



UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO DE LA PROVINCIA DE
COTOPAXI”**

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

AUTORA:

Ramos Chicaiza Tiffany Alexa

TUTOR:

Chicaiza Ronquillo José Eliecer Abg. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Marzo 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

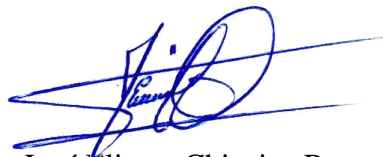
Tiffany Alexa Ramos Chicaiza con Cedula de Ciudadanía 1726005463 declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “Guía gastronómica del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi”, siendo Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo Tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad 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, 10 de marzo de 2021



Tiffany Alexa Ramos Chicaiza
Estudiante
C.C. 1726005463



Abg. Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo
Docente Tutor
C.C. 0501423131

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 **Tiffany Alexa Ramos Chicaiza**, identificada con Cedula de Ciudadanía. N° 1726005463, de estado civil **soltera**, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ph.D. Nelson Rodrigo Chiguano Umajinga, en calidad de Rector Encargado y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“Guía gastronómica del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi”** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico. Inicio de la carrera: abril 2016-agosto 2016 – Finalización: octubre 2020-marzo 2021.

Aprobación en consejo directivo. – 26 de enero del 2021

Tutor. - Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo.

Tema: Guía gastronómica del cantón Salcedo de 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.
- f) 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 las cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como

de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga a los 10 días del mes de marzo del 2021.



Tiffany Alexa Ramos Chicaiza

EL CEDENTE

Ph.D. Nelson Rodrigo Chiguano Umajinga

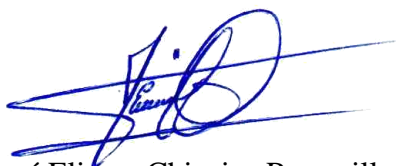
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“Guía gastronómica del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi”, de **Tiffany Alexa Ramos Chicaiza**, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 10 de marzo del 2021



Abg. Mg. José Eliécer Chicaiza Ronquillo

DOCENTE TUTOR

CC. 0501423131

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: Tiffany Alexa Ramos Chicaiza, con el título del Proyecto de Investigación: “GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO DE 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, 10 de marzo del 2021



Lector 1 (Presidenta)

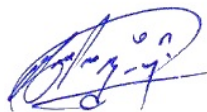
Lcda. Mg. Norma Benavides Zura

CC: 1002669644

Lector 2

Ing. M.Sc. Andrea Andrade Ayala

CC: 1719291468



Lector 3

Ing. Mg. Rodolfo Mendoza Poma

CC: 1710448521

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica de Cotopaxi por haberme dado la oportunidad de formarme como profesional. A los docentes de la carrera de Ecoturismo, en especial a mi tutor el Ab. Eliecer Chicaiza por su enseñanzas y dedicación para la culminación del proyecto. A mis amigos en especial a Mariela Silva por apoyarme durante la carrera.

A las personas de cada una de las parroquias del cantón Salcedo quienes brindaron su apoyo y colaboración durante la elaboración del presente trabajo.

Tiffany Alexa Ramos Chicaiza

DEDICATORIA

El trabajo de mi tesis con mucho cariño lo dedico a mi tío Gonzalo Tenorio quien apoyo mi formación profesional, por su orientación y confianza en el transcurso de mi vida, a mis abuelos Ignacia Chicaiza y Hugo Ramos por guiarme e inculcarme valores para mi formación personal, a mi madre Tatiana Ramos por brindarme su apoyo incondicional y palabras de aliento para la culminación de la carrera.

Tiffany Alexa Ramos Chicaiza

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Autora: Tiffany Alexa Ramos Chicaiza

RESUMEN

El presente estudio se enfoca en la gastronomía del cantón Salcedo puesto que esta es parte de sus tradiciones e identidad cultural que con el pasar de los años la preparación de sus platillos representativos han ido cambiando y acoplándose a la vida actual. La investigación tiene un enfoque metodológico cualitativo puesto que se recaba datos completos sobre el tema planteado con el fin de lograr una interpretación de los resultados en base los aspectos culturales o ideológicos del área de estudio. La primera parte del proyecto se enfocó en el levantamiento de información primaria y secundaria a través de la revisión bibliográfica de libros y documentos virtuales donde se analizó la situación actual del área de estudio teniendo en cuenta tres aspectos: el aspecto económico, socioeconómico y ambiental, de esta forma se pudo determinar que el cantón Salcedo está dividido en 6 parroquias 1 urbana y 5 rurales, en las que su principal fuente de ingresos económicos es la ganadería y la agricultura. En la segunda fase se realizó varias salidas de campo para obtener un inventario del patrimonio cultural inmaterial aplicando las fichas del INPC para conocer el número de platos representativos del cantón Salcedo, dándonos como resultado un total de 16 manifestaciones representativas del lugar de los cuales 12 pertenecen a la gastronomía cotidiana y los cuatro platillos restantes son del tipo festivo. Para cumplir con el tercer objetivo se elaboró una guía gastronómica descriptiva del cantón Salcedo utilizando los datos e información de la sistematización del inventario, la cual puede ser usada como un medio de difusión del patrimonio gastronómico. En conclusión, Salcedo es un lugar que cuenta con variedad de gastronomía y con buenas condiciones para desarrollar actividades turísticas que permitan el desarrollo del sitio. Se recomienda que las autoridades realicen más proyectos culturales y gastronómicos a fin de que las personas valoricen el conocimiento que enmarcan la historia del lugar y así no se pierda en el tiempo.

Palabras claves: gastronomía, patrimonio cultural inmaterial, guía descriptiva

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: “GASTRONOMIC GUIDE OF THE SALCEDO CANTON OF THE PROVINCE OF COTOPAXI”.

Author: Tiffany Alexa Ramos Chicaiza

ABSTRACT

This study focuses on the gastronomy of the Salcedo canton since this is part of its traditions and cultural identity that over the years the preparation of its representative dishes has been changing and adapting to current life. The research has a qualitative methodological approach since complete data is collected on the issue raised in order to achieve an interpretation of the results based on the cultural or ideological aspects of the study area. The first part of the project focused on the gathering of primary and secondary information through the bibliographic review of books and virtual documents where the current situation of the study area was analyzed taking into account three aspects: the economic, socioeconomic and environmental aspect, in this way it was determined that the Salcedo canton is divided into 6 parishes, 1 urban and 5 rural, in which its main source of economic income is livestock and agriculture. In the second phase, several field trips were carried out to obtain an inventory of the intangible cultural heritage applying the INPC files to know the number of representative dishes of the Salcedo canton, resulting in a total of 16 representative manifestations of the place, of which 12 They belong to the daily gastronomy and the four remaining dishes are of the festive type. To meet the third objective, a descriptive gastronomic guide of the Salcedo canton was developed using the data and information from the inventory systematization, which can be used as a means of disseminating the gastronomic heritage. In conclusion, Salcedo is a place that has a variety of gastronomy and with good conditions to develop tourist activities that allow the development of the site. It is recommended that the authorities carry out more cultural and gastronomic projects so that people value the knowledge that frames the history of the place and thus does not get lost in time.

Keywords: gastronomy, intangible cultural heritage, descriptive guide.

TABLA DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
TABLA DE CONTENIDO	xii
Índice de tablas	xv
Índice de gráficos	xvi
Índice de figuras	xvi
Índice de Apéndices	xvii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
4. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	5
5. OBJETIVOS	6
6.1. Objetivo General.....	6
6.2. Objetivos Específicos.....	6

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	7
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	9
7.1. Marco legal.....	9
7.1. Patrimonio cultural	10
7.2. Patrimonio cultural inmaterial	11
7.3. El patrimonio cultural como herramienta de desarrollo	12
7.3. Gastronomía y su relación con el turismo	13
7.4. La gastronomía como parte de la identidad cultural	13
7.5. Inventario para el patrimonio cultural intangible	15
7.6. Guía descriptiva como instrumento de difusión	17
8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTA CIENTÍFICA	19
9. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	19
9.1. Métodos utilizados	21
9.1.1. Método inductivo	21
9.1.2. Método etnográfico	21
9.1.3. Método sintético	23
9.2. Técnicas e instrumentos desarrolladas:	23
9.2.1. Revisión bibliográfica	23
9.2.2. Entrevistas	23

9.2.3. Fichas INP	24
9.2.4. Guía descriptiva	26
9.3. Herramientas	26
9.3.1. Cámara fotográfica	26
9.3.2. Grabadora	26
10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	27
10.1. Diagnóstico situacional del área	27
10.1.1. Diagnóstico económico	29
10.1.2. Diagnóstico Socioeconómico	31
10.1.3. Diagnóstico ambiental	32
10.2. Entrevistas	35
10.2.1. Salidas de campo	35
10.2.2. Inventario	35
10.2.3. Aplicación de Fichas INPC	36
10.3. Diseño de la guía	52
10.3.1. Características físicas de la guía	53
10.3.2. Estructura de la guía	53
11. IMPACTOS.....	57
12. PRESUPUESTO	57
13. CONCLUSIONES	58

14. RECOMENDACIONES	59
15. REFERENCIAS	60
16. APÉNDICES	64

Índice de tablas

Tabla 1. Beneficiarios Directos e indirectos.....	4
Tabla 2. Sistema de tareas en relación a los objetivos	7
Tabla 3. Modelo de tabla de resultados del inventario	22
Tabla 4. Parroquias del cantón Salcedo	27
Tabla 5. Análisis socioeconómico.....	31
Tabla 6. Datos generales del cantón Salcedo	33
Tabla 7. Flora y Fauna del Cantón Salcedo.....	34
Tabla 8. Resultados del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía	37
Tabla 9. Tipo de gastronomía.....	49
Tabla 10. Alcance	50
Tabla 11. Sensibilidad al cambio	51
Tabla 12. Presupuesto del proyecto.....	57

Índice de gráficos

Gráfico 1. Población del cantón	29
Gráfico 2. Tipo de gastronomía.....	50
Gráfico 3. Alcance	51
Gráfico 4. Sensibilidad al cambio	52

Índice de figuras

Figura 1. Modelo de ficha del INPC.....	25
Figura 2. División política del cantón Salcedo	28
Figura 3. Porcentajes de población ocupada por rama de actividad.....	30
Figura 4. Caldo de 31.....	40
Figura 5. Pescado frito.....	41
Figura 6. Papas con cuero	41
Figura 7. Empanadas de viento	42
Figura 8. Empanadas de panela	43
Figura 9. Pinol	43
Figura 10. Caldo de gallina criolla	44
Figura 11. Helados de sabores	44
Figura 12. Tortillas de maíz.....	45
Figura 13. Tortillas de papa.....	45

Figura 14. Morocho	46
Figura 15. Chaguarmishqui.....	46
Figura 16. Fritada.....	47
Figura 17. Hornado.....	47
Figura 18. Papas con cuy.....	48
Figura 19. Champús	49
Figura 20. Portada y contraportada	54
Figura 21. Créditos e Índice de la guía	55
Figura 22. Presentación de la Guía y Reseña del cantón	55
Figura 23. Contenido de la guía.....	56

Índice de Apéndices

Apéndice 1. Aval de traducción.....	64
Apéndice 2. Hojas de vida del equipo de trabajo.....	65
Apéndice 3. Entrevista para el Inventario de platos típicos del cantón	67
Apéndice 4. Registro Fotográfico de la Investigación de Campo.....	67
Apéndice 5. Fichas de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico	69

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título

Guía gastronómica del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi.

Lugar de ejecución.

Cantón: Salcedo

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Ingeniería en Ecoturismo

Nombres de equipo de investigadores (Apéndice 2)

Tutor: Ab. Eliecer Chicaiza Mg.

Correo: jose.chicaiza@utc.edu.ec

Alumno: Tiffany Alexa Ramos Chicaiza

Correo institucional: Tiffany.ramos5463@utc.edu.ec

Proyecto de investigación asociado a: Rutas gastronómicas de la provincia de Cotopaxi

Área de Conocimiento: Humanidades y Arte

Sub área: Humanidades

Línea de investigación: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales

Sub línea de investigación de la carrera: turismo comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La gastronomía es una de las razones por las que varias personas deciden viajar hacia otras ciudades o países ya que buscan tener nuevas experiencias en cuanto a comida, a nivel internacional existen países que se han convertido en destinos gastronómicos tales como China, México, Italia, España y otros alrededor del mundo que han logrado convertirse en sitios de preferencia para las personas que desean degustar de nuevos sabores en cuanto a su alimentación. Es así que la gastronomía empieza a ser de gran importancia para generar un progreso económico dentro de los sitios donde se desarrolla.

Ecuador es un país que cuenta con gran riqueza cultural la cual según datos del ministerio de turismo y demás entidades atrae la atención de miles de turistas cada año, esta riqueza se puede apreciar en las diferentes manifestaciones en sus cuatro regiones dentro de las cuales se señala también la gastronomía que ha logrado ir trascendiendo por generaciones y que además forma parte de la identidad de sus pobladores. Al existir personas que viajan para probar nuevos sabores en diferentes tipos de restaurantes, ferias y demás sitios relacionados, hacen que este factor sea de gran importancia para lograr un desarrollo local, como sucedió con el cantón Portoviejo el cual gracias a su comida variada obtuvo un reconocimiento a nivel internacional entregado por la UNESCO, por el trabajo que han realizado en el cuidado y difusión de sus recetas ancestrales, lo cual muestra que es posible potenciar un lugar a través de sus platillos.

Publicaciones como la de “Ecuador Culinario Saberes y Sabores” realizadas por el ministerio de turismo y el ministerio de Cultura, e investigaciones sobre la gastronómica ecuatoriana realizadas por universidades como la ESPE, ESPOCH, U Cuenca, hacen referencia que a través de la gastronomía las personas pueden comprender el estilo de vida, cultura y tradiciones de los lugares que visitan, de igual manera con este acercamiento se puede generar un

turismo más consciente donde las personas pueden apreciar lo valioso que es de la salvaguardia de este conocimiento.

El turismo gastronómico es una nueva forma de turismo que ayuda a mejorar la calidad de vida de campesinos, pescadores, cocineros y emprendedores, según un informe de KPMG, la gastronomía como una cadena de valor representa el 33% del PIB y representa el 20% del empleo. Dentro de España un 20% de los turistas (más de 12 millones) llegan motivados por la gastronomía por elementos como: la materia prima, la forma de comer y la hospitalidad (**Fernández Guadaño, 2019**), Ecuador dio un primer paso al desarrollo de este tipo de turismo al lanzar el Plan Nacional Gastronómico “Ecuador a la Carta” donde mostraron 24 platos representativos, poniendo en evidencia que nuestro país cuenta con la suficiente diversidad gastronómica como para llamar la atención de las personas que van en busca de nuevos sabores durante su viaje, ciudades como Cuenca, Manabí, Quito, Saraguro han estado impulsado su gastronomía y el turismo por medio de su comida con la ayuda de chefs talentosos quienes dentro de sus restaurantes representan los saberes ancestrales asociándose a los pequeños productores de sus localidades y así obtener un desarrollo económico para todos. Por lo cual es importante que estudios gastronómicos se lleven a cabo dentro de las diferentes regiones ya que sus moradores se sienten orgullosos de mostrar a quienes los visitan, además que logran perpetuar el conocimiento.

Tanto en Ecuador como en otros países las guías descriptivas son uno de los instrumentos más usados para la difusión de diferentes estudios especialmente en el ámbito turístico, al ser la gastronomía un elemento importante dentro de este se puede apreciar que varias entidades como la asociación de chefs en el país y los ministerios hacen uso de estas para promocionar sus manifestaciones culturales en diferentes destinos. Dentro del cantón Salcedo existen investigaciones de diferentes universidades donde las personas señalan que están interesadas en

que se realicen guías, recetarios y demás instrumentos que permitan que las personas conozcan sobre su cultura gastronómica, donde se puede apreciar en diferentes tipos de platillos parte de la identidad del lugar, los cuales deben ser difundidos a través para que sus pobladores puedan dar a conocer de forma más detallada la riqueza gastronómica con la que cuentan, además al hacer uso de este medio de difusión para que las personas pueden obtener beneficios económicos y lograr potenciar el turismo de este lugar, teniendo así tener un efecto beneficioso dentro del estilo de vida de todos sus habitantes.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Dentro de este proyecto se puede dividir a los beneficiarios del proyecto en dos partes, quienes recibirán un beneficio de forma directa y quienes lo harán de manera indirecta. Las personas que se van a beneficiar directamente que son todos los individuos que habitan en el Cantón Salcedo, a quienes esta guía les servirá para la difusión de su gastronomía, y las personas indirectas que son los turistas y los estudiantes de la F-CAREN.

Tabla 1.

Beneficiarios Directos e indirectos

BENEFICIARIOS DIRECTOS
Cantón Salcedo: 58.200*
Investigador: 1
BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Estudiantes de la F-CAREN: 2440
Estudiantes de la carrera de Turismo: 400

Nota: *Censo (2014) y datos de la facultad de CAREN

4. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

La gastronomía es una de las manifestaciones culturales que llama la atención de los turistas que visitan diferentes destinos turísticos en nuestro país, dentro de la provincia de Cotopaxi podemos encontrar platillos característicos como las chugchucaras, fritada, helados de sabores y allullas que son las más llamativas en la zona y atraen la atención de quienes pasan por este lugar.

La gastronomía dentro del cantón Salcedo ha estado enmarcada por los tradicionales helados de sabores, pinol y fritada, los cuales durante casi medio siglo han sido consumidos tanto por personas de la localidad como por visitantes de Latacunga, Ambato, Pujilí, Quito y otras zonas del país. Según análisis realizados por el GAD municipal del cantón Salcedo la venta principalmente de helados es la tercera fuente de ingresos económicos para varias familias del lugar.

La gastronomía dentro del cantón Salcedo gracias a sus diferentes cultivos propios del lugar como papa, maíz, tomate, y a la crianza de diferentes tipos de animales como gallinas, cuyes, conejos, ganado vacuno y porcino, permite que estos platillos sean diversos en cuanto a su sabor e ingredientes utilizados y es parte de la identidad de las personas de las diferentes parroquias del lugar por lo cual necesita ser difundida, sin embargo, dentro de los datos de páginas oficiales del GAD cantonal o de los GAD's parroquiales no se hace mención a las manifestaciones gastronómicas representativas que existen, lo cual no permite que las diferentes personas puedan conocer sobre la comida que forma parte de las tradiciones de la localidad o su modo de preparación, de igual manera las investigaciones realizadas por universidades como la UTA, UTC, UNIANDES, UTE sobre la comida del cantón no está actualizada ni completa en cuanto a la relación de cultura y gastronomía, por lo cual no permite que esta sea de utilidad al momento que un visitante busque información sobre lugares donde puedan degustar nuevos sabores durante su

visita, ya que han pasado 2 o tres años desde que fueron realizadas e incluso por la situación actual que vive el país por la pandemia, muchos de los lugares han tenido que cerrar o cambiar su locación.

