3 platos se los consume de manera cotidiana, puesto que los productos son fáciles de conseguir mientras que 2 platos gastronómicos se consideran festivos pues se los preparan más en fiestas o celebraciones que existan en el cantón.

10.3.4.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 43 *Gastronomía cantón Saquisilí*

Gastronomía Cantón Saquisilí		
<i>Plato típico</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>
Ajé de librilla	<p>Nombres: Liliana Analuiza</p> <p>Edad: 45 años</p> <p>Es un plato típico de la tradición ecuatoriana, pues siendo el librilla (estómago de res), plato ancestral de la provincia de Cotopaxi, del cantón Saquisilí un sabor único y exquisito, la señora Liliana comenta que en sus 40 años de elaboración del plato, no ha tenido problemas con venderlo pues es muy conocido en el sector, ella tiene un puesto en el mercado de Saquisilí, por eso la señora menciona que espera que su tradicional ajé de librilla siga por varias generaciones más e invita a degustar.</p>	<p>Figura 29 <i>Ajé de librilla</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>

Cuajada

Nombres: Carmen Daquilema**Edad:** 45 años

La cuajada, es un alimento parecido al yogurth pues pasa por los mismos estados que el yogurth pero la tradicional cuajada se la hace con la leche recién ordeñada de las vacas de la señora Carmen pues ella afirma que tiene un rebaño grande pues sus ganados arrojan más de 10 litros de ordeño, con ello la señora Carmen elabora la cuajada y comenta que ella en las mañanas cocina por momentos la leche después procede a poner una pastilla la cual hace que se cuaje la leche y después se la cierra en tarros lecheros.

Figura 30 *Cuajada***Fuente:** Gabriela Mocha

Caldo de menudo

Nombres: Teresa Sarmientos**Edad:** 45 años

Plato de la serranía ecuatoriana, pues contiene como principal las vísceras del cerdo como; tripas, riñones, corazón, estómago e intestinos, para su preparación se utilizan papas para ponerlas en la preparación del caldo de menudo, según comenta Teresa que ya lleva en el negocio más de 26 años pues su madre tenía su propia sazón pero con el pasar de años ella pudo adoptar su mismo sabor y técnica, ahora ya lleva en el negocio más años y espera que no se pierda en el tiempo pues sus productos son propios de la zona

Figura 31 *Caldo de menudo***Fuente:** Gabriela Mocha


Caldo de cuy o conejo

Nombres: María Toapanta**Edad:** 60 años

El caldo de cuy o conejo es consumido desde la antigüedad pues es un producto propio de la serranía una de las muchas variaciones de roedores, para María Toapanta es un plato medicinal que atribuye a su caldo partes medicinales curando la gripe y dolores de estómago y cabeza, ella cuenta que tiene un criadero de conejos y cuyes pues cuando su mamá aún vivía le enseñó a criar ciertos animales además que prepararlos con aliños secretos de casa pues tienen un sabor muy diferente

Figura 32 *Caldo de cuy y conejo***Fuente:** Gabriela Mocha

a las demás preparaciones que se realizan comúnmente.

Tripas mishqui	<p>Nombres: Inés Llerena</p> <p>Edad: 45 años</p>	<p>Figura 33 <i>Tripa mishqui</i></p>
<p>La Tripa Mishqui, es una tradición que viene de épocas coloniales pues los españoles trajeron a las vacas, pero para la señora Inés la emprendedora de las tripas mishqui pues ella comenta que tiene su propia forma de asar y aliñar, además que comenta un dato importante pues se lo dice Mishqui porque tiene en su interior un dulce refiriéndose a la grasa de las tripas, para Inés es muy importante la elaboración de la tripa pues son aprendizajes que vienen de generaciones y quiere que no se pierda la técnica de cocción.</p>		
		
<p>Fuente: Gabriela Mocha</p>		

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Tabla 44 Resultados de fichas INPC

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALT A	MEDIA	BAJA
Con cimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Ají de librilla	Cuenta propia			X
	Cuajada	Por cuenta propia			X
	Caldo de menudo	de Padre a hijos		X	
	Caldo de cuy o conejo	Cuenta propia		X	
	Tripa mishqui	Por cuenta propia			X

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de realizar la investigación en el cantón Saquisilí refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente: 5 platos gastronómicos que equivale al 100% de los platos registrados; de los cuales 45% corresponde a caldo de menudo y caldo de

conejo que tiene una sensibilidad al cambio medio ya que tienen modificaciones en sus preparaciones. El 55% representa la sensibilidad al cambio baja esto evidencia que la mayoría de los platos típicos mantienen su preparación.

10.3.5. Cantón Sigchos

Tabla 45 Registro de los platos gastronómicos de Sigchos

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
Chicha de jora	➤ Panela	festivo
	➤ Polvo de morochillo	
	➤ Piña	
	➤ Caña	
	➤ Naranja	
	➤ Hierbas aromáticas	
Locro de Zambo	➤ Sal leche, papas	cotidiano
	➤ Cilantro, cebolla larga	
	➤ Carne de res	
	➤ Zambo	
Dulce de Zambo	➤ Zanahoria	cotidiano
	➤ zambo	
	➤ nueces o almendras	
	➤ azúcar morena	
	➤ ralladura de naranja	
Locro de Zapallo	➤ clavo de olor	cotidiano
	➤ canela	
	➤ zapallo	
	➤ aceite de color	
	➤ cebolla perla	
	➤ ajo, agua	
	➤ leche	
➤ queso		
	➤ sal, perejil	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación detalle de consumo

En el cantón Sigchos se pudo registrar el inventario de 4 comidas gastronómicas de las cuales 3 son cotidianas ya que se dan los ingredientes esenciales pues su producto se lo da en la mayor parte del cantón, mientras que la chicha de jora se la prepara en fiestas o celebraciones siendo parte ancestral de la cultura indígena.

10.3.5.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 46 *Gastronomía cantón Sigchos*

Gastronomía Cantón Sigchos		
<i>Plato típico</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>
Locro de Zambo	<p>Nombres: Rosa Romero</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>Según Rosa Romero proveniente del cantón Sigchos, la elaboración del locro de zambo proviene desde su abuela compartiendo el conocimiento por su madre, ella menciona que se cocina el fréjol, arveja, habas y otras semillas, después de que estén previamente cocidas agrega el toque especial de casa con el zambo cortado en pequeños cubitos, menciona Rosa: "Para mí lo más especial de elaborar el plato es hacerlo con mi familia y que no se pierda su tradición y la delicia que es el plato".</p>	<p>Figura 34 <i>Locro de Zambo</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Dulce de Zambo	<p>Nombres: Blanquita Tenelema</p> <p>Edad: 56 años</p> <p>El Zambo es un fruto con muchas maneras de elaboración, ya que se desarrollan de forma silvestre en laderas y quebradas, principalmente en la serranía, para Blanquita Tenelema el producto se lo puede elaborar tras cocinarlo por varios minutos incluyendo panela y canela, pues es un dulce muy sabroso además que se lo puede comer como postre espera que sus hijos aprendan bien la forma de preparación, pues ella lo va haciendo por más de una década y espera que su elaboración siga.</p>	<p>Figura 35 <i>Dulce de Zambo</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Locro de Zapallo	<p>Nombres: Familia Tigse Sangucho</p> <p>Edad: 50 años</p> <p>Proveniente del Kichwa rucru que significa locro, la Familia Tigse lo ha preparado desde hace más de 25 años pues su abuela doña Carmen Tigse enseñó su elaboración a sus hijos, ahora la familia prepara con mayor frecuencia el plato ya</p>	<p>Figura 36 <i>Locro de Zapallo</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>

sea por sus productos que se los consigue de la zona misma, además de ser un plato vegano, en muchos de los casos acompañado con queso, esperan que el tradicional plato siga expresando sus tradiciones y sabores, el zapallo se lo encuentra en gran parte a nivel nacional

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Tabla 47 Resultados de fichas INPC

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALTA	MEDIA	BAJA
	Chicha de jora	Cuenta propia		X	
	Locro de Zambo	Padres a hijos		X	
	Dulce de Zambo	Padres a hijos		X	
	Locro de Zapallo	Padres a hijos		X	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente: 4 platos gastronómicos que equivale al 100% de platos registrados; de los cuales el 100% de ellos tienen un rango de cambio medio, ya que su preparación es modificada y los ingredientes utilizados serán reemplazados con el pasar del tiempo.

10.3.6. Cantón Pangua

Tabla 48 Registro de los platos gastronómicos del cantón Pangua

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
Bistec de carne	➤ Carne de res	cotidiano
	➤ Cebolla y tomate	
	➤ Sal condimentos	
	➤ Agua	
	➤ Arroz	

	➤	Maduro	
Miel de caña de azúcar	➤	Palma de caña	Cotidiano
	➤	Azúcar o panela	
	➤	Agua	
Bocachico con majado de verde	➤	Bocachico	Cotidiano
	➤	Verde	
	➤	Mantequilla	
	➤	Condimentos	
Puro de la caña de azúcar	➤	Queso	
	➤	Palma de la caña	cotidiano
Turrón de miel	➤	Miel	cotidiano
	➤	Azúcar	
	➤	Agua	
	➤	Huevos	
	➤	Nueces	
	➤	Limón	
	➤	Obleas	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación detalle de consumo

En el cantón Pangua se pudo registrar tras una salida de campo por medio de entrevistas 5 platos gastronómicos los cuales al preguntar a las vivanderas y habitantes del lugar determinaron que su consumo es diario ya que tienen los ingredientes en la zona, y pues su producción es todo el año, además que se lo consume como cualquier comida en el sitio.

10.3.6.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 49 *Gastronomía cantón Pangua*

Gastronomía Cantón Pangua		
<i>Plato típico</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>
Bistec de carne	El bistec de res cocido al estilo ecuatoriano, es un plato popular que se consume generalmente durante el almuerzo o una cena. Tiene gran sabor y es una excelente opción para preparar a la familia.	Figura 37 <i>Bistec de carne</i>



Fuente: Gabriela Mocha

Miel de caña de azúcar

Nombres: Claudio Tigsaguano

Edad: 49 años

La miel de caña es un producto vegetal que a diferencia de la miel de abejas, esta se obtiene de la caña de azúcar; por tal razón del señor Claudio Borrero menciona que el estrictamente lo hace por una producción muy complicada ya que tienen que separar las cañas con buen color y las que están en mal estado, puesto que después de eso lo exprimen pues lo dejan fermentar por un poco tiempo ya que tiene la textura densa y de color azul no se acopla ningún otro ingrediente aunque lo tienen que cocinar hasta obtener el producto de miel parecida a la miel de abeja.



Fuente: Gabriela Mocha

Figura 38 Miel de caña de azúcar

Bocachico con majado de verde

Nombres: Luis Tigse

Edad: 55 años

El bocachico tiene una gran demanda en el cantón de Pangua, aunque es difícil de comer su sabor es único y la técnica de preparación es secreta, para el señor Luis Tigse menciona que su elaboración es difícil, pero él trata de dar a su comensal un servicio excelente, además de tener un criadero de bocachico o pescado con muchos huesos, el señor Tigse mencionó que su plus es la yuca que ellos cosechan y su ingrediente secreto para la atracción de turistas que degustan por sus vitaminas.



Fuente: Gabriela Mocha

Figura 39 Bocachico con majado de verde

Puro de la caña de azúcar

Nombres: Nelson Páez

Edad: 45 años

Aguardiente de caña, con un toque de agua pues se lo hace por la destilación fraccionada de los caldos de jugo de caña y melaza según Nelson obtiene el jugo de caña de su finca en el Corazón, lo obtiene a partir de la destilación de la caña de azúcar, pues lo elabora en el Corazón una parroquia del cantón Pangua. yo no promuevo el consumo de alcohol, pero es un producto netamente natural y pues que ayuda en muchos casos a parar enfermedades.

Figura 40 Puro de la caña de azúcar



Fuente: Gabriela Mocha

Turrón de miel

Nombres: Familia Colmenar

Edad: 45 años

El producto obtenido por la cocción de miel, con la incorporación y amasado de almendras, u otro ingrediente, se obtuvo la entrevista a uno de los trabajadores pues menciona que la familia Colmenar tiene una gran fabricación de turrone de miel, obteniendo el reconocimiento algunos lugares de la provincia de Cotopaxi. Esperemos que la tradición aún siga adelante y por más generaciones sin perder el modo tradicional de prepararlos.

Figura 41 Turrón de



miel

Fuente: Gabriela Mocha

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Tabla 50 Resumen de fichas INPC

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALTA	MEDIA	BAJA
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Bistec de carne	Padres a hijos		X	
	Miel de caña de azúcar	Padres a hijos			X
	Bocachico con majado de verde	Padres a hijos			X
	Puro de la caña de azúcar	Padres a hijos			X
	Turrón de miel	Padres a hijos		X	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente: 5 platos gastronómicos que es un total del 100% de platos registrados; de los cuales 40% pertenecen a la sensibilidad al cambio media reflejando que el bistec de carne, turrón de miel son propensas al cambio y que en un momento determinado será reemplazado por otros ingredientes. El 60% corresponde a la sensibilidad al cambio media esto se debe a que son platos que no tienen modificación alguna y se preservará con el pasar del tiempo.

10.3.7. Cantón La Maná

Tabla 51 Registro de los platos gastronómicos del cantón La Maná

Platos gastronómicos	Ingredientes	Detalles del consumo
El ayampaco	➤ Pescado tilapia	cotidiano
	➤ Hoja de achira	
	➤ Palmito	
Picaditas con arroz y menestra	➤ Huesitos de chancho	cotidiano
	➤ Longaniza	
	➤ Carne de chancho	
	➤ Arroz	
	➤ Menestra	
Muchines de yuca	➤ Yuca rallada	cotidiano
	➤ panela	
	➤ Queso	

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación detalle de consumo

A relación con el detalle de consumo en el cantón la Maná, siendo de clima cálido y frío pues la producción de los ingredientes representativos es de manera cotidiana para las vivanderas pues tienen sus propios cultivos y sus propios animales para la creación de los platos gastronómicos, pues se los consume de manera cotidiana en diversas parroquias del cantón.

