



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE LICENCIATURA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“GUIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ”

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

Autor:

Vargas Chulca Fabricio Alexander

Tutor:

Armijos Ango Sara Alejandra

LATACUNGA – ECUADOR

Febrero 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Vargas Chulca Fabricio Alexander, con cédula de ciudadanía No. 1725576589, declaro ser autor del presente Proyecto de Investigación: **“GUÍA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN”**, siendo la Ingeniera M.Sc. Sara Alejandra Armijos Ango, Tutora 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, 16 de febrero del 2024



Fabricio Alexander Vargas Chulca
C.C: 1725576589
ESTUDIANTE

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 **VARGAS CHULCA FABRICIO ALEXANDER**, identificado con cédula de ciudadanía N° **1725576589** de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, la Doctora Idalia Eleonora Pacheco Tigselema, en calidad de Rectora, 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. - EL CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de Ecoturismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “**GUÍA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ**”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico

Inicio de la carrera: Abril 2017 - Agosto 2017

Finalización de la carrera: Octubre 2023 - Marzo 2024

Aprobación en Consejo Directivo: 07 de enero del 2022

Tutor: Ing. Sara Alejandra Armijos Ango, M.Sc.

Tema: “**GUÍA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ**”

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL 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 **EL 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 **EL CEDENTE** en forma escrita.

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 16 días del mes febrero del 2024.


Fabricio Alexander Vargas Chulca
EL CEDENTE

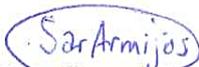
Dra. Idalia Pacheco Tigselema
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutora del Proyecto de Investigación sobre el título:

“CARACTERIZACIÓN DE LOS ELECHOS PRESENTES EN EL CAMPUS SALACHE DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI”, de Vargas Chulca Fabricio Alexander, de la carrera de Licenciatura 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, 16 de febrero del 2024



Ing. Sara Alejandra Armijos Ango M.Sc.

C.C: 1803993995

DOCENTE TUTORA

AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

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, el postulante: Vargas Chulca Fabricio Alexander, con el título de Proyecto de Investigación: **“GUÍA DEL PATRIMONIO ALIMETARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza la entrega de los archivos digitales correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 16 de febrero del 2024



Lector 1 (Presidente)

Lic. Ricardo Guamán Guevara, Mg.

CC: 1802830123



Lector 2

Lcda. Norma Lucía Benavides Zura, Mg.

CC: 1002669644



Lector 3

Ing. Klever Muñoz Solís, Mg.

CC: 0501397814

AGRADECIMIENTO

Estimados familiares, docentes y compañeros:

En este día tan especial para mí, quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todos los que han sido parte de mi camino hasta este momento. A mis profesores, por su dedicación y compromiso en la enseñanza. Gracias por compartir sus conocimientos y experiencias conmigo, y por ayudarme a crecer como profesional y como persona. A mis compañeros, por su apoyo y amistad. Gracias por hacer de estos años una experiencia inolvidable. A mi familia, por su amor y comprensión incondicionales. Gracias por estar siempre ahí para mí, en los buenos y en los malos momentos. Sin todos ustedes, no hubiera sido posible alcanzar esta meta. Hoy me gradúo como Licenciado en Ecoturismo, y estoy muy orgulloso de ello. Este título representa el esfuerzo y dedicación de muchos años de estudio y trabajo. Estoy seguro de que esta formación me permitirá desarrollar una carrera exitosa en el área del turismo. Estoy entusiasmado por empezar este nuevo capítulo en mi vida, y estoy seguro de que, con el apoyo de todos ustedes, lograré mis objetivos.

Fabricio A. Vargas C.

DEDICATORIA

A mi familia,

Gracias por siempre creer en mí, incluso cuando yo no creía en mí mismo. Gracias por apoyarme incondicionalmente, incluso cuando las cosas eran difíciles. Gracias por estar siempre ahí para mí, en los buenos y en los malos momentos.

Gracias a mis profesores por compartir sus conocimientos y experiencias conmigo. Gracias por ayudarme a crecer como profesional y como persona. Gracias por inspirarme a seguir mis sueños. Gracias a mis compañeros por hacer de estos años una experiencia inolvidable. Gracias por el apoyo, la amistad y las risas. Gracias por hacerme sentir como en casa.

Y a todos los que han sido parte de mi camino,

Gracias por todo.

Fabricio A. Vargas C.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

**TÍTULO: “GUÍA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO
DEL CANTÓN SAQUISILÍ”**

Autor:
Vargas Chulca Fabricio Alexander

RESUMEN

Este estudio está compuesto por cuatro capítulos, mismo que se tomó como lugar al Cantón Saquisilí y sus parroquias Chantilin, Canchagua para crear la guía como resultado del análisis del patrimonio alimentario y gastronómico, con enfoque cualitativo, se utilizó la técnica de investigación la entrevista para recopilar información para la posterior interpretación, lo que permitió detallar datos importantes en relación con la soberanía, identidad, productos, preparación, técnicas, saberes ancestrales, creencias, tradiciones de la población sujeta a estudio. Se obtiene la información que se va estudiando de forma individual con base a aspectos culturales del área de estudio. En el primer objetivo se realiza la investigación bibliográfica en distintos documentos y el PDOT del cantón Saquisilí, para establecer la base de conceptualización, datos informativos, argumentos. El Cantón Saquisilí tiene tres parroquias rurales: Chantilin, Canchagua, Cochapamba, y una parroquia urbana Saquisilí (cabecera cantonal). Para la realización de las fichas se consideró como base la información del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural con el método etnográfico que permitió obtener el segundo objetivo para direccionarnos al inventario del Patrimonio alimentario y gastronómico. La investigación sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito de la gastronomía identificó 11 productos agrícolas cultivados localmente, de los cuales 5 (maíz, papa, mashua, melloco y habas) son reconocidos como patrimonio alimentario por el Ministerio de Cultura. Se descubrieron 8 platos típicos, como las tortillas de maíz y las papas con librillo, elaborados con estos productos y técnicas ancestrales. Mediante el método sintético, se organizó y analizó la información recopilada, lo que permitió diseñar una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico para habitantes y turistas. Esta guía servirá para revalorizar el patrimonio alimentario y la gastronomía local, fortaleciendo así la identidad cultural del cantón Saquisilí.

Palabras claves: Saquisilí, Patrimonio alimentario, Identidad cultural, Guía gastronómica.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

THEME: “FOOD AND GASTRONOMIC HERITAGE’S GUIDE OF THE CANTON SAQUISILÍ”

Author:

Vargas Chulca Fabricio Alexander

ABSTRACT

This study is made up of four chapters, which took place in the Cantón Saquisilí and its towns Chantilin, Canchagua to create the guide as a result of the analysis of the food and gastronomic heritage with a qualitative approach, the interview research technique was used to compile information for subsequent interpretation, which made it possible to detail important data in relation to the sovereignty, identity, products, preparation, techniques, ancestral knowledge, beliefs, traditions of the population subject to study. The information that is studied individually is obtained based on cultural aspects of the study area. In the first objective, bibliographic research is carried out in different documents and the PDOT of the Cantón Saquisilí, to establish the basis of conceptualization, informative data, and arguments. The Cantón Saquisilí has three rural towns: Chantilin, Canchagua, Cochapamba, and an urban Saquisilí town (Cantonal capital). For the creation of the files, the information from the National Institute of Cultural Heritage was considered as a basis with the ethnographic method that allowed us to obtain the second objective to direct us to the inventory of food and gastronomic Heritage. The research on Intangible Cultural Heritage in the field of gastronomy identified eleven locally grown agricultural products, of which five (corn, potatoes, mashua, melloco and broad beans) are recognized as food heritage by the Ministry of Culture. Eight typical dishes were discovered, such as “tortillas de maíz and papas con librillo”, made with these products and ancestral techniques. Using the synthetic method, the information collected was organized and analyzed, which allowed the design of a descriptive guide to the Food and Gastronomic Heritage for inhabitants and tourists. This guide will serve to revalue the food heritage and local gastronomy, thus strengthening the cultural identity of the Saquisilí canton.

Keywords: Saquisilí, Food heritage, Cultural identity, Gastronomic guide.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	ii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AVAL DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT.....	xi
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5. OBJETIVOS	6
5.1 General.....	6
5.2 Específicos	6
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	7
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	9
7.1 Marco Legal	9
7.1.1 Normativas y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales	9
7.2. Patrimonio	9
7.3 Patrimonio cultural	10
7.4 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	10
7.5 Inventario del Patrimonio Cultural.....	13
7.6 Seguridad y Soberanía Alimentaria.....	13
7.7 Patrimonio alimentario.....	14
7.8 Identidad Cultural	14
7.9 Turismo	14
7.9.1 Tipos de turismo.....	15

7.10	Gastronomía	18
7.10.2	Importancia de la gastronomía en el turismo	19
7.10.3	Guía Gastronómica.....	19
8.	VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	20
9.	METODOLOGÍA	20
9.1	Objetivo 1.....	21
9.1.1	21
9.1.2	Revisión bibliográfica	21
9.2	Objetivo 2.....	22
9.2.1	Método etnográfico	22
9.2.2	Técnicas e instrumentos	22
9.2.2.1	Mapeo de Actores	22
9.2.2.2	Entrevista.....	22
9.2.2.3	Fichas del INPC.....	23
9.2.2.4	Estructura de la ficha del INPC.....	23
9.3	Objetivo 3.....	24
9.3.1	Método Sintético.....	24
9.3.2	Método Descriptivo	24
9.3.3	Técnicas e Instrumentos.....	24
9.3.3.1	Redacción científica	24
9.3.3.2	Tics.....	24
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	25
10.1	Elementos históricos del cantón Saquisilí	25
10.1.1	Reseña Histórica	25
10.2	Diagnóstico Sociocultural	28
10.3	Diagnóstico Económico	30
10.4	Diagnóstico Ambiental	32
10.6	Inventario del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.....	35