Sin este tipo de investigaciones no se puede generar una difusión del conocimiento en cuanto a gastronomía ni tampoco se puede generar un desarrollo del turismo gastronómico en la zona, es necesario generar conciencia en los habitantes sobre lo importante que es conservar esta información a través del tiempo puesto que forma parte de la herencia cultural intangible del cantón Salcedo.

5. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

Elaborar una guía gastronómica del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi mediante la aplicación de métodos de investigación y fichas INPC, para la difusión de este conocimiento.

6.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual del cantón Salcedo a través de la recolección de información primaria y secundaria en relación a sus aspectos geográficos, económicos, sociales y ambientales del lugar.
- Realizar un inventario del patrimonio inmaterial dentro del ámbito gastronómico, mediante la aplicación de las fichas del Instructivo del INPC para conocer el número de manifestaciones existentes.
- Sistematizar la información recolectada durante el trabajo de campo sobre la gastronomía representativa del cantón mediante el uso de medios tecnológicos.

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

Tabla 2.

Sistema de tareas en relación a los objetivos

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
Diagnosticar la situación actual del cantón Salcedo a través de la recolección de información primaria y secundaria en relación a sus aspectos geográficos, económicos, sociales y ambientales del lugar.	<ul style="list-style-type: none"> ● Revisión bibliográfica ● Análisis de la información ● Seleccionar la información Necesaria 	<ul style="list-style-type: none"> ● Diagnóstico situacional 	<ul style="list-style-type: none"> ● Diagnóstico social, económico y ambiental (Apartado 10.1)
Realizar un inventario del patrimonio inmaterial dentro del ámbito 4 (gastronómico), mediante la aplicación de las fichas del Instructivo del INPC para conocer el número de manifestaciones existentes.	<ul style="list-style-type: none"> ● Aplicación de fichas del instructivo de INPC ● Identificación de actores ● Clasificar la gastronomía del cantón ● Fotografías de la gastronomía. ● Salidas de campo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Inventario del patrimonio inmaterial 	<ul style="list-style-type: none"> ● Entrevistas ● Fichas del INPC (Apéndice 5)
Sistematizar la información recolectada durante el trabajo de campo sobre la	<ul style="list-style-type: none"> ● Diseño de la Guía ● Selección de fotos ● Elaboración de a Guía Gastronómica 	<ul style="list-style-type: none"> ● Guía gastronómica descriptiva de la comunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Guía Gastronómica descriptiva selección y organización de la

gastronomía representativa del cantón
mediante el uso de medios tecnológicos

información (Apartado
10.3.2)

Nota: tabla de actividades y tareas realizadas en base a los objetivos planteados. Por Tiffany Ramos

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

7.1. Marco legal

Dentro del proyecto se establecen artículos que ayudan a entender mejor la importancia del patrimonio cultural inmaterial, es así que en los artículos 21, 22, 23 y 25 encontramos que los sujetos tienen derecho a mantener su propia identidad cultural, también estos pueden determinar si forman parte de una o más comunidades culturales y tienen libre acceso para expresar estas opciones; tienen el derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales (**Constitucion del Ecuador, 2008**). De esta manera se establecen los derechos, obligaciones y beneficios con los que las personas cuenta por ser partícipes dentro de una cultura, donde pueden exponer sus diferentes habilidades dentro de los diferentes ámbitos patrimoniales existentes, de igual manera cabe destacar que cuentan con el libre acceso a espacios públicos donde pueden manifestar su cultural y en la cual las personas pueden tener un contacto directo con la misma.

De igual manera en la ley de patrimonio cultural dentro del el artículo 4 literales a y b podemos apreciar que el Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá que investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar la propiedad cultural existente en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades en el país y asegurar la existencia de un repertorio de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada (**Ley de Patrimonio cultural, 2004**). Es así que todos los bienes patrimoniales inmateriales de importancia para un pueblo, comunidad o grupo de personas, deberán ser tomados en cuenta por parte del instituto de patrimonio cultural con el finde crear un registro que permita que estos sean preservados y conservados, para que no corran el riesgo de

desaparecer con el tiempo y de igual manera ser difundidos para que los conocimientos ancestrales lleguen a más personas tanto de la misma comunidad como a personas externas.

7.1. Patrimonio cultural

El término patrimonio en sí puede asociarse a diferentes temas, por lo tanto, cuando se habla de patrimonio cultural hace referencia a un grupo de activos tangibles e intangibles, que componen el patrimonio de la comunidad humana y realzan emocionalmente su identidad, tienen un sentido de comunidad y son considerados distintivos por otros. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación (**patrimonio, 2017**). A lo largo de los años diferentes autores han ido dando diferentes definiciones que finalmente se relacionan en que se trata de las características culturales heredadas dentro de un pueblo como las festividades, rituales, tradiciones, también cerámicas, iglesias, pinturas, entre otros.

Este patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto de las comunidades y un proceso que proporciona a las sociedades una gran cantidad de elementos que se adquieren del pasado, se transfieren a las nuevas y futuras descendencias para su propio beneficio y se vuelven a recrear en el presente. Es trascendental especificar que este no solo abarca el patrimonio material que se puede palpar, sino también los elementos inmateriales y los recursos naturales (**UNESCO, 2017**). Este término también se ha ido diversificando ya que cada patrimonio cultural tiene diferentes características dentro de cada lugar lo que los diferencian unos de otros, por lo que las diferentes entidades relacionadas al ámbito cultural se han visto en la necesidad de dividirlo en ámbitos, es así que la gastronomía llega a ser incluida dentro de este concepto ya que en esto se puede evidenciar diferentes costumbres y tradiciones especialmente en los procesos de fabricación y elaboración de los alimentos según el pueblo en que se desarrolle.

7.2. Patrimonio cultural inmaterial

La herencia cultural inmaterial habla sobre las expresiones culturales intangibles que la gente suele olvidar con el paso de los años se entiende por aquellas rutinas ancestrales, representaciones, memorias, ilustraciones y técnicas, las cuales están relacionados con los materiales, cosas, aparatos y áreas culturales donde se muestran las colectividades, grupos y en algunos casos los individuos reconocen estos aspectos como parte integra de sus expresiones culturales (UNESCO, 2003). Este patrimonio inmaterial está integrado por diferentes elementos que caracterizan a un pueblo o comunidad, como son sus mitos, leyendas, festividades, idioma, rituales, demás procesos como es la gastronomía, entre otros. A lo largo de los años, las instituciones responsables del manejo de los recursos culturales han clasificado el patrimonio inmaterial de diferentes formas, de modo que los recursos en las diferentes regiones se han controlado con mayor precisión.

Estas expresiones al igual que cualquier otra manifestación cultural va cambiando y adaptándose a la época en la que se van desarrollando, sin embargo, con la globalización y la influencia del mundo actual en las nuevas generaciones las conservaciones de estas tradiciones están en riesgo, dado que estos conocimientos se transmiten generalmente de forma oral y no mucho de manera escrita se corre el riesgo de que pierda en el tiempo. Si no se alimenta, el patrimonio cultural inmaterial podría perderse para siempre, o quedar relegado al pasado. Su preservación y transmisión a las futuras generaciones lo refuerza y mantiene en vida (UNESCO, 2013). Debido a esto nace la importancia de salvaguardar el patrimonio, asegurándose que este aun sea practicado dentro de sus comunidades y que de igual manera sea transmitido de generación en generación, para que de esta forma se pueda asegurar que el conocimiento no desaparezca dentro del lugar.

7.3. El patrimonio cultural como herramienta de desarrollo

Cada vez es más escuchado el desarrollo local dentro de las comunidades y pueblos de igual manera se ha ido vinculado al turismo y otras ramas de distintas formas. Se puede entender al desarrollo local como un proceso complejo, que es producto de una construcción colectiva a nivel local, que tiene como objetivo movilizar los recursos del territorio en torno de un proyecto común e incluir al conjunto de la población. Supone una perspectiva integral del desarrollo, es decir, que incluye la dimensión social, política, ambiental, cultural, el perfil productivo, etc., (Casalis, 2009). Este proceso es importante dentro de las pequeñas ciudades y comunidades, además va vinculando diferentes entidades y autoridades necesarias para llevar a cabo un proceso adecuado de desarrollo, se busca una forma para usar los diferentes recursos con los que cuentan y así obtener beneficios que les permitan desarrollarse económicamente y mejorar su calidad de vida de todos los involucrados.

El patrimonio cultural no solo son las características de una comunidad o grupo, sino que este también puede ser usado como una herramienta para el desarrollo local, estos recursos del patrimonio cultural derivan del comportamiento colectivo de un pueblo en un lugar y un tiempo y forma parte consustancial de la dimensión territorial. Constituye un ejemplo de recurso endógeno al que se adjudica un alto potencial de desarrollo en la escala local, es decir, por su uso turístico como agencia y producto comercial, tiene un alto potencial de desarrollo en la sociedad, y como elemento de identidad tiene valor social (Rubio Terrado, 2008), al ver al patrimonio como una herramienta se debe considerar que diferentes departamentos y autoridades de la comunidad deben involucrarse en el proceso necesario para ofrecer servicios o productos de calidad y de esta manera lograr un beneficio en conjunto para toda la zona y optimar los medios de vivir de las personas.

7.3. Gastronomía y su relación con el turismo

La gastronomía es el estudio que relaciona la cultura y comida, conceptos en los cuales las personas a menudo no piensan que estén relacionados y creen erróneamente que el término comida solo se relaciona con la cocina y los platos alrededor de la mesa, pero se puede entender que cuando se habla de gastronomía, no solo estamos hablando de la forma en que se sirve en la mesa o de cómo se presenta el plato en la mesa, sino que también contiene un significado más amplio que es bastante significativo para muchas personas, pueblos y comunidades (**Gutierrez, 2012**). Para ellos, el proceso de cocción suele venir desde la elección de los alimentos, la reparación y de los utensilios utilizados, por lo que la cocina también está asociada a la parte cultural y forma parte de su tradición.

Actualmente, la gastronomía está asociada a diferentes campos, uno de los cuales es el turismo, debido a que hay varias personas que no solo quieren explorar y apreciar el paisaje de sus destinos turísticos, sino que también quieren probar cosas nuevas en cuanto a la comida. El turismo gastronómico empieza a formar parte integral de la vida local de los grupos, pueblos y las comunidades ya que este está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio determinado (**OMT & Center, 2019**).

El surgimiento del turismo gastronómico dentro de las actividades que puede realizar una persona o viajero crea una nueva forma de brindar a los visitantes nuevas experiencias mientras conocen nuevos destinos turísticos. Además de esta manera las personas pueden tener una conexión más cercana con la cultura, tradiciones y otros patrimonios del sitio.

7.4. La gastronomía como parte de la identidad cultural

El patrimonio inmaterial o patrimonio vivo se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. Los recursos intangibles brindan a las comunidades un sentido de identidad y persistencia: promueven el

bienestar social y la creatividad, forjan entradas económicas y favorecen a la gestión del hábitat natural, social, al comprender que el patrimonio cultural es una parte básica de la identidad de los pueblos y comunidades donde se desarrollan, estos están vinculados a todos los aspectos de la vida diaria de las personas (UNESCO, 2003). Uno de los patrimonios inmateriales que se pueden evidenciar en todas las comunidades del Ecuador es la gastronomía que va variando de acuerdo a las diferentes regiones del país.

La gastronomía puede definirse de varias maneras según la forma en que las personas lo analicen, desde el punto de vista cultural trata sobre la transmisión de conocimiento alimentarios dependiendo de sus producciones agrícolas, también se puede referir a la alimentación del ser humano y su relación con el entorno donde se desarrollan, de igual manera se habla de una evolución en la gastronomía ya que la forma de obtener los alimentos, los utensilios usados para su preparación y demás elementos van cambiando conforme los años pasan (Ortega Freire, Albán Yanez, & Vaca, 2018). La gastronomía va cambiando y adaptándose a los cambios en la sociedad, sin embargo, esto puede causar que ciertas manifestaciones o técnicas que constituyen un fragmento de la cultura también desaparezcan o cambien, perdiendo así su esencia.

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, en el que se reflejan las tradiciones culturales y las características naturales de un lugar, al tener el turismo y la gastronomía se puede observar que entre ambos existe una relación inseparable entre la vida rural y la industria de servicios turísticos. Es así que la gastronomía como parte del patrimonio cultural puede ser usado para el desarrollo local y turísticos de las zonas rurales, ya que este elemento cuenta como un símbolo de los territorios y de su cultura a través del tiempo (Fusté-Forné, 2016). Hoy en día el turismo y la cultura van de la mano al momento de fomentar un desarrollo dentro de pequeñas comunidades y también puede ser un medio concientización para que otras personas vean el valor de las tradiciones que los pueblos albergan.

La identidad en la gastronomía tradicional se puede ver desde el momento del cultivo, la elección de los productos, la elaboración de los platos típicos, la forma de servir, etc., aunque son características que cualquier persona realiza estas varían según su contexto cultural, porque cada lugar tiene una forma diferente de realizar este proceso, cada comunidad o pueblo tiene sus propias características en la comida, las cuales pueden reflejar su estilo de vida y tradiciones. En Ecuador, cada región divulga su cultura, historia y tradiciones a través de la gastronomía, y está muy relacionada con las celebraciones de cada lugar (**Turismo, 2015**). Para los diferentes pueblos y comunidades la elaboración de comida, es un medio para expresar parte de su identidad y forma de vida que han conservado de sus antepasados, por lo cual es importante prestarle atención a todo este proceso y poder apreciar esta parte de su cultura.

Cabe señalar que para cada pueblo existente en nuestro país la gastronomía tiene un gran valor cultural, ya que esta es una tradición simbólica las cuales son transmitidas de generaciones y cuentan con significados sentimentales para quienes resguardan este conocimiento, la comida es de gran importancia para los individuos porque están estrechamente relacionadas con la historia de las personas y sus antepasados, en ella se puede observar cómo cambian las preparaciones, técnicas, utensilios y otros objetos con el paso del tiempo a lo que se conoce en la actualidad (**Leyva, 2002**). Todo el proceso dentro de las manifestaciones gastronómicas es de gran importancia para las personas y la comunidad donde se realizan por lo cual es de vital importancia la conservación del conocimiento y más importante aún, difundir este para permitir que más personas lo conozcan y aprendan sobre esto.

7.5. Inventario para el patrimonio cultural intangible

Los inventarios son considerados una herramienta fundamental al momento de realizar investigaciones y nos permite tener conocimiento sobre los bienes con los que cuenta el lugar de estudio, estos durante años han sido parte integral en el proceso de protección de los patrimonios inmateriales porque con estos se puede conocer el patrimonio cultural existente en

diferentes zonas del país y la importancia de estos elementos para las identidades individuales y colectivas. Para realizar un listado de los bienes culturales es preciso utilizar herramientas que ayuden a identificar correctamente el patrimonio con el fin de proteger todo lo detallado de una manera adecuada de acuerdo con sus características específicas (UNESCO, 2013). Las fichas de repertorio del patrimonio cultural son una herramienta práctica que ayuda a los investigadores a recopilar datos sobre la historia de vida de diferentes personajes que deben conservarse para siempre.

Dentro de nuestro país para el manejo de patrimonios culturales se cuenta con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural – INPC que es una entidad del sector público con ámbito nacional, encargada de investigar y ejercer el control técnico de acuerdo a la política pública emitida por el ente rector del saber y el patrimonio, para la preservación, conservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio material e inmaterial, todo esto es parte de nuestra identidad y de lo que somos como miembros de un mismo territorio, lo que nos distingue de otros lugares y que necesitan ser preservados para siempre (INPC, 2011). Como se mencionó anteriormente, el INPC es la entidad responsable del correcto manejo de los recursos culturales en el territorio siguiendo las políticas y leyes formuladas por el país, así como de la protección y conservación de los recursos culturales, de manera que se gestionen de manera responsable.

Para llevar a cabo el proceso de registro, inventario y catalogación de los patrimonios culturales inmateriales se debe seguir una serie de pasos necesarios que son mencionados en una guía elaborada por el INPC. Cada proceso tiene su particularidad. Se inicia con el registro para señalar la existencia legal de un bien, luego se procede a inventariarlo, que es un proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallando sus extensos elementos constitutivos, y por último se lo cataloga para contar con estudios puntuales sobre ese bien patrimonial (INPC, 2011).

Para comenzar con el inventario es necesario identificar a que patrimonio estamos analizando, desde reconocer si este es material o inmaterial, para posteriormente clasificarlo. Al hablar de los patrimonios culturales inmateriales se debe tener en cuenta los cinco ámbitos existentes que son detallados en el **Manual de uso para el Abaco (2011)** como son:

1. Tradiciones y expresiones orales
2. Artes del espectáculo
3. Usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales

Al tener en cuenta esto se puede entender que la gastronomía está definida dentro del ámbito cuatro del patrimonio inmaterial, dentro del cual nos señala también que los platillos pueden ser de tipo cotidiano, festivos y de ritual, así es como se puede comenzar con el proceso de registro del patrimonio. La existencia de estos registros tiene gran importancia ya que a través de esto se puede tener bases para empezar a tomar acciones que tengan como fin la salvaguardia de los distintos patrimonios (**INPC, 2011**). Dentro de nuestro país seguir con los parámetros establecidos dentro del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura permitirá que los diferentes patrimonios sean registrados correctamente para su debida protección.

7.6. Guía descriptiva como instrumento de difusión

Las guías descriptivas se han convertido en una herramienta para difundir información sobre temas seleccionados en diferentes campos, permitiendo a los investigadores sintetizar información y la gente poder utilizar esta información para llenar sus vacíos de conocimiento. Estas guías tienen una historia relativamente reciente en el campo del turismo. En el siglo XIX nació una producción textual que pretendía responder a una de las exigencias de los turistas, entre las personas empezaba a surgir la necesidad consultar un antes y durante del viaje o

actividades que deseaban realizar, ellos buscaban manuales que sean ágiles y fáciles de leer (**Ragonese, 2010**). Es así como se plantea la creación de guías turísticas que contaban con diferentes imágenes, mapas y con información que la personas podrían necesitar durante sus viajes y así plantear diferentes estrategias en cuanto a sus actividades a realizar.

Actualmente se puede observar lo útiles que han llegado a ser estas guías dentro de los distintos ámbitos donde se plantean estos elementos, dentro de las actividades turísticas ha sido una ayuda para las personas que van a realizar viajes, de igual manera al encontrarnos en una época donde la tecnología ha ido ganando terreno y que además está presente en todos los lugares, se puede evidenciar como estos medios textuales también se han ido adaptando a esta nueva tendencia, es así que las guías digitales empiezan a aparecer en esta cambio tecnológico y da nuevas oportunidades al usuario, ya que le permite compartir ideas y experiencias en tiempo real de los lugares a visitar, o de los temas que necesite información (**Mapelli, 2013**). El contar con estos instrumentos hace que quienes visiten un lugar tengan un primer vistazo de lo que podrían encontrar durante su visita y así tener un viaje más satisfactorio.