10.3.7.1. Descripción de platos gastronómicos según su procedencia

Tabla 52 Gastronomía cantón La Maná

Gastronomía Cantón La Maná		
Plato típico	Descripción	Fotografía
El ayampaco	<p>Nombres: María Sánchez</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>Según María Sánchez este delicioso plato es un envuelto de hoja de bijao relleno de pescado o carne de diferentes tipos, también con yuca, ají, ajo y otros condimentos naturales. El mismo ha formado parte de la gastronomía shuar desde tiempos remotos, siendo el resultado de la intervención de los colonos que llegaron a la región amazónica, quienes incorporaron en la receta el tradicional “maito”. María afirma que sus productos son de la zona y ella los elabora ya hace más de 20 años.</p>	<p>Figura 42 <i>El ayampaco</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Muchines de yuca	<p>Nombres: Sonia Poveda</p> <p>Edad: 49 años</p> <p>La elaboración de la tortilla de yuca se lo emplea cocinando la yuca por varios minutos, su cocción debe ser muy buena, ya que se lo tiene que amasar y ablandar hasta tener una consistencia melosa se las puede freír con queso en su interior pues el sabor de la yuca es exquisito eso describe la señora Sonia Poveda, la receta de las tortillas de yuca son irresistibles y pues cuentan con una amplia variación de preparación, aunque su sabor nunca cambia.</p>	<p>Figura 43 <i>Muchines de yuca</i></p>  <p>Fuente: Gabriela Mocha</p>
Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha		

Tabla 53 *Resumen de fichas INPC*

Ámbito	Denominación	Detalles de procedencia	Sensibilidad al cambio		
			ALT	MEDIA	BAJA
Conocimientos y usos relacionados con la	Picaditas	Padres a hijos	X		
	Ayampaco	Padres a hijos	X		

naturaleza y el universo	Muchines de yuca	Padres a hijos	X
---------------------------------	------------------	----------------	---

Fuente: Trabajo de campo, elaborado por: Gabriela Mocha

Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente; 3 platos típicos que es el total del 100% de platos registrados, del 100% pertenece a la sensibilidad al cambio media esto se debe a que son platos que se han modificado con ingredientes introducidos y con el pasar del tiempo se perderán.

10.4. Interpretación de resultados de la provincia de Cotopaxi

10.4.1. Interpretación de resultados de la gastronomía

En la provincia de Cotopaxi se ha registrado 38 platos gastronómicos, a la vez la información se actualizó mediante las salidas de campo que realizó, por lo cual también se registró los 21 platos gastronómicos restantes inventariados en cada cantón de la provincia de Cotopaxi, tomando en cuenta varios aspectos fundamentales para la actualización de la guía gastronómica del presente proyecto de investigación.

De acuerdo a la investigación realizada se verificó que 7 de los platos gastronómicos inventariados predominan en varios cantones de la provincia, los cuales son: papas con cuy, fritada, tortillas de maíz, hornado, yahuarlocro, caldo de gallina, caldo de menudo. Lo cual mediante este resultado se manifestó que los platos gastronómicos son conocidos y consumidos en la provincia, a la vez conocemos también que 31 de los platos restantes no son conocidos y consumidos por la falta de información y difusión de los alimentos.

Como parte de la investigación se obtuvo información importante como son los ingredientes que utilizan, identificando que algunos son autóctonos del lugar, además de conocer cómo es su preparación y el tiempo de elaboración de cada plato gastronómico, para lograr una mayor comercialización de su gastronomía los fines de semana y feriados.

Tras la sinterización de resultados se observa que un 79% de los platos gastronómicos de la provincia de Cotopaxi son de consumo cotidiano, mientras que un 21% de la gastronomía se la puede consumir en días festivos, dando como un resultado que la gastronomía de la provincia de Cotopaxi se consume frecuentemente.

10.4.2. Interpretación de sensibilidad al cambio

A través de las fichas del INPC se verificó que la procedencia de cada uno de los platos gastronómicos de la provincia se ha ido transmitiendo de padres a hijos, aquí es donde han ido enseñando la tradición al momento de preparar la comida para así evitar que se pierda el conocimiento a generaciones futuras.

Por otro lado, también conocemos la procedencia de varios platos donde estos no son transmitidos por medio de alguien en específico, sino que va de cuenta propia del comerciante.

Con los resultados plasmados en la investigación se logró conocer que del 100% de la sensibilidad al cambio el 3% engloba a dos platos gastronómicos que menciona una sensibilidad al cambio alta, donde se refleja que la preparación lo saben pocas personas y corre el riesgo de que con el pasar del tiempo esto ira desapareciendo. Mientras que 71% indica que su sensibilidad al cambio es media ya que hoy en día ha variado y han ido modificando su preparación ya que van agregando ingredientes que anteriormente no se utilizaban y a la vez no es de mucho agrado para los consumidores por lo cual con el tiempo puede ser reemplazada por otro tipo de alimento. Finalizando tenemos el 26% donde representa la sensibilidad al cambio baja es decir es un porcentaje mínimo donde se podría decir que las preparaciones se han mantenido tal y como son y a la vez son transmitidas a las siguientes generaciones como parte de una herencia cultural.

Al momento de realizar la investigación se observa que la mayoría de platos son preparados a gas y ya no como anteriormente lo hacían en leña, perdiendo así la tradición de la

manera de preparar cada uno de los platos gastronómicos y cada vez adaptándose a una manera más rápida de realizarlos.

10.5. Diseño de guía

Después de haber realizado el inventario de las fichas del INPC (Instructivo Nacional de Patrimonio Cultural) se procedió a sistematizar la información importante, después la selección de fotos para que así los lectores puedan interpretar el mensaje que se desea plasmar, y realizar la guía descriptiva.

10.5.1. Estructura de la Guía

La guía se encuentra estructurada en las siguientes partes que constan de:

- ❖ La portada
- ❖ La contraportada
- ❖ Índice de la guía gastronómica de la provincia de Cotopaxi
- ❖ Descripción de la provincia de Cotopaxi
- ❖ Contenido de los platos gastronómicos inventariados de cada cantón.
- ❖ La guía fue diseñada en el programa de CANVA.

10.5.2. Características físicas de la guía

Se determinó el diseño de guía de la siguiente manera:

- Tamaño de la guía: A4
- Largo: 297 mm
- Ancho: 210 mm
- Papel: Fotográfico
- Tipografía: Time New Román tamaño 12, interlineado de 1,5

10.5.3. Materiales para el diseño de guía

- Papel de fotografía. Para la portada y contraportada
- Papel de fotografía. Para el contenido de la guía.
- Anillado
- Total 44 Hojas

10.5.4. Diseño de guía

Figura 44 *Diseño guía gastronómica*



Figura 45 *Guía gastronómica*



Figura 46 *Guía gastronómica*



Figura 47 Diseño guía gastronómica



Figura 48 Diseño guía gastronómica



Figura 49 Diseño guía gastronómica

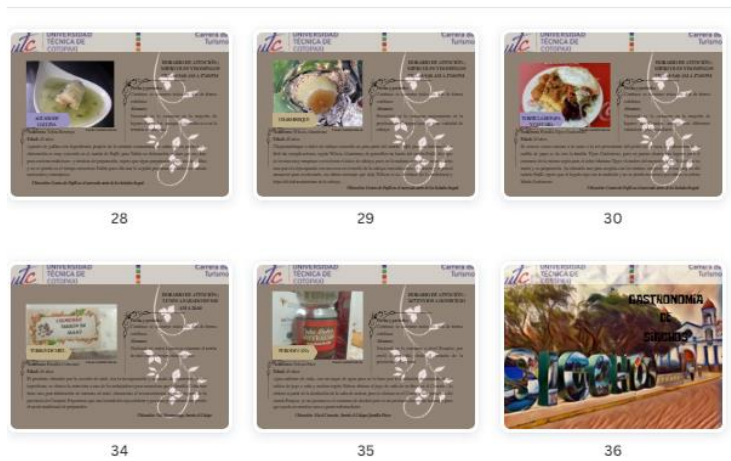
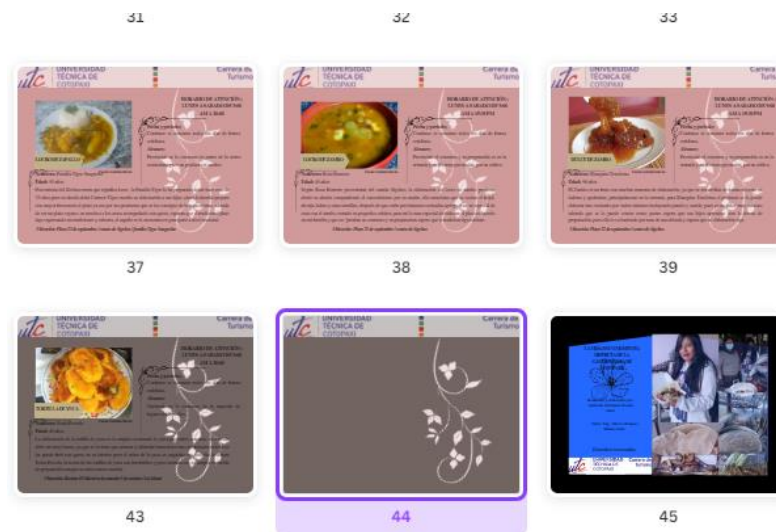


Figura 50 Diseño guía gastronómica



Figura 51 Diseño guía gastronómica



El diseño de la guía, fue realizado en la aplicación CANVA, mediante un diseño moderno determinando los colores que representan a la universidad y la carrera, tomando en cuenta las directrices para planear bien una tesis desde el título, cuerpo y desarrollo.

10.6. Impactos sociales y técnico

Tabla 54 *Impactos Gastronomía*

Impactos	Análisis
Social	El impacto social que se genera tras la realización de este proyecto investigativo es positivo ya que se pudo elaborar una guía gastronómica de los platos propios de la provincia, además de identificar su cultura e identidad de donde nace el plato, y en muchos de los casos sus nombres en idiomas ancestrales y como se conserva aún brindando un servicio en la localidad
Técnico	Mediante las fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) fue una herramienta importante para el desarrollo del presente proyecto investigativo, ya que el mismo fue un elemento primordial para la toma de datos mediante el inventario que se dio en cada uno de los cantones. En el área técnica cabe señalar que se elaboró un diseño de guía gastronómica el mismo que señale información básica para el interés del turista, además de la ubicación donde se señala su cultura e identidad

Elaborado por: Gabriela Mocha

11. PRESUPUESTO

Tabla 55 Presupuesto

Actividades	Ítems	Detalle	Valor	Total
Diagnóstico Situacional de la Zona	Viáticos	Transporte Gasolina	\$180,00	\$180,00
		Alimentación	\$80,00	\$80,00
	Planeación	Computadora	\$1.300,00	\$1.300,00
		Hojas	\$30,00	\$30,00
		Lápices	\$10,00	\$10,00
Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial	Levantamiento de Información	Lápices y esferos	\$20,00	\$20,00
		Fotografías	\$600,00	\$600,00
	Guía Gastronómica de Cotopaxi	Diseño de Guía	Diseño Total de guía	\$50,00
Impresiones de la Guía			Impresión en Papel fotográfico	\$25,00
Gatos extras Implementos		sin detalle	\$60,00	\$60,00
		Tarjeta de memoria	\$15,00	\$15,00
		Datos móviles	\$20,00	\$20,00
		Cuaderno	\$2,50	\$2,50
Total				\$2,392.5

Elaborado por: Gabriela Mocha

12. CONCLUSIONES

- Con la revisión bibliográfica de la provincia de Cotopaxi se concluye que Cotopaxi tiene un nivel de estudio muy bajo ya que muchos de los habitantes estudian hasta la primaria, a la vez en cuanto al idioma habla kichwa y español, además que la mayor parte de la población se dedica a las actividades agrícolas y ganaderas ya que poseen un desarrollo amplio siendo así una de las fuentes principales de ingresos económicos en el territorio.
- Como resultado se identificó 38 platos gastronómicos con ayuda de las técnicas de observación directa y entrevistas abiertas, lo cual ayudó a la clasificación e identificación de sus ingredientes y preparación, además de la sensibilidad al cambio donde se concluyó que la mayoría de platos han sido transmitidas de padres a hijos, pero pocos lo ponen en práctica mientras que algunos aprenden por cuenta propia.
- En conclusión, el proyecto investigativo es una herramienta de información para la población en general, los turistas tanto nacionales como extranjeros para ello se estructuró una guía gastronómica siendo una herramienta eficaz que permite conocer de manera detallada los inicios y su fundamentación a la cultura de la gastronomía de la provincia de Cotopaxi dando una fácil comprensión a la información obtenida de fuentes primarias y secundarias.

13. RECOMENDACIONES

- Se recomienda tener la participación activa de la comunidad de los distintos cantones de la provincia de Cotopaxi, ya que ellos tienen mejor conocimiento de la preparación de cada plato gastronómico elaborada en la provincia, esto permitirá lograr realizar actividades como capacitaciones para así lograr el conocimiento de las técnicas y preparación para generaciones futuras.
- Se recomienda seguir con los inventarios a futuros investigadores dando seguimiento a los lugares donde se determinó el inventario y así lograr seguir transmitiendo los conocimientos obtenidos que se ha ido perdiendo con el pasar del tiempo.
- La guía gastronómica debería ser transmitida y promocionada a través de festivales o casas abiertas, ya que tiene los sabores de las tierras ecuatorianas, además de ser conocido por usar ingredientes propios de la zona, y promover los platos típicos de cada cantón.