10.6.1	Inventario del patrimonio alimentario y gastronómico	35
10.6.2	Mapeo de informantes en el cantón Saquisilí	36
10.6.4	Inventario del patrimonio gastronómico	51
10.6.5	Interpretación de resultados.....	58
10.6.6	Diseño y descripción de la guía.....	59
10.6.6.1	Características físicas de la guía.....	59
10.6.6.2	Estructura de la guía	60
10.6.7	Código QR.....	62
11.	IMPACTOS	63
11.1	Impacto social.....	63
11.3	Impacto económico.....	63
11.3	Impacto Técnico	63
12.	PRESUPUESTO	64
13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	65
13.1	Conclusiones	65
13.2	Recomendaciones	65
14.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Beneficiarios directo del cantón Saquisilí	3
Según el VI censo del 21 de noviembre 2001	3
Tabla 2. Beneficiarios indirectos del cantón Saquisilí	3
Tabla 3. Cuadro de Actividades	7
Tabla 4. Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial en ámbitos	11
Tabla 5. Clasificación del Ámbito 4	12
Tabla 6. Datos generales del GAD.....	26
Tabla 7. Socio- Cultural.....	28
Tabla 8. Datos Sociocultural	28
Tabla 9. Diagnóstico Económico	30
Tabla 10. Cultivos de productos de Saquisilí.....	31
Tabla 11. Diagnóstico Ambiental.....	32
Tabla 12. Festividades del cantón Saquisilí	33
Tabla 13. Atractivos Turísticos	34
Tabla 14. Portadores del Conocimiento	37
Tabla 15. Resultados del patrimonio alimentario inventariado	38
Tabla 16. Descripción del maíz	39
Tabla 17. Descripción de la papa.....	42
Tabla 18. Descripción de la mashua.....	45
Tabla 19. Descripción del melloco	47
Tabla 20. Descripción de las habas.....	49
Tabla 21. Técnicas culinarias ancestrales	51
Tabla 22. Resultado del patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí.....	53
Tabla 23. Resultados del patrimonio gastronómico	54
Tabla 24. . Tabla de presupuesto	64

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1: Ubicación geográfica del área de estudio.....	27
Figura 2: Grano de maíz	39
Figura 3: Fruto de la papa.....	42
Figura 4: Fruto de la mashua	45
Figura 5: Fruto del melloco	47
Figura 6: Fruto de las habas.....	49
Figura 7: Tortillas de maíz.....	54
Figura 8: Papas con librillo.....	54
Figura 9: Tortillas de papas con caucara.....	55
Figura 10: Cocinado	55
Figura 11: Cauca de maíz	56
Figura 12: Papas con cuy.....	56
Figura 13: Runaicho	57
Figura 14: Hornado	57
Figura 15: Sensibilidad al cambio	58
Figura 16: Tipo de gastronomía.....	59
Figura 17: Portada de la guía	60
Figura 18: Contenido de la guía.....	61

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto: “Guía del Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí”.

Fecha de inicio: Agosto 2017

Fecha de finalización: Marzo 2024

Lugar de ejecución

Cantón: Saquisilí

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad que auspicia: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Carrera de Ecoturismo

Nombres de equipo de investigadores Trabajo

Estudiante - Investigador: Vargas Chulca Fabricio Alexander.

Correo electrónico institucional: fabricio.vargas6589@utc.edu.ec

Número telefónico: 0998219224

Tutor: Ing. Armijos Ango Sara Alejandra, M.Sc.

Correo electrónico institucional: sara.armijos3995@utc.edu.ec

Número telefónico: 0992734236

Área de Conocimiento: Área de Servicio

Línea de investigación: Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub líneas de investigación de la Carrera: Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El estudio del Patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón Saquisilí para generar la Guía, es de gran beneficio e importancia, cuya finalidad de fortalecer la identidad cultural gastronómica, por lo tanto se llegará a aportar con datos que ayudarán al cantón con información de su gastronomía, así como también sus costumbres y tradiciones, la gastronomía como parte de la identidad cultural brinda una gran variedad de platos típicos dentro del cantón y así poder difundir los saberes ancestrales que posee Saquisilí.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. Por ende, el sistema alimentario está ligado al resto de sistemas económico, político, familiar y cultural, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos. Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

La gastronomía como parte de la identidad de los pueblos y nacionalidades refleja la historia, las tradiciones, los saberes del pueblo. La preparación, el consumo, la identificación de las comidas típicas fortalecen la pertenencia e identidad gastronómica. Con esta investigación se logrará que la población de Saquisilí tenga una herramienta que permita prevenir la pérdida su rica gastronomía, los turistas nacionales y extranjeros puedan conocer de ella, razón suficiente para investigar. Este estudio es muy importante desde el enfoque investigativo, social, cultural, turísticos por la relevancia de sus resultados para la ciudadanía local, regional y nacional. Su aporte en el ámbito turístico motiva a considerar la riqueza gastronómica del cantón. Para el investigador es el resultado de trabajo, estudio, esfuerzo por lo cual su significancia en lo profesional y personal es muy alta. El cantón Saquisilí posee un patrimonio alimentario y gastronómico muy extenso que merece ser documentado como parte del patrimonio cultural para su valoración y protección. La guía sobre el patrimonio alimentario del cantón Saquisilí, es un proyecto de gran importancia, porque despliega información de la riqueza cultural invaluable del cantón. Proteger la gastronomía tradicional es fundamental para asegurar la supervivencia de las culturas locales, promover un modelo alimentario más sostenible y saludable, y construir un futuro más justo y equitativo para toda la comunidad.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

“El cantón de Saquisilí cuenta con una población de 25.320 habitantes entre hombres y mujeres”, (INEC, 2010).

Dentro del proyecto de investigación se considera beneficiarios directos a los habitantes del cantón Saquisilí, son quienes poseerán una guía descriptiva, que servirá como una herramienta fundamental, la cual ayudará con la difusión de los platos propios dentro del cantón, así como también tendrán un interés por llegar a ellos.

Mientras que los beneficiarios indirectos son: los turistas nacionales y extranjeros, y los estudiantes de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi. El presente estudio ofrecerá información adecuada y comprobable del sitio acerca del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.

Tabla 1. *Beneficiarios directo del cantón Saquisilí*

Según el VI censo del 21 de noviembre 2001

Beneficiarios Directos	
Habitantes del cantón	30.340
Hombres	14.404
Mujeres	15.936
Investigador	1
Total	30.340

Fuente: (city-facts, 2024).

Tabla 2. *Beneficiarios indirectos del cantón Saquisilí*

Beneficiarios Indirectos	
Estudiantes de la Carrera de turismo	450
Total	543,765

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Ecuador tiene una gran riqueza culinaria que se ha ido creando en cada una de las cocinas locales, regionales de los ecuatorianos y ecuatorianas. Todos estos conocimientos acumulados han elaborado platos llenos de sabores, olores y texturas, usando los variados alimentos que nos da la tierra. La gastronomía en el Ecuador, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, págs. 2, 3).

La existencia de una tendencia alimentaria de creciente popularidad, sobre todo entre los jóvenes. Éstos incluyen en sus dietas cotidianas comidas rápidas como choripanes, hot dogs, hamburguesas, pizzas, salchipapas y un sinnúmero de platillos que se pueden comer al paso y que, en apariencia, consiguen satisfacer sus expectativas culinarias. A pesar de su origen -estadounidense-, estas opciones alimentarias aparecen des-territorializadas, han alcanzado tal nivel de apropiación en los últimos años, que se constituyen en una oferta alimentaria común a un sinnúmero de países, (Unigarro, Patrimonio cultural alimentario, 2010).

Ecuador siendo un país plurinacional, multiétnico tiene una diversidad gastronómica en las diferentes regiones, pero hoy en día la globalización irregulariza los mercados alimentarios introduciendo nuevos productos que desplazan la cocina local, donde no se ve la facilidad de transmitir la gastronomía ecuatoriana, ya que las nuevas generaciones poseen conocimientos diferentes en base a la producción de alimentos y técnicas culinarias, dejando a un lado las tradiciones culinarias del país.

En la provincia de Cotopaxi existe competitividad gastronómica con otras regiones y ciudades que ofrecen variedad de opciones ofertadas por el turismo gastronómico, existen cadenas de comida rápida, gastronomía de otras regiones y el consumo de las nuevas generaciones como la preferencia de consumo de productos pre cocidos o industrializados. Es importante el papel de las autoridades en la promoción, organizaciones culturales, comunitarias, centros educativos, universidades, para salvaguardar las tradiciones culinarias.

“Las nuevas dinámicas de la vida en las urbes, ha generado el desplazamiento de las comidas caseras a los restaurantes o ventas callejeras, transformando significativamente

el acto de comer. Otros son los alimentos de lo cotidiano, en tanto que las comidas tradicionales se desplazan a fechas especiales como fiestas o celebraciones religiosas”, (Unigarro, Patrimonio cultural alimentario, 2010).

Los últimos años se ha evidenciado ya no existen muchos establecimientos que expongan la gastronomía representativa del cantón, el aumento de restaurantes de comida rápida, chifas, pizzerías, comida mexicana, el cambio en los hábitos alimenticios de las personas que apartan de sus dietas platos como cocinado por la ausencia de tiempo, el ritmo acelerado va haciendo que los platos típicos no se preparen en casa, además la documentación relacionada con guías de patrimonio alimentario del cantón Saquisilí no es extensa, esto genera un efectos que se proyecta a la pérdida de la identidad cultural, cambio en la preparación de los platos típicos, reducción del consumo y degustación de los platillos, debilitamiento del tejido social, el deterioro de la salud por consumo inadecuado de comida rápida que es menos saludable y afectaciones a la economía local, la información obtenida sea importante para dar a conocer el patrimonio alimentario y gastronómico de la zona. La elaboración de la guía de patrimonio alimentario y gastronómico presenta una alternativa para rescatar y valorar la preparación, los productos locales, los ingredientes, las técnicas tradicionales y la identidad cultural del cantón es un paso fundamental para enfrentar la problemática general y asegurar la supervivencia de este patrimonio invaluable.

5. OBJETIVOS:

5.1 General

Analizar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí a través de métodos y técnicas de investigación para el fortalecimiento de la identidad cultural.

5.2 Específicos

- Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí para la obtención de una línea base a través de fuentes primarias y secundarias.
- Inventariar el patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural” sub ámbito gastronomía.
- Elaborar una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí, dirigida a los habitantes y turistas.

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

Tabla 3. *Cuadro de Actividades.*

Objetivo	Actividades	Resultados obtenidos	Medios de verificación
Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí para la obtención de una línea base a través de fuentes primarias y secundarias.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión Bibliográfica. • Selección de contenidos. • Análisis y sistematización de información, de los productos locales en relación a la producción y consumo • Construcción del instrumento de evaluación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico situacional del área de estudio. 	<p>Resultado del inventario del patrimonio alimentario (Tabla 15). Diagnóstico Sociocultural (pág. 28) Resultado del patrimonio gastronómico (Tabla 19).</p>
Inventariar el patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural” sub ámbito	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión Bibliográfica. • Selección de contenidos. • Caracterización de los elementos de preparación, técnicas y saberes ancestrales de los platos típicos del cantón Saquisilí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí. 	<p>Resultado del patrimonio inmaterial gastronómico, (Tabla 18).</p>

gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas. • Levantamiento de información. 	
--------------------	---	--

Elaborar una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí, dirigida a los habitantes y turistas.	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y sistematización de información. • Diseño de la guía. • Elaboración de fichas INPC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de patrimonio alimentario y gastronómico del cantón. “Las delicias gastronómicas del cantón Saquisilí” • Guía descriptiva
--	--	---

Nota: Descripción del cuadro de actividades relacionadas con los objetivos planteados (Fabricio Vargas)

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

Los reglamentos, normas, leyes deben ser respetados y considerados para la investigación, como orientadores para la fundamentación en el estudio del patrimonio alimentario gastronómico.