Como elementos característicos en las diferentes sociedades o poblaciones, la cultura, el patrimonio y el turismo desempeñan un papel importante en la realización del desarrollo socioeconómico y cultural, el turismo relacionado con la cultura significa que las personas que no comprenden el patrimonio o no le han dado importancia a este elemento cultural pueden beneficiarse de manera responsable sin sobreexplotar los recursos, lo cual muchas veces puede llevar a la pérdida de estas manifestaciones, para conseguir la unión entre turismo, patrimonio y cultura se puede usar como instrumento una guía cultural la cual es un referente documental de las costumbres, tradiciones o algún hecho histórico (**ALFONSO, 2003**). Con esto se puede conseguir una difusión y conservación de los conocimientos además de que permitirá que el rescate de las diferentes manifestaciones dentro de las comunidades.

Para implementar una guía, se debe considerar dividirla en varias partes para que sea más fácil de usar para los lectores, de modo que la información como textos, mapas, cuadros de datos, dibujos, fotos, y demás elementos que se incluyan dentro de esta también se pueda manejar fácilmente. La finalización del instrumento y su adecuada difusión ayudarán a promover el desarrollo cultural del área de investigación (Monge, 2017). De igual manera las guías pueden considerarse como un medio protección y conservación del conocimiento ancestral.

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTA CIENTÍFICA

¿Existen manifestaciones gastronómicas importantes que permitan la creación de una guía gastronómica del cantón Salcedo?

Dentro del cantón Salcedo a través del trabajo de campo se inventariaron 16 manifestaciones gastronómicas que se establecen como un pequeño fragmento en la identidad cultural del sitio, con ingredientes y técnicas de preparación que muchas veces van cambiando o desapareciendo por lo cual es importante mantener un registro de estos datos dentro de una guía descriptivas que permita que la información como historia, ingredientes, preparación, ubicación, sensibilidad al cambio y los beneficios, para que lleguen tanto a las nuevas generaciones de la comunidad como a personas de otras provincia e incluso países. Con este inventario se logra la creación una guía descriptiva con la cual se puede llegar a más personas de esta manera asegurar que se perpetúe el conocimiento.

9. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En este proyecto, cabe destacar que la investigación es cualitativa, porque el propósito de este tipo de investigación es brindar un método para que las personas puedan comprender el complejo mundo de la experiencia de vida desde la perspectiva de los diferentes miembros de

los grupos sociales que viven estas actividades o acontecimientos, puesto que hablamos de la elaboración de una guía gastronómica es comprensible que esta investigación nos ayude a analizar los platos en función de las características y su importancia en los grupos sociales en la que se encuentra (**Sandoval, 2002**). De igual manera para la elaboración de todo el trabajo se hará uso de más investigaciones y métodos que ayuden a la recolección de información en relación a cada objetivo antes definido.

En la realización del diagnóstico se utilizará la investigación bibliográfica, que se basa en la revisión de textos, artículos, bibliografías, videos, películas, etc., existentes sobre un determinado tema, los cuales son usados para iniciar o proponer un tema de discusión, esto ayudará a la recolección de información sobre el sitio de estudio y permitirá tener un análisis de la situación actual de los sitios que se visitaran para la recolección de datos del proyecto (**Gómez-Luna, Fernando-Navas, Aponte-Mayor, & Betancourt-Buitrago, 2014**). Tener un primer vistazo sobre aspectos económicos, sociales, vías de acceso y demás elementos necesarios dentro de una investigación a través de los datos obtenidos en libros y documentos virtuales permitirá desarrollar de mejor manera los siguientes pasos de la investigación.

Para el inventario del patrimonio inmaterial se utiliza la investigación de campo, que también se denomina investigación in situ porque se realiza en el lugar donde se encuentra el objeto de investigación, esto permite a los investigadores tener una comprensión profunda del conocimiento, pueden procesar datos con mayor confianza y pueden apoyarse en diseños como el exploratorio, descriptivo o experimental (**Graterol, 2011**). Esta fase de la investigación funciona para la obtención de datos más reales en cuanto a la situación actual de la gastronomía dentro de las diferentes parroquias, permitiendo conocer que es lo que existe en el lugar.

Finalmente, para lograr el diseño de la guía se debe tener en cuenta que la investigación será de tipo descriptivo, la cual muestra el conocimiento real que aparece en una determinada

situación temporal y espacial, y también selecciona las características básicas del objeto de investigación, en esta parte se mostrará la información más importante que se ha obtenido durante todo el proceso investigativo, describiendo la realidad y características del estudio (Rojas, 2015). Sistematizar la información permitirá que la parte más importante de la investigación llegue a las personas y que estas puedan hacer uso de la misma.

9.1. Métodos utilizados

9.1.1. Método inductivo

Para la realización de la fase de diagnóstico en el proyecto se utilizará el método inductivo que está basado en razonamientos que puede transformar hechos específicos en principios generales, la inducción conlleva a acumular conocimientos e informaciones aisladas, de esta manera también se podrá llegar a plantear conclusiones en base a los datos obtenidos durante la recolección de datos bibliográficos sobre el lugar (Dávila Newman, 2006). Este método permitirá obtener un primer análisis de la información bibliográfica recolectada para conocer la situación en cuanto a los aspectos geográficos, económicos, socioeconómicos y ambientales en el lugar.

9.1.2. Método etnográfico

Para esta parte de la investigación se utilizarán métodos etnográficos, ya que se habla de un proyecto relacionado con el patrimonio cultural del lugar y las vivencias de las personas, el enfoque etnográfico se basa en la creencia de que las tradiciones, roles, valores y normas del entorno en el que vivimos se interiorizan gradualmente y generan regularidad, lo que puede explicar la conducta en los individuos y grupos de manera adecuada (Martínez, 2005). En esta etapa se conocerá la diferente gastronomía que se ha enmarcado como parte de la identidad cultural de las personas, como esas costumbres y tradiciones se han perpetuado y la importancia que estas van a tener. Para lo cual se buscan actores claves que permitan la obtención de datos

en cuenta a historia, preparación, ingredientes, como han cambiado a través de los años y el alcance que estos platillos han tenido. A través de esta metodología se obtiene un inventario general de la gastronomía del cantón Salcedo el cual será plasmado en un cuadro detallando los datos más importantes (Tabla 3).

Ámbito y su ámbito: se seleccionan de acuerdo al listado propuesto por el INPC en la guía de ámbitos y sub ámbitos INPC.

Tipo de gastronomía: según los platillos registrados se define si son de tipo cotidiano, festivo o de ritual, que son la división entregada por el INPC.

Denominación: el nombre con el que las personas conocen la manifestación.

Procedencia: se especifica el lugar en el que se inventario la gastronomía.

Alcance: se especifica si el palto llega a personas de la localidad, de la provincia, la región, a nivel nacional o internacional.

Sensibilidad al cambio: se define si su sensibilidad al cambio es alta, media o baja, tomando en cuenta si las manifestaciones gastronómicas están vigentes, su trascendencia generacional y sus diferencias con el pasado.

Tabla 3. *Modelo de tabla de resultados del inventario*

ÁMBITO					
SUB					
ÁMBITO					
TIPO DE GASTRONOMÍA	DENOMINACIÓN	PROCEDENCIA	ALCANCE	PROCEDENCIA DEL SABER	SENSIBILIDAD AL CAMBIO

9.1.3. Método sintético

Para la última etapa del proyecto se utilizará el método sintético, este es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir la información, a partir de los elementos distinguidos en el análisis, por tanto, es una forma de resumir los datos más relevantes sobre la investigación de una forma organizada y breve. **(Ruiz, 2007)**. Para la obtención del parte final que es la guía se ve la necesidad de hacer uso de este método ya que permitirá sintetizar o resumir la información más relevante sobre la preparación, ingredientes, historia y la transcendencia que la comida a tenido tanto en la localidad como en otros sectores, lo cual fue el resultado del inventario obtenido durante la investigación de campo y así plasmarlo en la guía descriptiva.

9.2. Técnicas e instrumentos desarrolladas:

9.2.1. Revisión bibliográfica

Esta técnica nos permite comprender el estado actual en el que se encuentran los temas expuestos y construir una síntesis a partir de ellos, la revisión bibliográfica encierra todas las acciones afines con la recolección de información escrita sobre temas anteriormente desarrollados, donde se incluye la compilación y discusión cuidadosa de toda la información encontrada. **(Filosofía y Ciencia, 2012)**. Al analizar diferentes fuentes como sitios web y libros se obtiene una visión más clara sobre el trabajo de investigación y empieza a analizar la situación económica, ambiental, socioeconómica y geográfica del sitio de estudio.

9.2.2. Entrevistas

Se define a la entrevista es una técnica para recopilar información a través del diálogo profesional, que no solo facilita la recolección de información sobre los temas que se investigan, la realización de esta es parte esencial dentro las visitas de campo, puesto que el investigador traza preguntas generalmente abiertas donde las personas tienen la posibilidad de dar a conocer sus conocimientos en el tema de una forma más detallada los cuales son necesarios para el

proceso (**Metodología de la Investigación, 2010**). El objetivo de la entrevista es obtener datos importantes sobre la gastronomía, su historia, ingredientes y preparación (Apéndice 3). Estas entrevistas se realizaron a personas dueñas de restaurantes o puestos de comidas que han trabajado durante generaciones en la realización de diferentes platillos y que ya cuentan con reconocimiento por los pobladores y de esta manera obtener la información necesaria para la investigación.

9.2.3. Fichas INPC

Para la elaboración del método etnográfico se hará uso de las fichas obtenidas del INPC la estructura de las fichas de registro cultural nos permite organizar los diferentes datos obtenidos durante la investigación ya que esta responde a los requerimientos de información dentro de los diversos tipos de bienes culturales patrimoniales como son los elementos muebles, los recursos inmuebles y el patrimonio inmaterial (**INPC, 2011**). Estas fichas son una herramienta que permitirán la recolección de toda la información necesaria sobre las características de la gastronomía y así generar un buen inventario de estos patrimonios inmateriales.

9.2.3.1. La estructura general de la ficha

Las fichas proporcionadas por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura esta divididas en áreas, que responden a los diferentes requerimientos de todas las clasificaciones de los patrimonios culturales. Lo campos dentro de estas fichas pueden ser:

Campos cerrados: datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de información.

Campos abiertos: en este se hace uso del texto libre, donde se detalla según las especificaciones existentes para la descripción de cada producto.

Campos mixtos: es la combinación de campos cerrados con campos abiertos. Este se inicia con la selección de unos de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto. Ítems. Los ítems se presentan a manera de un listado de posibilidades en la caja de listas y como casilleros de selección (INPC, 2011).

Figura 1.

Modelo de ficha del INPC

ESTADO NACIONAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA		INPC		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
		CÓDIGO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	Cantón:			
Parroquia Urbana	[]		Rural []	
Localidad:				
Coordenadas UTM: X (Este)	Y (Norte)	(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía:		Foto:		
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
		Denominación		
Grupo social		Lengua (s)		
Ámbito				
Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito		
Breve Descripción				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
INGREDIENTES				
PREPARACIÓN				
Fecha o	Detalle de la periodicidad			
<input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Ocasional <input type="checkbox"/> Otro				
Alcance	Detalle del Alcance			
<input type="checkbox"/> Local <input type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o	Localidad
Individuo				
Colectivo				
Institución				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
<input type="checkbox"/> Alta <input type="checkbox"/> Media <input checked="" type="checkbox"/> Baja				
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y	Dirección	Teléfono	Edad	
Derechos	N/A N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A				
Código /	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Audio		
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Registrado por:		Fecha de registro:		

Notas: ficha usada para el registro del inventario gastronómico

9.2.4. Guía descriptiva

Para los investigadores, una guía es una herramienta de recolección de datos muy útil, esta puede tener diferentes usos y puede referirse a objetos, humanos o elementos simbólico, pero como mayormente se lo conoce como una guía de carácter virtual o físico donde un individuo o varios, detallan datos relevantes de un lugar en especial, estas no contiene normas específicas que se deban seguir ya que el proceso de diagramación se adaptan a los requerimientos de cada diseñador (**Gardey, 2012**). Este instrumento detallara de forma sintetizada todos los platos del lugar y la información basada en su origen, la historia, la sensibilidad al cambio y las técnicas que utilizan para la elaboración del mismo, con el fin de ayudar al turista a conocer de información del lugar que visitan.

La guía gastronómica cuenta con una portada y contraportada (ver figura 20), un índice donde se encuentra todo el contenido (ver figura 21), una presentación o introducción sobre la gastronomía y una reseña del cantón Salcedo (ver figura 22), finalmente la guía tendrá todo el contenido de los platos inventariados (ver figura 23).

9.3.Herramientas

9.3.1. Cámara fotográfica

El uso de una cámara fotográfica dentro de la investigación permitió la recolección de material fotográfico referente a los platos típicos del cantón, las mismas que después de un proceso de selección serán usadas posteriormente en la guía.

9.3.2. Grabadora

La grabadora es una herramienta que nos permitió guardar las diferentes expresiones de todos los actores claves seleccionados, durante las entrevistas y de esta manera poder plasmar el conocimiento sin alteraciones.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

10.1. Diagnóstico situacional del área

El cantón Salcedo se encuentra ubicado en la provincia de Cotopaxi, fue fundada el 19 de septiembre de 1919, conocida como tierra de panzaleos ya que durante años trataron de evitar la invasión de Tupac-Yupanqui, este lugar es muy conocido generalmente por los helados de sabores y el pinol que lo han caracterizado a través del tiempo y es parte importante de las tradiciones del cantón, según el último censo la población es de alrededor de 58.200 habitantes de los cuales la mayor cantidad se concentran en la parroquia de San Miguel la cual también es su cabecera cantonal.

El cantón Salcedo cuenta con una extensión de 48 561 hectáreas y se ubica a 20 minutos de la ciudad de Latacunga, tiene una altitud de 2683 msnm, al encontrarse en la cordillera oriental y cordillera occidental cuenta con un clima andino que oscila entre los 2°C y 26°C, el cantón está dividido en seis parroquias:

Tabla 4.

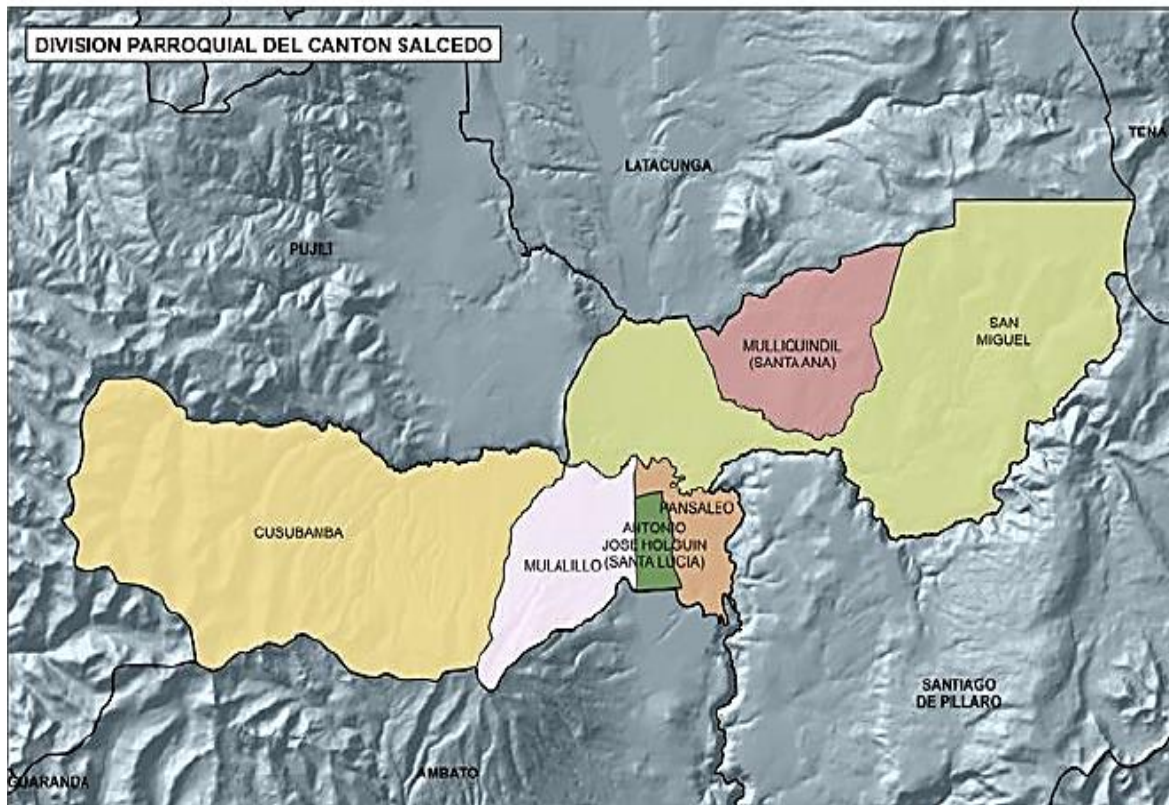
Parroquias del cantón Salcedo

	Altitud	Área	
SAN MIGUEL	2650 msnm	255km ²	Urbana
CUSUBAMBA	3165 msnm	192km ²	Rural
MULALLILLO	2840msnm	42 km ²	Rural
MULLIQUINDIL	2690msnm	49km ²	Rural
ANTONIO JOSÉ	2780msnm	8km ²	Rural
HOLGUIN			
PANZALEO	2644msnm	17km ²	Rural

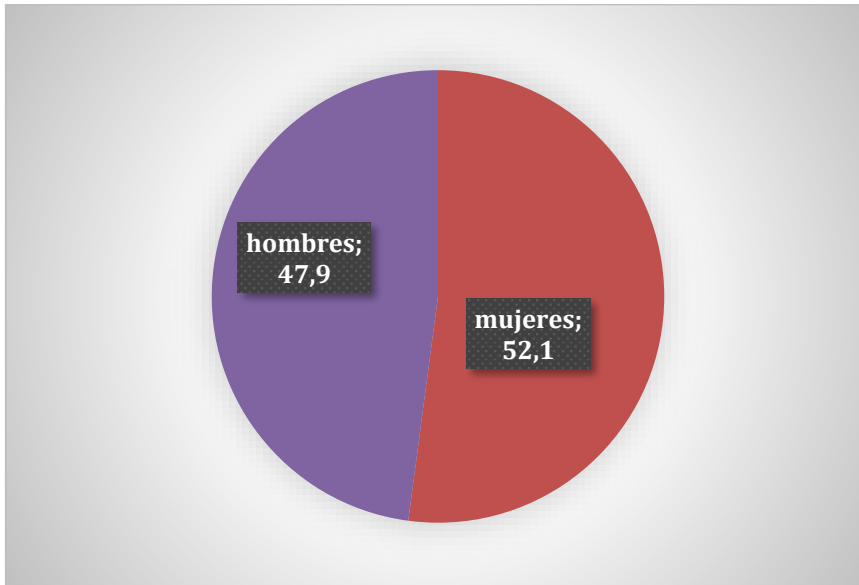
Notas: datos de las diferentes parroquias del cantón. Por Tiffany Ramos

Limita al norte con los cantones de Pujilí y Latacunga, al sur con los cantones de Ambato y Píllaro, al este limita con la Cordillera central de los andes y al oeste con el cantón Pujilí (ver figura 2).