14. REFERENCIAS

- Acuña. (2018). “Estudio De La Gastronomía Tradicional De La Parroquia San Bartolomé De Pinlo Cantón Ambato Provincia De Tungurahua.” 109. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/5109/6/PC-000300.pdf>
- Alfredo Harp Helú Oaxaca. (2021). ¿De qué hablamos cuando nos referimos al registro fotográfico de las colecciones? - Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca. 2022. <https://fahho.mx/de-que-hablamos-cuando-nos-referimos-al-registro-fotografico-de-las-colecciones/>
- Alfredobi. (1 C.E.). Anexo:Municipios de la provincia de Barcelona - Wikipedia, la enciclopedia libre. 2000. https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Cantones_de_la_Provincia_de_Cotopaxi.JPG
- Armijos, S., Benavides, N., Rodas, D., & Guamán, C. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación, 6(42), 1–18. [file:///C:/Users/59399/Desktop/LINKS mendeley/patrimonio alimentario.pdf](file:///C:/Users/59399/Desktop/LINKS%20mendeley/patrimonio%20alimentario.pdf)
- Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador. (2008). Constitución del Ecuador. Registro Oficial, 20 de Octubre, 173.
- Azuay, U. D. E. L. (2006). Proyecto : Mapeo Institucional De Actores Del Plan Participativo De Desarrollo Del Azuay Ejes De Desarrollo : 1–47. <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/2742/1/05858.pdf>
- Battaner, E. (2011). ¿Qué es el Universo? ¿Qué es el hombre? In Turismo y Desarrollo Local (Issue 9). <https://www.ceupe.com/blog/que-es-el-turismo.html>
- Bullio, P. G. (2006). Patrimonio. Selezione Tessile, 44(1), 42. <https://doi.org/10.2307/j.ctv18msqc6.11>
- Burbano. (2015). Métodos de Investigación. Ekp, 13(3), 1576–1580. https://metfahusac.weebly.com/uploads/6/5/0/9/65099471/informe_creativo-grupo_5.pdf
- Cajal, A. (2014). Investigación de campo: características, tipos y etapas. Al-Qantara, 13. http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/mendez_r_jj/capitulo4.pdf
- Cantón LA MANÁ, Provincia de COTOPAXI. (1 C.E.). 2000. <https://docplayer.es/65009385-Canton-la-mana-provincia-de-cotopaxi-se-encuentra-en-la-zona-3-de-planificacion.html>
- Catalá, C. R., Tenllado Gil, M. A. F., & De León Solera, D. G. (2000). Qualitative research in primary care. Experience with open interviews. Atención Primaria / Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria, 25(5), 343–348. [https://doi.org/10.1016/S0212-6567\(00\)78517-9](https://doi.org/10.1016/S0212-6567(00)78517-9)
- Ceña, F. (2004). El Sistema Alimentario. I Jornadas Del Campus De Excelencia Internacional Agroalimentario, 1, 39–41.
- Chiriboga, B. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Atacames PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN ATACAMES, PDYOT. 152–153.
- Cotán, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento. Márgenes, Revista de Educación de La Universidad de Málaga, 1(1), 18–37.

file:///C:/Users/59399/Downloads/Dialnet-ElMetodoEtnograficoComoConstruccionDeConocimiento-7246053 (2).pdf

- Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J., & López Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura [Gastronomy as a cultural heritage and a driving force for tourism development]. *Tejuelo: Didáctica de La Lengua y La Literatura. Educación*, 9(9), 817–833. <https://n9.cl/ky8bz>
- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación En Educación Médica*, 2(7), 162–167. www.elsevier.es
- Fabiana Meijon Fadul. (2019). ASPECTOS GENERALES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI. 44–57. file:///C:/Users/59399/Downloads/II EL CONTEXTO 2.1 ASPECTOS GENERALES DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI DATOS GEOGRÁFICOS. Fecha de creación_.pdf
- GAD Municipal Latacunga. (2016). Plan de Desarrollo del Cantón Latacunga 2016-2028. 716. http://latacunga.gob.ec/images/pdf/PDyOT/PDyOT_Latacunga_2016-2028.pdf
- GADMIC SAQUISILI. (2015). Ciudad de fe, comercio, folklor, turismo y cultura. 1–221. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001_PDYOT_GADMI_CANTON_SAQUISILI_FINAL_19-04-2015_23-44-58.pdf
- Galarza, A., & Torres, L. (2007). El turismo gastronomico (p. 2).
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi. (2018). Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial Cotopaxi 2025. Pdyot. https://www.cotopaxi.gob.ec/images/Documentos/PDYOT-COTOPAXI-11julio_2018.pdf
- Gobierno Autonomo Descentralizado Salcedo. (n.d.). Parroquias_del_Cantón_Riobamba. Retrieved November 24, 2022, from <https://www.salcedo.gob.ec/informativo/parroquias-del-canton-salcedo/>
- Güemez, F., & Ramirez, B. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico? El Periplo Sustentable., 22, 103–144. <https://www.redalyc.org/pdf/1934/193424438005.pdf>
- Hernández, D. L. G. (2018). CULTURA E IDENTIDAD: In La ciudadanía en controversia (pp. 65–81). <https://doi.org/10.2307/j.ctv11wjf5.7>
- INEC. (2010). Orellana resultados del censo 2010 Fascículo. 1–8. <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/cotopaxi.pdf>
- Inventario Salcedo. (n.d.). No Tit.קצץle. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Jaramillo Mena, A. M., & Lozada Fiallos, M. L. (2019). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 3(12), 189–199. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>
- Marcos A., J. (2004). La tradición , el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60(3), 925–956. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
- Mariscal, C., & Adriana, M. (2014). Ingeniero Geógrafo Y Del Medio Ambiente Autoras :

- Rivera Ojeda , María Belén Tema : Propuesta Del Plan De Ordenamiento Territorial Del Cantón Pujilí , Provincia De Cotopaxi Codirector: Ing . Salazar , Esthela. 226. <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/7628/1/T-ESPE-047595.pdf>
- Martinez, C. (2018). Investigación Descriptiva: Tipos y Características. Lifeder.Com, 7. [file:///C:/Users/59399/Downloads/Investigación Descriptiva.pdf](file:///C:/Users/59399/Downloads/Investigación%20Descriptiva.pdf)
- Miguel, M. Q. E. M. B. C. (2016). Universidad Tecnica De Cotopaxi Postulante. Sistema Biodigestor, 118.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2004). Codificación de la Ley de Patrimonio Cultural. Codificación de La Ley de Patrimonio Cultural, 56. http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/lotaip2015/enero/ley_patrimonio_cultural.pdf
- Muzeum gastronomie. (2018). LA GASTRONOMÍA | Muzeum gastronomie. 2003. <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2019). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO. In 2019. <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>
- Pacheco, C., & Herrera, R. (2021). Universidad técnica de cotopaxi. In Universidad técnica de cotopaxi (Vol. 1). <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/4501/1/PI-000727.pdf>
- Palmero Suárez, S. (2019). La Enseñanza Del Componente Gramatical: El Método Deductivo E Inductivo. Facultad de Educación Universidad de La Laguna, 2019–2020. <http://riull.ull.es/xmlui/handle/915/23240>
- Parroquias de pangua. (2000). 2000. https://es.wikipedia.org/wiki/Cantón_Pangua#/media/Archivo:Parroquias_de_Pangua.JPG
- Peña, L. (2010). La revisión Bibliográfica. Pontificia Universidad Javeriana, 1–12. http://www.javeriana.edu.co/prin/sites/default/files/La_revisión_bibliografica.mayo_.2010.pdf
- REVELO BURBANO, J. C. (2018). DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA TRADICIONAL COMO APORTE A LA CULTURA GASTRONÓMICA DE RIOBAMBA [Universidad Regional Autónoma de los Andes]. <https://1library.co/document/qo3k3w0q-diseno-guia-gastronomica-tradicional-aporte-cultura-gastronomica-riobamba.html>
- Ruiz Baudrihayé, J.-A. (1997). El Turismo Cultural: Luces Y Sombras. Instituto de Estudios Turísticos Estudios Turísticos, 134, 43–54. <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/43243949/citart-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1667976913&Signature=XfAeWfpQUTGizaRp88onABbT438e3vu3B87SvlFuhlQ9NxTVZMp6DxZY3UN6WhK5sx5wX3mNT~kvdWboc7iWCP1IWRCoMCQesCeJ9TI0ONXoV5UnBOYN94J5O6~FZZdmkA0pnogdtDucWai9XjnHB>
- Salazar, B., González, D., & Macías, A. (2020). El turismo cultural y sus construcciones sociales como contribución a la gestión sostenible de los destinos turísticos. Revista Rosa Dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, 12(2), 406–428. <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/7482/pdf>

- Santana Talavera, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 31–57. <https://doi.org/10.1590/s0104-71832003000200003>
- Saray, G. D. H. (2020). Inseguridad alimentaria. *Inseguridad Alimentaria*, 3, 8. <https://doi.org/10.2307/j.ctv18dvt8h>
- Sigchos, G. (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2015-2065 Cantón Sigchos. 240. [http://gadmsigchos.gob.ec/RendicionCuentas2015/Planificacion POA al PDOT.pdf](http://gadmsigchos.gob.ec/RendicionCuentas2015/PlanificacionPOA%20al%20PDOT.pdf)
- Significados. (2021). Significado de Identidad cultural. *Significados*, 1. <https://designificados.com/identidad-cultural/>
- Stefania, H. M. A. (2017). Universidad Técnica Del Norte Facultad Ciencias De La Salud. Carrera De Nutrición Y Salud Comunitaria. Universidad Técnica Del Norte Facultad Ciencias De La Salud Carrera De Enfermería, 99. [http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7927/1/06 NUT 231 TRABAJO DE GRADO.pdf%0Ahttp://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10625/2/06 TEF 331 TRABAJO GRADO.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7927/1/06_NUT_231_TRABAJO_DE_GRADO.pdf%0Ahttp://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10625/2/06_TEF_331_TRABAJO_GRADO.pdf)
- Toselli, C. (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 4(2), 175–182. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2006.04.012>
- Totoy, B. (2015). Universidad estatal península de santa elena. Repositorio DSPACE, “PLAN DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA LÍNEA DE PRODUCTOS A BASE DE TAGUA DE LA COMUNA DOS MANGAS, PARROQUIA MANGLARALTO, CANTÓN SANTA ELENA, 2013”, 6. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2742/1/UPSE-TAA-2015-015.pdf>
- Unesco. (2011). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Organización de Las Naciones Unidas Para La Educación, La Ciencia y La Cultura, ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?, 12. <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf>
- UNESCO. (2003a). Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro) - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO. 2003. <https://ich.unesco.org/es/artes-del-espectculo-00054>
- UNESCO. (2003b). Técnicas artesanales tradicionales - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/tecnicas-artesanales-tradicionales-00057>
- UNESCO. (2019). Usos sociales, rituales y actos festivos. 1. <https://ich.unesco.org/es/ usos-sociales-rituales-y-00055>
- Zapata. (2006). Capítulo III Marco Metodológico. Gestión de Calidad En Las Empresas Del Sector Azucarero Del Occidente de Venezuela., 67–79. <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0094671/cap03.pdf>

15. ANEXO

15.1. Apéndice 1 Hoja de vida del Tutor

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE				
DATOS PERSONALES				
APELLIDOS: Muñoz Solís				
NOMBRES: Klever Homero				
ESTADO CIVIL: Casado				
CEDULA DE CIUDADANÍA: 050139781-4				
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3				
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 25/06/1964				
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Parroquia Mulalillo cantón Salcedo				
TELÉFONO CONVENCIONAL: 032276232				
TELÉFONO CELULAR: 0998393510				
EMAIL INSTITUCIONAL: Klever.munoz@utc.edu.ec				
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A				
# DE CARNET CONADIS: N/A				
ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS				
NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT	
TERCER	Ingeniero en Ecoturismo	2008-05-26	1020-08-833536	
CUARTO	Master en Gestión de Proyectos Socio-productivos	2016-08-04	1045-2016-1719164	
PUBLICACIONES RECIENTES				
Ponencia	Nombre del Artículo	Nombre del evento	Lugar (País-ciudad)	Fecha de publicación
Coautor	La reactivación del volcán Cotopaxi, riesgos de los atractivos turísticos naturales de la provincia de Cotopaxi	Congreso internacional de investigación científica	Ecuador - Latacunga	Del 22 al de noviem 2017
Coautor	Catalogo digital, de atractivos turísticos del Ecuador, enfocado desde las giras académicas de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	II congreso Internacional de Ciencias de la Educación/VII Foro Iberoamericano de Orientación Educativa.	Portoviejo Ecuador	Del 23 al de Octub 2019
HISTORIAL PROFESIONAL				
FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo				
ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: 81 Servicios				
PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: octubre 2009 – febrero 2010				
 ----- FIRMA				

15.2. Apéndice 2 Hoja de vida del Investigador

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONALES DE ESTUDIANTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Mocha Aules

NOMBRES: Gabriela Estefanía

ESTADO CIVIL: Casada

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1727009720

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Quito Santa Prisca/ 27-01-199

NUMERO DE CARGAS FAMILIARES: 1

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Barrio Nueva Aurora sector Guamaní – Quito

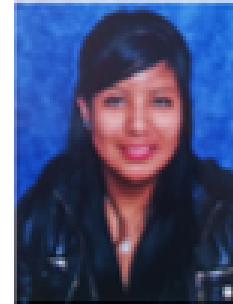
TELÉFONO CONVENCIONAL: 2974619

TELÉFONO CELULAR: 0992953900

EMAIL INSTITUCIONAL: Gabriela.mocha9720@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET DE CONADIS: N/A

**ESTUDIOS REALIZADOS**

NIVEL	INSTITUCION EDUCATIVA
Primaria	San Diego
Secundaria	“Colegio San Antonio de Padua” “Colegio Nacional Mixto Gran Bretaña”
Universidad	Universidad Técnica de Cotopaxi

FIRMA

15.3. Apéndice 3: Hoja de vida lector 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** GUAMAN GUEVARA**NOMBRES:** ADOLFO RICARDO**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1802830123**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 1**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 10 de diciembre 1977**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. Rodrigo Pachano s/n**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032840366**TELÉFONO CELULAR:** 0984651937**EMAIL INSTITUCIONAL:** adolfo.guaman0123@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciatura en Turismo PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2004-06-28	1027-04-511730
CUARTO	Maestría en Tecnologías para la Gestión y Práctica Docente PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2015-06-25	1027-15-86063038
CUARTO	Maestría en Gestión Turística de Recursos Culturales y Naturales UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID	2020-02-07	7241157736

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
--	----------------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------------------

Autor	Gastronomía típica como motivación primaria del destino ciudad Ambato, Tungurahua, Ecuador	Retos Turísticos	La Habana – Cuba	2017
Co-autor	Gastronomic heritage in tourist destinations : Ambato – Ecuador’s typical dishes	Proceeding . International Conference Marketing Tourism and .Hospitality	Zurich – Suiza	2017
Autor	Análisis del turismo accesible en la industria hotelera en la ciudad de Ambato	Dominio de las Ciencias	Bogotá Colombia	2019
Autor	Touristic virtual environment of Tungurahua Province.	In International Journal on: The Academic Research Community Publication	Thessaloniki , Greece	2018
Co-autor	Finding Solutions and Strategies to Improve Cultural and Natural Tourism Services: A case study of Tungurahua Province in Ecuador.	Tourist Studies Journal, indexed in Scopus	Singapore	2020
Co-autor	Which innovative solutions of non-technological and technological nature are needed to improve tourism services? A case of Tungurahua Province in Ecuador".	Tourism: An International Interdisciplinary y Journal, Croatia, indexed in Scopus	Croacia	2021

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81

Servicios personales, Turismo

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril –Agosto 2021

15.4. Apéndice 4: Hoja de vida lectora 2

Anexo 2: Hoja de vida del equipo de trabajo



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: RODAS VINUEZA
NOMBRES: DANIELA ALEJANDRA
ESTADO CIVIL: SOLTERA
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 172220868
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 28 de abril de 1989
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO MATIZ
TELÉFONO CONVENCIONAL: 023194447 **TELÉFONO CELULAR:** 0998019555
EMAIL INSTITUCIONAL: daniela.rodas@utc.edu.ec
#DE CARNET CONADIS:



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS


NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales
ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional
FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017



FIRMA

15.5. Apéndice 5; Hoja de vida lectora 3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE




DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Armijos Ango
NOMBRES: Sara Alejandra
ESTADO CIVIL: Soltera
CEDULA DE CIUDADANÍA: 1803993995
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 31/10/1987
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Pasaje Velastegui y Av. Manuelita Sáenz.
TELÉFONO CONVENCIONAL: 032587277
TELÉFONO CELULAR: 0992734236
EMAIL INSTITUCIONAL: sara.armijos3995@utc.edu.ec
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A
DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS




NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TÉCNICO	Técnica Ejecutiva Guía Nacional de Turismo	2009-08-21	1042-09-942055
TECNOLÓGICO	Tecnóloga en Administración Turística y Hotelera	2011-06-24	1042-11-1062692
TECNOLÓGICO	Músico Mención Violoncelo Nivel Tecnológico	2010-10-06	2276-10-127423
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011-08-25	1042-11-1082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017-02-07	724195638

HISTORIAL PROFESIONAL
FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo
ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:
 Servicios: 81 Servicios personales-
PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril – Agosto 2019



FIRMA

15.6. Apéndices 6: Inventario INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-001-22-
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: La matriz		Urbana X	
Rural			
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM : X (Este) 765372		Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de 31			Foto: Gabriela Mocha
Código fotográfico: 001			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
CALDO DE 31	D1	Caldo de intestino de res	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		

	L1	ESPAÑOL
	L2	KIWCHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
<p>El caldo de 31, es un plato tradicional de la provincia de Cotopaxi, el cantón Latacunga, se lo degusta con limón, mote y ají. Este plato ancestral atribuye a propiedades, curativas, llegando incluso a llamarlo "caldo de la vida".</p> <p>El plato echo con el intestino e la res, cortados en pequeños pedazos para la fácil cocción, el plato va acompañado con viseras como el hígado, la panza, la placenta de la vaca que son las bolas cotadas, esto se lo prepara desde muy temprano para consumirlo en el almuerzo.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El caldo de res es echas con las vísceras, es un plato tradicional de la región sierra, donde se identifican varios aspectos únicos que diferencias de los demás lugares:</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1 libra de tripas de res ● 2 libras de panza de res ● 2 cebollas blancas picada en cuadritos ● 1 cebolla paiteña picada ● 4 dientes de ajo ● 2 cucharadas de aceite ● Picadillo: cilantro y cebolla picada ● Sal al gusto <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Primero, y muy importante, todas las vísceras (corazón, tripas y panza) deberán ser lavadas muy bien para eliminar cualquier impureza y evitar alguna complicación de salud. ● Agregamos las vísceras en una olla con 2 litros de agua, agregamos la sal, comino y pimienta al gusto, así como los pedazos de cebolla roja y blanca, el ajo y dejamos cocinar por unas 2 horas. ● Revisamos el agua por si le falta, para que no se vaya a quemar la preparación. ● Cuando las vísceras ya estén bien cocinadas la retiramos y las cortamos en porciones medianas, y las reservamos. ● Seguido de esto, cernimos el caldo y verificamos la sal o la sazón del caldo. 		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Es una comida que se lo da cotidianamente en las zonas con mayor afluencia de turistas.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La elaboración más se da en las provincias del Ecuador, dando u encuentro de sabores únicos e identificando los alcances por el producto.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internaciona l			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	Papas	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E 2	Cebollas	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E 3	Maní	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Ancestral	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H2	Cuchillos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H3	Platos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La elaboración de esta esta comida tradicional ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a sus hijas o de los abuelos a sus nietos		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta comida se la consume diario en algunos lugares, tiene beneficios en nutrición y proteínas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es una comida ancestral que se la sigue consumiendo como comida cotidiana del lugar, es un gran plato que se prepara e generación en generación		
X	Media			
	Baja			

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Lic, Klever			Fecha revisión:	
Aprobado por Lic. Klever			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				



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**

CÓDIGO

IM-05-06-50-
002-22-

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La matriz

o Urbana

Rural

Localidad:

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372
(Altitud) 2759 m**

Y (Norte) 9896540 Z

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía: Papas con cuy
Mocha**

Foto: Gabriela

Código fotográfico: 002

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Papas con Cuy	D1	Boda
	D2	
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	INDIGENA

Subámbito		Detalle del Subámbito		
GASTRONOMIA		ANCESTRAL		
Breve reseña				
<p>Se considera de la época prehispánica del kichwa “runa” que significa ser humano o persona, y “uchu”, ají El cuy es una de los animales utilizadas por el hombre andino sin lugar a dudas el cuy constituye la de mayor prestigio y popularidad, es por ello que, en el Ecuador, a lo largo de toda la región Sierra se prepara en casi todas sus poblaciones. Además, ha sido considerado como un alimento rico en proteínas además de ello como alternativa sustentable para familias en las comunidades indígenas rurales.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>El runahucho, es un plato nativo más destacado dentro del cantón Latacunga siendo el ingrediente principal el cuy asado al carbón, acompañado de papas cocinadas, mote bañado con la colada de haba o arveja. INGREDIENTES: Papas, Maní, Mote, Cuy, Ajo, Sal, Harina de haba PREPARACION: Un día antes de la preparación, dejar aliñado el cuy que este pelado y sacado todas las vísceras con el ajo y la sal. Después de dejarlo reposar un día, bañarle con achiote y asarlo al carbón. Una vez ya asado el cuy se lo sirve junto a las papas enteras cocinadas bañadas de colada de haba, mote y el delicioso ají de piedra</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	<p>La elaboración de este exquisito plato antiguamente lo preparaban cuando terminaban sus cosechas para recuperar energías, actualmente este plato lo preparan en ocasiones especiales como fiestas, matrimonios, ceremonias entre otros</p>		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	<p>Este plato es originario de la sierra ecuatoriana del Cantón Latacunga, pero en la actualidad se ha expandido por toda la región sierra</p>		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	Cuy	Animal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E 2	Papas	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E 3	Mote	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra

E4	Mani	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno	Actual/tradicional	Toacaso - Cotopaxi	Compra	
H2					
H3					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación y el consumo de este plato se ha ido Maestro transmitiendo a través de generación en generación hasta la actualidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El runahucho tiene una gran importancia ya que lo preparaban cuando terminaban sus cosechas., así como también en la actualidad se lo prepara en ocasiones especiales como ceremonias, velorios y fiestas de las comunidades.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este plato en la actualidad se lo sigo consumiendo, pero se lo ha mezclado con productos como, lechuga, tomate entre otros.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Masapanta		Toacaso	Reservado	Mujer	76
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:		
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:		

Aprobado por: Ing. Klever Muñoz		Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Mocha		
 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		CÓDIGO IM-05-06-50-003- 22-
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: Belisario Quevedo	Urbana	X
Rural		
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372	Y (Norte) 9896540	Z
(Altitud) 2759 m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía:	Colada morada	Foto:
Gabriela Mocha		
Código fotográfico: 003		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Colada Morada	D1	Dulce
	D2	N/A

Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KIWCHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMIA	ANCESTRAL	

Breve reseña

La colada morada es la bebida tradicional en Ecuador, que se hace presente con fervor en esta época, resaltando las creencias prehispánicas en donde los difuntos son el motivo de celebración. Los habitantes de diferentes partes del Ecuador visitan a sus parientes difuntos en el cementerio, con la convicción de que se comunicarán con sus antepasados.

4. DESCRIPCIÓN

La Colada morada se la consume en días festivos, aunque en algunas zonas de Latacunga se las puede degustar en zonas como Belisario Quevedo, la Matriz entre otros por su exquisito sabor y sus muchos frutos rojos considerado una bebida nutritiva

Ingredientes

- 5 litros de agua más 1 litro adicional
- 1 atado de hierbas (hojas de naranja, hojas de arrayán y hojas de hierba luisa)
- 14 ozs de pulpa de naranjilla (lulo)
- 2 tazas de moras
- 2 tazas de frambuesas
- 1 taza de harina de maíz morada o negra
- 6 palitos de canela
- 5 clavitos de olor
- 3 hojas de laurel
- 12 ozs de papelón rallado o azúcar
- 2 tazas de piña picada en cuadritos
- 2 tazas de fresas en ruedas

PREPARACION

- 1 En una olla grande con 5 litros de agua, coloca las hierbas atadas y las especias por 15 minutos, luego agrega y cocina los lulos. Licúalos cuando estén suaves y reserva su jugo.
- 2 En una licuadora con un poquito de agua, licúa las moras y frambuesas. Reserva el jugo.
- 3 En un litro de agua, disuelve la harina y debes cernirla.
- 4 Retira las hierbas de la olla y debes cernir el agua, para luego incorporarle la harina ya cernida, el jugo de naranjilla, mora y frambuesas y especias. Luego agregas el papelón rallado o el azúcar.
- 5 Mientras hierva, le colocas la piña en cuadritos mientras y revuelves constantemente por 30 minutos. Deja enfriar y licúa con hielo en licuadora. Coloca fresas picadas por encima y sirve.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es una bebida que se la prepara ocasionalmente en los mercados , también se consume en las fiestas parroquiales y en días de difuntos.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La elaboración de esta bebida bajo este nombre se elabora únicamente en Ecuador en países como: Venezuela, Colombia, Perú y México, el nombre y proceso de extracción difieren según las variantes culturales de cada localidad.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina morada	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E2	Frutos rojos	Fruta	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E3	Piña	Fruta	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E4	Especies	Otros	Cotopaxi-Latacunga	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Ancestral	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H2	Cuchillos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H3	Panela	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La elaboración de esta bebida tradicional ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a sus hijas o de los abuelos a sus nietos		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				

Esta bebida la consumen en la labor diaria del campo y las fiestas campesinas, así como también la toman con beneficios nutricionales y medicinales ya que es muy rica en vitaminas y proteínas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La colada morada, en la actualidad aun lo siguen consumiendo, como bebida o como dulce, tiene una gran importancia ancestral puesto que el conocimiento para su preparación se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Informacion Reservada				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por:			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				



**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**

CÓDIGOIM-05-06-50-004-
22-**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN****Provincia:** Cotopaxi**Cantón:** Latacunga**Parroquia:** La matriz**o Urbana****Rural****Localidad:****Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372
(Altitud) 2759 m****Y (Norte) 9896540 Z****2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL****Descripción de la fotografía:** Chugchucas, tostado, cuero, aguacate
Mocha**Foto:** Gabriela**Código fotográfico:** 004**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chugchucas	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDÍGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL	
Breve reseña		

Este plato es representativo de la provincia de Cotopaxi y se caracteriza por el cuero de chanco reventado, receta con más de 70 años de historia. Este producto es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas y su nombre proviene de dos palabras Kichwas: chukchuna (tembloroso) y kara (cuero).

4. DESCRIPCIÓN

Un plato ancestral, puesto lleva las raíces de nuestros antepasados, como el tostado el cuero de cerdo entre otras variedades más, formando un plato único y delicioso.

Ingredientes

- 2 libras de carne de cerdo cortado en pedazos medianos
- 2 tazas de mote cocinado
- 1 taza de tostado
- 1 taza de canguil
- 4 empanadas de mejido
- 1 libra de papas medianas peladas y cocinadas
- 1 plátano maduro cortado para freír
- 4 unidades medianas de cuero reventado
- 1 taza de chicharon
- ½ taza de cebolla blanca larga picada
- 4 dientes de ajo machacado
- Sal, pimienta y comino al gusto

Preparación

- En una cacerola grande vertemos dos tazas de agua y ponemos la carne de cerdo, la cebolla, el ajo, sal, pimienta, y comino al gusto tapamos y dejamos hervir hasta que el agua se seque.
- Cuando el agua se haya secado dejamos la carne que se fría en su propia grasa o de ser necesario le ponemos un chorro de aceite hasta que esta dorada por ambos lados.
- Ahora procedemos a freír las papas cocinadas en abundante aceite hasta que en su superficie se haga una costra crocante y posteriormente procedemos a freír los maduros en el mismo aceite.
- Preparamos las empanadas de mejido.
- Finalmente, con todos los ingredientes listos vamos a servir el plato, primero ponemos una porción pequeña de mote con un poco de chicharon, un puñado de tostado y otro de canguil, 2 papas fritas, 2 maduros fritos, 1 empanada, la carne de cerdo y el cuero reventado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se prepara para las fiestas populares andinas. También se consume en forma cotidiana.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance

	Local	Este plato se lo puede encontrar en muchos lugares de la región interandina, sin embargo, este grano fue traído por los españoles, alcanzando su reproducción en los páramos altos del Cayambe y luego distribuido por las diferentes provincias de la región sierra, tomando lugar así en el cantón Latacunga		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Tostado	Vegetal	Belisario Quevedo – Cotopaxi	Compra
E2	Cuero	Animal	Belisario Quevedo – Cotopaxi	Compra
E3	Aguacate	Vegetal	Belisario Quevedo – Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra/Propio
H2	Tiesto	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra/Propio
H3	Horno	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra/Propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se prepara en las fiestas populares andinas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bertha Chuqui	Belisario Quevedo.	Reservado.	mujer	74
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				



**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**

CÓDIGOIM-05-06-50-
005-22-**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: San Felipe Rural	Urbana	X
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372 (Altitud) 2759 m	Y (Norte) 9896540	Z

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Queso de hoja y Allullas **Foto:** Gabriela Mocha

Código fotográfico: 005

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Queso de hoja y Allullas	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	

GASTRONOMÍA	ANCESTRAL
Breve reseña	
<p>Las Allullas con queso de hoja son muy sabrosas y provenientes de la Provincia de Cotopaxi, u manjar para probarlos en familia.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Las Allullas con queso, son muy sabrosas por separado pero juntas son un manjar para degustar con propios y extraños.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> ● 1 kilo de harina ● 500 cc. de agua tibia ● 25 gramos de sal ● 30 gramos de levadura ● 40 gramos de leche en polvo ● 50 gramos de manteca 	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none"> ● 1 queso fresco ● 2 litros de agua hirviendo ● 3 cucharadas de sal ● 8 hojas de achira (planta sudamericana de hojas grandes y alargadas "atcera"). 	
Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> ● En un poco de agua tibia disolver dos cucharaditas de azúcar, espolvorear levadura y tapar con un velo de harina y dejar que aumente su volumen. ● Hacer una corona con harina y leche, agregar la levadura ya leudada, sal y agua restante, amasar hasta incorporar bien, adicionar manteca, amasar hasta que este lisa y suave. laminar, hasta dejar de un centímetro de grosor, pinchar la masa y cortar con cortador apropiado (10 cm. aprox.de diámetro). ● Dejar fermentar 30 minutos más menos, depende de la temperatura ambiente y poner en lata enmantecada. ● Hornear a alta temperatura hasta que estén doradas. ● Para dar bonito color dorado: 2 yemas de huevo batidas con una cucharada de agua fría y pintar las hallullas con ayuda de una brocha. 	
Preparación	
<ul style="list-style-type: none"> ● Lavar el queso en abundante agua, secarlo con un paño limpio, cortar en ocho tajadas. ● En un recipiente, hervir el agua y la sal, hasta que esta se disuelva completamente. Introducir una tajada de queso por unos dos minutos o hasta que esté muy suave. ● Lavar las hojas de achira previamente y aplanar la vena utilizando un rodillo. Colocar el queso caliente entre dos hojas y luego dentro de una funda de plástico 	

<p>para darle forma y tamaño. Todo esto antes que se enfríe el queso.</p> <ul style="list-style-type: none"> Colocar el queso en otra hoja muy limpia, humedecida y aplanada la vena, proceer a cerrar, de tal manera que el queso se ubique en la mitad de la vena y conserve en un lugar fresco o refrigere. 				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se consume en forma cotidiana		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato se lo puede encontrar en muchos lugares de la región interandina, alcanzando su reproducción en los páramos altos de la Provincia de Cotopaxi.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Leche	Animal	San Felipe/Cotopaxi	Compra
E2	Harina	Vegetal	San Felipe/Cotopaxi	Compra
E3	Sal	Otro	San Felipe/Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra
H2	Horno	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra
H3				
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, así es como la transmisión del saber se ha ido pasando y distribuyendo de generación en generación		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se prepara en las fiestas populares andinas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad aun lo siguen consumiendo acompañada de otros productos que son propios de las zona		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información oculta				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	CÓDIGO
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		IM-09-07-50- 006-22-
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: Belisario Quevedo		o Urbana Rural
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372		Y (Norte) 9896540 Z
(Altitud) 2759 m		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Empanadas con Morocho

Foto: Gabriela Mocha

Código fotográfico: 006

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Empanadas con Morocho	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL	
Breve reseña		

4. DESCRIPCIÓN

Empanadas con morocho, es un delicioso plato que se lo puede comer en la mañana tarde y noche, siendo un deleite.