7.1 Marco Legal

7.1.1 Normativas y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales.

Ecuador cuenta con el siguiente marco legal para este propósito.

Los deberes primordiales del estado es proteger el patrimonio natural y cultural del país. Como se presenta en el capítulo primero, artículo 3, numeral 7, del título I de la Constitución de la República del Ecuador.

TÍTULO I

Elementos constitutivos del estado

Capítulo primero: Principios Fundamentales

Art. 3. Son deberes primordiales del estado

7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país. (ECUADOR, 2018, pág. 9)

Capítulo noveno: Responsabilidades

Art.83, literal 13: “Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos”, (ECUADOR, 2018, pág. 36).

El artículo 379, literal 1: “Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros: 1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.” (ECUADOR, 2018, pág. 109)

7.2. Patrimonio

El patrimonio es una palabra antigua como las grandes civilizaciones de la humanidad, desde sus inicios estaba vinculada a estructuras económicas familiares, donde nos relata que es aquello que proviene de la herencia de los padres, los bienes que poseemos o hemos heredado de nuestros ascendientes y luego lo traspasamos en nuestra herencia,

en este caso, de forma jurídica se trata de objetos materiales, también de forma diferente podemos referirnos a derechos y obligaciones (Díaz, 2010, pág. 5).

En base a los autores mencionados se entiende por Patrimonio a los bienes materiales e inmateriales que una población posee, y que han sido heredados de generación en generación adquiriendo un gran valor significativo. Además, que el patrimonio viene a ser un conjunto de elementos donde se incluye el entorno natural y cultural.

7.3 Patrimonio cultural

“El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional” (UNESCO, Patrimonio cultural inmaterial, 2023)

El patrimonio cultural puede entenderse como a la herencia y a los derechos adquiridos como integrantes de una determinada comunidad o grupo social. El patrimonio puede heredarse por la pertenencia a una familia o a una nación.

El patrimonio cultural de un grupo social está compuesto por varios campos como las tradiciones y costumbres, sus fiestas que pueden ser religiosas o sociales, desfiles, que dan conocimientos para desarrollar la pertenencia, el conocimiento, la valoración.

7.4 Patrimonio Cultural Inmaterial

El Patrimonio Cultural Inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes han sido transmitidos de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad, ya que han sido recreados constantemente en función de su entorno, su realidad, interacción con la naturaleza y su historia, (INPC, Revista PCI , 2014, pág. 6).

Es así que el patrimonio cultural inmaterial es el encargado de describir las formas de vida de los grupos humanos y representa la forma de vida actual de muchas comunidades, a través de manifestaciones culturales intangibles como las diferentes tradiciones de distintos pueblos, la

música, rituales, entre otros. Este patrimonio es fundamental para comprender la identidad y la historia de un pueblo, ya que refleja sus valores, creencias y tradiciones.

La gastronomía es un componente fundamental de la cultura de un pueblo, ya que refleja su historia, tradiciones e identidad. Sin embargo, diversos factores como el desinterés y la migración son problemas que amenazan la supervivencia de la gastronomía cultural. Es necesario implementar soluciones que promuevan la valoración de las tradiciones culinarias, fortalezcan la transmisión cultural y apoyen a las comunidades migrantes.

Es importante indicar la clasificación de los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial para la presente investigación.

Tabla 4. *Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial en ámbitos*

Patrimonio Cultural Inmaterial	
Ámbito	Descripción
Tradiciones y expresiones orales	Son conocimientos y saberes expresados en leyendas, cuentos, mitos, expresiones literarias, que tengan un valor simbólico para un pueblo y que se transmiten oralmente de generación en generación. (cultural I. n., Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013, pág. 24) Está dentro de la categoría referente a las representaciones como: la danza, música, teatro, juegos entre otros. Son expresiones vinculadas a espacios públicos y privados que tengan un valor simbólico para la sociedad. (cultural I. n., Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013, pág. 26)
Artes del espectáculo	Son prácticas, manifestaciones y representaciones culturales como: las celebraciones religiosas y profanas, ritualidades asociadas al ciclo vital, que se transmiten de generación en generación. (cultural I. n., Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013, pág. 28)
Usos sociales, rituales y actos festivos	Son conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural, se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y tradicionales que transmiten de generación en generación. (cultural I. n., Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013, pág. 29)
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	

Técnicas artesanales tradicionales Son los conocimientos de saber elaborar objetos o productos artesanales empleando distintos instrumentos para su elaboración. (cultural I. n., **Guia metodologica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013, pág. 30)**

Autor: Fabricio Vargas en base a: (cultural I. n., Guia metodologica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013)

Tabla 5. *Clasificación del Ámbito 4*

Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	
Sub Ámbitos	Descripción
Técnicas y saberes productivos tradicionales	Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con las actividades productivas como la agricultura, la ganadería, la pesca, las actividades extractivas y de sobrevivencia como la cacería. (cultural I. n., Patrimonio cultural inmaterial, 2014, pág. 17)
Gastronomía	Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos, (cultural I. n., Patrimonio cultural inmaterial, 2014, pág. 18).

Medicina Tradicional.

“Se trata de las prácticas y conocimientos usados para el mantenimiento de la salud, que incluyen agentes, medicamentos herbarios (hierbas, materias, productos, preparaciones líquidas o secas), actividad terapéutica, etc”, (cultural I. n., Patrimonio cultural inmaterial, 2014, pág. 19).

Espacios simbólicos

“Sitios naturales, construcciones o lugares que sean el referente para una o varias prácticas comunitarias. Los sitios sagrados están íntimamente ligados con los rituales, leyendas y mitos”, (cultural I. n., **Patrimonio cultural inmaterial, 2014, pág. 20**).

Autor: Fabricio Vargas en base a (cultural I. n., Patrimonio cultural inmaterial, 2014)

7.5 Inventario del Patrimonio Cultural

“El inventario es el instrumento técnico para la gestión y control de los bienes patrimoniales que permite su identificación y valoración; así como el establecer el estado de conservación y los niveles de protección e intervención requeridos para el bien. El inventario tiene carácter dinámico y progresivo, y constituye la base para la elaboración de políticas de protección y conservación del patrimonio cultural” (cultural I. N., 2024)

Es así que dicho instrumento es muy importante para el progreso de proyectos que tengan vinculación con actividades turísticas, como el diseño de la guía descriptiva gastronómica, mediante el cual se determina la información relevante sobre dicha investigación.

7.6 Seguridad y Soberanía Alimentaria

“Es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo”, (honduras, 2011, pág. 2)

Es por ello que la seguridad y soberanía alimentaria está ligada al derecho de los pueblos y

de los seres humanos al acceso a los alimentos de calidad, oportunamente en pro de un desarrollo sustentable y sostenible.

7.7 Patrimonio alimentario

“La coincidencia sobre su valor material y simbólico, lo que le confiere a un sistema alimentario el carácter patrimonial, valor que tiene que ver con su participación en la configuración de la memoria, historia e identidad de un país”, (Unigarro, Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso Ecuatoriano, 2015, pág. 24).

“El patrimonio es un acuerdo social sobre determinados elementos de la cultura que consideramos como representativos demuestra producción y que, por este mismo motivo, son susceptibles de ser conservados y legados a las próximas generaciones” (Medina X. , 2017, pág. 108)

7.8 Identidad Cultural.

Encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. De acuerdo con estudios antropológicos y sociológicos, la identidad surge por diferenciación y como reafirmación frente al otro. Aunque el concepto de identidad trascienda las fronteras (como en el caso de los emigrantes), el origen de este concepto se encuentra con frecuencia vinculado a un territorio, (Hoyos, 2022)

La identidad cultural abarca múltiples aspectos que se desarrollan con los años, actividades que se repiten de generación en generación, de diversas formas y enseñanzas, creencias, pensamientos, ideas, hábitos, costumbres, festividades, musicales, tradicionales y muchas mas.

7.9 Turismo

El turismo también se considera con un fenómeno social el cual ha dejado un legado y se ha convertido en una actividad que hoy en día la sociedad lo practica manifestando constantemente un crecimiento económico y sociocultural ya que es una oportunidad para impulsar varios procesos de desarrollo (Crespi & Planells, 2003).

7.9.1 Tipos de turismo.

7.9.1.1 Turismo Cultural

El Turismo Cultural se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico, donde Los turistas con interés especial en la cultura, corresponden al segmento del Turismo Cultural, en la actualidad, una tendencia que crece con fuerza en el mercado mundial del turismo, lo que da cuenta de la profundidad y diversificación de la actividad turística, sumado a la creciente valoración de la pluralidad de las manifestaciones culturales humanas. En otras palabras, el surgimiento del turismo cultural es el resultado de la evolución del turismo en el mundo. (Turismo S. d., 2015)

El turismo cultural es una forma de viajar que permite a los visitantes conocer y comprender la cultura de un destino de una manera profunda y enriquecedora. Este tipo de turismo tiene un impacto positivo en la cultura y economía local contribuye al desarrollo sostenible del turismo.

7.9.1.2 Turismo comunitario.

En la actualidad el turismo comunitario rural en Ecuador constituye una importante área estrategia del sector y de la economía nacional, pero al mismo tiempo, se precisa generar los apoyos necesarios para trabajo y se relacionan directamente con el desarrollo y convivir económico, social y político del mundo. Sin dudas las particularidades del turismo comunitario, que aquí se presentan desde la experiencia ecuatoriana sirve de marco para renovar las posiciones tradicionales que aún perduran y que lejos de reconocer la relevancia del turismo comunitario, lo consideran una actividad menor y menos ventajosa. (Mullo, Victor, & Samuel, 2019)

El futuro del turismo comunitario rural en Ecuador es prometedor. Con un adecuado apoyo y planificación, puede convertirse en un modelo de desarrollo sostenible que beneficie a las comunidades locales, preserve la cultura y el medio ambiente, y contribuya al progreso del país.

7.9.1.3 Turismo de naturaleza.

El turismo de naturaleza es considerado una tipología turística alternativa que depende directamente de los ecosistemas naturales y su biodiversidad. Es una actividad

relacionada principalmente con el disfrute de los entornos naturales en un estado casi inalterado (Medina A. , 2019).

El turismo de naturaleza se posiciona como una alternativa al turismo tradicional, ofreciendo una experiencia única en contacto con la naturaleza y los ecosistemas locales. Su enfoque en la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental lo convierte en una opción atractiva para los turistas que buscan experiencias más allá del esparcimiento convencional.

7.9.14 Turismo de aventura.

El turismo de aventura se caracteriza por la exploración y el desplazamiento a áreas remotas, donde se enfrentan a lo inesperado. Esta forma de viajar ha ganado popularidad rápidamente, ya que las personas buscan vivencias únicas. Esta es una opción adecuada para todos, pero especialmente atrae a aquellos que disfrutan de combinar actividades al aire libre con deportes llenos de adrenalina. Algunos ejemplos de este tipo de experiencias incluyen cabalgatas, canyoning, canopy, salto del puente, escalada, kayak, buceo, etc. (Primicias, 2023).