Figura 2. *División política del cantón Salcedo*



Notas: Mapa del cantón Salcedo con su respectiva división política y límites. Fuente (INEC, 2014).
Por Tiffany Ramos

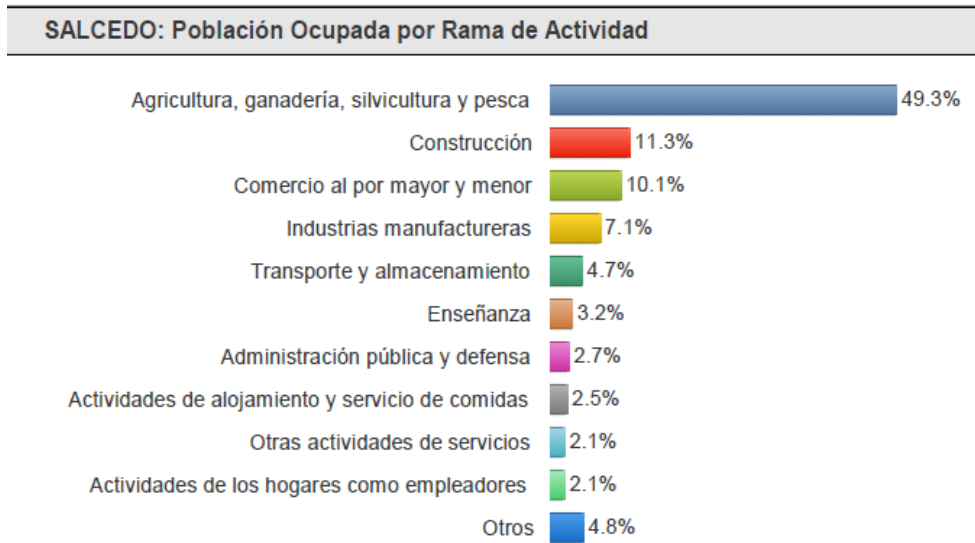
Gráfico 1.*Población del cantón*

Notas: gráfico con porcentajes de hombres y mujeres existentes en el cantón. Fuente (INEC, 2014).
Por Tiffany Ramos

El cantón Salcedo cuenta en su mayoría con mujeres con un porcentaje del 52,1% y los hombres con el 49,7%, para la investigación este dato es de ayuda al momento de identificar actores claves que permitan la recolección de información gastronómica, puesto que se puede entender que las mujeres van a ser las principales portadoras de la información.

10.1.1. Diagnóstico económico

Las principales actividades económicas del cantón Salcedo son la agricultura y la ganadería, estas actividades generan ingresos monetarios para los pobladores locales, debido a sus condiciones climáticas y geográficas el sector agrícola está bien desarrollado lo cual genera grandes beneficios para toda la población. De igual manera los sectores como la construcción y el comercio se han desarrollado convirtiéndose en un medio más para mantener la economía de toda la población.

Figura 3.*Porcentajes de población ocupada por rama de actividad*

Notas: porcentajes de actividades que realizan las personas en Salcedo. Fuente (INEC, 2014). Por Tiffany Ramos

Al haber obtenidos datos confiables del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos se puede observar que la ganadería y la agricultura son las más realizadas por los habitantes ya que representan el 49.3% de las actividades que generan ingresos económicos dentro del lugar esto se debe a que el cantón cuenta con condiciones geográficas favorables por las cuales se han desarrollado con gran facilidad dentro de su seis parroquias, después tenemos la construcción que representa el 11,3% de ingresos ya que en general los hombres se dedican a esta actividad y todos los días se concentran en el mercado central en busca de lugares que necesiten personas para la construcción, seguidamente se encuentra el comercio mayor y menor que representa el 10,1% la venta de ganado, frutas y verduras que en su mayoría se producen dentro del cantón son una gran fuente de ingreso económicos para las personas del lugar, y finalmente se encuentra la manufactura que representa el 7,1%. Se puede destacar que estas actividades son las actividades más rentables en todo el cantón y varias

personas se desenvuelven dentro de estas cada día para obtener los ingresos económicos para sus familias (Figura 3).

10.1.2. Diagnóstico Socioeconómico

Tabla 5.

Análisis

socioeconómico

Vías de acceso	Salcedo está estratégicamente ubicado y tiene accesos al lugar como la carretera Panamericana, que es conveniente para todos los que quieran visitar el lugar. Internamente, cuenta con diferentes cooperativas de transporte, lo que facilita el traslado entre parroquias.
Economía	La economía del cantón se basa principalmente en la ganadería, agricultura y comercio. Las ferias populares de los días jueves y domingos Los días jueves se comercializa el ganado mayor y los martes los animales pequeños Los días miércoles se comercializa las papas, habas, choclos, mellocos
Turismo	Salcedo es conocido por los helados, el pinol, que ganaron reconocimiento en el territorio nacional y por fuera del país. El parque Nacional Llanganates donde se puede visitar las Lagunas de los Anteojos en el Km 60, pesca deportiva y animales salvajes Laguna de Yambo Balneario de Nagsiche Aguas termales de Aluchan Estación de tren en el centro de la ciudad y la estación ubicada en la parroquia de Antonio José Holguín Hosterías
Educación	El cantón cuenta con diferentes instituciones educativas tanto en la zona urbana como en la zona rural, actualmente existen un aproximado 58 instituciones educativas

Salud	Dentro del cantón podemos encontrar centros de salud y sub centros de salud que están ubicados en sitios estratégicos que permiten que las personas tanto de la zona rural como la urbana tengan acceso a estos, de igual manera todos estos lugares cuentan con equipos y personal capacitado.
Servicios básicos	<p>Agua potable: Aproximadamente el 98% de la población cuenta con acceso a agua potable dentro del cantón</p> <p>Alcantarillado: En cuanto al alcantarillado solo el 24% de la población tiene acceso a este servicio y el resto de la población principalmente rural hace uso de pozos sépticos.</p> <p>Energía eléctrica: aproximadamente el 90.9% de la población cuenta con este servicio. Actualmente este servicio ha sido extendido por todo el lugar lo que ha permitido que más personas tengan acceso a este servicio</p>

Notas: información sobre accesos, economía, educación turismo y servicios básicos a los que las personas tienen acceso. Fuente (PDoT, 2010). Por Tiffany Ramos

El cantón Salcedo brinda diferentes servicios básicos para satisfacer las necesidades de sus habitantes, por la ubicación y vías de acceso del lugar, se ha convertido en el centro de comercio de la provincia, por lo que la zona también puede promover el desarrollo económico local, de igual manera las personas cuentan con escuelas de calidad para las nuevas generaciones, y también tienen acceso a servicios de atención médica de calidad.

10.1.3. Diagnóstico ambiental

Este diagnóstico toma en cuenta factores naturales como la biodiversidad, el agua, el suelo y el clima. El cantón Salcedo cuenta con vista de sus valles interandinos, donde se puede observar las diferentes colinas y montañas que rodean al lugar, también se puede apreciar los diferentes cultivos que las personas realizan, dentro de este lugar se puede apreciar diferente flora y fauna (Tabla 6) que hace aún más agradable la vista, uno de los problemas que suelen amenazar estos paisajes y sus suelos es la presencia de invernaderos, plantaciones de flores y

de brócoli las cuales no solo tendrá un impacto visual, sino que también dañará y cambiará el medio ambiente debido al uso de diversos productos químicos.

Tabla 6.

Datos generales del cantón Salcedo

	Cantón Salcedo
Ubicación	Región: Sierra
	Zona 3
	Provincia: Cotopaxi
Límites	Norte: Pujilí y Latacunga
	Sur: Ambato y Píllaro
	Este: Cordillera central de los andes
	Oeste: Pujilí
Creación	19 de septiembre de 1919
Extensión	48 561 hectáreas
Temperatura	2°C y 26°C
Valles	Yanayacu y Nagsiche
Llanuras y Mesetas	Rumipamba, Tigualó, Anchiliví, Pucarumí, Pilaló y San José de Barbapamba
Colinas y Páramos	Churuloma, Chanchaló, Bellavista, Palama, Cumbijín, Galpón, Atocha, Yanahurco y Chirinche
Hidrografía	
Río Cutuchi	Es el principal río lo atraviesa de norte a sur y su nacimiento está en los deshielos del volcán Cotopaxi
Río Yanayacu	Nace en la parte alta de la cordillera central y sirve de límite entre Salcedo y Píllaro.
Río Nagsiche	Tiene su origen en la cordillera occidental también es utilizado como límite geográfico con el cantón Pujilí

Notas: datos generales del cantón Salcedo. Fuente (MAGAP-PRAT & TRACASA-NIPSA, 2014) (Salcedo, 2016). Por Tiffany Ramos

El cantón Salcedo cuenta con una ubicación estratégica dentro de la provincia gracias a que está atravesada por las panamericana E-35, cuenta con diferentes características ambientales que forman parte del atractivo de este lugar como son sus ríos, valles, paramos con variedades de vegetación y animales, colinas, llanuras que en conjunto hacen que quienes visiten este lugar queden maravillados con la variedad de paisajes con los que cuenta.

Tabla 7.

Flora y Fauna del Cantón Salcedo

Flora	El cantón salcedo cuenta con flora típica tanto de los valles centrales andinos como del páramo. Entre estas podemos encontrar líquenes, valeriana, chuquiragua, orquídeas, paja, sigse, trébol, chilca, mora, capulí, molles, pinos, eucaliptos, sábila, pitajayas, tunas, pencos, gran variedad de plantas medicinales, marco, ortiga etc. Muchas de las especies han disminuido su cantidad dentro del sector principalmente por el cambio climático o la sobre explotación de las mismas
Fauna	De igual manera la fauna del lugar es característica de los valles centrales andinos y del páramo. Dentro de esto podemos encontrar una variedad de aves como gorriones, lechuzas, búhos, quindes, pájaros, tórtolas, garcetas, curiquingues, golondrinas, patos, guarros etc. Entre los mamíferos existen lobos, zorros, venados, llamas, chucuris, dantas, osos de anteojos, zarigüeyas. Y otros reptiles e insectos. Muchas especies de gran importancia para la zona han ido desapareciendo principalmente por el avance de la frontera agrícola o por el calentamiento global, una de ellas fue la rana Jambato.

Notas: descripción de la flora y fauna existente dentro del cantón. Fuente (Escobar, 2010). Por Tiffany Ramos

Salcedo tiene una gran cantidad de flora y fauna en sus valles, llanuras y paramos, pero debido a cambios climáticos o a la explotación de sus recursos, muchas de estas especies se han visto amenazadas por estos cambios en su ecosistema. Otro factor es el crecimiento de los límites agrícolas en toda la región, que han causado que varias especies de animales y plantas silvestres tengas que adaptarse a estas nuevas condiciones lo cual ha disminuido el número de animales y vegetaciones existentes, mientras que otras simplemente han desaparecido en la zona.

10.2. Entrevistas

Para el levantamiento de información se platea un formulario de preguntas abiertas para la realización de la entrevista a cierto número de personas conocedoras del proceso gastronómico, estas preguntas ayudan a la obtención de datos, procesos e historia sobre los platos que elaboran los cuales son de vital importancia para la realización del proyecto (Apéndice 3).

10.2.1. Salidas de campo

Para la aplicación de la entrevista a los actores claves de las diferentes parroquias del cantón, se realizaron salidas de campo durante dos semanas donde se pudo recolectar la información de 16 platos representativos de esta zona, de igual manera se realizó un registro fotográfico que será parte de un proceso de selección para la realización de la guía.

10.2.2. Inventario

Para la realización del inventario se procedió con la identificación de actores clave, las cuales fueron personas inmiscuidas en el ámbito gastronómico, se identificaron 16 personas distribuidas entre los 30 y 70 años, las cuales brindaron información sobre la su preparación e ingredientes usados para la elaboración de comidas tradicional del lugar, de los cuales en su mayoría fueron mujeres, estas personas fueron seleccionadas debido a que cuentan con locales

o puesto de comida que han existido dentro del cantón que componen la historia cultural de la gastronomía y han sido transmitidas durante varias generaciones.

10.2.3. Aplicación de Fichas INPC

Finalmente se aplicó las fichas de campo que fueron obtenidas del instructivo del INPC, las cuales nos permite obtener datos sobre las técnicas, conocimiento y prácticas que existen dentro del cantón con relación a la gastronomía típica del lugar. El proceso del inventario por medio de las fichas del INPC nos permitió conocer parámetros como: el ámbito, sub ámbito, tipo de gastronomía, denominación del platillo, su procedencia, transmisión del conocimiento y su sensibilidad al cambio.

Tabla 8.*Resultados del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía*

ÁMBITO	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo				
SUB ÁMBITO	Gastronomía				
TIPO DE GASTRONOMÍA	DENOMINACIÓN	PROCEDENCIA	ALCANCE	PROCEDENCIA DEL SABER	SENSIBILIDAD AL CAMBIO
					Alta Media Bajo
Cotidiana	Caldo de 31	Los cortaditos “Mamá Rosita”- San Miguel	Provincial	Padres- hijos	X
	Pescado frito	“Rincón del mar”- Mulliquindil Santa Ana	Regional	Padres-hijos	X
	Papas con cuero	Papitas con cuero “Doña Clarita”- San Miguel	Provincial	Padres-hijos	X
	Empanadas de viento	Mercado central- San Miguel	Local	Padres-hijos	X
	Empanadas de panela	Mercado y plazas- San Miguel	Local	Padres-hijos	X

	Pinol	“Rico Pinol”- San Miguel	Nacional	Padres-hijos	X
	Caldo de gallina	“Rincón del mar”- Mulliquindil Santa Ana	Regional	Padres-hijos	X
	Helados de sabores	“Los tradicionales helados de sabores”- San Miguel	Internacional	Padres- hijos	X
	Tortillas de maíz	“Tortillas de maíz” _ San Miguel	Local	Padres- hijos	X
	Tortilla de papa	Barrio el Calvario- Cusubamba	Local	Padres-hijos	X
			Bebidas		
	Morocho	“Morochos la chinita”- San Miguel	Provincial	Padres- hijos	X
	Chaguarmishqui	Sra. Oña calles de la parroquia- San Miguel	Local	Padres-hijos	X
Festiva	Fritada	“Fritada María”- Panzaleo	Nacional	Padres-hijos	X

Hornado	“Hornados Sal y pimienta”- San Miguel	Nacional	Padres-hijos	X
Papas con cuy	Picantería “Mamá Chavi” – San Miguel	Nacional	Padres- hijos	X
Bebidas				
Champús	Sra. María parque central -Mulalillo	Local	Padres-hijos	X

Nota: resultados del inventario de patrimonios gastronómicos del cantón Salcedo. Por Tiffany Ramos

Con la realización de entrevistas a los actores clave se logró obtener datos específicos como su preparación ingredientes e historia de la gastronomía tradicional de todo el cantón, donde se pudo conocer que en su mayoría el conocimiento sobre la elaboración de platillos tradicionales ha sido desde hace años transmitida de generaciones en generaciones, aprendiendo de padres y abuelos, y de esta misma manera a las personas que actualmente se desenvuelven dentro del ámbito gastronómico esperan que sus hijos que continúen por más años con su legado. Esta investigación se según el instructivo de fichas del INPC se encuentra dentro patrimonio cultural inmaterial en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, y en el sub ámbito de gastronomía donde se pudo identificar al menos un platillo representativo de cada parroquia como es:

- **Champús:** parroquia de Mulalillo
- **Tortillas de papa con huevo:** parroquia de Cusubamba
- **Fritada:** parroquia de Panzaleo
- **Helados de sabores y Pinol:** parroquia de San Miguel
- **Pescado frito:** Mulliquindil (Santa Ana)

Gastronomía cotidiana

Figura 4.

Caldo de 31



Nota: fotografía referencial del caldo de 31. Por Tiffany Ramos

Este platillo tuvo su origen cuando los hacendados faenabas una res cada fin de mes o cada 31 para tener alimento para ellos y los restos del animal eran usados por sus trabajadores quienes crearon esta receta. Se prepara con las vísceras de la vaca con aliño, cebolla, sal y se cocina hasta que estén suaves y se sirve a las personas. Se lo encuentra todos los días en el mercado central del cantón.

Figura 5.

Pescado frito



Nota: fotografía referencial del pescado frito. Por Tiffany Ramos

Si bien el pescado frito es un platillo característico de la costa o amazonia. En el cantón Salcedo específicamente en la parroquia de Mulliquindil fue un platillo que desde hace 20 años ganó reconocimiento y potenció la economía local del sector. La familia Jiménez lo fríe en leña y se sirve acompañado de yuca o papas fritas y un curtido de cebollas. Y cada fin de semana llegan personas desde distintas partes como Latacunga, Ambato, Quito solo para degustar de este.

Figura 6.

Papas con cuero



Nota: fotografía referencial de las papas con cuero. Por Tiffany Ramos

Las papas con cuero son parte de la gastronomía cotidiana del cantón gracias a la facilidad que existe para conseguir sus ingredientes y su simpleza en cuanto a preparación. Para su preparación Doña Carmen Tenorio quien elabora este platillo desde hace años no relata que el cuero de chanco puede demorar desde una hora hasta medio día en cocinarse, siendo este el ingrediente que podría llevar más trabajo por el tiempo que tarda. Este platillo para su comercialización se encuentra todas las tardes en el mercado central de Salcedo.

Figura 7.

Empanadas de viento



Nota: fotografía referencial de las empanadas de viento. Por Tiffany Ramos

Las empanadas de viento reciben ese nombre ya que al ser puesta en el aceite hirviendo se inflan como si se llenaran de viento. Son consumidas en compañía de café o agua aromáticas, se encuentran de venta en el mercado central del cantón y en los días de feria. Gracias a las nuevas preferencias gastronómicas el consumo de este alimento ha disminuido.

Figura 8.*Empanadas de panela*

Nota: fotografía referencial de la empanadas de panela friéndose en el tiesto. Por Tiffany Ramos

Las empanadas de panela hechas en tiesto son parte de la gastronomía cotidiana de Salcedo y parte de sus tradiciones desde hace años, las personas la han realizado durante años transmitiendo este conocimiento de generaciones en generaciones. Son fritas sin aceite como en la antigüedad y en el centro llevan panela molida la cual al momento de ser colocada en el tiesto se derrite. Estas se encuentran de venta todos los días en los principales mercados y ferias del cantón Salcedo.