Ingredientes para las empanadas

- 500 gr de harina
- 150 gr de margarina
- 1 u. de huevo
- 200 ml de agua fría
- 10 gr de sal
- 30 gr de azúcar
- 10 gr de polvo de hornear

Ingredientes para el morocho

1. 500 ml de agua
2. 150 gr de morocho partido
3. 1 000 ml de leche fresca
4. 150 gr de azúcar granulada
5. 15 gr de canela en rama
6. 150 gr de uvas pasas

Preparación para las empanadas

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Cortar porciones de 10 gramos aproximadamente, formar bolas.
- Laminar la masa finamente, manteniendo la forma redonda.
- Colocar una porción de queso en el centro.
- Cerrar y repulgar los bordes.
- En un recipiente calentar aceite y freír las empanadas.
- Servir caliente espolvoreadas con un poco de azúcar granulada.

Preparación para el morocho

- Cocinar el morocho en el agua hasta que esté suave.
- Cocinar la leche, el azúcar y la canela, dejar hervir.
- Mezclar continuamente controlando la densidad del morocho aproximadamente una reducción al 75% de la cantidad inicial.
- Incorporar las pasas cerca del final de la cocción.
- Servir con empanadas de viento.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Debido a la disponibilidad de ingredientes, es una bebida que se la prepara ocasionalmente, también se consume durante la época de fiestas		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La elaboración de esta bebida bajo este nombre también se elabora en países como: Colombia y Perú, con las variantes culturales de cada localidad		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	Canela	Otro	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
E 2	Morocho	Grano	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio

E3	Harina	Polvo de granos	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio	
E4	Leche	Animal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cuchara de palo	Ancestral	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio	
H2	Olla de acero	Moderno	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio	
H3	Cernidor	Moderno	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio	
H4	Sartén	Moderno	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración de esta bebida tradicional ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a su hijas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La tradición indígena la considera como la colada predilecta de los muertos. Para el día de difuntos se acompaña con pan amasado en casa y con las guaguas de pan o figuras de masa de harina horneada					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En la actualidad aun lo siguen consumiendo, como bebida o postre, tiene una gran importancia tradicional puesto que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sin información					
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	

9. OBSERVACIONES

N/A

10. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Cotopaxi**Inventariado por:** Gabriela Mocha**Fecha de inventario:****Revisado por:** Ing. Klever Muñoz**Fecha revisión:****Aprobado por:** Ing. Klever Muñoz**Fecha aprobación:****Registro fotográfico:** Gabriela Mocha

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-09-07-50- 007-22-

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**Provincia:** Cotopaxi**Cantón:** Latacunga**Parroquia:** San Buenaventura**Urbana****Rural****Localidad:****Coordenadas (WGS84 Z17S) - UTM : X (Este) 765850****Y (Norte) 9900994 Z****(Altitud) 4 km****2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL****Descripción de la fotografía:** Venta de tortillas de maíz en la Parroquia San Buenaventura**Foto:** Gabriela Mocha**Código fotográfico:** 007**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	
	D2	
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Breve reseña		
<p>Las tortillas de maíz son una delicia ya que en su interior se encuentran pedazos de queso y de cebolla, dando un sabor unico se los puede acompañar con aji, siendo un aperitivo y siendo una comida llena de vitaminas.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Las tortillas de maíz.- Rellenas de queso y cocidas a leña en una paila de aluminio, requiere los siguientes ingredientes: harina pura de maíz, queso de cocina, cebollas blancas, agua, manteca de chanco y sal. Las rectangulares bateas de madera de aproximadamente un metro y medio de largo, son usadas para colocar las pequeñas tortillas, que las manos femeninas dan forma desde la madrugada para comenzar a freírlas desde las 08h00. Los puestos de venta se ubican frente a la plaza central, la actividad para las mujeres que se dedican a esta labor es agitada, pero aseguran que se compensa con la presencia de la gente y tratan de brindarle un servicio cálido para que regrese al lugar. La familia Molina, que por tradición se dedica a la preparación de estos platos, es la que tiene mayor 343! clientela. Cada domingo es inevitable la aglomeración de la gente que espera degustar un plato de tortillas</p>		
<p>Ingredientes</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● 4 libras de haria pura de maiz. ● 1 queso de cocina. ● 2 cebollas blanca. ● 1litro de agua natural. ● 1 libra de manteca de chanco. ● sal a gusto. 		
<p>Preparación</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Cernir la harina, colocar en un recipiente. ● Derretir la mantequilla, y agregar a la harina conjuntamente con el agua ● Mezclar los ingredientes, amasar hasta obtener una masa homogénea ● Formar tortillas añadir el queso ● Hornear en un tiesto o freír, (de no tenerlo tiesto, utilizar una sartén de teflón, hasta que tomen su color característico de ambos lados y servirse con un delicioso café de 		

chuspa).				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Cotidiano. Esta tortilla de maiz se consume cotidianamente, es decir todos los días.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato se lo puede encontrar a nivel regional, teniendo más acento en la provincia de Cotopaxi en la parroquia de San Buena aventura. Tiene un valor tradicional y cultural, puesto que se lo ha venido manteniendo de generación en generación.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de maíz	Harina	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E2	Sal	Productos	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E3	Queso	Productos	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila	Ancestral	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H2	Cocina	Industrial	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H3	Cucharón	Ancestral	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La elaboración de las tortillas de maíz es transmitida de generación en generación entre madres a hijas e hijos		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
x	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos a través del lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			

	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este alimento, tiene una gran importancia para la comunidad, se lo sirve en la actualidad con café o ají.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las tortillas DE queso la cebolla y la manteca de cerdo., tienen una gran importancia tradicional puesto que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Gabriela Mocha			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural - ECUADOR	CÓDIGO
		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
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga
Parroquia: La matriz		o Urbana Rural
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372		Y (Norte) 9896540 Z

(Altitud) 2759 m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: **Hornado** **Foto: Gabriela Mocha**

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Hornado	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	

Breve reseña**4. DESCRIPCIÓN**

1. Realizar incisiones profundas (2-4 cm) en la pierna del cerdo abriendo las lo más grandes posible sin dañar su forma.
2. Mezclar sal, pimienta, ajo y comino, adobar la pierna dejar marinada por 24 horas en refrigeración a una temperatura de 5°C
3. Agregar cerveza y refrigerar por 2 días más.
4. Precalear el horno a 200 °C por 10 minutos.
5. Introducir el cerdo al horno y dejar por 30 minutos con sus jugos para que se concentre el aliño.
6. Bajar la temperatura del horno a 180 °C (para evitar que se seque la carne). Sacar y bañar con aceite de achiote toda la pierna.
7. Regresar al horno y virar varias veces para que se cocine uniformemente la cocción se demora de 2 a 4 horas.
8. Retira y reservar.

<p>Guarnición Tortilla de papa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer las papas en agua con sal a una temperatura de 91oC por 30 minutos. 2. Colar y pasar por prensapuré .Sazonar con sal incorporar aceite de achiote, rellenar con queso y dar forma redonda a la tortilla. 3. Freír en un sartén por los dos lados T. 180oC por 7 minutos. <p>Plátano frito:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar los extremos del plátano, realizar cortes diagonales y someter a cocción en fritura profunda T.180oC. <p>Agrio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la cebolla, tomate, culantro, pimienta, jugo de naranja y limón. 2. Agregar el azúcar disolver. 				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	<p>La elaboración de este exquisito plato antiguamente lo preparaban cuando terminaban sus cosechas para recuperar energías, actualmente este plato lo preparan en ocasiones especiales como fiestas, matrimonios, ceremonias entre otros</p>		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	<p>Este plato es originario de la sierra ecuatoriana del Cantón Latacunga, pero en la actualidad se ha expandido por toda la región sierra</p>		
	Provincial			
x	Regional			
	Nacional			
	Internaciona l			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	Hornado	Animal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E 2	Papas	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E 3	Mote	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E 4	Agrio	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Horno	Actual/tradiciona l	Toacaso - Cotopaxi	Compra
H2				
H3				
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	<p>El conocimiento y preparación y el consumo de este plato se ha ido transmitiendo a través de generación en</p>		
	Maestro-aprendiz			

	Centro de capacitación	generación hasta la actualidad			
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Tiene una gran importancia ya que lo preparaban cuando terminaban sus cosechas., así como también en la actualidad se lo prepara en ocasiones especiales como ceremonias, velorios y fiestas de las comunidades					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este plato en la actualidad se lo sigo consumiendo, pero se lo ha mezclado con productos como, ensaladas, salsas entre otros			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:		
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Gabriela Mocha			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
		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		IM-09-07-50- 009-22-
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La matriz	o Urbana	Rural
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372	Y (Norte) 9896540	Z
(Altitud) 2759 m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía:	chicha de jora	Foto: Gabriela Mocha
Código fotográfico: 009		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chicha de jora	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Tradicional	
Breve reseña		
<p>Se trata de una bebida ancestral que particularmente es elaborada por los indígenas en países como Ecuador, Perú y Bolivia. Su preparación se compone principalmente de la 'jora', que básicamente es el maíz germinado se realiza para diferentes ocasiones festivas o diferentes momentos sociales, acompaña los distintos platos andinos representativos de país y sobre todo de la parroquia</p>		


4. DESCRIPCIÓN

Se deja remojando el maíz durante tres a cuatro días después secarlos y comenzar a molerlos. (Creando así la harina de maíz que es uno de los ingredientes principales para realizar esta bebida. Colocar la harina en agua y ponerla, disolviendo en harina después de 12 horas. Retirar “un esposito” y después colocar el azúcar o panela para endulzarla. Para fermentarla se coloca en vasijas o “pilche” durante el tiempo que se dese

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta bebida se lo realiza como acompañamiento de diferentes comida cuando ya está fermentado se consume en fiestas de pueblo y eventos.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es una bebida tradicional que se prepara en toda América del sur		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internaciona l			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	Harina de Jora	Otros	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E 2	Agua	Otros	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E 3	Canela y Panela	Otros	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E 4	Naranja	Otros	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E 5	Piña	Otros	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	moderno	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
H2	Tanque	ancestral	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
H3	Cuchara mama	ancestral	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		

X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
		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		010-22-
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La matriz	Urbana	X
Rural		
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM :	X (Este) 765372	Y (Norte) 9896540 Z
(Altitud) 2759 m		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: caldo de gallina		Foto: Gabriela Mocha
Código fotográfico: 010		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo de gallina	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	ESPAÑOL
	L2	KIWCHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
<p>El caldo de pollo denominado a veces como sopa de pollo o caldo de gallina es una sopa que a menudo se sirve con trozos de carne o con granos de arroz o cebada, zanahoria amarilla, apio, cebolla blanca, etc. Es otro de los platos típicos que puede ser como menú en las fiestas en donde existe gran a fluidez de gente. Se considera también un remedio casero</p>		

contra los enfriamientos y los catarrros.



4. DESCRIPCIÓN

En una olla grande se pone a hervir agua con sal, ajo licuado, cebolla blanca, pimienta cortada en cuadros, una rama de apio, las zanahorias cortadas en cuadros y las arvejas adicione la gallina y su menudencia; previamente lavadas. Escurre el arrozillo en remojo e incorpórelo al caldo, deje hervir por un lapso de tres horas a fuego medio; tiempo suficiente para que la gallina haya soltado todo su sabor y que los agregados se hayan suavizado

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es una comida que se lo da cotidianamente en las zonas		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Papas	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E2	Gallina	animal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E3	Cebolla, alverja, zanahoria, pimienta	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Ancestral	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H2	Cuchillos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H3	Platos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos			

	Maestro-aprendiz	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta comida se la consume diario en algunos lugares, tiene beneficios en nutrición y proteínas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es una comida ancestral que se la sigue consumiendo como comida cotidiana del lugar, es un gran plato que se prepara e generación en generación		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Lic, Klever			Fecha revisión:	
Aprobado por: Lic. Klever			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				
 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO	
			IM-09-07-50- 011-22-	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi			Cantón: pijili	
Parroquia: La victoria			Urbana	
Rural			X	

Localidad:

Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) 757451 Y (Norte) 9898428 Z (Altitud) 2954 m.s.n.m.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Chaguarmishque

Foto: Gabriela Mocha

Código fotográfico: 011

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	ESPAÑOL
	L2	KIWCHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía		

Breve reseña

Se trata de una bebida ancestral que particularmente es elaborada por los indígenas en países como Ecuador, Perú y Bolivia. Su preparación se compone principalmente de la ‘cabuya’, que proviene del corazón de la misma es un delite de bebida.