El turismo de aventura se presenta como una alternativa atractiva para quienes buscan experiencias únicas, llenas de adrenalina y que fomenten la superación personal en un entorno natural incomparable

7.9.15 Turismo gastronómico.

El turismo gastronómico del Ecuador se define como una modalidad de turismo que se centra en la experiencia culinaria del país, como elemento principal del viaje. Los turistas que se embarcan en esta modalidad buscan descubrir la diversidad de sabores, productos, tradiciones y cultura que se esconden detrás de la cocina ecuatoriana. La gastronomía ecuatoriana va ganando terreno a nivel internacional como uno de los principales atractivos del país. Aunque su posicionamiento todavía se limita al mercado local, revistas internacionales como National Geographic destacan el esfuerzo de los chefs ecuatorianos por derribar fronteras y llevar sus creaciones a nuevos paladares. Pero también resalta la comida tradicional que se ofrece en plazas y mercados, como parte de la cultura popular que se mantiene entre sus habitantes, (Primicias, 2023).

El turismo gastronómico en Ecuador se encuentra en una etapa de crecimiento y desarrollo. Posee un gran potencial para convertirse en un importante atractivo turístico para el país, gracias a la riqueza y diversidad de su cocina, así como a la variedad de experiencias que puede ofrecer a los visitantes.

7.9.1.6 Turismo de sol y playa.

La demanda del mercado turístico desde hace unos años, manifiesta una tendencia creciente de búsqueda de nuevas satisfacciones en respuesta a expectativas de ocio y esparcimiento: una combinación de vacaciones, turismo y enriquecimiento cultural, en una actitud mucho más activa y participativa. Aunque el turismo de sol y playa y el turismo cultural aparecen, inicialmente, como dos productos dirigidos a segmentos diferentes del mercado turístico, un análisis de las nuevas tendencias observadas en la demanda turística y del producto «sol y playa» en particular (fraccionamiento de vacaciones, evolución de la ocupación durante meses menos tradicionales, nivel cultural, inquietudes y preferencias de turistas, etc.) denota que existen complementariedades crecientes entre ambos productos que, adecuadamente tratadas, pueden reportar beneficios para ambos tipos de destino, (Albuquerque & Antonio, 2003).

El turismo de sol y playa y el turismo cultural no son dos productos completamente separados, sino que pueden complementarse entre sí para ofrecer una experiencia más completa a los visitantes.

7.9.1.7 Turismo religioso.

Uno de los principales motivos para viajar es la visita a lugares religiosos, elementos fundamentales de la historia y la cultura de la Humanidad. La OMT, teniendo en cuenta que el turismo religioso aumenta año tras año, promueve su gran potencial y su capacidad para promover el entendimiento entre las distintas fes y culturas, «Sufrimos carencias de distinto tipo: la falta de tolerancia y de entendimiento es una de las principales. El turismo religioso es uno de los motores que une a personas de distintos orígenes en una misma causa: la admiración y protección del patrimonio material e inmaterial», dijo el secretario general de la OMT, Taleb Rifai, en la apertura del evento, (Turismo O. , 2016).

El turismo religioso tiene un gran potencial para promover el entendimiento entre las distintas fes y culturas. Al visitar lugares religiosos de diferentes religiones, los turistas pueden aprender sobre otras creencias y tradiciones, y desarrollar una mayor comprensión y respeto por la diversidad.

7.10 Gastronomía

“La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla”, (Ministerio del Turismo, 2023).

La gastronomía ecuatoriana es un viaje culinario fascinante que manifiesta la diversidad cultural, la riqueza natural y la creatividad del pueblo ecuatoriano. Es un tesoro que debe ser cuidado y compartido con el mundo.

7.10.1 Tipos de gastronomía

El Ecuador cuenta con una gastronomía muy extensa y variada a pesar de que es un país pequeño esto es porque tiene cuatro regiones (Costa, Sierra, Oriente e Insular) cada una de estas regiones tiene diferentes costumbres y tradiciones, la ubicación geográfica hace que las personas cocinen de diferentes formas las materias primas, dando como resultado platos exquisitos y auténticos. Al tener una gastronomía tan autentica ha hecho que las familias ecuatorianas ya no realicen estos platos en las fiestas o celebraciones, sino que estos platos están presentes en los menús de cada mesa del ecuatoriano, lo que ha ayudado a mantener y fortalecer sus raíces. La gastronomía ecuatoriana es rica diversa y es una parte importante de la cultura del país, y es una excelente manera de experimentar la diversidad y la riqueza del Ecuador, se caracteriza por la influencia de las culturas indígena, española y africana. Algunos de los tipos de gastronomía más comunes en el Ecuador son:

Los platos típicos ecuatorianos más conocidos, dividiéndolos por regiones:

Región Costa: Encebollado, Ceviche, Tapado arrecho, Cazuela de mariscos, Encocado de Pescado, Menestrón, Corviche, Bolón de verde, Viche de camarón, Bollo de pescado, Arroz con menestra, Seco de pollo, Caldo de salchicha, Tigrillo, Guatita, Empanadas de verde. **Región Sierra:** Caldo de pata, Fritada, Cuy, Llapingacho, Locro de papas, Humitas, Hornado, Yahuarlocro, Mote pillo, Fanesca, Seco de chivo, Tortillas de maíz, Tripa miski, Choclos con queso, Chicha de jora, Quimbolitos.

Región Amazónica: Mayones o Chotacuros, Chicha de yuca o chonta, Maito de pescado.

Región Insular: Arroz con camarón, Sopa marinera.

Cada uno de estos platos mencionados tienen su propia tradición al momento de cocinarlos, usualmente tiene una receta, misma que es seguida al pie de la letra por los cocineros, logrando plasmar la historia de cada lugar, dejando en el paladar de los consumidores un sabor único y excepcional, (López, 2022).

7.10.2 Importancia de la gastronomía en el turismo

“La importancia de la gastronomía en el desarrollo de las actividades turísticas se establece al realizar un viaje y conocer y experimentar diferentes tipos de comidas y bebidas características y propias de una región”, (Lopez, 2015).

Es por ello que la alimentación es una de las áreas más importante en un país, que por esta razón hay que tener en cuenta que en cada paso que da un turista crece su conocimiento y su interés por cada aspecto gastronómico, así se lograra fomentar las visitas al sitio que ofrezcan su gran variedad de exquisitos sabores que esconde dicha región, y así poder promover y mejorar la economía.

7.10.3 Guía Gastronómica

Una guía es un libro de indicaciones, una lista de datos o información referente a una determinada materia, y en el caso que nos ocupa, esa información está relacionada con comida, restaurantes, regiones, países... dirigida a que todos los amantes de los viajes y de la **gastronomía** puedan hacer un buen uso de ellas, (Vivanco, 2023).

Es por eso que se realiza un medio de información como lo es la guía descriptiva sobre la gastronomía del cantón Saquisilí, ya que ayuda a recopilar y sintetizar información con el fin de que se dé a conocer la identidad culinaria del sitio y se genere alcances económicos y turísticos.

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS.

- ¿Hay una guía del Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí que fortalece la Identidad Cultural?

El Cantón Saquisilí y sus parroquias cuentan con una riqueza cultural y gastronómica que es la base de la guía descriptiva, contiene información sobre su riqueza gastronómica y su patrimonio alimentario, con la finalidad de la preservación, socialización de la información, traspaso los saberes a las futuras generaciones.

9. METODOLOGÍA

Esta investigación ha considerado a la investigación cualitativa, la misma que permitió identificar y utilizar herramientas para la recopilación de información que aporten favorablemente al Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí.

La metodología se diseñó por objetivos:

En el primer objetivo se realizó una investigación bibliográfica en distintas fuentes como libros, revistas, artículos, medios web y digitales junto con el PDOT, para analizar, comprender, deducir, y considerar la información adecuada para los fines. De igual modo se aplicó de las fichas bibliográficas como una herramienta que ayudará al análisis y recolección de datos más relevantes con respecto al tema a investigar.

Seguido por el análisis en relación de la investigación desde el punto de vista social debido a que en los grupos de personas de pueblos, ciudades existe información este método etnográfico ayuda a reunir la información pertinente, en cual se usará técnicas como: identificación de actores claves y la técnica de la entrevista. Es decir que con este método se pudo obtener la información necesaria con respecto al tema de estudio. De igual manera se elaborará las fichas del INPC, para llegar a obtener el inventario del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón.

En el tercer objetivo se utilizará el método descriptivo y explicativo, en cual incluye toda la recopilación de información recolectada en las fichas de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, subámbito gastronomía, dicha información se identificará, clasificará, organizará para la elaboración de la Guía del patrimonio.

9.1 Objetivo 1

Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí para la obtención de una línea base a través de fuentes primarias y secundarias.

9.1.1

“La entrevista es una herramienta de investigación que permite recopilar y analizar datos. Para realizar una entrevista de investigación, es necesario:

- a) Elegir adecuadamente a la persona que vas a entrevistar.
- b) Documentarte sobre el tema con antelación
- c) Preparar las preguntas.
- d) Registrar tanto lo dicho como lo omitido.
- e) Interpretar la información” (Consultores, 2021)

Este método permitió ejecutar un primer análisis de información bibliográfica recolectada para conocer el estado actual del cantón, y describir los datos más relevantes del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón, de esta manera se hizo observaciones particulares para obtener información respecto al objetivo.

9.1.2 Revisión bibliográfica

La revisión bibliográfica como instrumento forma parte importante para el desarrollo de una investigación, especialmente en la fase inicial de consulta de fuentes principales que constituye una base para el análisis y argumentación al identificar información relacionada al tema de estudio, a través de fuentes de consulta como libros, revistas, artículos científicos páginas digitales entre otros, (Gomez, Navas, & Mayor, 2014)

Es por ello que la revisión bibliográfica permitió identificar el Patrimonio el patrimonio alimentario y gastronómico, al llevar un orden de la información conseguida del estado actual del cantón Saquisilí y de otros aspectos relevantes para llevar un mejor estudio mediante fuentes de consulta como libros, revistas científicas, PDOTS, etc.

9.2 Objetivo 2

Inventariar el patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural” sub ámbito gastronomía.

9.2.1 Método etnográfico

La etnografía es una modalidad de investigación cualitativa, propia de las Ciencias Sociales y con origen en la antropología cultural y social. Con el carácter propio de sus raíces, ésta se centra en el estudio de las sociedades y sus culturas: qué hacen, cómo lo hace, cómo se organizan, cómo interactúan, qué creencias, valores y motivaciones tienen, (Cotan, 2020).

Es por ello que el método etnográfico permitirá a que el tema de investigación se relacione con la comunidad, como parte de la identidad cultural que se mantienen, de tal manera que se llevara a cabo un acercamiento a la población mediante la convivencia, aplicando la técnica de entrevista e inventario del patrimonio alimentario y gastronómico en el cantón Saquisilí.