Figura 9.*Pinol*

Nota: fotografía referencial del platillo. Por Tiffany Ramos

El pinol es un producto exclusivo del cantón Salcedo, la idea de este surge cuando Don Rafael observa que la gente ingería pequeños trozos de panela, a lo cual el decidido machacarla con el molino y fusionarla con machica para crear este producto de olor y sabor agradable. Hoy en día es la tercera generación de la familia quienes se encargan que este producto es distribuido en

tiendas estratégicas para que las personas que los visiten o los mimos moradores tengan mayor facilidad para adquirir el producto.

Figura 10.

Caldo de gallina criolla



Nota: fotografía referencial del caldo de gallina criolla. Por Tiffany Ramos

El caldo de gallina criolla es parte de la gastronomía cotidiana ya que las personas del cantón lo elaboran constantemente en sus hogares para compartirlo con sus y se puede consumir diariamente dentro de diferentes restaurantes, tiene un alto concentrado de proteínas. La única variación que ha sufrido este platillo es que antes se realizaba en una cocina de leña y hoy en día la mayoría hacen uso de las cocinas a gas.

Figura 11.

Helados de sabores



Nota: fotografía referencial de los helados de sabores tradicionales de Salcedo. Por Tiffany Ramos

Los tradicionales helados de Sabores aparecen en la década de los 50 con las religiosas franciscanas quienes realizaban este producto desde el convento, es la familia Jijón Franco allegados a las religiosas quienes deciden comercializar el producto, estos han logrado ser

reconocidos a nivel local, nacional e internacional. Su elaboración puede llevar hasta 2 días debido a que se va congelando sabor por sabor. Estos helados son muy importantes para el desarrollo local del cantón y parte de la historia del lugar, además gracias a su variedad de sabores y su reconocimiento logra atraer la atención de los turistas que van de paso por Salcedo.

Figura 12.

Tortillas de maíz



Nota: fotografía referencial de las tortillas de maíz de dulce. Por Tiffany Ramos

Las tortillas de maíz son dulces y elaboradas en piedra si aceite, parte de la herencia indígena los cuales siempre han usado el maíz en la preparación de sus alimentos. La señora Nélica Kilo quien heredo el negocio hace 10 años cuenta que actualmente las persona ya no las consumen con regularidad y son pocos los clientes fieles que llegan en busca de este alimento.

Figura 13.

Tortillas de papa



Nota: fotografía referencial de las tortillas de papa acompañadas con huevo. Por Tiffany Ramos

Las tortillas de papa son una tradición dentro de toda la zona andina y han sido elaboradas por las personas a lo largo de los años. Se sirven acompañadas de huevo y ensaladas. Dentro de la

parroquia de Cusubamba, aunque es un platillo simple es de los más solicitado por quienes visitan este lugar.

Figura 14.

Morocho



Nota: fotografía referencial del platillo. Por Tiffany Ramos

La bebida tradicional de morocho es el resultado de una mezcla de ingredientes de nuestros indígenas y los colonizadores. El tiempo de cocción es de una hora donde se cocina al morocho con leche y especias de dulce. Es una de las bebidas más tradicionales que existen, sin embargo, hoy en día ya no es tan consumida por las nuevas generaciones.

Figura 15.

Chaguarmishqui



Nota: fotografía referencial del vaso de Chaguarmishqui. Por Tiffany Ramos

El Chaguarmishqui o dulce de cabuya es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana y es extraída del penco maduro de la cabuya. Su preparación ha sido pasada de generación en generación parte de la identidad de nuestros pueblos, esta bebida no puede ser elaborada en

cualquier época del año ya que la cabuya debe tener cierto número de años para poder extraer este zumo, los jóvenes han perdido el interés en esta bebida ya que no la consumen con frecuencia.

Gastronomía festiva

Figura 16.

Fritada

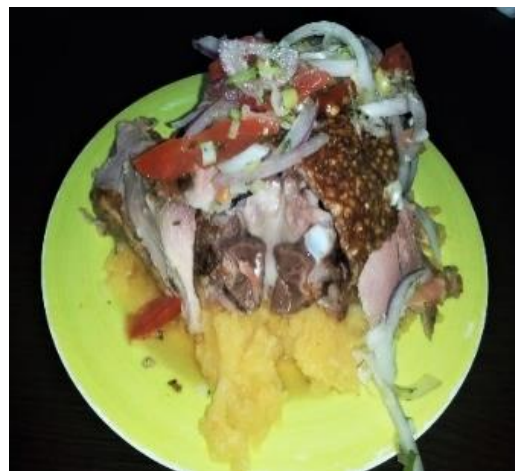


Nota: fotografía referencial de la fritada elaborada en la parroquia de Panzaleo. Por Tiffany Ramos

La fritada es parte de la gastronomía característica de toda la serranía ecuatoriana desde la época colonial, cuyo ingrediente principal es la carne de cerdo frita en una paila. Dentro del cantón Salcedo este platillo es comercializado en la parroquia de Panzaleo, además que este es un platillo que se realiza frecuentemente en las diferentes festividades religiosas del lugar.

Figura 17.

Hornado



Nota: fotografía referencial del platillo. Por Tiffany Ramos

El hornado es parte de la tradición gastronómica del cantón se prepara desde hace 52 años, la mayoría de persona inmiscuidas en la elaboración de este platillo tratan de mantener la forma tradicional de preparación como el usar un horno de leña para cocinar el chancho. Esta comida se encuentra de venta en el mercado central de Salcedo y es un platillo que se sirve en las diferentes festividades del cantón Salcedo.

Figura 18.

Papas con cuy



Nota: fotografía referencial del platillo. Por Tiffany Ramos

Las papas con cuy son parte de la gastronomía de los pueblos indígenas de la serranía, quienes se dedicaban a la crianza de estos animales y al cultivo de papas los cuales son usados para la elaboración de este platillo. La preparación suele ser en fogón de leña, durante las festividades que se realizan dentro del cantón los priostes mayores sirven las papas con cuy a los miembros de las procesiones.

Figura 19.*Champús*

Nota: fotografía referencial del platillo. Por Tiffany Ramos

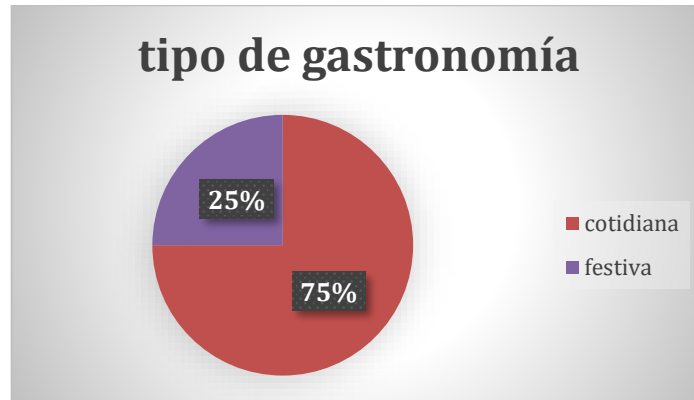
El champús es una bebida elaborada con mote y data desde la época inca, parte de la identidad de nuestros pueblos indígenas quienes usaban este tipo de alimentos para la preparación de diferentes platillos y bebidas. En la actualidad esta bebida no es muy consumida por los jóvenes, pocas personas conocen la forma de elaborar la bebida y se la encuentra con mayor facilidad en las festividades las parroquias rurales del cantón.

De igual manera según la aplicación de fichas INPC se pudo identificar si los platillos inventariados son del tipo cotidiano, festivos o de rituales, su sensibilidad al cambio y el alcance, donde se obtuvo lo siguiente:

Tabla 9.*Tipo de gastronomía***TIPO DE GASTRONOMÍA**

Cotidiana	12	25%
Festiva	4	75%
Total	16	100%

Nota: división en cuanto a tipos de gastronomía del inventario del cantón Salcedo. Por Tiffany Ramos

Gráfico 2.*Tipo de gastronomía*

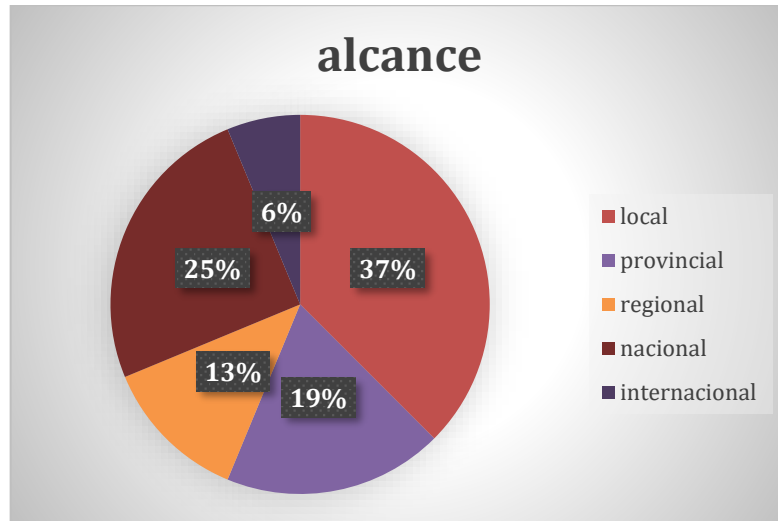
Nota: gráfico del tipo de gastronomía cantón Salcedo. Por Tiffany Ramos

De acuerdo al gráfico estadístico se identificó que dentro del cantón Salcedo, 12 de los 16 platos inventariados pertenecen a la gastronomía es cotidiana, lo cual representa el 75% de platillos es decir que se realizan continuamente y se puede encontrar todos los días y solo 4 platos que son el 25% pertenecen al tipo festiva los cuales durante años han estado presentes en las fiestas de las diferentes parroquias.

Tabla 10.*Alcance***ALCANCE**

Local	6	37%
Provincial	3	19%
Regional	2	13%
Nacional	4	25%
Internacional	1	6%
Total	16	100%

Nota: alcance que tienen los platillos del cantón Salcedo. Por Tiffany Ramos

Gráfico 3.*Alcance*

Nota: gráfico con porcentajes del alcance de la gastronomía. Por Tiffany Ramos

Al analizar el alcance que la gastronomía de Salcedo tiene se ha obtenido que los platillos en su mayoría solo llegan a persona de la localidad con 37% de alcance, el 25 % de manifestaciones llegan a ser conocidas a un nivel nacional, el 19% de platillos han llegado a ser reconocidas por personas de toda la provincia, el 13% son reconocidos a nivel regional y apenas el 5% son conocidos y tiene influencia a nivel internacional, como son los helados de sabores tradicionales de Salcedo, lo cuales han logrado un gran reconocimiento internacional.

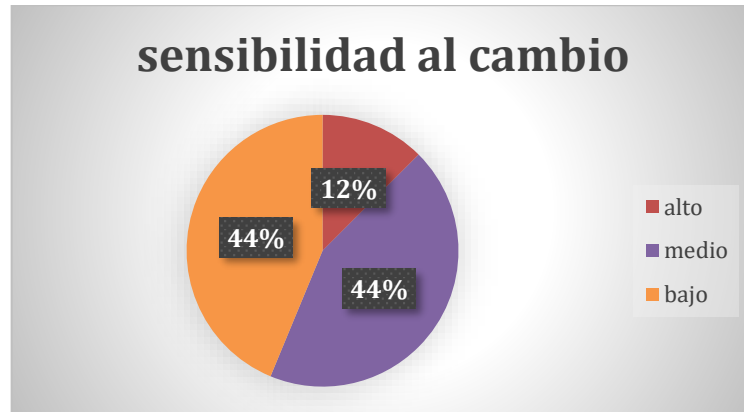
Tabla 11.*Sensibilidad al cambio*

Sensibilidad al cambio		
Alto	2	12%
Medio	7	44%
Bajo	7	44%
Total	16	100%

Nota: sensibilidad al cambio de la gastronomía del cantón Salcedo. Por Tiffany Ramos

Gráfico 4.

Sensibilidad al cambio



Nota: porcentajes de sensibilidad al cambio de los platillos. Por Tiffany Ramos

Toda manifestación cultural inmaterial está sujeta a cambios por lo que es necesario conocer que tan vulnerables son estos patrimonios tomando en cuenta si estos están vigentes, su trascendencia generacional y sus diferencias con el pasado. Con la ilustración del gráfico se pudo analizar que de los 16 platillos inventariados dos de ellos como son las papas con cuy y el champús que representan el 12% tienen una alta sensibilidad al cambio, ya que en el caso del cuy las técnicas de preparación han ido cambiando y es un platillo que no se encuentra con facilidad, el champús por otra parte ya no es elaborado por las personas y cada vez menos personas conocen como se elabora esta bebida hecha con mote, por lo cual se debería tomar otras medidas para que estos no desaparezcan y no se pierda su valor. Sin embargo, en el rango de análisis se obtiene que 7 platillos tienen sensibilidad media al cambio y de igual otros 7 platillos se encuentran con sensibilidad al cambio baja, ambos representados así el 44% cada uno, con esto se puede entender que la mayoría de platos típicos se encuentran vigentes dentro de la zona y que sus técnicas de elaboración no han tenido mayores variantes.

10.3. Diseño de la guía

Una vez que se han identificados los platillos más representativos del cantón Salcedo, mediante la aplicación de fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), se

sistematizaron los datos más relevantes obtenidos durante la investigación, posteriormente se realizó una revisión de la información y se seleccionaron fotografías del registro fotográfico obtenido durante las salidas de campo, donde se seleccionaron aquellas que cuenta con mejor ilustración, iluminadas y que se encuentren nítidas, con un buen enfoque en cuanto a la presentación de los platillos, para que el lector pueda apreciar y acoger el mensaje que se desea transmitir.

10.3.1. Características físicas de la guía

Para la elaboración de la guía se determinó las siguientes características físicas:

- Tamaño de la guía:
- 20 de alto
- 14 de ancho
- Letra Times New Roman en los títulos
- Letra Poppins Light en el texto
- Tipo de papel: couché (contenido)
- Forma: pergamino vertical

10.3.2. Estructura de la guía

La guía está estructurada en tres partes:

- **Portada y contraportada:** se estableció una portada con un collage de fotografías de diferentes platillos, donde queda definida la temática gastronómica que tendrá la guía, la cual lleva por título “Guía gastronómica Cantón Salcedo”, también se pueden encontrar los sellos de la universidad y el autor del texto. La contraportada consta de un collage fotográfico donde se aprecian distintos sitios del lugar como iglesias, parques y monumentos.

- **Créditos:** en la parte posterior de la portada existirá una mención a la universidad, tutor, autora de las fotografías y las personas a las que se les realizó la entrevista para la realización de esta investigación.

Figura 20. Portada y contraportada



Nota: modelo de las portadas y contraportada de la guía. Por Tiffany Ramos

- La segunda parte de la guía contiene el índice donde se detalla el contenido de todo documento y las paginas donde se encuentra cada dato, una presentación y una reseña del cantón Salcedo.

Presentación: contiene una introducción sobre lo que es la gastronomía tanto en Ecuador como dentro del cantón Salcedo, acompañado por una ilustración del mapa cantonal.

Cantón Salcedo: se da una breve reseña histórica del cantón acompañada por fotografías de las principales iglesias de cada parroquia.

Figura 21.
Créditos e Índice de la guía

<p>CRÉDITOS</p> <p>Universidad Técnica de Cotopaxi Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Ingeniería en Ecoturismo</p> <hr/> <p>Edición e Investigación Tiffany Ramos Asesor de tesis Ab. Elecer Chicaliza Msc. Diseño, Diagramación, Fotografía Tiffany Ramos Ilustración Karla Parreño</p> <hr/> <p>Aporte Investigativo Un especial agradecimiento a cada una de las personas involucradas en el ámbito gastronómico de las diferentes parroquias del Cantón Salcedo por haber brindado los datos necesarios sobre los platos típicos usados en la elaboración de la guía gastronómica.</p>	<p>ÍNDICE</p> <p>Presentación.....03 Cantón Salcedo.....04</p> <p>GASTRONOMÍA COTIDIANA</p> <p>Caldo De 3l.....05 Helados De Sabores.....06 Papas Con Cuero.....07 Pescado Frito.....08 Empanadas De Viento.....09 Empanadas De Panela.....10 Pinol.....11 Caldo De Gallina.....12 Tortillas De Maíz.....13 Tortilla De Papa.....14 Morocho.....15 Chaguarmishqui.....16</p> <p>GASTRONOMÍA FESTIVA</p> <p>Fritada.....17 Hornado.....18 Papas Con Cuy.....19 Champús.....20</p>
---	---

Nota: índice del contenido de la guía gastronómica. Por Tiffany Ramos

Figura 22.
Presentación de la Guía y Reseña del cantón



Nota: páginas de presentación y reseña de la guía. Por Tiffany Ramos

- **Tercera parte:** en esta se encuentra todo el contenido de la guía, como el tipo de gastronomía, nombre del platillo, su descripción, la preparación, su sensibilidad al cambio y la ubicación del lugar en donde que fue inventariado el plato típico. De igual manera se seleccionó una fotografía que permita al lector apreciar el platillo con detalle.

Reseña: contiene la historia de cómo nace o como comienza la elaboración de cada platillo.

Fotografía: se selecciona fotografías de cada platillo que permitan al lector apreciarlo con claridad.

Ingredientes y preparación: se detalla cada uno de los ingredientes de cada plato en conjunto con los pasos a seguir para la preparación del mismo.

Ubicación: se menciona la parroquia, lugar y en algunos casos nombres los restaurantes donde se puede degustar los platillos.

Beneficios: se señala los nutrientes, proteínas o vitaminas con los que cuenta la comida.

Figura 23.
Contenido de la guía



Nota: páginas de contenido de la guía gastronómica. Por Tiffany Ramos

- La guía fue elaborada en el programa Adobe Illustrator el cual permitió diseñar y editar las fotografías de una manera profesional.

11. IMPACTOS

Impactos sociales

La creación de una guía posterior al proceso investigativo tiene un impacto positivo dentro de la comunidad ya que a través de esto se pudieron recabar datos de gran importancia para la obtención de un registro de la historia de los platillos, su preparación e ingredientes, que permitirán que las nuevas generaciones y personas que visiten la localidad puedan tener acceso a este tipo de información, además de entender la importancia que estos tienen dentro de la identidad cultural del cantón Salcedo.

Impactos económicos

La guía gastronómica es un gran instrumento de difusión de conocimiento, por lo que este puede ser usado por las personas del cantón como un medio para atraer más visitantes que no solo deseen conocer sobre la gastronomía, sino que a su vez la degusten y así se generaran ingresos económicos tantos para las familias dueñas de los restaurantes como para los demás comerciantes de la zona, quienes podrán ofrecer sus servicios a las personas que visiten el lugar.