4. DESCRIPCIÓN

Dulce de cabuya.- Como primer paso se selecciona la mejor cabuya azul (Agave americana), de acuerdo a su tamaño (observando que no esté muy madura), después se procede a cortar las hojas centrales de un lado de la misma, permitiendo acceso al “corazón” de la planta (se lo realiza en luna tierna con la creencia de que la planta no se pudra), entonces se escarba una cavidad de unos 20 cm aproximadamente, con la ayuda de un “raspador”, la planta después de tres días da la primera producción de dulce, posteriormente esta emana alrededor de 4 lt diarios, por un periodo de seis a ocho meses (tiempo de vida de la planta), cada día después de obtener el dulce las amas de casa de este sector lo mezclan con arroz de cebada y se lo cocina para preparar el chaguarmishque; esta es aprovechada por las familias como bebida fortificante o a la vez como producto comercializado a USD 1, en la ciudades de Pujilí, Quito, Quilotoa y Latacunga. Esta bebida no es vendida todos los días solo en fechas

específicas, hay pocas personas que se dedican a producirlo y mantener esta bebida ya que se va perdiendo el interés en seguir con esta tradición

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Bebida tradicional para adultos en Pujilí zonas rurales
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Esta bebida es más común verla en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Dulce de cabuya	Vegetal	Cotopaxi-Pujilí	Compra
E2				
E3				

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Poma grande	Ancestral	Cotopaxi-Pujilí	Propio
H2	Cuchillos	Moderno	Cotopaxi-Pujilí	Propio
H3	vasos	Moderno	Cotopaxi-Pujilí	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea el pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es una bebida se la consume diario en algunos lugares, tiene beneficios en nutrición y proteínas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es una bebida del cantón Pujilí de la parroquia la Victoria por su variedad de cabuya		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Lic, Klever			Fecha revisión:	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	CÓDIGO
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		IM-09-07-50- 012-22-
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Pujili
Parroquia: Pívalo	Urbana	Rural;
X		
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 723279 Y (Norte) 9895433 Z (Altitud) 2502 m.s.n.m		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Aguado de gallina

Foto: Gabriela Mocha

Código fotográfico: 12

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Aguado de gallina	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDÍGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL	

Breve reseña

Este plato es representativo de la provincia de Cotopaxi


4. DESCRIPCIÓN

Pilaló es un pueblo muy antiguo que desde hace años ha sido lugar de parada en el tránsito de la vía Latacunga - La Maná, uno de sus platos típicos y muy conocido por los viajeros/as, es el “Aguado de gallina” que se expende en negocios privados en la vía principal, actualmente existen tres locales que se dedican específicamente a su preparación. Este plato se prepara con gallinas criollas las cuales se adquieren en Saquisilí, Pujilí o Latacunga a un costo de USD 25 a USD 30, este también tiene ingredientes como el arroz de sopa, verduras (alverja y zanahoria) y papas preferiblemente la papa chola y es acompañado con picadillo (cebolla blanca y perejil), para que coja sabor la gallina, debe ser cocinada en el mismo caldo por lo menos una hora, además se colocan ingredientes y aliños característicos de cada preparación. Otro de los platos representativos de Pilaló son las “tortillas de papa” que generalmente se acompañan con curtido (ensalada de cebolla y tomate) y con fritada. Las tortillas en Pilaló son la comida rápida para los visitantes, ya que se puede adquirir desde los buses que se encuentran de paso, es una porción de tres tortillas con su ensalada y si se desea se puede acompañar con una porción de fritada, envuelto en papel que anteriormente se lo vendía en hojas de col. Generalmente se puede acceder a estos platos entre las 06h30 a 19h00 todos los días

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara para las fiestas populares andinas. También se consume en forma cotidiana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato se lo puede encontrar en muchos lugares de la región interandina, sin embargo, este grano fue traído por los españoles, alcanzando su reproducción en los páramos altos del Cayambe y luego distribuido por las diferentes provincias de la región sierra, tomando lugar así en el cantón Latacunga		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Pimiento, zanahoria, alverja	Vegetal	Cotopaxi - Pujilí	Compra
E2	Gallina	Animal	Cotopaxi - Pujilí	Compra
E3	Aguacate	Vegetal	Cotopaxi - Pujilí	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Tradicional	Cotopaxi- Píllalo	Compra/Propio
H2	Cuchara mama	Tradicional	Cotopaxi- Píllalo	Compra/Propio
H3	Horno	Tradicional	Cotopaxi- Píllalo	Compra/Propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaño dentro de las familias indígenas, los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				


Se prepara en las fiestas populares andinas				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A.			
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="text-align: center;">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</p>		CÓDIGO
		IM-09-07-50-013-22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: pijili	
Parroquia: San miguel de Salcedo	Urbana	X
Rural		
Localidad: “Rico Pinol” calle Mata, 9 de Octubre y Calderón		
Coordenadas 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		

		
Descripción de la fotografía: Pinol de salcedo		Foto: Gabriela Mocha
Código fotográfico: 013		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Salcedo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	ESPAÑOL
	L2	KIWCHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve reseña		
<p>Marcelo Madrid es una de las personas de esta ciudad que mantiene viva esta tradición. “El pinol fue creado en 1950 por Rafael Emilio Madrid, un emprendedor que trató de sacarle provecho a este producto al mezclar la panela con la máchica y ponerle especierías de dulce”, Según le comentó Rafael, su abuelo, la gente chupaba la panela en trozos para mitigar el cansancio por las largas caminatas de aquel entonces y también por las tareas agrícolas. “Entonces, por eso pensó hacer este producto. Marcelo Madrid mantiene un molino manual que data de 1950, en donde se realizaba la mezcla. En un día podían llegar a producir dos quintales, pero con la nueva maquinaria que posee en la parte posterior llega a elaborar 10 sacos</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>INGREDIENTES Machica Panela Pimienta de dulce Canela Clavo de olor PREPARACION 1. Tamizar la machica o harina de cebada tostada y colocar en un mesón para proceder a mezclar. 2. Reducir la panela a porciones pequeñas con la ayuda de una trituradora y mezclar junto con la machica 3. Mezclar con las especias 4. Juntar la mezcla a un molino y se obtener un polvo dulce 5. Empacar el producto</p>		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
<input type="checkbox"/> Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrecen el tradicional pinol de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de 9am a 6pm.	
<input type="checkbox"/> Continua		
<input checked="" type="checkbox"/> Ocasional		
<input type="checkbox"/> Otro		
Alcance	Detalle del alcance	
<input type="checkbox"/> Local		

X	Provincial	Los consumidores son de procedencia local y nacional e internacional ya que el pinol se comercializan por todo el país y los emigrantes hacen consumo de este producto.			
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
E2	N/A	N/A	N/A	N/A	
E3	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea el pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La fábrica Molino de Pinol San Rafael de hecho en la actualidad continúa utilizando los métodos ancestrales para elaborar el pinol. El hecho de utilizar esta técnica a permitido destruir de mejor forma el grano que posee la cebada, respetando tanto a la cáscara del grano y de esa forma pulverizando la harina es como se obtiene la machica.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurant presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia , además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio, ofreciendo la misma calidad de hace 62 años			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada		9 de octubre y Abdón Calderón			
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES					

N/A	
10. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Gabriela Mocha	Fecha de inventario:
Revisado por: Lic, Klever	Fecha revisión:
Aprobado por Lic. Klever	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Gabriela Mocha	

 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			CÓDIGO IM-09-07-50-014- 22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana X	
Rural			
Localidad: Helados Salcedo 24 de Mayo y García Moreno frente al parque central			
Coordenadas 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Helados de salcedo Mocha			Foto: Gabriela
Código fotográfico: 014			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Helados de salcedo	D1		
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
Meztiza	L1	ESPAÑOL	
	L2	INDIGENA	
Subámbito	Detalle del Subámbito		
GASTRONOMIA	Gastronomía cotidiana		
Breve reseña			

En los primeros años de la década de los cincuenta, llegó a Salcedo la religiosa franciscana Rosa María Duran que sabía hacer un nuevo tipo de helados, fue novedad en la ciudad de San Miguel, los helados "franciscanos" se caracterizan por sus diferentes colores y sabores, conseguidos en base a jugos de diferentes frutas frescas como son mora, coco, naranjilla, frutilla, pero en la actualidad existen más de 30 sabores por citar algunos ron pasas, chocolate, aguacate, taxo, guanábana, chicle, kiwy, borojo, etc., así nacieron los ahora llamados, "legítimos helados de Salcedo".




4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES Cualquier tipo de fruta fresca 150gr de leche en polvo 200gr de crema de leche 120gr de azúcar blanca 30gr de glucosa 1/2 Lt de agua 2 gr de esterilizador para helados 1 cucharadita de CMC (estabilizador de helados)

PREPARACION Mezclamos el azúcar con el (CMC) Diluir la leche en polvo en la licuadora con el agua Añadir un poco del licuado en la glucosa y mecer hasta q sea manejable Añadir la glucosa y la crema de leche en el licuado Con agitación añadir el azúcar Meter el helado base en la refrigeradora por 1:30 minutos Batir el zumo de una fruta fresca junto el helado base Congelar




Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrecen los tradicionales helados de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de 9am a 8pm.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional e internacional ya que estos helados se comercializan por todo el país y los emigrantes hacen consumo de este producto.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
E2	N/A	N/A	N/A	N/A
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A
H2	N/A	N/A	N/A	N/A
H3	N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Jaime Jijón constituye la cuarta generación en elaborar los 'helados de Salcedo'. El hombre de cabello canoso explica que sus helados son los mejores, por la calidad de la fruta que se adquiere en los mercados y plazas de la ciudad. La		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

		preparación se inicia con la selección de las frutas, el lavado del producto y la extracción del zumo			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las elaboraciones de los helados de Salcedo son muy importantes para el desarrollo local ya que aporta y atrae al turismo además de ser tradición e identidad del cantón salcedo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia, además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio, ofreciendo la misma calidad de hace 62 años			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Jaime Jijón		24 de Mayo y García Moreno		masculino	45
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:		
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Gabriela Mocha					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-09-10-50-017-22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Belisario Quevedo Rural		Urbana X	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372		Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: YAHUARLOCRO Mocha			Foto: Gabriela
Código fotográfico: 017			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
YAHUARLOCRO	D1	Dulce	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
INDIGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KIWCHUA	
Subámbito	Detalle del Subámbito		

GASTRONOMIA		ANCESTRAL		
Breve reseña				
Este negocio según nos cuenta el sr. Washington Granda tiene una trayectoria de alrededor de 50 años, la fundadora de la picantería fue su abuela María Isabel Chachapolla. El Yahuarlocro ha sido un plato tradicional de la serranía ecuatoriana, hecho a base de las tripas de borrego y su sangre coagulada preparada de una forma muy especial.				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>INGREDIENTES Menudo de borrego (tripas de borrego) Sangre de borrego Papas peladas y picadas en cuadros Maní tostado y licuado con leche Cebolla blanca picada y culantro picado Orégano Dientes de ajo molido Pimienta Aceite</p> <p>PREPARACIÓN 1. Lavar las tripas voltear las al revés y abrirlas. Luego colocar todo el menudo en un recipiente sin agua, agregar el jugo de los limones y hojas de hierba buena. 2. Refregar bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego colocar en la olla de presión hasta que esté suave. 3. Retirar el menudo del caldo y picarlo bien pequeño. En una olla grande debe hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. 4. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añadir el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y dejar cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo. 5. Finalmente se sirve yaguarlocro como una sopa acompañada de sangre coagulada frita con aguacate, un curtido de cebolla colorada y tomate.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La afluencia del restaurant es de forma continua ya que sus horarios de atención son de miércoles a domingo de 8ama 3pm.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A	N/A
E2	N/A	N/A	N/A	N/A
E3	N/A	N/A	N/A	N/A
E4				
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES				


Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los comensales siempre le apodaron como mama "chabi". Washington pertenece a la 3ra generación y su principal misión es de mantener la tradición de su abuela y por otro lado rescatar los sabores y la gastronomía andina con los demás platillos que ofrece.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje ora			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y por ende genera los principales ingresos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurant presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia , además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Informacion Reservada					
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Gabriela Mocha					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-09-10-50-024- 22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Sigchos	
Parroquia: sigchos		Urbana	
Rural; X			
Localidad:			
Coordenadas: latitud: -0.7, Longitud: -78.8833 0° 42' 0" Sur, 78° 52' 60" Oeste Z (Altitud) 2702 m.s.n.m			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: locro de zapallo		Foto: Gabriela Mocha	
Código fotográfico: 024			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Locro de zapallo	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
INDÍGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	

Subámbito		Detalle del Subámbito		
GASTRONOMÍA		ANCESTRAL		
Breve reseña				
Es un plato muy antiguo de origen prehispánico y preincaico típico de los pueblos andinos por lo que está constituido del zapallo, carne de res además de otros ingredientes es un plato poco consumido por las generaciones modernas				
4. DESCRIPCIÓN				
INGREDIENTES: Zapallo maduro, ajo, sal, carne de res (corazón de res), cebolla, cilantro, zanahoria, apio. PREPARACIÓN: Pelar y picar en cubitos el zapallo. Cocinar el zapallo con ajo hasta lograr una consistencia espesa. Aliñar el locro con cebolla, sal, zanahoria y apio. Agregar la carne de res y dejar que hierva hasta que la carne este bien cocida. Servir caliente acompañado de picadillo (cilantro y cebolla picada finamente)				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es un plato que se prepara ocasionalmente porque no se encuentra fácilmente el zapallo ya que se produce en épocas de siembra conjuntamente con el maíz..		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	zapallo	Vegetal	Cotopaxi - Sigchos	Compra
E2	Carne de res	Animal	Cotopaxi - Sigchos	Compra
E3	Aguacate	Vegetal	Cotopaxi - Sigchos	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Tradicional	Cotopaxi- Sigchos	Compra/Propio
H2	Cuchara mama	Tradicional	Cotopaxi- Sigchos	Compra/Propio
H3	Horno	Tradicional	Cotopaxi- Sigchos	Compra/Propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		

<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaño dentro de las familias indígenas, los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El plato tradicional es importante para la comunidad por que se consumía en reuniones familiares y migas como manera de agradecimiento por la ayuda brindada además su preparación es transmitida de las generaciones antiguas y de esta manera se identifican a los pueblos andinos				
Sensibilidad al cambio				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	La sensibilidad al cambio es alta porque actualmente es la única señora que preparar y comercializa este Media plato		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A.			
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				


 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	
	CÓDIGO
	IM-09-10-50-025-22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí

Parroquia: Saquisili		Urbana	
X Rural			
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372		Y (Norte)	
9896540 Z (Altitud) 2759 m			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuajada		Foto: Gabriela Mocha	
Código fotográfico: 025			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
CUAJADA-SAQUISILI-COTOPAXI	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
INDIGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del Subámbito		
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL		
Breve reseña			
Es una bebida muy consumida por sus propiedades nutricionales.			
4. DESCRIPCIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo. • PREPARACIÓN: } Hervir la leche a 10° C. } En un poco de agua disolver el cuajo en polvo. } Agregar la mezcla en la leche. } Esperar por 15 a 30min la leche toma una consistencia cuajada } Servir frio 			INGREDIENT ES: Leche, sal, cuajo. 103 PREPARACIÓ N: } Hervir la leche a 10° C. } En un poco de agua

				disolver el cuajo en polvo. } Agregar la mezcla en la leche. } Esperar por 15 a 30min la leche toma una consistencia cuajada } Servir frio
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es una bebida que se la prepara continuamente además se la encuentra los días jueves en las diferentes plazas del cantón.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana precisamente la prepararan personas del campo dedicadas a la ganadería.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Leche	Animal	Saquisili/Cotopaxi	Compra
E2	Harina	Vegetal	Saquisili /Cotopaxi	Compra
E3	Sal	Otro	Saquisili /Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra
H2	Horno	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra
H3				
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			