9.2.2 Técnicas e instrumentos

9.2.2.1 Mapeo de Actores

Con el mapeo de actores se busca no solo tener un listado de los diferentes actores que participan en una iniciativa, sino conocer sus acciones y los objetivos de su participación. (Tapella, 2011).

Por medio de esta técnica se puede establecer posibles actores claves como los agricultores, vivanderos, adultos mayores, etc. Que son de gran importancia y así poder identificar el patrimonio alimentario del territorio e ir cumpliendo con el objetivo.

9.2.2.2 Entrevista

“La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar”, (Díaz, Torruco, & Martín, 2013, pág. 3).

Por medio de las distintas entrevistas a personas en distintos lugares, que nos entreguen información adecuada para los objetivos de la investigación, las respuestas se llevarán en un registro o cuestionario de los sub ámbitos de investigación como saberes ancestrales, elementos y forma de preparación de los platos típicos, etc.

9.2.2.3 Fichas del INPC

“Frente a la demanda de contar con herramientas homologadas, el Instituto define conceptualmente los presentes instructivos y fichas especializadas para el registro e inventario de bienes muebles, bienes inmuebles y patrimonio cultural inmaterial. Este material tiene por objeto dar directrices normatizadas para el levantamiento de las fichas a nivel nacional”, (patrimonio, 2023).

Mediante el proceso permite reconocer los bienes materiales e inmateriales, que merecen ser salvaguardados y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones.

La ficha del INPC es una herramienta es de mucha ayuda y muy importante, permitirá recabar información, registrando e inventariando todas las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, sub ámbito gastronomía del cantón.

9.2.2.4 Estructura de la ficha del INPC

Con la guía de las fichas INPC se procederá a la elaboración de la Guía.

La información está organizada en:

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

Analizando muy bien la estructura básica podemos realizar un inventario de la gastronomía del cantón Saquisilí

9.3 Objetivo 3

9.3.1 Método Sintético:

“Es un proceso mediante el cual se relacionan hechos aparentemente aislados y se formula una teoría que unifica los diversos elementos (reunión racional de varios elementos dispersos en una nueva totalidad)”, (González, 2017, pág. 15).

9.3.2 Método Descriptivo

“Es **concluyente**. Esto significa que **recopila datos cuantificables que se pueden analizar con fines estadísticos en una población objetivo**. Este tipo de estudio tiene, por tanto, la forma de **preguntas cerradas**, lo que limita las posibilidades de obtener información exclusiva”, (Espada, 2024).

9.3.3 Técnicas e Instrumentos

9.3.3.1 Redacción científica

La redacción hace referencia a la acción de escribir algo sucedido, es así que se redactó la información relevante siguiendo una estructura de la Revista Pasos para la creación de una propuesta de artículo académico, es así que se realizó el levantamiento de información y una vez obtenido estos datos se trasladó al papel dichos datos con coherencia y cohesión textual, (Padron, 2014).

9.3.3.2 Tics

“Son todas aquellas herramientas y programas que tratan, administran, transmiten y comparten la información mediante soportes tecnológicos. La informática, Internet y las telecomunicaciones son las TIC más extendidas, aunque su crecimiento y evolución están haciendo que cada vez surjan cada vez más modelos”, (Ouadrasi, 2015) .

Los tics es un instrumento de gran ayuda, constan de programas como Canva que son softwares de diseño gráfico, mediante ello permite compartir y administrar información permitiendo crear modelos personalizados para el diseño y creación de la guía.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1 Elementos históricos del cantón Saquisilí

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del cantón Saquisilí; los datos presentados a continuación fueron recopilados del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Saquisilí. (GAD Municipal intercultural del Cantón Saquisilí, 2022)

10.1.1 Reseña Histórica

Su historia se remonta varios siglos atrás, antes del incario, cuando era un asiento panzaleo, presumiblemente comercial desde sus inicios. Los incas llegaron con su idioma y lo llamaron Saquisilí, voz quechua-aymara que se podría traducir al español como dejar, o encargar algo. Cientos de mitimaes arribaron del sur para enseñar el modo de vida de los hijos del sol, formando el gran ayllu Hacho.

La llegada española transformó todo. Durante la época colonial, se implantó el modelo de cacicazgo y se repartieron la tierra a encomenderos y evangelizadores. Los jefes de los ayllus se convirtieron en “gobernadores” de las tierras bajo la tutela hispánica. Los matrimonios entre caciques, para precautelar la posesión de la tierra, dieron origen a familias que aún subsisten en el pueblo: Jacho, Pullopaxi, Titusunta, Yanchapaxi.

Ya en la república, Saquisilí perteneció a otros cantones como Latacunga y Pujilí en calidad de parroquia. Desde principios del siglo XX los intentos de cantonización fueron infructuosos, hasta que en 1943, con el apoyo de todos las habitantes y los primeros coterráneos residentes de la costa, el congreso nacional da paso al nuevo cantón de Cotopaxi. (Velásquez, Medium, 2017, pág. 1).

Saquisilí es una tierra de encanto y colorido que cuyo nombre proviene del quechua que significa “Saqui” deje “Sili” El nombre Saquisilí, lleno de significado y simbolismo, refleja la esencia de este lugar mágico. Es un lugar donde se mezclan la historia, la cultura y la tradición, creando una experiencia única para quienes lo visitan, (Yupa, Fomentación cultural y tradicional de las distancias representaciones de plazas y mercados del cantón Saquisilí mediante material audiovisual, 2016, pág. 28).

El Cantón Saquisilí fue creado por el Congreso Nacional, mediante Decreto expedido el 18 de octubre de 1943. En su Art. 2, se determina los límites: "por el Sur, de Occidente a Oriente, de los páramos de Tigua desde el cerro, el Predicador", sigue el camino de Yurac - Rumi a la quebrada seca de las haciendas de " la Compañía" y " la Rioja", hasta el puente sobre la acequia que conduce aguas de regadío a las haciendas "la Rioja" y "Tilipulito" y de allí, en línea recta, al puente sobre el Río Pumacunchi en la carretera de Latacunga a Saquisilí, sigue el curso del Río Negro aguas arriba, hasta el puente, en la carretera Toacaso - Sigchos, continuando luego por esta carretera hasta los páramos de Guingopana. Por el Occidente, de Norte a Sur: de los páramos de Guingopana al nevado de YanaUrcu y de aquí por las cordilleras de la Provincia y Guangaje hasta el cerro Predicador (GADMI, 2019, pág. 14).

10.1.2 Diagnóstico Situacional de la zona.

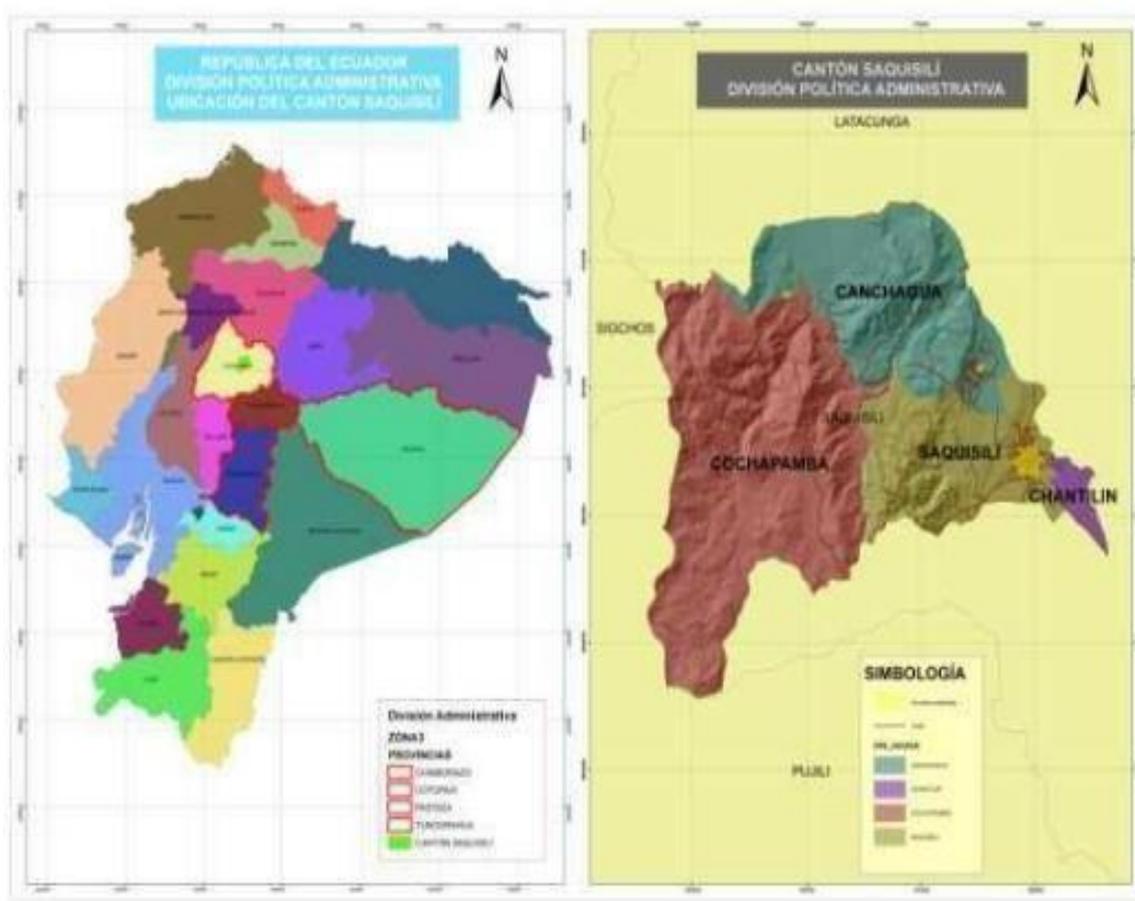
El Cantón Saquisilí está ubicado en la parte central de la Provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 20.549,28 Has; ocupa el 3,36 % del territorio Provincial. Localizado a una distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden; con una altitud que va desde los 2.240 a los 4.280 msnm; una temperatura media de 14 grados centígrados y una precipitación anual de 750 milímetros. (GADMI, 2019, pág. 60).

Tabla 6. *Datos generales del GAD*

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí	
Fecha de creación del cantón	18 de octubre del 1943
Población	25.320 hab.
Extensión	20.549,28 ha (3.36% del territorio provincial)
Limites	Norte, Sur, Este: Cantón Latacunga Oeste: Cantones Pujilí y Sigchos.
Rango altitudinal	De 2.240 a 4.280 m.s.n.m

Elaborado por: Fabricio Vargas en base a la tabla datos generales, (GADMI, 2019, pág. 13)

Figura 1: Ubicación geográfica del área de estudio



Fuente: (GADMI, 2019, pág. 14)

“El Cantón Saquisilí está conformada por la cabecera cantonal del mismo nombre y 3 parroquias rurales: Canchagua, Chantilín y Cochapamba.” (GADMI, 2019, pág. 19).