12. PRESUPUESTO

Tabla 12.

Presupuesto del proyecto

Ítems	Detalles	Cantidad	V. Unitario	Valor
Talento Humano	Diseñador Grafico	1	10	10.00
Recursos y Materiales	Impresiones del Trabajo final	4	25	25.00
				110\$

Notas: costo de la guía gastronómica.

13. CONCLUSIONES

- Con la revisión bibliográfica de datos del cantón se pudo determinar que la mayor parte de población Salcedense se dedica netamente a la agricultura y ganadería gracias a las condiciones climáticas favorables la agricultura se ha desarrollado con mayor facilidad lo cual ha permitido que existan variedad de alimentos que son usados en la elaboración de comida, además que existen varias vías de acceso y transporte para movilizarse dentro de todo el cantón lo cual permite visitar diferentes lugares donde se desarrollan las manifestaciones culturales.
- Con el levantamiento de información a través de la aplicación de las fichas del INPC, pese a la pandemia se identificaron 16 platos representativos entre cotidianos y festivos, y al menos un plato representativo de cada una de las parroquias del cantón Salcedo, donde se pudo conocer la historia, forma de preparación e incluso los años que estos platillos han existido dentro del lugar.
- Finalmente se plantea la sistematización de información en una guía, la cual cuenta con la historia y modo de preparación de los platillos inventariados, en otras investigaciones se nota el interés de las personas por contar con instrumentos como las guías con el fin de poder difundir el conocimiento gastronómico que posee la localidad.

14. RECOMENDACIONES

- Es importante que las autoridades del Gad municipal aprovechen las condiciones geográficas para transformar al cantón en un sitio turístico donde las personas puedan venir a conocer el lugar y degustar la gastronomía representativa que existe en Salcedo.
- Es necesario que conjuntamente con el apoyo de autoridades del Gad municipal y encargados de las diferentes parroquias se logre investigaciones más profundas sobre gastronomía, además de inventarios de otros ámbitos como sus festividades, expresiones orales, que ayudaran a que se impulse el turismo dentro de la zona y la conservación de la cultura.
- Es necesario que las autoridades del cantón aporten al cuidado de la identidad cultural, rescate y difusión no solo de las manifestaciones gastronómicas, sino de toda expresión cultural, con puntos de información turística y medios de difusión físicos y virtuales, que permitan impulsar el desarrollo económico y turístico del lugar.

15. REFERENCIAS

- ABACO, M. d. (17 de julio de 2011). *Issuu*. Obtenido de https://issuu.com/inpc/docs/inpc_abaco
- ALFONSO, M. J. (2003). *El patrimonio cultural como opción turística*. Obtenido de http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832003000200006&lng=en&nrm=iso
- Casalis, A. (20 de diciembre de 2009). *CEDEL: CENTRO DE ESTUDIOS PARA EL DESARROLLO LOCAL*. Obtenido de <http://municipios.unq.edu.ar/modules/mislibros/archivos/Que%20es%20el%20desarrollo%20local%20Casalis.pdf>
- Constituyente, A. (2008). *Constitucion del Ecuador*. Carondelet: Grupo Correo Editores. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Constitucion.pdf>
- Dávila Newman, G. (2006). *El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales*. Venezuela: Laurus, vol. 12.
- Ecuador, M. d. (2012). *Ecuador culinario saberes y sabores*. Quito.
- Escobar, C. (2010). *Plan de desarrollo turistico del canton Salcedo*. Obtenido de [file:///C:/Users/TIFFANY%20RAMOS/Downloads/23T0254%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/TIFFANY%20RAMOS/Downloads/23T0254%20(5).pdf)
- Filosofía y Ciencia, 2. (8 de Mayo de 2012). *Filocien*. Obtenido de [filocien: http://filocien.blogspot.com/2012/05/que-es-la-revision-bibliografica.html](http://filocien.blogspot.com/2012/05/que-es-la-revision-bibliografica.html)
- Fusté-Forné, F. (13 de 6 de 2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Obtenido de <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>

- Gardey, A. (2012). *Definición*. Recuperado el 22 de febrero de 2018, de Definición: <https://definicion.de/guia-turistica/>
- Gómez-Luna, E., Fernando-Navas, D., Aponte-Mayor, G., & Betancourt-Buitrago, L. (2014). *Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización*. Colombia.
- Graterol, R. (2011). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de <https://jofillop.files.wordpress.com/2011/03/metodos-de-investigacion.pdf>
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Obtenido de Red tercer Milenio: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Hernández, J. M., & López-Guzmán, T. (2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. España.
- INEC, c. d. (21 de febrero de 2014). Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0505_SALCEDO_COTOPAXI.pdf
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial*. Quito.
- Leyva, K. O. (2002). *Cultura Gastronómica*. Mexico: CNC.
- MAGAP-PRAT, & TRACASA-NIPSA, C. (noviembre de 2014). *LEVANTAMIENTO DE CARTOGRAFÍA TEMÁTICA*. Obtenido de http://metadatos.sigtierras.gob.ec/pdf/Memoria_tecnica_Coberturas_SALCEDO_2015_0306.pdf
- Mapelli, G. (2013). *El léxico de las guías descriptivas*.

- Martinez, M. (2005). *El Método Etnográfico de Investigación* . Obtenido de https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/comiteEtica/normatividad/documentos/normatividadInvestigacionenSeresHumanos/13_Investigacionetnografica.pdf
- Metodología de la Investigación, 2. (01 de Julio de 2010). *Metodología*. Obtenido de Metodología: <https://www.blogger.com/profile/09385152733188580693>
- Monge, J. R. (2017). *Herramientas para la difusión del patrimonio cultural en España*. España. Nacional, C. (2004). *Ley de Patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/10.-Ley-de-Patrimonio-Cultural.pdf>
- OMT, O. M., & Center, B. C. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Ortega Freire, Y. M., Albán Yanez, C., & Vaca, S. H. (junio de 2018). *IDENTIDAD ÉTNICA A TRAVÉS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA*. MEMORALIA. Obtenido de <http://www.postgradovipi.50webs.com/archivos/memorialia/2018-I/ARTICULO17.pdf>
- patrimonio, m. c. (2017). *Introducción al patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- PDoT. (2010). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Obtenido de Gad Municipal Salcedo: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/20141114%20Diagnostico%20_15-11-2014.pdf
- Ragonese, R. (2010). *Guía turística una introducción* .

- Rojas, M. (2015). Tipos de Investigación científica: Una simplificación de la complicada incoherente nomenclatura y clasificación. *Revista Electrónica de Veterinaria*, vol. 16, 14.
- Rubio Terrado, P. (2008). *Desarrollo local y patrimonio cultural*.
- Ruiz, R. (2007). *El Método Científico y sus Etapas*. Mexico.
- Salcedo, G. M. (2016). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Salcedo.
- Sandoval, C. A. (2002). *Investigación Cualitativa*. Colombia.
- Saramango, A. (2002). “*Gastronomía, patrimonio cultural?*” In ICEP. *Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*. ICEP. Lisboa.
- Tibán, Á. (2009). *Módulo Identidad, Cultura y Género*. Quito: Movimiento Indígena y Campesino.
- TURISMO, M. D. (2015). *PROYECTO ECUADOR POTENCIA TURÍSTICA*. Ecuador: MINTUR.
- Turismo, M. d. (2015). *PROYECTO ECUADOR POTENCIA TURÍSTICA*. Ecuador: MINTUR.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Paris.
- UNESCO. (30 de abril de 2013). *patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>
- UNESCO. (10 de mayo de 2017). *Patrimonio*. Obtenido de <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

16. APÉNDICES

Apéndice 1. *Aval de traducción*



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen del proyecto de investigación al Idioma Inglés presentado por la señorita Egresada **RAMOS CHICAIZA TIFFANY ALEXA** de la **CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**, cuyo título versa **"GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI"**, 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 certificado de la manera ética que estime conveniente.

Latacunga, marzo del 2021

Atentamente,

MSc. Diana Karina Taípe Vergara
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 1720080934

1803027935
VICTOR HUGO
ROMERO
GARCIA

Firmado digitalmente por
1803027935 VICTOR
HUGO ROMERO
GARCIA
Fecha: 2021.03.14
09:31:28 -05'00'

Apéndice 2. *Hojas de vida del equipo de trabajo*

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Ramos Chicaiza

NOMBRES: Tiffany Alexa

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1726005463

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: Ninguna

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 02/08/1997

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Barrio Anchiliví, Salcedo

TELÉFONO CELULAR: 0999952076

EMAIL INSTITUCIONAL: Tiffany.ramos5463@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA
PRIMARIA	Unidad Educativa "Oxford"
SECUNDARIA	Unidad Educativa Oxford
TERCER	Universidad Técnica de Cotopaxi

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: CHICAIZA RONQUILLO

NOMBRES: José Eliecer

ESTADO CIVIL: Soltero

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501423131

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 23/01/1965

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: CALLE LOS ILINIZAS Y CARIHUAYRAZO – LA LAGUNA

TELÉFONO CELULAR: 0983163984

EMAIL INSTITUCIONAL: CHICAIZAELECER@HOTMAIL.COM

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

DATOS ACADÉMICOS:

Maestría	MAGISTER EN DERECHO CIVIL Y PROCESAL CIVIL	Ciencias Sociales Derecho	Ecuador	1031-15-86057362
Especialización	DIPLOMADO SUPERIOR EN GESTIÓN DEL APRENDIZAJE UNIVERSITARIO	Educación	Educación	Ecuador 1004-12-750880
Profesor	PROFESOR DE EDUCACION MEDIA EN LA ESPECIALIDAD DE ADMINISTRACION Y SUPERVISION EDUCATIVAS	Educación	Educación	Ecuador 1031-10-1014854
Abogado(a)	ABOGADO	Ciencias Sociales Derecho	Ecuador	1008-08-886134
Licenciado(a)	LICENCIADO EN JURISPRUDENCIA	Ciencias Sociales Derecho	Ecuador	1008-07-791791
Licenciado(a)	LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA EDUCACION EN LA ESPECIALIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN EDUCATIVAS	Educación	Educación	Ecuador 1031-07-754479

PUBLICACIONES DE LIBROS O REVISTAS:

Chaski del Saber - Español 4to Nivel	Chaski del Saber - Español 4to Nivel	216	1ra	2005
Kawsaypurapa Tinkuy Raymi	Kawsaypurapa Tinkuy Raymi	25		2005
Rescate del Idioma Kichwa - Cancionero de los Derechos de la Niñez	Rescate del Idioma Kichwa - Cancionero de los Derechos de la Niñez	20	1ra	2004

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: Profesor de derecho, Kichwa, Legislación. Lengua ancestral.

FECHA DE INGRESO A LA UTC: 01-10-2015

FIRMA

Apéndice 3. *Entrevista para el Inventario de platos típicos del cantón*

CUESTIONARIO PARA LA ENTREVISTA

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuántos años tiene usted?
3. ¿Cuántos años lleva vendiendo este producto?
4. ¿Cómo aprendió a elaborar este plato?
5. ¿Cómo comenzó su negocio o como comenzó la elaboración del este producto?
6. ¿Qué ingredientes usa para su elaboración?
7. ¿Cuál es el procedimiento para la preparación?
8. ¿Usted cree que con el tiempo se pierda su negocio o el platillo?
9. ¿Usted cree que su comida llega a personas por fuera del cantón?
10. ¿Ha cambiado la forma de elaboración de este alimento?

Apéndice 4. *Registro Fotográfico de la Investigación de Campo.*



Nota: Entrevista a dueña del local donde se vende el caldo de 31



Nota: entrevista al dueño actual del local “Rico Pinol”






Nota: entrevista a propietaria de local junto al mercado



Nota: entrevista a propietaria de local en la parroquia Cusubamba




Apéndice 5. *Fichas de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-05-50-004-21-001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana: X Rural:			
Localidad: Los cortaditos “Mamá Rosita”					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.044221			Y (Norte): -78.589503		
Z(ALTITUD): 2840msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Plato típico de la ciudad de Salcedo el “CALDO DE 31”					
Foto: Tiffany Ramos					
Código fotográfico: Image2021-01-26 at 18.27.07					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Caldo de 31		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Leng ua (s)			
Mestiza		L	Kichwa- español		

	1		
	L	N/A	
	2		
Sub-Ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana		
Breve Reseña			
<p>El caldo de 31 no es solo uno de los platos tradicionales más populares de los salcedenses, sino también uno de los platos favoritos de los ecuatorianos y que se pueden vender en diferentes mercados. Se trata de un platillo ancestral. En el pasado los hacendados sacrificaban una res cada 31 o fin de mes para proporcionarles suficiente carne. Los despojos lo utilizaban los trabajadores que lo cocinaban y creaban sus recetas propias. Este platillo es una característica típica de la serranía ecuatoriana, es un platillo que se ha transmitido de generación en generación.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>INGREDIENTES: 1 libra de tripas de res 2 libras de panza de res Limón 2 cebollas blancas picada en cuadritos Orégano 2 cucharadas de aceite Hierba buena Mote Picadillo: culantro y cebolla picada Sal al gusto Aguacate</p> <p>PREPARACIÓN: Primero se debe lavar las vísceras de res cuidadosamente con sal y limón. En una olla de presión colocar las tripas lavadas donde se colocan los aliños, cebolla orégano, hierba buena, sal al gusto. Dejar cocinar hasta que las vísceras estén suaves y posteriormente servir acompañado de mote el picadito y aguacate</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este es un platillo que se puede encontrar continuamente en el mercado central de la zona, doña Elvira atiende a las personas todos los días	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	El caldo del 31 no solo es un alimento reconocido en Salcedo, sino que también atrae a gente de otras provincias.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición

N/A		N/A		N/A		N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES								
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de Actividad		Cargo, función o Actividad		Dirección	Localidad
Individuos		Elvira Cruz	20 años		Propietaria del restaurante		Sucre y 24 de mayo	San Miguel de Salcedo
Colectividades								
Instituciones								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión						
X	Padres-Hijos	El conocimiento sobre la elaboración del caldo de 31 se transmite de generación en generación, ya que la Sra. Elvira Cruz heredo este negocio de su madre que preparo comidas durante 50 años						
	Maestro aprendiz							
	Centro de capacitación							
	Otro							
6. VALORACIÓN								
Importancia para la comunidad								
Este plato es uno de los manjares tradicionales de la serranía y es muy importante para la gente. Mantener este conocimiento es fundamental para mantener esta tradición, así como la Sra. Elvira no solo ha heredado el negocio, sino también el secreto de su producción, espera mantenerlo por más tiempo, y este hábito no desaparecerá.								
Sensibilidad al cambio								
	Alta	Aunque todavía existe gente que elabora el platillo, dentro del cantón el número de personas ha disminuido y la nueva generación no está muy interesada en conocer sus métodos de reparación, o no está interesada en comer este plato.						
X	Media							
	Baja							
7. INTERLOCUTORES								
Apellidos y nombres				Dirección		Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Elvira Cruz				Mercado central		0984763221	Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS								
Código / Nombre			Ámbito		Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito	




Caldo de 31	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audi
N/A	Image 2021-01-26 at 18.27.07	N/A	N / A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 26/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO: 01	
				IM-05-05-54-004-21-002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: Mulliquindil (Santa Ana)		Urbana: Rural: X			
Localidad: MULLIQUINDIL SANTA ANA” Rincón del mar”					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.031614		Y (Norte): -78.565690		Z(ALTITUD): 2719msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: en la fotografía se puede observar los famosos pescados de santa Ana acompañado de yuca y el curtido de cebolla y limón					
Foto: Tiffany Ramos					
Código fotográfico: IMG_20210123_135315.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Pescado frito		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L	Kichwa- español		
		L	N/A		

	2	
Sub-Ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	
Breve Reseña		
<p>Si bien el pescado frito es un platillo típico en las zonas costeras y amazonia, con el tiempo, este platillo se introdujo en la parroquia de Santa Ana de una manera extraordinaria, por lo que tiene un gran impacto en la industria turística de la zona. Luis Jiménez propietario del establecimiento nos cuenta que, al estar pasando el país por una crisis económica, su esposa tuvo la idea de vender pescado frito en leña los fines de semana, lo cual con el tiempo se convirtió en un emprendimiento que se ganó reconocimiento tanto para pobladores del cantón como personas de fuera.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>INGREDIENTES: los ingredientes que se usa principalmente para los aliños son origen natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajo • Cebolla • Pimiento • Orégano sal, dulce. <p>Para el respectivo enharinado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina • Sal • Comino • Pimienta 		
<p>PREPARACIÓN:</p> <p>La preparación de este platillo tiene un largo proceso que se lo lleva acabo desde sus proveedores hasta el comensal: Se debe tomar mucho en cuenta que al trabajar con productos de mar su almacenamiento es muy importante para tener un producto de óptimas condiciones.</p> <p>El proceso que se lo realiza en el Paradero Rincón Del Mar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descamar (quitar exceso de escamas) 2. Desviscerar (retirar tripas) 3. Lavar (quitar excesos de sangre) 4. Cincelar (hacer pequeños cortes para facilitar su cocción) 5. Enjuagar 6. Almacenar <p>Posteriormente para ser llevado al plato del cliente, el pescado es enharinado y llevado al fuego de la leña hasta que este dorado y se fríen las papas o yucas</p> <p>Finalmente se sirve el pescado frito junto con papas, yucas y encurtido</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este es un platillo que se puede encontrar continuamente principalmente los fines de semana y los días jueves para el gusto de personas locales y de quienes lo visitan de otras provincias
X	Continuo	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Los pescados de Santa Ana freídos en leña han llegado a tener un reconocimiento que vas allá de los moradores del
	Provincial	

X	Regional	cantón ya que personas de muchas otras provincias también vienen en busca de este platillo			
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tip o	Procedenc ia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Tip o	Procedenc ia	Forma de Adquisición	
N/ A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luis Jiménez	20 años	Propietario del restaurante	Mulliquindil	Mulliquindil
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padre s- Hijos	Este es un negocio familiar en donde la elaboración es transmitida de generaciones en generaciones, quienes se encargan de mantener la tradición			
	Maest ro aprend iz				
	Centro de capacitació n				
	Ot ro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato ha sido introducido con éxito dentro de la localidad y ha sido elogiado por los turistas, gracias a este negocio no solo existen grandes beneficios para las familias que lo dirigen, sino también para todo el pueblo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es una tradición que ido creciendo y a la cual más familias de la localidad se han unido, preparando este platillo con sus propias recetas. De igual manera los hijos de los actuales propietarios del restaurante trabajan y aprenden del negocio para heredarlo cuando llegue el momento			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres			Dirección	Teléfono	Sexo
					Ed ad