	Centro de capacitación	Es una bebida tradicional que ha sido aprendida por cuenta propia ya que su preparación no es complicada		
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, así es como la transmisión del saber se ha ido pasando y distribuyendo de generación en generación		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta bebida tradicional es importante para la comunidad por la gran cantidad de proteínas que posee la leche además menciona que ayuda aliviar dolores de los huesos por la cantidad de calcio presente				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que en la actualidad solo la gente anciana consume a esta bebida.		
x	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información oculta				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC	
		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO

CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		IM-09-10-50-026- 22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	o Urbana	Rural
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.770427 Y(Norte) -0.824272 Z(Altitud) 3673		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: caldo de conejo o cuy		Foto: Gabriela Mocha
Código fotográfico: 026		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE CUY	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL	
Breve reseña		
Desde la antigüedad se ha consumido la carne de cuy o conejo, una de las formas de preparación es utilizar cuyes tiernos, papas cholas, agua, cebolla larga, ajo, comino y cilantro.		
4. DESCRIPCIÓN		
INGREDIENTES: Cuy pelado, agua, sal, ajo, vainita, haba pelada, papas, cebolla larga, zahoria, aliño.		
PREPARACIÓN: } Pelar y lavar bien el cuy. } En una olla grande y a fuego lento se cocina el cuy con sal y ajo por 15 min. } Mientras hierve el caldo se le agrega las habas, la vainita y zanahoria picada, la cebolla. } Se espera que todos lo ingrediente tengan una cocción media para agregarle las		

papas y si falta un poco de sal) Se sirve caliente acompañado de picadillo (cilantro y cebolla larga picada finamente)				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es un plato que se prepara continuamente en la comunidad el mismo que puede ser remplazado el pedazo de cuy por uno de conejo además se lo prepara cuando hay matrimonios y bautizos en la comunidad.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es un plato que se encuentra a nivel regional por que se consume mayormente en la serranía ecuatoriana		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy y conejo	Otro	Cochapamba - Saquisilí	Compra/propio
E2	condimentos	vegetal	Cochapamba - Saquisilí	Compra/propio
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchara de palo	Ancestral	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H2	Olla de acero	Moderno	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H3	Cernidor	Moderno	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H4	Sartén	Moderno	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de una generación a otra permitiendo que la manifestación se mantenga viva.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Antiguamente la carne de cuy es muy consumida por la población indígena considerando que posee importantes proteínas además que la población manifiesta que es bueno para la fertilidad de las mujeres.				
Sensibilidad al cambio				

	Alta	La sensibilidad al cambio es media porque en la actualidad este plato se lo está reemplazando por el caldo de gallina		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sin información				
8. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Gabriela Mocha			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ing. Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Gabriela Mocha				

15.7. Apéndice 7: Guía gastronómica



Contenido	
Introducción y Reseña histórica.....	3
Cantón Latacunga	4
Caldo de treinta y uno	5
Papas con cuy	6
Colada Morada	7
Las Chugchucaras	8
Allullas y queso de hoja.....	9
Tortillas de maíz.....	10
Morocho con empanadas de viento	12
Hornado	13
Yahuarloco	14
Caldo de Gallina	15
Cantón Salcedo	16
Togro	17
Fritada.....	18
Helado de Salcedo	19
El pinol	20
Cantón Saquisilí	21
Ají de librilla	22
Caldo de menudo	23
Cuajada	24
Caldo de cuy y conejo.....	25
Tripas mishqui	26
Cantón Pujilí	27
Tilapia asada con plátano maduro	28
Aguado de gallina	29
Chahuarmishque	30
Tortilla de papa	31
Cantón Pangua	32
Miel de caña de azúcar	33
Bocachico con majado de verde	34
Turrón de miel	35
Puro de caña	36
Cantón Sigchos	37
Locro de zapallo	38
Locro de sambo	39
Dulce de sambo	40
Chicha de jora	41
Cantón la Maná	42
El ayampaco	44
Muchines de yuca	45





UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



Fuente: Gabriela Mocha

RESEÑA HISTÓRICA.

Conocida como la provincia de León hace mucho tiempo atrás. Su territorio fue habitado por algunas parcialidades indígenas que ingresaron al territorio en eventos migratorios. La provincia de Cotopaxi "se fundó como tal el 1 de abril de 1851", en aquel tiempo estaba formada por dos cantones: Latacunga (capital) y Ambato; en octubre del mismo año, como homenaje al filántropo latacungueño Dr. Vicente León se cambia de denominación a provincia de León. El siguiente año se incorpora Pujilí, como otro cantón de la joven provincia. El Gral. Latacungueño Alberto Enríquez Gallo en el año 1938 regresa a la provincia a su nombre original Cotopaxi.

<https://www.sutori.com/es/historia/historia-de-la-cocina-ecuatoriana>

INTRODUCCIÓN Y RESEÑA HISTÓRICA.

La gastronomía ecuatoriana fue influida por los Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros quienes impusieron sobre los guisos de iguana, el manañí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno en muchas de las regiones del Ecuador, es por nombrar uno de los muchos productos que fueron incluidos en las preparaciones.

La gastronomía del territorio ecuatoriano, se puede variar por su zona como: Costa, Sierra, Oriente, Región Insular. con la variedad de la gastronomía se puede diferir en ciertos productos de la zona.

GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LATACUNGA

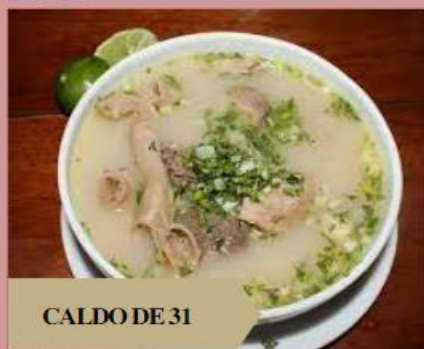




UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



CALDO DE 31

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: María Daquilema

Edad: 45 años

La señora María Daquilema mencionó que el caldo de 31 lo vienen preparando por 3 generaciones distintas, pues ella desde muy pequeña aprendió a preparar el plato gastronómico, conociendo sus sabores y técnicas siendo propios y tradicionales, además de tener su propia receta que dice que puede curar enfermedades. El caldo de 31 está preparado por vísceras de res que faenan ellos mismos para dar un producto recién elaborado.

Ubicación: *Belisario Quevedo y Tarqui junto a la plaza de San Agustín*

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 17H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Provincial: se da un alcance de consumo en cada cantón de la provincia de Cotopaxi.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



PAPAS CON CUY

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Carmen Pérez

Edad: 50 años

Carmen Pérez vivandera de Belisario Quevedo mencionó que el cuy asado es un plato típico que se lo viene preparando hace más de 95 años, pues esto se viene realizando desde su abuela ya fallecida, hoy Carmen ya con 50 años de edad quiere dejar a su descendencia a cargo de las tradiciones del plato, ellos lo preparan en un asador con carbón que viene de Pujilí, ella espera que sus descendientes aún continúen con la tradición y que la sigan preparando por más años.

Ubicación: *Latacunga Toacaso / El Salto Av. Antonio Vela y 5 de Junio*

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 17H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Provincial: se consume en algunas provincias de la serranía pues el cuy es netamente de los andes por su crianza.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



COLADA MORADA

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: María Sangucho

Edad: 69 años

La colada morada es una bebida tradicional del Ecuador. María Sangucho con 69 años de edad se refiere a la colada morada como una bebida revitalizante, siendo considerado una bebida muy exquisita, además de que ellos consiguen la mayoría de frutas en el mercado, que ellos tienen una gran demanda de turistas en feriados pues por el día de los difuntos donde tradicionalmente se la come con una guagua de pan o también pan de cemento. María deja un mensaje de que las tradiciones sigan prevaleciendo y sigan con las guías gastronómicas.

Ubicación: Latacunga Toacaso / El Salto Av. Antonio Vela y 5 de Junio

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 17H00

Fecha y periodo;

Continúa: se consume todos los días de forma cotidiana, además en feriados se las puede encontrar todos los días

Alcance;

Nacional: se lo consume en la mayoría de lugares del Ecuador siendo una bebida de celebración del día de difuntos.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



CHUGCHUCARA

Fuente: Gabriela Mocha

Nombre: Rosita

Edad: 49 años

La Chugchucara es un plato representativo de Cotopaxi, según la señora Rosita la tradicional chugchucara es una receta indígena que con el pasar del tiempo a ido cambiando su preparación pero Rosita sigue teniendo su sazón y dando su conocimiento a su generación venidera, los productos que se necesitan para la elaboración del plato es plenamente de la provincia, ella cree que la chugchucara es el mejor plato que ha tenido el honor de preparar, el plato está lleno de vitaminas.

Ubicación: Belisario Quevedo y Tarquí junto a la plaza de San Agustín .

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 17H00

Fecha y periodo;

Continúa: se consume todos los días de forma cotidiana, además en feriados se las puede encontrar todos los días

Alcance;

Provincial: se consume el plato en toda la provincia de Cotopaxi siendo unos de los lugares con un plato tradicional.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



ALLULLAS CON
QUESO DE HOJA

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Mercedes Casualiza

Edad: 48 años

Las Allullas un plato proveniente del Kichwa "hallu" que significa bollos de fiesta se presume que los bocadillos son similares a los preparados por los conquistadores, la señora Mercedes dice que los prepara desde que tuvo razón de ser, pues ella considera a las allullas y el queso de hoja como un manjar latacungueño pues el queso de hoja se lo hace con la leche de las vacas que ellos mismo cuidan pues su preparación y elaboración es realizado con productos recién elaborados.

Ubicación: San Felipe / Marco Aurelio Subía y Julio Andrade

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 17H00

Fecha y periodo;

Continua: Se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Nacional: Se consume en la mayoría de lugares del Ecuador aunque el producto original se encuentra en la provincia de Cotopaxi.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



TORTILLAS
DE MAÍZ

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Magali Padilla

Edad: 49 años

Las tortillas de maíz, protagonizan uno de los principales platos de la gastronomía de la provincia de Cotopaxi, siendo el secreto que guardan en la harina de maíz frita en la manteca de cerdo junto con ello una delicia, pero para la señora Magali la tortilla encierra los sabores mismo de la tierra pues su masa hecha con harina de maíz y su relleno de cebolla y queso dan una mezcla única para el consumo de propios y extraños, Magali cree que su descendencia seguirá protegiendo la receta de la familia.

Ubicación: San Felipe / Marco Aurelio Subía y Julio Andrade

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 17H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador aunque el producto original se encuentra en la provincia de Cotopaxi.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



**MOROCHO CON
EMPANADAS**

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Marcelo Chanchicocha

Edad: 65 años

El producto más empleado en la elaboración de platos y bebidas de la serranía ecuatoriana es el grano del maíz, pues con su gran variedad de cultivos se pueden realizar diversas preparaciones. Asegura Don Marcelo que en sus años preparando Morocho y empanada lo único que ha necesitado es el maíz, bueno las variaciones del mismo comenta que en sus 45 años de preparar estas dos delicias el sabor lo ha seguido conservando.

Ubicación: *Belisario Quevedo y Tarquí junto a la plaza de San Agustín*

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 20H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador, aunque el morocho se halla en la serranía ecuatoriana.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



HORNADO

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Carmen Anchundia

Edad: 45 años

Es un plato típico de la región andina contiene papas, tortillas, lechuga y además del inconfundible hornado. Carmen Anchundia menciona que hace más de 25 años prepara el famoso hornado pues su madre Doña Bertha Taco le enseñó como se elabora el hornado pues tienen su propia receta para mandarlo a hornear en horno de leña pues ellos aún tienen la tradición intacta y quiere que su elaboración y tradición siga por más generaciones.

Ubicación: *Terminal Terrestre Latacunga/ Quijano y Ordoñez Av. Rumiñahui*

HORARIO DE ATENCIÓN
JUEVES A SÁBADO DE
09H00 A 16H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



Fritada

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Daniela Carvajal

Edad: 52 años

Al igual que el homado, hecha también por la carne de cerdo, pues se la acompaña con plátanos fritos, tostado, mote, papas, curtido este plato inconfundible se lo puede encontrar en el sector de panzaleo, Según Daniela como pocos la conocen ella va realizando la elaboración de la misma desde hace más de 35 años pues su madre le enseñó la técnica y el proceso de realizar el plato gastronómico.

Ubicación: Panzaleo, paradero en la E35.

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 20H00

Fecha y periodo;

Continúa: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



TOGRO

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Angela Pazuña

Edad: 50 años

El togro se lo cuece en leña, a fuego lento, las patas y el cuero de chanchito, según doña Angela tiene que esperar tres días para que la gelatina como se lo denomina al togro esté lista para el consumo pues se lo coloca en bateas (lavacara de madera), comenta Doña Angela que su preparación se la alinea previamente con sal y achiote además del toque especial de la familia Pazuña.

Ubicación: Mulalillo Mercado Central

HORARIO DE ATENCIÓN
JUEVES Y DOMINGO DE
09H00 A 16H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Provincial: se consume y prepara en la mayoría de cantones de la provincia de Cotopaxi pero siendo emblema de Salcedo



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



**HELADOS DE
SALCEDO**

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Familia Jijon

Edad: 50 años

Para elaborar este producto no es nada fácil, se necesita tiempo y sobre todo un amplio conocimiento de texturas, sabores y combinaciones de colores, pues la clave está en saber mezclar los ingredientes y las porciones exactas para que resulte ideal y agradable para el paladar. Según la familia Jijon afirma que todo lo antes mencionado lo aprendió por su abuela y su madre pues la tradición de hacer helados de salcedo únicos e inigualables sigue siendo de la familia.

Ubicación: la heladería Salcedo familia Jijon , en el parque central de Salcedo

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 20H00

Fecha y periodo;

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;

Internacional: los consumidores del helado son tanto locales, nacionales y extranjeros pues se comercializa a gran parte de los países.