PARROQUIA	EXTENSIÓN	No. HABITANTES*
Saquisilí (urbana)	4.016,51 ha	13.404
Canchagua (rural)	5.626,87 ha	5.455
Chantilín (rural)	405,76 ha	1.035
Cochapamba (rural)	10.500,14 ha	5.426

Fuente: (GADMI, 2019, pág. 15)

10.2 Diagnóstico Sociocultural

Tabla 7. *Socio- Cultural*

Análisis	Población Hombres: 11.957 (47%)
Demográfico	Población Mujeres: 13.363 (53%)
Etnia	Indígena (65%) Mestiza (35%)
Fiestas religiosas	Fiesta de la Virgen del Quinche de Saquisilí. Fiesta en honor a San Juan Bautista patrón de Saquisilí. El día de los Difuntos. Misa del Gallo y la misa al Niño Jesús.

Fuente: (GADMI, 2019, págs. 61,92)

Tabla 8. *Datos Sociocultural*

Variable	Descripción	Porcentajes
Educación	La educación es un componente importante para la sociedad del cantón, sin embargo, esta se ve interrumpida por las necesidades	16%
Nivel de instrucción	El nivel de instrucción más alto en la población es el nivel primario.	Centro salud
Salud	El Ministerio de Salud Pública es el órgano encargado regular, planificar, controlar, gestionar y coordinar todas las actividades relacionadas a la salud pública ecuatoriana.	1 Saquisilí Subcentro
	El Ministerio de Salud Pública ha dotado al cantón con 6	1 Canchagua Centro

Centro de salud	instituciones de salud, distribuidas en sus parroquias para una mejor atención: 1 centro de salud, 2 subcentro, 2 puestos de salud y 1 seguro campesino	1 Chantilín Centro
	Según los datos obtenidos en el último censo realizado en el año 2010 en el cantón Saquisilí se auto identifican indígenas y mestizos.	Cochapamba Indígenas: 47% Mestizos: 51% Otras culturas: 2%
Identidad cultural	Puesto de Salud 1 Canchagua Chico 1 Cochapamba Seguro Campesino	
Lengua	La población asentada en el cantón, hablan el kichwa y español.	Kichwa: 84,64% Español: 15,36 %

Nota: Identidad cultura y sentido de pertenencia

Fuente: (GADMI, 2019, pág. 74)

El Diagnóstico socio cultural del cantón Saquisilí refleja que el 16% de la población es analfabeta (no sabe leer ni escribir) se debe a que no cuentan con los recursos económicos necesario para acceder a la educación motivo por el cual la mayoría de la población interrumpe sus estudios. (GADMI, 2019, pág. 74)

La salud es un derecho de todos y para todos, el Ministerio de salud pública ha dotado al cantón con 6 instituciones denominadas: centros de salud, subcentro de salud, seguros sociales campesinos y puestos de salud.

La identidad cultural y sentido de pertenencia se auto identifican como indígenas en un 47% de la población, mientras que el 51% se representa la población mestiza y el 2% de la población se auto identifica con otra cultura. (GADMI, 2019, pág. 92)

10.3 Diagnóstico Económico

Tabla 9. *Diagnóstico Económico*

Actividades	Población económicamente activa
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	55.2%
Comercio al por mayor y menor	14.7%
Construcción	6.1%
Trasporte y almacenamiento	4.4%
Industrias Manufactureras	4.1%
Enseñanza	3.3%
Administración pública y defensa	2.6%
Actividades de los hogares como empleadoras	1.8%
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	1.7%
Otros actividades y recreación	1.5%
Otros	4.7%
TOTAL	100%

Fuente: (GADMI, 2019, págs. 109-110)(INEC, 2010, p. 2).

El 55.2% de la población dedicada a la agricultura, ganadería y silvicultura evidencia una fuerte dependencia del sector primario, en cuanto a la producción de papa, maíz y frejol como principales cultivos resalta la orientación hacia la agricultura familiar y de subsistencia. Estas son las principales actividades en zonas rurales indica una distribución espacial desigual de las oportunidades económicas. El 14.7% se encuentra dedicado al comercio al por mayor y menor refleja la vitalidad del sector comercial como canal de distribución de productos locales y regionales. La compra y venta de víveres, hortalizas y leche ilustra la importancia del mercado interno para la economía local, mientras que el comercio interprovincial, aunque en menor medida, sugiere la existencia de redes comerciales que conectan al cantón con otros mercados.

La presencia de actividades como construcción (6.1%), transporte (4.4%), educación (3.3%), administración pública (2.6%), servicios domésticos (1.8%), alojamiento y restaurantes (1.75%) y recreación (0.47%) revela una diversificación económica en ciernes, la agricultura y

la ganadería son preponderantes, estos sectores complementarios aportan dinamismo y diversidad a la economía local. El crecimiento de estos sectores podría generar nuevas oportunidades de empleo e ingresos para la población.

Tabla 10. *Cultivos de productos de Saquisilí.*

Productos	Superficie (ha)	Volumen Producción Kg.
Papa	1368	3.012.000
Brócoli	60	1.231.000
Zanahoria	107	401.000
Cebolla blanca	237	308.000
Haba tierna	324	278.000
Cebada	516	234.000
Maíz suave seco	1105	326.000
Tomate riñón	2	117.000
Mellico	112	120.000
Maíz suave choclo	449	189.000
Haba seca	229	81.000
Fréjol seco	637	53.000
Lenteja	51	14.000
Total	5179	5197

Fuente: (GADMI, 2019, págs. 104,105)

Nota: Diagnostico Económico, actividades de la población económicamente activa.

La superficie cultivada, volumen de producción y tipos de productos agrícolas en el cantón Saquisilí permiten realizar un análisis recogido de la actividad agrícola local: así vemos que la papa se destaca como el principal cultivo, ocupando 1368 hectáreas y una producción de 3.012.000 kg, lo que representa casi el 60% del volumen total, esta alza indica la importancia económica y cultural de la papa en la región, siendo un alimento básico y fuente de ingresos para muchos agricultores. Se observa una variedad de cultivos, incluyendo brócoli, zanahoria, cebolla blanca, haba tierna, cebada, maíz suave seco, tomate riñón, mellico, maíz suave choclo, haba seca, fréjol seco y lenteja. Esta diversidad reduce la dependencia de un solo producto y contribuye a la seguridad alimentaria local. Algunos cultivos, como el brócoli (1.231.000 kg) y la cebolla blanca (308.000 kg), presentan una alta productividad por hectárea, lo que sugiere un potencial para aumentar la producción y la rentabilidad, la exploración de nuevos mercados

y la tecnificación de la producción podrían impulsar el crecimiento del sector agrícola. La baja producción de algunos cultivos, como la lenteja (14.000 kg) y el fréjol seco (53.000 kg), podría estar relacionada con factores climáticos, plagas o enfermedades. La falta de acceso a tecnología, infraestructura y financiamiento también son desafíos que deben abordarse para fortalecer el sector agrícola.

10.4 Diagnóstico Ambiental

Tabla 11. *Diagnóstico Ambiental*

Análisis Geográfico Ambiental	
Altitud	2.840 y 4.280 m.s.n.m
Temperatura	Varía entre 6°C y 14° C
Precipitación	Oscila entre 500mm y 750mm anuales
Clima	Ecuatorial Mesotérmico Seco Ecuatorial Mesotérmico Semi-Húmedo Ecuatorial de Alta Montaña.
Uso de Suelo	Agricultura Intensiva Suelo Erosionado Páramo Páramo intervenido Cultivos Área urbana
Flora	penco, chilca, sigse, capulí, kikuyo, iguilin, eucalipto, pino
Fauna	Mamíferos: raposa, chukuri, lagartijas Aves: mirlo, gorrión, colibríes, tórtolas
Ecosistemas Frágiles	Lagos, lagunas, humedales, antrópico, barbecho, matorral húmedo montano, matorral seco montano páramos arbustivos, páramo herbáceo, plantación forestal

Fuente: (GADMI, 2019, págs. 30-34)

El diagnóstico Ambiental del Cantón Saquisilí nos presenta un panorama complejo, donde la riqueza natural se ve amenazada por las actividades humanas. La diversidad de climas y la variedad de ecosistemas, como los paisajes andinos, páramos y humedales, albergan una invaluable flora y fauna que se encuentra en riesgo. La agricultura, la ganadería y la expansión urbana, sin un manejo adecuado, están degradando el suelo, erosionándolo y poniendo en peligro la supervivencia de las especies. El cantón Saquisilí posee atractivos naturales y culturales, así como su gastronomía, fiestas, artesanías y el folklor hacen de este cantón óptimo para fomentar y dinamizar el turismo aprovechando de manera adecuada sus recursos turísticos.

Tabla 12. *Festividades del cantón Saquisilí.*

Fecha	Denominación
1 de enero	Fiesta de nuevo año
15 de enero al 3 de febrero	Fiesta de la Virgen del Quinche
Febrero	Carnaval
Marzo	Domingo de ramos/ Semana santa
22 de junio	Fiesta de San Juan Bautista de Saquisilí
18 de octubre	Fiesta de cantonización
2 de noviembre	Día de los difuntos
24 de diciembre	Navidad
31 de diciembre	Año viejo

Fuente: (GADMI, 2019, págs. 94,95)

Las principales fiestas están basadas en la fe y la religiosidad, como la fiesta de la virgen del Quinche, semana santa representa varios actos no festivos, pero sí de cultura religiosa y tradiciones, la fiesta en honor a San Bautista patrono de Saquisilí, día de los difuntos, las misas de gallo y de niño, las fiestas de cantonización donde se elige a la reina, otra actividad es el desfile cívico militar. Los eventos relacionados con el folklore y de origen indígena como el parkar Raymi, inti raimy, kulla raimy, kapak raimy cuyos personajes representativos tenemos al danzante, inti aya, los san juanitos.

Tabla 13. *Atractivos Turísticos*

Parroquia: Saquisilí (la matriz)			
Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
		Ferias y mercados	Feria de Saquisilí Virgen del Quinche. San Juan Bautista Artesanías en totora
			Esculturas Mascaras talladas en madera
	Etnografía	Artesanías y arte	Pintura Tigua Artesanías en planta ycuero. San juanitos o tejedores
Manifestación Cultural	Histórico	Danza Arquitectura	Danzantes de Saquisilí Iglesia de Saquisilí Parque Ecológico
	Arquitectura	Espacio Público	Parque de la Concordia Complejo Turístico Carlosama
Parroquia: Canchagua			
Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Sitio Natural	Lugar de Observación	Mirador	Mirador Guingopana
Parroquia: Cochapamba			
Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Sitio Natural	Ambiente Lacustre	Laguna	Laguna de Tiloncocha
	Ríos	Cascada	Cascada Candela Fazo
Parroquia: Chantilín			
Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Sitio Natural	Aguas Subterráneas	Manantial de Agua Mineral	Fuentes de agua mineral
	Ambiente Lacustre	Pantano	Pantanales y acequias

Fuente: (GADMI, 2019, págs. 94,95)

Saquisilí es un cantón con diversos atractivos turísticos, desde culturales como la famosa Feria de Saquisilí y artesanías en totora, hasta naturales como el Mirador Guingopana, la Laguna de Tiloncocha y cascadas. También ofrece atractivos históricos como la Iglesia de Saquisilí y parques como el Ecológico y de la Concordia. En definitiva, Saquisilí es un destino ideal para los amantes de la cultura, la naturaleza y la historia.