Luis Jiménez	Santa Ana	X	Masculi no	42
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Pescado frito	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	IMG_20210123_135315.jpg	N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 23/01/2021		
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021		
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021		
Registro fotográfico: Tiffany Ramos				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-05-50-004-21-003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana: X Rural:			
Localidad: Sucre y Padre Salcedo. Papitas con cuero "Doña Clarita"					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043163			Y (Norte): -78.589263		
Z(ALTITUD): 2480msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: papas con cuero tradicionales del cantón salcedo de venta en las calles del cantón					
Foto: Tiffany Ramos					
Código fotográfico: IMG_20210125_165443.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Papas con cuero		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua(s)			
Mestiza		L 1	Kichwa- español		
		L 2	N/A		

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve Reseña			
Las papas con cuero es un platillo tradicional en la serranía del Ecuador, lo comen varias personas, todas las tardes en el cantón Salcedo se puede degustar esta comida en el mercado central donde se reúnen varias personas para consumir el producto desde hace 24 años.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES: Cuero de chanco Papas peladas Cebolla blanca picada Maní Leche Achiote ají criollo			
PREPARACIÓN: Primero se cocina las papas. El cuero sin sal por una hora (dependiendo del tipo de cuero esta parte puede tomar desde 1 hora hasta medio día en cocinarse completamente). Para acompañar se debe preparar una salsa de cebolla blanca con leche, maní, un poco de achiote y sal al gusto. Finalmente se mezclan las papas y el cuero dentro de una bolsa de plástico y se sirve acompañado por la salsa y ají			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Las papas con cuero son un platillo que se encuentra todos los días de forma continua en el mercado central desde las tres de la tarde	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcan ce		Detalle del Alcance	
	Local	Este platillo ha tenido un alcance provincial puesto que algunas personas de comunidades aledañas muchas veces a su paso por salcedo se detienen a degustar de las papas con cuero antes de continuar con sus trayectos	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
Cuero de chanco	Animal	Salcedo-Cotopaxi	Compra
Papas	Vegetal	Salcedo-Cotopaxi	Compra
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
Canasto	Tradicional	Salcedo-Cotopaxi	Compra
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcció n	Localidad
Individuos	Carmen Tenorio	24 años	Propietaria	Sucre y Padre Salcedo	San Miguel de Salcedo
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-Hijos	La transmisión de la elaboración de las papas con cuero se realiza entre familia, así se mantiene a través de los años			
	Maestro aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las papas con cuero es uno de los platos tradicionales del cantón, se vende desde hace varios años y se ha convertido en parte del día a día de las personas, que luego de dejar el trabajo, van al puesto para degustarla.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las papas con cuero si bien recibe a varios clientes diarios, y se encuentra vigente actualmente, está sujeta a cambios moderados y se espera que las nuevas generaciones quieran continuar con esta tradición que hasta ahora se ha logrado mantener.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Carmen Tenorio		Sucre y padre salcedo	X	Femenino	54
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Papas con cuero	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	IMG_20210125_165443.jpg	N/A	N / A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Tiffany Ramos

Fecha de inventario: 25/01/2021




Revisado por: Eliecer Chicaiza

Fecha de revisión: 12/02/2021

Aprobado por: Eliecer Chicaiza

Fecha de aprobación: 19/02/2021

Registro fotográfico: Tiffany Ramos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO: IM-05-05-55-004-21-004	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: Panzaleo		Urbana: Rural: X			
Localidad: “fritada María” en la vía E35					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.066241			Y (Norte): -78.599187		
Z(ALTITUD): 2520 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: la fritada de panzaleo acompañada con su respectivo mote y maduro Foto: Tiffany Ramos					
Código fotográfico: IMG_20210125_184924.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Fritada		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Leng ua (s)			
Mestiza		L 1	Kichwa- español		
		L 2	N/A		

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Gastronomía festiva	
Breve Reseña			
La fritada hecha con carne de cerdo es uno de los platos típicos de la serranía ecuatoriana y su historia se remonta a la época colonial. En el cantón Salcedo, este plato es muy conocido en la parroquia de Panzaleo, por donde pasan varias personas para degustar la cocina tradicional de la región. La gente de este pueblo lleva varios años cocinando este plato y gracias a la nueva panamericana E35, se ha vuelto muy fuerte en la industria del turismo y cada vez más personas buscan la fritada de Panzaleo.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
Carne de cerdo			
Cebolla blanca picada			
Cerveza			
Dientes de ajo machacado			
Sal			
Pimienta			
Clavo de olor			
Papas			
Maduro			
PREPARACIÓN:			
Se sazona la carne chanco cortada en pedazos grandes con sal pimienta y ajo.			
En la paila se coloca la carne de chanco a hervir en agua con aliño, ajo, cebolla, clavo de olor, pimienta. Una vez que el agua se haya secado y todo este cocinado se coloca la manteca de chanco y se la hace dorar, este parte puede demorar 2 horas en dorar toda la carne.			
Las papas y maduros se colocan en la misma paila para que se cocine con la misma grasa que queda de la fritada. Finalmente se sirve acompañado de mote, papas, maduro y el curtido de cebolla con tomate			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este platillo es elaborado todos los días en la vía panamericana E35, donde las personas pueden encontrar la fritada de domingo a domingo	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	La fritada de Panzaleo tiene un alcance nacional ya que al estar los locales ubicados en una zona estratégica de la panamericana recibe cliente de todas partes del Ecuador que durante sus viajes se detiene a degustar esta tradición.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Carne de chanco	Animal	Salcedo-Cotopaxi	Compra
Papas	Vegetal	Salcedo-Cotopaxi	Compra

Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
Paila grande	Tradicional	Salcedo-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rocío Vivanco	15 años	Empleada	Panzaleo E-34	Panzaleo
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-Hijos	El proceso para elaborar la fritada se ha transmitido de generaciones en generaciones dentro de las diferentes familias que se dedican a la preparación y venta de este platillo			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La fritada es un plato tradicional dentro del cantón Salcedo, especialmente dentro de la parroquia de Panzaleo donde varias personas de todas partes del país llegan para poder degustar de esta tradición. Es así que esta localidad se dio a conocer y se logró potenciar como un sitio al que se debe visitar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La fritada de Panzaleo es una tradición que se encuentra actualmente en vigencia y que se ha mantenido a través de varios años, de gran importancia para la comunidad ya que con esto se da a conocer por todas las personas.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rocío Vivanco		Panzaleo E-35	X	Femenino	32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código /	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		

Nombre			
Fritada	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	IMG_20210125_184924.jpg	N/A	N / A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 25/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		CÓDIGO:
		IM-05-05-50-004-21-005
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo
Parroquia: San Miguel	Urbana: X Rural:
Localidad: Sucre Y Padre Salcedo, mercado central	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043089 2480msnm	Y (Norte): -78.589032 Z(ALTITUD):

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: empanadas de viento

Foto: Tiffany Ramos

Código fotográfico: IMG_20210113_171424.jpg




3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación(es)	
Empanadas de viento	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Leng ua (s)	
Mestiza	L 1	Kichwa- español
	L 2	N/A
Sub- Ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve Reseña					
Las empanadas de viento es una tradición en la serranía de Ecuador y pertenece a la trilogía de empanadas ecuatorianas. El nombre es particularmente famoso porque se expanden cuando se fríen, esta receta tradicional está llena de queso, la Sra. Norma lleva 20 años vendiendo este producto.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Harina Mantequilla Taza de agua Queso Sal Aceite Azúcar					
PREPARACIÓN: Se prepara la masa con la harina de trigo, mantequilla, una pizca de sal y azúcar y se va integrando todo con agua poco a poco hasta que todo incorporado. Se espolvorea harina en la superficie para proceder a amasar y se deja reposar unos 15 min. Posteriormente se hace pequeñas bolitas que serán amasadas hasta quedar extendidos y se coloca en el medio el queso y se sella dejando un pequeño dobladillo. Finalmente se ponen en el aceite hirviendo donde poco a poco se inflarán. Una vez listas se retiran y se sirven					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Las empanadas de viento se encuentran todos los días desde las tres de la tarde para deleite de las personas		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Las personas que disfrutan de las empanadas son solo de procedencia local, quienes después de su trabajo llegan de busca de este alimento		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcció n	Localidad

Individuos	Norma Vargas	20 años	Propietaria	Sucre y Padre Salcedo	San Miguel
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-Hijos	El conocimiento sobre como elaborar las empanadas de viento se ha transmitido de generación en generación ya que son los padres quienes enseñan a sus hijos y se aseguran de mantenerla viva			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las empanadas de viento son un sustento para la familia, además que activa la economía local en Salcedo					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las empanadas de viento tienen un cambio medio ya que aún existen varias personas que buscan este alimento y hacen que se mantenga viva la tradición. Sin embargo, el número de personas que las realizan ha disminuido			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Norma Vargas		Sucre y padre Salcedo	X	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Empandas de viento	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audios		
N/A	IMG_20210125_184924.jpg	N/A	N /		

			A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 19/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		CÓDIGO:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-05-50-004-21-006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana: X Rural:			
Localidad: mercado de salcedo					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.042829		Y (Norte): -78.586128			
Z(ALTITUD): 2480msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Empanadas de panela tradicionales					
Foto: Tiffany Ramos					
Código fotográfico: IMG_20210113_174915					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación(es)		
Empanadas de panela			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Leng ua (s)		
Mestiza			L 1	Kichwa- español	

	L 2	N/A			
Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve Reseña					
Durante muchos años, las empanas de panela en tiesto han sido parte de la tradición salcedense, esta es una tradición indígena donde no usaban aceite para freír los alimentos. La Sra. Norma los ha vendido en diferentes mercados de la localidad durante 30 años. Al estar elaborado con panela, tiene un alto contenido calórico, y por el efecto de la harina, es un aporte de carbohidratos.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Harina de castilla Mantequilla Royal Panela molida					
PREPARACIÓN: Se pone la harina con un poco tibia, después se coloca mantequilla y royal, para formar la masa y se la extiende un poco haciendo uso de las manos y en medio se coloca la panela molida y después coloca en el tiesto para que fría y que la panela se derrita por dentro					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Estas empanadas se encuentran todos los días en el mercado de salcedo o en las diferentes ferias que se realizan		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Este alimento tiene un alcance local, ya que son las personas del cantón quienes consumen este producto		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Direcci ón	Localidad

Individuos	Norma Toapanta	30 años	Propietaria	Mercado	San Miguel de Salcedo
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-Hijos	Este conocimiento se transmite de generación en generación, la Sra. Norma heredo este negocio de su madre y espera que sus hijos, continúen con esta tradición			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las empanadas de panela forman parte de las tradiciones de Salcedo se han elaborado a lo largo de los años y se ha mantenido gracias a las diferentes familias que lo elaboran hasta la actualidad y genera ingresos para la localidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este producto se encuentra en vigente dentro de los mercados y ferias de la localidad, tiene una sensibilidad al cambio baja ya que aún existen varias personas interesadas tanto en consumir como en elaborar las empanadas de panela en tiesto.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Norma Toapanta		Mercado	X	Femenino	43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Empanadas de panela	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	IMG_20210113_174915	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 13/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 119/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<p>CÓDIGO:</p> <p>IM-05-05-50-004-21-007</p>
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X Rural:
Localidad: Jaime Mata Yerovi y Abdón Calderón "Rico Pinol"	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.046187 Y (Norte): -78.591372 Z(ALTITUD): 2480msnm	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: pinol tradicional de Salcedo

Foto: Tiffany Ramos

Código fotográfico: IMG_20210126_143018.jpg




3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación(es)	
Pinol	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Leng ua (s)	
Mestiza	L 1	Kichwa- español

	L 2	N/A			
Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve Reseña					
<p>La idea de hacer Pinol nació con Don Rafel Madrid, observó que la gente ingería pequeños trozos de panela después de trabajar en la agricultura. Su idea fue triturar panela y mezclarla con machica para crear un producto que le guste a la gente y se convierta en uno tradicional con mejor sabor y olor.</p> <p>El pinol es un producto exclusivo de salcedo que personas a nivel nacional consumen.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES:					
Panela					
Machica					
Especierías de dulce					
PREPARACIÓN:					
Se tritura la panela y se mezcla con la machica, las especierías de dulce. Finalmente se muelen todo para que todo quede mezclado.					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El pinol exclusivo de salcedo se encuentra continuamente en el cantón de lunes a viernes en de 8 a 4 de la tarde		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
	Local		Tiene un alcance nacional y al estar ubicado estratégicamente en una vía principal todos tiene acceso para realizar compras y pedidos		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tiempo		Procedencia	Forma de Adquisición	
Panela	Vegetal		Salcedo/Cotopaxi	Compra	
Herramienta	Tiempo		Procedencia	Forma de Adquisición	
Molino	Tradicional		Salcedo/Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Marcelo	60 años	Propietario	Jaime Mata Yerovi y	San Miguel de

	Remache			Abdón Calderón	Salcedo
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-Hijos	Este conocimiento se transmite de generación en generación, el sr. Marcelo heredo esta tradición desde su abuelo que comenzó el negocio en 1950 y aun hoy en día la familia sigue involucrada en la elaboración del rico pinol			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El pinol es un producto que se produce exclusivamente dentro de Salcedo, por el cual tiene gran reconocimiento a nivel nacional, es parte de la tradición del cantón y usa métodos ancestrales para su elaboración.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este producto tiene una sensibilidad al cambio baja ya que cuenta con un gran mercado y la fidelidad de sus clientes. Además, el propietario actual y su familia continúan involucrados en el negocio y se aseguran que la calidad siga siendo la misma que ha tenido desde hace años.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Marcelo Remache		Jaime Mata Yerovi y Abdón Calderón	2727033	Masculino	54
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Rico Pinol		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		IMG_20210126_143018	N/A	N/A	




11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Tiffany Ramos	Fecha de inventario: 26/01/2021
Revisado por: Eliecer Chicaiza	Fecha de revisión: 12/02/2021
Aprobado por: Eliecer Chicaiza	Fecha de aprobación: 19/02/2021
Registro fotográfico: Tiffany Ramos	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO:	
		IM-05-05-54-004-21-008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Cotopaxi	Cantón:	Salcedo
Parroquia:	Mulliquindil	Urbana:	
		Rural:	X
Localidad:	Mulliquindil "Rincón del Mar"		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este):	-1.031614	Y (Norte):	-78.565690
	2719msnm	Z(ALTITUD):	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: caldo de gallina tradicional			
Foto: Tiffany Ramos			
Código fotográfico: IMG_20210113_174915			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
Caldo de gallina	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Leng ua (s)		
Mestiza	L 1	Kichwa- español	
	L 2	N/A	
Sub- Ámbito	Detalle del sub-ámbito		

Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve Reseña			
El caldo de gallina criolla es uno de los platos tradicionales en la serranía de Ecuador. Además de ser deliciosa, este caldo también es muy nutritiva para los consumidores, la gente lleva muchos años elaborando esta sopa y vendiéndola en diferentes mercados de la región.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
1 pollo o gallina criolla cortada en presas. Cebolla blanca Apio Zanahoria Alverja Ajo Arrocillo Culantro 2 yemas de huevo Papas cocinadas Sal al gusto			
PREPARACIÓN:			
Para la preparación de este caldo, primero se debe tomar en cuenta el tipo de gallina que es lo principal en este platillo, el propietario lleva un proceso de crianza del ave hasta cuando ya está apto para el consumo y lo sacan para la preparación del palto. Se poner hervir la gallina durante 1 hora en una olla de agua con sal, se agrega el ajo triturado y agregar el arroccillo. La alverja y la zanahoria lo cocinamos aparte y reservamos. Realizan un picadillo con el culantro y perejil y sirve el plato			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este platillo se puede encontrar continuamente, en especial los fines de semana que es donde más personas acuden a este local	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	El caldo de gallina es un platillo tradicional que es consumido por todas las personas tanto del lugar como de otras provincial, quienes buscan este tipo de locales para degustar el mismo	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcci ón	Localidad
Individuos	Marlene Tonato	20 años	Propietaria	Mulliquindil (Santa Ana)	Mulliquindil (Santa Ana)
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-Hijos	Este conocimiento se transmite de generación en generación, actualmente los hijos de doña Marlene son parte de la elaboración de este platillo y quieren continuar con el legado de sus padres			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La venta de este platillo ha generado gran importancia ya que no solo representa la gastronomía típica del lugar, sino que, gracias a la señora Marlene, esta pequeña parroquia ha ganado reconocimiento y ha permitido un desarrollo en la economía local del lugar					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este producto se encuentra en vigencia dentro no solo en el local de doña Marlene sino en otros sitios en las diferentes parroquias, es un platillo tradicional que las personas siempre buscan y consumen gracias a su sabor			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Marlene Tonato		Mulliquindil (Santa Ana)	X	Femenino	44
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Caldo de gallina	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A		N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 23/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO: IM-05-05-50-004-21-009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel		Urbana: X Rural:			
Localidad: “Helados de Salcedo” 24 de Mayo y García Moreno frente al parque central					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043283 Y (Norte): -78.590374 Z(ALTITUD): 2480msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: tradicionales helados de sabores de salcedo					
Foto: Tiffany Ramos 2020					
Código fotográfico: IMG_20210123_150629.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Helados de sabores		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Leng ua (s)			
Mestiza		L 1	Kichwa- español		
		L 2	N/A		

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve Reseña					
Los helados de sabores de Salcedo es una tradición que existe desde hace más de medio siglo y se elabora a partir de capas de diferentes sabores. Aunque estos helados fueron elaborados originalmente por las monjas, es la familia Jijón Franco allegados a las monjas, que ven en este helado como una oportunidad de crecimiento no solo para ellas sino para todo el cantón. Desde 1956, la familia dirigida por Sra. Marina Franco se propuso elaborarlos, aprovechando al máximo la variedad de frutas entre los Andes.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES:					
Cualquier tipo de fruta fresca (mora, taxo, naranjilla, mango, frutilla, etc.)					
Leche					
Crema de leche					
Azúcar blanca					
Agua					
PREPARACIÓN:					
La elaboración de los helados puede tardar hasta 3 días. Ya que, en los 2 primeros días, se dedican a escoger las mejores frutas y así producir el zumo de todas estas frutas.					
Los sabores como coco el de leche son los único que llevan estos ingredientes, los otros sabores solo utilizan agua y azúcar.					
Se colocan el jugo de los helados en sus envases uno por uno, dejando que cada sabor repose en el congelador aproximadamente 1:30 o 2 horas y después coloca otro sabor, se continua así hasta que todos los sabores son incorporados					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Los helados de salcedo se encuentran todos los días 9am a 8 de la noche, listos para que las personas puedan degustar de esta tradición			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Esta tradición no solo logro un reconocimiento local o provincial, sino que los helados de salcedo son reconocidos a nivel mundial y son varias las personas que visitan Ecuador que llegan a Salcedo en busca de estos helados tradicionales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de	Cargo, función o	Direcci ón	Localidad