**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**



**Carrera de
Turismo**

**HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 20H00**



PINOL

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Rafael

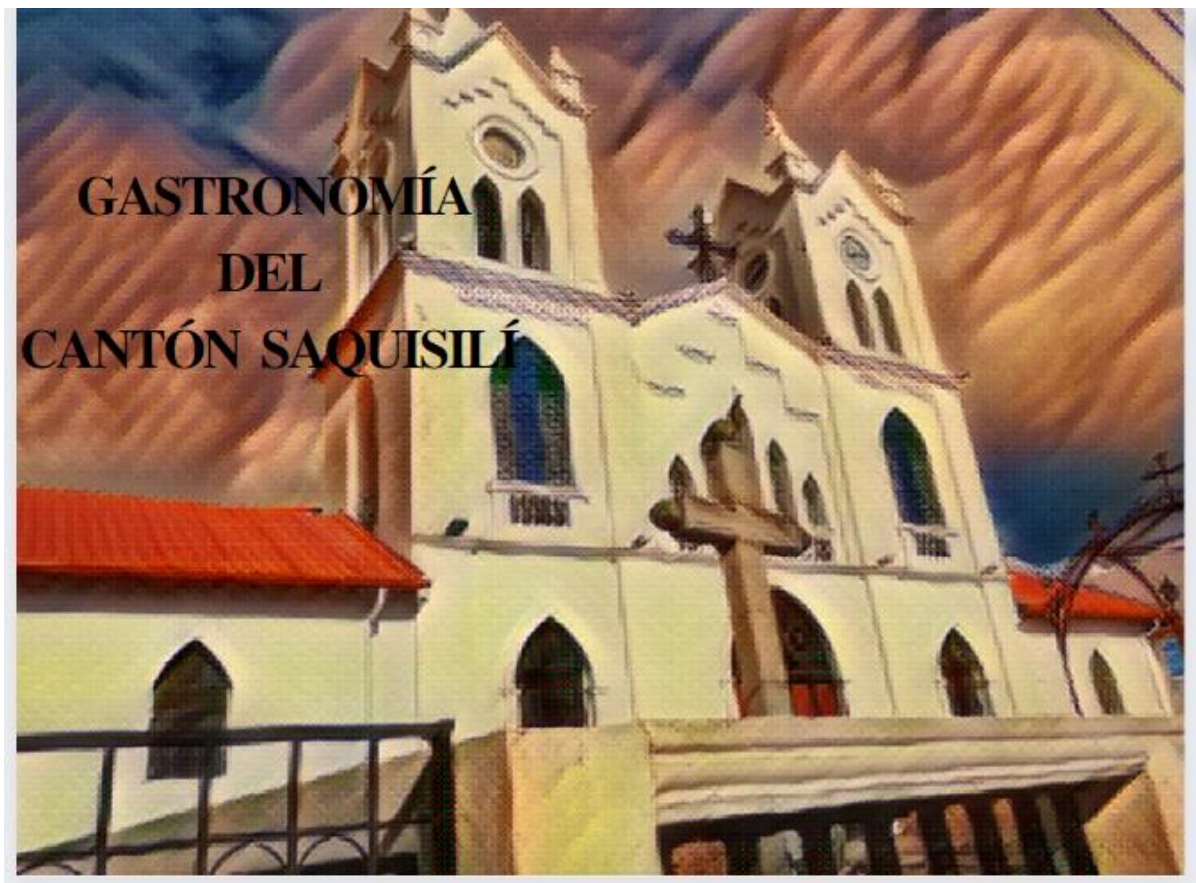
Edad: 45 años

Hace más 20 años Don Rafael, inicia su tradición del pinol pues se ha convertido en un producto de gran aceptación, pues mencionó que su producto es comercializado en diversos lugares del Ecuador aunque netamente él ha sido de los primeros en elaborar el producto en el canto de Salcedo, Don Rafael quiere que su producto sea reconocido por todos pues su elaboración y sus ingredientes son netamente naturales pasados por una moladora.

Ubicación: Jaime Mata Yerovi vía Ambato.

Fecha y periodo;
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.


Alcance;
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.



utc UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

Carrera de Turismo

**HORARIO DE ATENCIÓN
MARTES Y SÁBADO DE
09H00 A 16H00**



CUAJADA

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Carmen Daquilema

Edad: 45 años

La cuajada, es un alimento parecido al yogurth pues pasa por los mismos estados que el yogurth pero la tradicional cuajada se la hace con la leche recién ordeñada de las vacas de la señora Carmen pues ella afirma que tiene un rebaño grande pues sus ganados arrojan más de 10 litros de ordeño, con ello la señora Carmen elabora la cuajada y comenta que ella en las mañanas cocina por momentos la leche después procede a poner una pastilla la cual hace que se cuaje la leche y después se la cierra en tarros lecheros.

Fecha y periodo;
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.

Ubicación: Mercado indígena de Saquisilí

utc UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

Carrera de Turismo

**HORARIO DE ATENCIÓN
MARTES Y SÁBADO DE
09H00 A 16H00**



CALDO DE MENUDO

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Teresa Sarmientos

Edad: 50 años

Plato de la serranía ecuatoriana, pues contiene como principal las vísceras del cerdo como: tripas, riñones, corazón, estómago e intestinos, para su preparación se utilizan papas para ponerlas en la preparación del caldo de menudo, según comenta Teresa que ya lleva en el negocio más de 60 años pues su madre tenía su propia sazón pero con el pasar de años ella pudo adoptar su mismo sabor y técnica, ahora ya lleva en el negocio más años y espera que no se pierda en el tiempo pues sus productos son propios de la zona.

Fecha y periodo;
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.

Ubicación: Mercado indígena de Saquisilí

**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**

**Carrera de
Turismo**

**HORARIO DE ATENCIÓN
MARTES Y SÁBADO DE
09H00 A 16H00**

Fecha y periodo;
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.

Ubicación: *Centro del cantón Saquisilí, mercado indígena de Saquisilí*

TRIPA MISHQUI

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Inés Llerena

Edad: 45 años

La Tripa Mishqui, es una tradición que viene de épocas coloniales pues los españoles trajeron a las vacas, pero para la señora Inés la emprendedora de las tripas mishqui pues ella comenta que tiene su propia forma de asar y aliñar, además que comenta un dato importante pues se lo dice Mishqui porque tiene en su interior un dulce refiriéndose a la grasa de las tripas, para Inés es muy importante la elaboración de la tripa pues son aprendizajes que vienen de generaciones y quiere que no se pierda la técnica de cocción.





**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**



**Carrera de
Turismo**

**HORARIO DE ATENCIÓN
MIÉRCOLES Y DOMINGOS
DE 09H00 A 17H00**



**TILAPIA ASADA CON
PLATANO MADURO**

Fuente: Gabriela Mochu

Nombres: María Esther Masabanda

Edad: 49 años

La tilapia asada se la elabora en Pujilí, pues tiene una gran aceptación por el público, la señora María Esther comenta que es una de las primeras personas en elaborar la mejor tilapia asada de Pujilí pues tiene ya 25 años de tradición en su familia, además de ahora contar con un criadero de tilapias pues se la puede elegir para el consumo, su sabor es indiscutible, ella espera poner más salones para que puedan degustar de los sabores del mar con variación a la serranía.

Ubicación: Centro de Pujilí en el mercado atrás de los helados bogati

Fecha y periodo:
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:
Nacional: Se la consume en varias provincias del Ecuador.



**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**



**Carrera de
Turismo**

**HORARIO DE ATENCIÓN
MIÉRCOLES Y DOMINGOS
DE 09H00 A 17H00**



**AGUADO DE
GALLINA**

Fuente: Gabriela Mochu

Nombres: Tañita Restrepo

Edad: 45 años

Aguado de gallina con ingredientes propios de la serranía ecuatoriana, su variación en productos y elaboración es muy conocida en el cantón de Pujilí, para Tañita su elaboración es más que un plato pues encierra tradiciones y técnicas de preparación, espero que sigan preparando el aguado de gallina y no se pierda en el tiempo menciona Tañita pues ella aún lo seguirá preparando a todos los turistas nacionales y extranjeros.

Ubicación: Centro de Pujilí en el mercado atrás de los helados bogati

Fecha y periodo:
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador, aunque el morocho se halla en la serranía ecuatoriana.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



CHARMISHQUE

Fuente: Gabriela Mochu

Nombres: Wilson Altamirano

Edad: 49 años

Chaguarmishque o dulce de cabuya conocido en gran parte del cantón Pujilí, pues su elaboración es fácil sin complicaciones, según Wilson Altamirano de potrerillos un barrio del cantón Pujilí, dice que se levanta muy temprano a recolectar el dulce de cabuya, pues en la mañana es cuando existe mucho más pues lo deja tapando con una roca en el medio de la cabuya conocida como el corazón y espera al amanecer para recolectar, un último mensaje que deja Wilson es no olvidarse de lo tradicional y dejar del deforestamiento de la cabuya.

Ubicación: Centro de Pujilí en el mercado atrás de los helados bogati

HORARIO DE ATENCIÓN
MIÉRCOLES Y DOMINGOS DE
9:00 A 17:00

Fecha y periodo:

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:

Provincial: se consume mayormente en la provincia de Cotopaxi por su gran variedad de cabuya.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



TORTILLA DE PAPA
Y CAUCARA

Fuente: Gabriela Mochu

Nombres: Familia Tigse Gualomoto

Edad: 52 años

Se conoce como caucara a la carne de la res proveniente del pecho de la vaca, la elaboración de la tortilla de papa se da con la familia Tigse Gualomoto, pues su puesto abarca tres lugares para el consumo de la misma según para el señor Mariano Tigse vivandero del mercado de Pujilí dice que su sazón y su preparación ha obtenido una gran acogida con los turistas, sus productos son propios del cantón Pujilí, espero que el legado siga con la tradición y no se pierda mencionó por último la señora María Gualomoto.

Ubicación: Centro de Pujilí en el mercado atrás de los helados bogati

HORARIO DE ATENCIÓN
MIÉRCOLES Y DOMINGOS DE
09H00 A 17H00

Fecha y periodo:

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:

Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador, aunque con diferentes variaciones y elaboraciones.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



MIEL DE CAÑA DE
AZÚCAR

Fuente: Gabriela Mocha

Nombres: Claudio Borrero

Edad: 49 años

La miel de caña es un producto vegetal que a diferencia de la miel de abejas, esta se obtiene de la caña de azúcar; por tal razón del señor Claudio Borrero menciona que estrictamente lo hace por una producción muy complicada ya que tienen que separar las cañas con buen color y las que están en mal estado, puesto que después de eso lo exprimen pues lo dejan fermentar por un poco tiempo ya que tiene la textura densa y de color azul no se acopla ningún otro ingrediente aunque lo tienen que cocinar hasta obtener el producto de miel parecida a la miel de abeja.

Ubicación: El corazón, centro de la parroquia, familia Tigsaguano

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
08H00 A 20H00

Fecha y periodo:

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:

Nacional: se lo elabora en puntos claves del país donde tienen la caña de azúcar y procesadora de la misma.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



PURO DE CAÑA

Fuente: Gabriela Mocha

HORARIO DE ATENCIÓN 24/7
ENVÍOS A DOMICILIO

Fecha y periodo:

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:

Nacional: se consume a nivel ecuatoriano, se realiza por envío a domicilio desde el corazón de la provincia de Cotopaxi.

Nombres: Nelson Páez

Edad: 45 años

Aguardiente de caña, con un toque de agua pues se lo hace por la destilación fraccionada de los caldos de jugo de caña y melaza según Nelson obtiene el jugo de caña de su finca en el Corazón, lo obtiene a partir de la destilación de la caña de azúcar, pues lo elabora en el Corazón una parroquia del cantón Pangua, yo no promuevo el consumo de alcohol pero es un producto netamente natural y pues que ayuda en muchos casos a parar enfermedades.

Ubicación: Vía el Corazón, barrio el Calope/familia Páez

**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**

**Carrera de
Turismo**

**HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 15H30**

DULCE DE ZAMBO

Fecha y periodo;
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;
Provincial: el consumo y su preparación es en la serranía y en diversas provincias, por su cultivo.

Nombres: Blanquita Tenelema Fuente: Gabriela Mocha

Edad: 56 años

El Zambo es un fruto con muchas maneras de elaboración, ya que se desarrollan de forma silvestre en laderas y quebradas, principalmente en la serranía, para Blanquita Tenelema el producto se lo puede elaborar tras cocinarlo por varios minutos incluyendo panela y canela, pues es un dulce muy sabroso además que se lo puede comer como postre espera que sus hijos aprendan bien la forma de preparación, pues ella lo va haciendo por más de una década y espera que su elaboración siga.

Ubicación: Plaza 22 de septiembre / centro de Sigchos

**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**

**Carrera de
Turismo**

**HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 15H30**

CHICHA DE JORA

Fecha y periodo;
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance;
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador, aunque el morocho se da en la serranía ecuatoriana.

Nombres: Sandra Tobar Fuente: Gabriela Mocha

Edad: 50 años

La chicha de jora se lo viene realizando por varios años en el Ecuador, según Sandra Tobar la bebida se lo realiza en fiestas y en ocasiones importantes aunque en Sigchos lo pueden encontrar en el mercado pues como bebida cotidiana, además de solo ser una bebida tiene una gran historia que atribuya a Tupac Yupanqui pues algunos granos se mojaron y procedió a dar a sus habitantes, pues en algunos lugares de la provincia de Cotopaxi se elabora la chicha de jora aunque en su mayoría son en fiestas.

Ubicación: Plaza 22 de septiembre / centro de Sigchos



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Carrera de
Turismo



EL AYAMPACO

Fuente: Gabriela Mochu

Nombres: María Sánchez

Edad: 49 años

Según María Sánchez este delicioso plato es un envuelto de hoja de bijao relleno de pescado o carne de diferentes tipos, también con yuca, ají, ajo y otros condimentos naturales. El mismo ha formado parte de la gastronomía shuar desde tiempos remotos, siendo el resultado de la intervención de los colonos que llegaron a la región amazónica, quienes incorporaron en la receta el tradicional "maito". María afirma que sus productos son de la zona y ella los elabora ya hace más de 20 años.

Ubicación: Recinto el Moral en la entrada 3 de octubre / La Maná

HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 20H00

Fecha y periodo:

Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:

Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.

**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**

**Carrera de
Turismo**

TORTILLA DE YUCA

Fuente: Gabriela Mocha

**HORARIO DE ATENCIÓN
LUNES A SÁBADO DE
09H00 A 20H00**

Fecha y periodo:
Continua: se consume todos los días de forma cotidiana.

Alcance:
Nacional: se consume en la mayoría de lugares del Ecuador.

Nombres: Sonia Poveda

Edad: 49 años

La elaboración de la tortilla de yuca se lo emplea cocinando la yuca por varios minutos, su cocción debe ser muy buena, ya que se lo tiene que amasar y ablandar hasta tener una consistencia melosa se las puede freír con queso en su interior pues el sabor de la yuca es exquisita eso describe la señora Sonia Poveda, la receta de las tortillas de yuca son irresistibles y pues cuentan con un amplia variación de preparación aunque su sabor nunca cambia.

Ubicación: Recinto El Moral en la entrada 3 de octubre / La Maná

**LA VIDA ES UN MOMENTO,
DISFRUTA DE LA
GASTRONOMÍA DE
COTOPAXI**

Realizado y elaborado por:
**Gabriela Estefanía Mocha
Aules**

Tutor: Ing. Klever Homero
Muñoz Solís

Derechos reservados.

**UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI**

**Carrera de
Turismo**

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 proyecto de investigación cuyo título versa: “**GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI**” presentado por: **Mocha Aules Gabriela Estefanía**, de la Carrera de: **Turismo**, 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, 24 de febrero del 2023

Atentamente,



Mg. Marcelo Pacheco
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0502617350



CENTRO
DE IDIOMAS