10.6 Inventario del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.

10.6.1 Inventario del patrimonio alimentario y gastronómico.

Se define al inventario como “el registro de los bienes que pertenecen a una persona natural o jurídica, queda constancia una serie de activos u objetos”, (Westreicher, 2020).

El inventario del patrimonio alimentario y gastronómico es una herramienta esencial para la preservación, valorización y promoción de las tradiciones culinarias del cantón Saquisilí, esta herramienta no solo beneficia a la comunidad local, sino que también enriquece el patrimonio cultural de la humanidad, además de los beneficios mencionados, el inventario del patrimonio alimentario y gastronómico también puede:

- Fortalecer la identidad cultural de una comunidad.
- Fomentar el respeto por la diversidad cultural.
- Educar a las nuevas generaciones sobre la importancia de la cultura alimentaria.
- Generar conciencia sobre la necesidad de proteger la biodiversidad.

Es importante destacar que el inventario del patrimonio alimentario y gastronómico es un proceso continuo. Debe actualizarse periódicamente para incluir nuevas tradiciones culinarias y alimentarias que surgen con el tiempo. La participación de la comunidad es fundamental para el éxito del inventario. Las personas mayores, los cocineros tradicionales y los agricultores locales pueden proporcionar información valiosa sobre las tradiciones culinarias y alimentarias de su comunidad. El inventario del patrimonio alimentario y gastronómico es una iniciativa importante que debe ser apoyada por todos. Es una forma de proteger nuestra cultura, promover la diversidad y construir un futuro más sostenible.

10.6.2 Mapeo de informantes en el cantón Saquisilí

Para comenzar con la investigación del objetivo 2 primero se realizó el mapeo de actores es una “técnica permite tener en claro de antemano con quiénes se cuenta para apoyar la iniciativa que se está promoviendo y con quiénes no, de manera que puedan definir estrategias específicas que les ayuden a garantizar el mayor y mejor apoyo para su propuesta. Asimismo es una herramienta que colabora para comprender el contexto social, económico y político en el cual se inserta el programa en cuestión y por ende permite establecer prioridades y analizar tendencias, (ZIGLA, 2023).

El mapeo de actores y la recopilación de información a través de informantes clave como las y los comerciantes, en conjunto con las fichas del patrimonio inmaterial del INPC, han sido fundamentales para crear un inventario invaluable del patrimonio alimentario de Saquisilí. Este inventario no solo documenta las recetas y los ingredientes, sino que también rescata la historia y cultura que se esconden detrás de cada plato típico, consolidando la identidad cultural del cantón.

La preservación y valorización de este patrimonio son cruciales, y a partir de este trabajo se pueden desarrollar estrategias como capacitaciones, promoción turística, rutas gastronómicas y publicaciones para fortalecer el sector. Es importante que todos, desde autoridades hasta comunidades y turistas, se comprometan en este esfuerzo continuo para asegurar la sostenibilidad y el desarrollo económico basado en la riqueza cultural y gastronómica de Saquisilí. Este trabajo es un ejemplo exitoso de cómo el mapeo de actores y la identificación de portadores del conocimiento pueden generar un impacto positivo en la preservación y promoción del patrimonio cultural de una comunidad.

Tabla 14. *Portadores del Conocimiento*

Nombres	Cargo	Edad
Sra. María Rosa Guanoquiza	Comerciante plaza Kennedy	68 años
Sra. Blanca Chancusig	Comerciante plaza Kennedy	59 años
Sra. Rosa Chicaiza	Comerciante plaza Kennedy	49 años
Sr. Roberto Jami	Habitante y agricultor	48 años
Sra. Lida Masapanta	Comerciante de comidas típicas en la Plaza 18 de octubre	57 años
Sra. Mónica Almachi	Comerciante de comidas típicas en la plaza Gran Colombia	42 años
Sra. María Ester Quinatoa	Habitante y agricultura	40 años
Sra. Maribel Chancusig	Comerciante plaza Gran Colombia	45 años

Nota: Principales portadores del conocimiento del cantón Saquisilí.

Fuente: Fabricio Vargas, 2023.

La Tabla 14 presenta un grupo diverso de nueve portadores del conocimiento del patrimonio alimentario de Saquisilí. Este grupo incluye:

Comerciantes de mercados en su mayoría mujeres tienen un conocimiento profundo de los productos agrícolas locales y las tradiciones culinarias, también encontramos agricultores que poseen un conocimiento invaluable sobre los cultivos tradicionales y las prácticas agrícolas sostenibles, en los mercados y locales están presentes los comerciantes de comidas que guardan las recetas tradicionales y las técnicas culinarias, conformados de diversidad edades y roles dentro del grupo es significativa. Las personas mayores, como la Sra. María Rosa Guanoquiza (68 años), han vivido y experimentado las tradiciones culinarias de Saquisilí durante muchos años. Por otro lado, las personas más jóvenes, como la Sra. Mónica Almachi

(42 años), pueden aportar nuevas ideas y perspectivas para la preservación del patrimonio alimentario.

La tabla 14 nos recuerda que el conocimiento del patrimonio alimentario no está en manos de un solo individuo, sino que se encuentra disperso entre diferentes personas de la comunidad.

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

Tabla 15. *Resultados del patrimonio alimentario inventariado*

Patrimonio Alimentario			
Producto	Nombre científico	Tipo	Ubicación de Siembra
Maíz	<i>Zea mays</i>	Cereal	Zonas bajas y medias del cantón
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>	Tubérculo	Zonas altas del cantón
Mashua	<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Tubérculo	Zonas altas del cantón
Melloco	<i>Ullucus tuberosus</i>	Tubérculo	Zonas altas y medias del cantón
Habas	<i>Vicia faba</i>	Tubérculo	Zonas bajas y medias del cantón

Nota: Inventario del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí

Fuente: (Zúñiga, s.f.)

Una vez enunciados los productos como resultados del inventario del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí, se describirá la información de los productos.

10.6.3 Inventario del patrimonio alimentario

DESCRIPCIÓN DEL MAÍZ

Figura 2: *Grano de maíz*



Fuente: *Fabricio Vargas.*

Tabla 16. *Descripción del maíz*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre	Maíz
Común	
Nombre Científico	<i>Zea Mays</i>
Ancestralidad	<p>El origen del maíz, se encuentra en Sur América, América Central y México, siendo la gramínea que más se cultiva a pesar de ser la que tiene un mayor déficit. Cuando llegaron los españoles, el maíz ya se cultivaba en todo el territorio de lo que hoy constituye el Ecuador. Los primeros cronistas señalan su presencia al llegar a las costas ecuatorianas. Por ejemplo, en la región de Atacames (Costa), al conquistar la sierra también lo hallan en abundancia, siendo el cultivo principal hasta mediados del siglo XVI, cuando va cediendo lugar a los cereales europeos y con respecto la Amazonía, una indígena que acompañó al Inca Huayna Capac en su frustrada expedición al oriente. (Zúñiga, s.f., pág. 166)</p>

Cosmovisión

En el cantón Saquisilí todavía se cultiva con la cosmovisión lunar, lo que implica sembrar bajo la luna, para buscar una buena producción. Además, Roberto Jami un habitante de 48 años nacido en el cantón Saquisilí dedicado a la agricultura, afirmó que todavía se conserva la cosmovisión lunar, pero también mencionó que ya no practicaban la cosmovisión del calendario, es por eso que sembraban el choclo llamado también como maíz tierno, ya que su producción dura aproximadamente 5 meses siendo este comercializado para lo que es la Semana Santa, siendo así que luego de 3 meses lo dejan madurar para que se convierta en maíz. (Ullcu, 2022).

Variedades

En el Ecuador hay una gran variedad de razas de maíz, adaptadas a distintas altitudes, tipos de suelos y ecosistemas. De acuerdo a una clasificación oficial existen 25 razas de maíz ecuatoriano. El 18% de las colecciones de maíz del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) proviene de Ecuador, lo que le sitúa como el tercer país en cuanto a diversidad de cultivo. Los comerciantes que se encuentran dentro de las plazas del cantón Saquisilí se dedican a comercializar los días jueves en la Plaza Kennedy los granos secos como el maíz, las habas, alverja, chulpi, etc., explicó las variedades del maíz que se producía en el cantón son el maíz amarillo, morocho y el chulpi ubicados en las zonas bajas de Canchagua y Chantillín. (Ecuaquímica, 2015).

Proceso de cultivo

Para el proceso de cultivo del maíz se entrevistó al señor Roberto Jami, y comenzó a explicar que antiguamente se trabajaban con yuntas, las yuntas son una pareja de toros unidos por un yugo para labrar la tierra, y el abono orgánico que viene siendo el estiércol de los animales pequeños como cuyes, gallinas y conejos, pero actualmente se ha dejado de utilizar, porque existe un vehículo especial para trabajar en el campo que es el tractor. Para el proceso de cultivo del maíz primero se prepara la tierra que ya se encuentra abonada con el estiércol de los animales, realizando las diferentes técnicas del labrado con el tractor como el “arado”, luego pasar la “rastra” y al final la “guachada” (guachos) para

proceder a sembrar. En el proceso de la siembra las personas denominadas como peones cargan un costal con semillas, y van colocando en los guachos de 2 a 3 granos de maíz con una separación de un 35 cm aproximadamente, y en la parte de atrás otros “peones” vienen tapando con la tierra. Luego de finalizar el proceso de cultivo, se espera 5 meses aproximadamente para recoger el choclo tierno para la comercialización y el consumo, y una cantidad adicional se queda en el campo durante 3 meses hasta que se madure y obtener el maíz amarillo. (Ullcu, 2022).

El maíz cuenta con vitaminas A, B y F con un alto contenido de fibras.

Propiedades

	Tortillas de maíz, cauca de maíz, tostado.
Usos	Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y
gastronómicos	pedazo de queso (Ullcu, 2022)

Nota: Descripción del producto “maíz”.

Fuente: Tabla elaborada en base a (Ullcu, 2022, págs. 54-56) (Zúñiga, s.f., págs. 166-170)

DESCRIPCIÓN DE LAS PAPAS.