		Actividad	Actividad		
Individuos	Rosa Toapanta	62 años	Empleada	24 de mayo y García moreno	San Miguel
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-Hijos	La realización de este producto se transmite de generación en generación, hoy en día se encuentra a cargo la cuarta generación de la familia, quienes se aseguran que los helados tradicionales de Salcedo sigan teniendo el mismo valor y calidad que siempre los ha caracterizado			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los helados de Salcedo son de gran importancia para el desarrollo local del cantón, ya que gracias al reconocimiento que estos han ganado atraen constantemente a diferentes personas, quienes aportan al desarrollo turístico y ayudan a que las tradiciones se mantengan vivas					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al ser un producto de gran reconocimiento, que cuenta con la fidelidad de sus clientes, los helados estos sujetos a una sensibilidad al cambio baja. Y los actuales propietarios siempre aseguran que su sabor y calidad siga siendo la misma que ha tenido desde hace más de 62 años			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosa Toapanta		24 de mayo y García Moreno	X	Femenino	56
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	




Helados de sabores	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	IMG_20210123_150629.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 23/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-05-50-004-21-010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel		Urbana: X Rural:			
Localidad: mercado central “tortillas de maíz”					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043916 Y (Norte): -78.588856 Z(ALTITUD): 2480msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: tradicionales tortillas de maíz hechas en piedra					
Foto: Tiffany Ramos 2020					
Código fotográfico: IMG_20210126_145048.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Tortillas de maíz		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Leng ua (s)			
Mestiza		L 1	Kichwa- español		

	L 2	N/A			
Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve Reseña					
Las tortillas de maíz son una tradición milenaria, porque es bien sabido que nuestros antepasados usaban el maíz para elaborar diferentes alimentos. Todos estos están hechos en piedra por la Sra. Nélide desde hace varios años, ella aprendió y heredó esta tradición de su madre.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Harina de maíz Panela molida Polvo de hornear Mantequilla					
PREPARACIÓN: Se mezclan la harina con un poco de agua hasta formar la masa. Luego se incluyen a la masa la panela, mantequilla con un poco de agua hasta incorporar todos los ingredientes y finalmente formar pequeñas tortillas que se colocan en la piedra caliente hasta que estén tostadas.					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Las tortillas de maíz se encuentran continuamente en el mercado central donde la señora Nélide los elabora desde las 3 de la tarde		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Las tradicionales tortillas de maíz tienen un alcance local, ya que son las personas de la zona quienes degustan desde hace años de estas.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcci ón	Localidad
Individuos	Nélide	10 años	Propietaria	Mercado	San Miguel

	Kilo			central	
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-Hijos	La realización de este producto se transmite de generación en generación, la señora Nélide aprendió de su madre y ella a su vez de la suya, manteniendo viva esta tradición			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las tortillas de maíz no solo son el sustento económico de su familia, sino que también ayuda a la activación de la economía local, además que forman parte de la tradición de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Aunque este alimento es parte de las tradiciones del lugar, el cambio en la alimentación de las nuevas generaciones ha ido generando que pierda un poco de su valor			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Nélide Kilo		Mercado central	X	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Tortillas de maíz	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		

N/A	IMG_20210126_145048.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 26/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO:	
		IM-05-05-50-004-21-011	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel		Urbana: X Rural:	
Localidad: Ana Paredes y Sucre “hornados Sal y pimienta”			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043006 Y (Norte): -78.588045 Z(ALTITUD): 2480msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: hornado con tortillas y su agrio			
Foto: Tiffany Ramos 2020			
Código fotográfico: 20210124_130345.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
Hornado	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Leng ua (s)		
Mestiza	L 1	Kichwa- español	
	L 2	N/A	
Sub-	Detalle del sub-ámbito		

Ámbito			
Gastronomía		Gastronomía festiva	
Breve Reseña			
El hornado es una tradición que iniciaron las mujeres salcedenses has aproximadamente 52 años y se ha convertido en una costumbre dentro de la localidad. El hornado salcedense ha participado varias veces en el campeonato mundial del hornado, donde las diferentes representantes han logrado quedar entre los primeros lugares, lo cual ha hecho que más personas quieran conocer el lugar y probar de esta tradición.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
Carne de cerdo			
Chicha o cerveza			
dientes de ajo machacado			
Sal			
Comino molido			
Pimienta			
PREPARACIÓN:			
El proceso de preparación comienza desde la selección del animal ya que las propietarias se aseguran que sea un animal criado en graja orgánica, para después ser llevado al camal donde lo pelan y se lo llevan a casa para su preparación			
Se lava bien el cerdo y se prepara el aliño con sal, comino y pimienta para aliñar a todo el animal. Antes de asarla se coloca la chicha o la cerveza y se pone en el horno de lena a que se cocine por 6 horas.			
Se sirve en pedazos acompañado con el agrio, tortillas o mote.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Los hornados se encuentran de forma continua, ya que se prepara todos los días en el mercado central	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	El alcance que han tenido los hornados es nacional, principalmente los fines de semana varias personas de todas las provincias se reúnen en busca de este tradicional platillo.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcci ón	Localidad
Individuos	Angelina Ampudia	30 años	Propietaria	Ana Paredes y sucre	San Miguel
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres- Hijos	La elaboración del hornado es una tradición que se pasa de generación en generación y que se mantiene gracias a las familias que continúan con el legado			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El hornado en Salcedo es parte de la identidad gastronómica de la localidad, no solo genera ingreso para la familia, sino que gracias al reconocimiento que ha ganado llama la atención de personas de todas partes del país que ayudan a la activación de la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al ser el hornado uno de los platillos más solicitados en el lugar tiene una sensibilidad baja al cambio, ya que hasta hoy en cuenta con la fidelidad de sus clientes que aseguran que se mantenga vigente esta tradición.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Angelina Ampudia		Ana Paredes y Sucre	098737330 7	Femenino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Hornado	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	20210124_130345.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 24/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
CÓDIGO:			
IM-05-05-50-004-21-012			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel		Urbana: X	
		Rural:	
Localidad: Sucre y Padre Salcedo “morochos la chinita”			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043163 Y (Norte): -78.589063 Z(ALTITUD): 2480msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: morocho			
Foto: Tiffany Ramos 2020			
Código fotográfico: 20210124_130345.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
Morocho	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Leng ua (s)		
Mestiza	L 1	Kichwa- español	
	L 2	N/A	

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve Reseña					
El morocho es un grano que se ha utilizado en diversos platos típicos de los Andes ecuatorianos desde la época prehispánica, con la llegada de los españoles aparecieron ingredientes como las pasas y las especias dulces. Así es el Morocho como una bebida blanca forma parte de nuestra cocina tradicional. Esta bebida se puede definir como una mezcla de culturas e ingredientes entre indígenas y colonos.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES:					
Morocho seco Leche entera Azúcar Canela Pipas Agua Clavo de olor					
PREPARACIÓN:					
Primero se debe remojar el morocho previo a la cocción. En una olla grande colocar las especias y llenar con agua y dejar durante 20 min a fuego medio. Se coloca el morocho a fuego medio durante 1 hora asegurándonos que no se asiente en la base de la olla. Agregar la leche entera junto con el azúcar y observar la densidad de la bebida. Finalmente se agrega las pasas y se sirve acompañadas de empanadas de viento.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El morocho es una bebida típica que se encuentra todos los días desde las 3 de la tarde en el mercado central de salcedo.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Las personas que llegan a este lugar vienen no solo del cantón sino de otras partes de la provincia, ya que han sido fieles clientes a lo largo de los años.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de	Cargo, función o	Direcci ón	Localidad

		Actividad	Actividad		
Individuos	Normas Vargas	20 años	Propietaria	Sucre y Padre Salcedo	San Miguel
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-Hijos	La elaboración del morocho ha sido transmitida de generación en generación, ya que fueron los padres quienes enseñaron este oficio a sus hijos quienes hoy se dedican a elaborar esta bebida tradicional.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración y venta del morocho es un sustento para esta familia, además que ayuda a la activación de la economía local.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El morocho es una bebida tradicional que no ha sufrido muchos cambios, sin embargo, los cambios en las tendencias alimenticias dentro de las nuevas generaciones hacen que no se dé la misma importancia de hace años.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Norma Vargas		Sucre y Padre Salcedo	X	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Morocho		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	




9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	IMG_20210113_171424.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 13/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO:	
		IM-05-05-53-004-21-013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: Mulalillo		Urbana: Rural: X	
Localidad: parque central de Mulalillo			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.09317 Y (Norte): -78.628222 Z(ALTITUD): 2670msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: parque central de Mulalillo donde se vendía el tradicional Champús			
Foto: Tiffany Ramos 2020			
Código fotográfico: 20210130_143032.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
Champús	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Leng ua (s)		
Mestiza	L 1	Kichwa- español	
	L 2	N/A	

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve Reseña			
El champús es una bebida hecha a base de mote y su historia se remonta a la época Inca porque es uno de los granos más utilizados en la comida indígena. Esta bebida se llevó a cabo en diferentes fiestas religiosas, y hoy en día todavía se realiza en diferentes fiestas que realizan los pueblos y comunidades de la sierra ecuatoriana.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
Harina de maíz			
Mote pelado			
Agua			
Naranja			
Clavo de olor			
Canela			
Panela			
Pimienta dulce			
PREPARACIÓN:			
Se debe entibiar el agua y colocar la harina de maíz, en la mezcla se coloca 1 o 2 naranjas junto con el mote, se deja en la tinaja toda la tarde para que fermente y se pueda cocinar al otro día. Una vez fermentado se cierne todo.			
Se pone a hervir la canela, pimienta de dulce, clavo de olor y la panela, una vez hervido se cierne todo.			
Se pone en una olla a cocinar ambas mezclas previamente cernidas con más naranja por 20 min.			
Se sirve de preferencia en tazas de cerámica acompañado de panes hechos en horno de leña.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El champús es una vista que se le encuentra regularmente durante festividades o una vez a la semana en alguna plaza	
	Continuo		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
X	Local	Son solo las personas que viven en esta parroquia quienes generalmente buscaban esta bebida	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcci ón	Localidad
Individuos	María Zoila Basante s	80 años	Propietaria	Parque central de Mulalillo	Mulalillo
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padre s- Hijos	La preparación del champús es un conocimiento que se transmite de padres a hijos, puesto que doña maría y su esposo aprendieron a elaborarlo de su madre y ella a la vez de la suya			
	Maes tro apren diz				
	Centro de capacitaci ón				
	O tr o				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El champús es una bebida tradicional de la localidad que marca parte de su identidad cultural y que hoy en día que un pequeño grupo aun disfruta, además de ser un sustento para esta familia.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Hoy en día esta bebida tradicional ya no se la elabora con frecuencia y son pocas las personas que aun saben elaborarla dentro de la localidad, además que ya no muchos conocen sobre esta tradición.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Ed ad
María Zoila Basantes		Mulalillo	X	Feme nino	80
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub- ámbito	




Champús	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	20210130_143032.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 14/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO: IM-05-05-50-004-21-012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel		Urbana: X Rural:			
Localidad: calles de Salcedo					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043163 Y (Norte): -78.589063 Z(ALTITUD): 2480msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: vendedora de Chaguarmishqui vendiéndolo en las calles de la localidad Foto: Tiffany Ramos 2020					
Código fotográfico: IMG_20210114_092321.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Chaguarmishqui		D1	Dulce de cabuya		
		D2	N/A		
Grupo social		Leng ua (s)			
Mestiza		L 1	Kichwa- español		
		L 2	N/A		

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Festiva			
Breve Reseña					
El chaguarmishqui o dulce de cabuya es una bebida tradicional en las parroquias rurales de la serranía. Está presente de forma natural en la cabeza madura de la cabuya, además, dado que la planta debe existir durante un cierto número de años para extraer el jugo por lo que no se encuentra con todo el tiempo. Esta bebida es nutritiva, rica en proteínas, vitaminas y buenos antioxidantes.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Zummo de cabuya cebada					
PREPARACIÓN: Se realiza una abertura en el corazón de la cabuya para extraer el zumo de la planta. Se deja que el dulce extraído repose todo el día. Al otro día se coloca cebada en el dulce de la cabuya y se cocina alrededor de 6 horas. Finalmente se sirve Este dulce también puede ser servido de manera pura sin cocinarse.					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El chaguarmishqui se encuentra los días de feria en las diferentes calles de la localidad.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Son las personas de la localidad quienes más consumen esta bebida principalmente por lo nutritiva que es		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tip o	Nomb re	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcci ón	Localidad
Individuos	Oña Valladas	30 años	Propietaria	Calles de Salcedo	San Miguel
Colectividades					

Instituciones					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-Hijos	El conocimiento tanto de la extracción del zumo como de su preparación se transmite de padres a hijos, quienes mantienen viva esta tradición			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta bebida forma parte de la identidad cultural de los pueblos andinos, un conocimiento que ha ido de generación en generación el cual es importante rescatar y mantener vivo. Ya que las nuevas generaciones no conocen el valor de esta bebida					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Debido a los cambios en las costumbres de las nuevas generaciones, hoy en día es más difícil que estos aprendan sobre el valor e importancia sobre el proceso de extracción de esta bebida.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Oña Valladares		Calles de salcedo	X	Femenino	50
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Chaguarmishqui	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
Dulce de cabuya	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicinal	Ayuda a aliviar problemas estomacales y digestivos		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	IMG_20210113_171424.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 14/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-05-50-004-21-012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: Cusubamba		Urbana: Rural: X			
Localidad: calles de Salcedo					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.072868 Y (Norte): -78.703066 Z(ALTITUD): 3201msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: tortillas de papa					
Foto: Tiffany Ramos 2020					
Código fotográfico: IMG_20210130_133712.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación(es)			
Tortillas de papa		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Leng ua (s)			
Mestiza		L 1	Kichwa- español		
		L 2	N/A		
Sub- Ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			

Breve Reseña					
Las tortillas de papa son una tradición en toda la región andina, y han sido elaboradas a lo largo de los años, se pueden consumir acompañados con otros alimentos. Estas tortillas se pueden encontrar en diferentes mercados y ferias de la parroquia.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Papas Lechuga Remolacha Huevo					
PREPARACIÓN: Se cocina las papas con un poco de sal hasta que queden suaves. Una vez cocinadas se aplastan hasta que queden en forma de pure, después se forman las tortillas y se procede a freír. Se cocina la remolacha y después se pica en cuadros, de igual manera se pica la lechuga. Se sirve las tortillas con ensaladas y un huevo frito.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las tortillas están de venta todos los días y principalmente los fines de semana que es cuando más personas lo visitan.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Personal del cantón salcedo son sus principales clientes, quienes llegan fines de semana para degustar de este platillo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Hipatia Noroña	45 años	Propietaria	Cusubamba	Cusubamba
Colectividades					
Instituciones					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-Hijos	La elaboración de este platillo se transmite de generación en generación y es así como se mantiene viva esta tradición.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las tortillas no solo son el sustento económico de la familia, sino que gracias a la visita de personas de otras parroquias las personas se genera una activación en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta tradición se ha mantenido entre la familia durante generaciones y no ha tenido cambios, sin embargo, dentro de la comunidad son las únicas personas que la realizan.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Hipatia Noroña		Cusubamba	X	Femenino	50
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Tortillas de papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	IMG_20210130_133712.jpg	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					

Inventariado por: Tiffany Ramos	Fecha de inventario: 30/01/2021
Revisado por: Eliecer Chicaiza	Fecha de revisión: 12/01/2021
Aprobado por: Eliecer Chicaiza	Fecha de aprobación: 19/02/2021
Registro fotográfico: Tiffany Ramos	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		CÓDIGO:
		IM-05-05-50-004-21-012
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo
Parroquia: San Miguel	Urbana: X Rural:
Localidad: Picantería "Mama Chabi" Calle sucre y Gonzales Suárez	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este): -1.043165 Y (Norte): -78.589628 Z(ALTITUD): 3201msnm	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: cuyes friéndose al carbón

Foto: Tiffany Ramos 2020

Código fotográfico: IMG_20210131_123113.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación(es)	
Papas con cuy	D1	Ají de cuy
	D2	N/A
Grupo social	Leng ua (s)	
Mestiza	L 1	Kichwa- español
	L 2	N/A

Sub-Ámbito		Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Gastronomía Festiva	
Breve Reseña			
Las papas con cuyes forman parte de la cocina ancestral de los pueblos indígenas de las montañas del Ecuador, siempre es un manjar en las celebraciones de las diferentes parroquias rurales. El cuy antiguamente era criado por los sacerdotes de las fiestas y de esta manera aseguraban que el sabor de la carne del animal sea la mejor, de igual manera este animal era parte las ofrendas en el momento del festejo, especialmente en la celebración de las cuatro raymis.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
Cuy Papas Aliño Lechuga Maní Cebolla Leche			
PREPARACIÓN:			
Primero se debe pelar el cuy con agua hirviendo, para posteriormente aliñarlo y dejarlo reposar toda la noche. Al siguiente día se coloca el cuy en el calor del carbón, atravesándolo de extremo a extremo por un palo que permitirá ir girando el animal para asegurar que se dore por ambos todos los lados. Después se realiza la sarsa con maní cebolla y leche. La cual acompañara a las papas cocinadas Finalmente se sirve una presa del cuy o todo el animal completo con papas, sarsa y una hoja de lechuga, y el ají criollo.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La realización de este platillo dentro del restaurantes, generalmente es los días jueves y los fines de semana, además se puede encontrar cuando existen fiestas en la zona.	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Las personas que llegan en busca de este tradicional platillo son tanto personas locales como visitantes de las diferentes provincias.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Ti po	Proceden cia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tip o	Nombr e	Edad/Tiemp o de Actividad	Cargo, función o Actividad	Direcci ón	Localidad
Individuos	Washington Granda	50 años	Propietario	Sucre y Gonzales Suarez	San Miguel
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres- Hijos	El proceso de elaboración de este tradicional platillo, ha sido por años un conocimiento que se transmite de padres a hijos y es así como se mantiene la tradición			
	Maestro apren diz				
	Centro de capacitaci ón				
	Ot ro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las papas con cuy son parte de la cocina ancestral indígena y el que se continua actualmente realizando es una muestra de la identidad cultural de la localidad. Además de esta forma se activa la economía local y se muestra el apoyo a las tradiciones locales.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La pérdida de tradiciones en las nuevas generaciones y el cambio en los hábitos alimenticios ha generado que este platillo pierda su valor que tenía anteriormente.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Ed ad
Washington Granda		Sucre y Gonzales Suarez	X	Masculi no	42
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub- ámbito	

Papas con cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Gastronomía festiva
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	IMG_20210131_123113.jpg	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Tiffany Ramos		Fecha de inventario: 30/01/2021	
Revisado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de revisión: 12/02/2021	
Aprobado por: Eliecer Chicaiza		Fecha de aprobación: 19/02/2021	
Registro fotográfico: Tiffany Ramos			