Figura 3: *Fruto de la papa*



Fuente: Fabricio Vargas

Tabla 17. *Descripción de la papa*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre Común	Papas
Nombre científico	<i>Solanum Tuberosum</i>
Ancestralidad	<p>La papa (<i>Solanum tuberosum</i> spp andigena), es un tubérculo procedente de los Andes. Su origen parece situarse en dos centros distintos de América del Sur: Perú y Bolivia y el Sur de Chile; su cultivo se extendió por todo el territorio que antes de la venida de los españoles constituyó el Tahuantinsuyo. La distribución de las diferentes especies de papa, es muy amplia en los Andes y en general en el mundo entero, lo que hace que este cultivo tenga importancia económica y social en por lo menos 120 países.</p> <p>El cultivo de la papa se encuentra, no solo en casi todas las latitudes y continentes, sino también en un rango de altura que va desde el nivel del mar, hasta 4300 msnm, por lo que posiblemente es el cultivo de mayor versatilidad climática y ecológica y que como tal se constituye en un aporte de la tecnología andina de cultivos a la alimentación de buena parte de los habitantes del planeta. (Producción Organica y Cultivos Andinos , 2023)</p>

En el cantón Saquisilí los productores conservan la cosmovisión, para conocer la siembra de las papas se entrevistó a la señora María Ester Quinatoa un habitante nacido en el cantón Saquisilí de 40 años dedicado a sembrar papas, donde menciona que es importante sembrar en luna tierna porque la cosecha del producto es segura, y en el caso de los meses calendarios, puede ser en cualquier mes del año, ya que actualmente no existe una fecha importante para sembrar. En el cantón Saquisilí existen papas nativas y mejoradas, las papas nativas se han ido desapareciendo, pero las que más se puede evidenciar en el cantón es la papa chola, papa coneja, papa chaucha, la papa uvilla y la papa leona negra producida en los páramos. (Ullcu, 2022).

Variedad

En el Ecuador existen tres zonas paperas de importancia, donde se cultivan variedades que se ajustan a los gustos del mercado local. En el área de influencia de la Unión de Organizaciones Campesinas del Norte de Cotopaxi UNOCANC, aún se cultivan variedades nativas de muy buena calidad, entre las que se encuentran: Leona blanca y negra, papa chola, Chaucha, Coneja blanca y negra, papa cuchi que es para los animales (cerdos), entre otras. Todas estas variedades se encuentran en venta los días miércoles y jueves en la plaza Gran Colombia que es conocida como la plaza de papas. (Zúñiga, s.f.)

Proceso de cultivo

Para el proceso de cultivo de las papas la sra. María Ester menciona, que lo primero es botar en el terreno el estiércol de los cuyes porque mejora la producción, para luego trabajar con el tractor realizando las diferentes técnicas del labrado de la tierra como el “arado”, luego se pasa la “rastra” y finalmente se “guacha”, todo este proceso es conocido como la preparación de la tierra. Cuando ya se encuentra la tierra lista con los “guachos” se procede a sembrar con los peones de 2 a 3 papas, dependiendo el tamaño, con una distancia de un 25 a 30 cm aproximadamente, mientras que otros “peones” van tapando con la tierra. Todo tubérculo que se vaya a utilizar como semilla debe encontrarse brotado o germinado. Se recomienda que los tubérculos tengan muchos brotes y que estos sean cortos y vigorosos, para que su emergencia en el campo sea rápida. Ya cuando la planta tiene un mes y medio desde que nació, los peones empiezan a desherbar (significa sacar toda la hierba

criada alrededor de la planta), luego de otro mes y medio se continua el colme de papas (realizan para que produzca las papas), y aproximadamente a las tres semanas colocan el abono para el desarrollo y el engrose. Las fumigadas solo se utilizan para prevenir enfermedades como la lancha, y el gusano dependiendo de la necesidad del producto. Finalmente, después de 6 meses el proceso del cultivo de las papas llega a su fin, y se empieza a cosechar el producto conocido como el “cave de papas”, para luego clasificarles en diferentes tamaños y denominarlos como gruesa, segunda, tercera y la “papa cuchi” (papas para los chanchos), y comercializar en los mercados. (Ullcu, 2022).

Propiedades La papa es considerada un alimento beneficioso porque contiene fósforo y vitaminas.

Usos gastronómicos Runaicho Papas con cuy, papas con librillo, papas con caucara, Hornado.

Nota: Descripción del producto “papas”.

Fuente: (Ullcu, 2022, págs. 57-60); (Zúñiga, s.f., págs. 2,3)

DESCRIPCIÓN DE LA MASHUA.

Figura 4: *Fruto de la mashua*



Fuente: Fabricio Vargas

Tabla 18. *Descripción de la mashua*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre Común	Mashua
Nombre Científico	<i>Tropaeolum Tuberosum</i>
Ancestralidad	La mashua es al parecer originaria de los Andes centrales, su cultivo se habría extendido por migraciones del hombre precolombino hasta Colombia y el norte de Argentina y Chile a pesar de su rusticidad no existen referencias de introducción en otros países de América, posiblemente porque el sabor del tubérculo resulta poco agradable para quien lo prueba por primera vez. En el Ecuador actualmente se cosecha en los páramos, es un tubérculo alimenticio y medicinal y su producción es baja por su disminución en la demanda. (Zúñiga, s.f.).
Cosmovisión	La cosmovisión de la mashua no se ha encontrado con exactitud, simplemente los ancestros la sembraban para consumir como alimento, ya que era un producto resistente a los cambios de clima o en suelos

Proceso de cultivo	<p>con bajos nutrientes, que no necesitaba de ningún trabajo largo o un cuidado especial. (Ullcu, 2022).</p> <p>Para el proceso de cultivo la señora Blanca Chancusig explico sobre la mashua, es un producto fácil de producir porque resiste mucho en las zonas de cultivo, y adicional los agricultores siembran en pequeñas porciones. Lo primero que se realiza es la preparación de la tierra, en el mismo terreno que se cosecho las papas, abonando con el estiércol de los animales como cuyes y conejos, para luego ir “guachando” con el azadón, ya que se encuentre los “guachos” listos se procede a sembrar de 2 a 3 mashua por 40 cm aproximadamente, y finalmente se tapa con la tierra hasta que se madure, luego se “deshierba” para en 8 meses aproximadamente cosechar. (Ullcu, 2022).</p>
Variedades	<p>Se han reconocido más de 100 variedades de mashua. Existen colecciones de germoplasma en Ecuador y Perú. Por el color se reconocen muchas variedades como: blanca, amarilla, chaucha, morada y zapallo. La mashua blanca es una variedad rara, pequeña y precoz, la mashua amarilla tardía, es la más difundida y alcanza un tamaño mayor que la amarilla chaucha, para la cual se señalan virtudes medicinales, por lo que se la utiliza contra el “mal de orina”. (Zúñiga, s.f.).</p>
Propiedades	<p>Este tubérculo tiene carbohidratos, proteínas y vitaminas para el desarrollo del ser humano. Adicionalmente la mashua es buena para la próstata. (Ullcu, 2022)</p>
Usos gastronómicos	<p>El cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de queso.</p>

Nota: Descripción del producto “mashua”.

Fuente: (Ullcu, 2022, págs. 61-63); (Zúñiga, s.f., págs. 20-22)

PRODUCTO EL MELLOCO.

Figura 5: *Fruto del melloco*



Fuente: Fabricio Vargas

Tabla 19. *Descripción del melloco*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre Común	Melloco
Nombre Científico	<i>Ullucos Tuberosus</i>
Ancestralidad	<p>El lugar de origen del melloco, aún no está definido, pues se han observado plantas consideradas como silvestres en el Departamento del Cuzco, Perú, donde se conoce con los nombres de: Kitalisas, atoclisas y Kipa ullucus, que son tubérculos amargos no comestibles. También se cree que los tipos de mellocos colombianos son los más primitivos. Por otro lado, se conoce que el melloco, está entre las plantas que fueron domesticadas en los Andes, alrededor del 5500 A.C. habiéndose encontrado ilustraciones de Ullucus en vasijas ceremoniales de la arqueología andina. De acuerdo a estas consideraciones se puede afirmar que sería la Zona Andina el lugar de origen del melloco. (Zúñiga, s.f.).</p>
Cosmovisión	<p>El INIAP por medio de estudios recomienda sembrar antes de las papas, por su largo periodo vegetativo generalmente en época lluviosa de octubre a diciembre, pero también hasta marzo porque el suelo todavía se encuentra húmedo. (Ullcu, 2022).</p>

Variedades

Las variedades de mellocos son diferenciadas por los agricultores de acuerdo al color que los tubérculos tienen, así por ejemplo se habla de variedades blancas, amarillas, rojas y pintadas. Hay quienes diferencian a las variedades por su tamaño y por su forma. Así se habla de mellocos rosados: largos y redondos, de mellocos amarillo-verdosos: redondos. (Zúñiga, s.f.)

Proceso de cultivo

Luego que ya se encuentra listo se empieza a sembrar con los peones de 2 a 3 mellocos con una separación de 40 cm aproximadamente para proceder a tapar. Cuando ya empieza a salir la planta, al mes 15 días se realiza la primera “deshierba”, luego se “chicta” con los peones (abrir los guachos), después de 3 meses aproximadamente se realiza la segunda “deshierba”, ya cuando la planta se empieza abrir se realiza “colme” (significa alzar la tierra y a la vez poner tierra en la mitad porque la planta no crece mucho). Para conseguir la semilla clasifican los mejores productos y dejan que madure unos 9 meses hasta que ya se encuentre criando las raíces. (Ullcu, 2022).

Propiedades

La variedad más conocida es el melloco amarillo distribuido por la región andina con beneficios de contenido alto en proteínas, carbohidratos y vitaminas. (Ullcu, 2022)

Usos gastronómicos

El Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso (Ullcu, 2022)

Nota: Descripción del producto “Melloco”

Fuente: (Ullcu, 2022, págs. 66-69) (Zúñiga, s.f., págs. 33-36)

DESCRIPCIÓN DE LAS HABAS

Figura 6: *Fruto de las habas*



Fuente: Fabricio Vargas

Tabla 20. *Descripción de las habas.*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre Común	Habas
Nombre Científico	<i>Vicia faba</i>
Ancestralidad	<p>El haba tiene como centros de origen a Europa, Asia Central y Abisinia. Hay quienes sostienen que el haba fue cultivada desde la “edad de piedra”, siendo muy estimada por los egipcios y los romanos. Los romanos fueron los que seleccionaron el tipo de haba de grano grande y aplanado que es el que actualmente se emplea para consumo en verde, extendiéndose a través de la Ruta de la Seda hasta China, e introducido en América. El cultivo de esta leguminosa, se ha convertido desde hace mucho tiempo en cultivo tradicional de las comunidades indígenas y campesinas de la sierra ecuatoriana. (Zúñiga, s.f.)</p>
Cosmovisión	<p>Las habas al introducirse en el Ecuador durante la colonia, empieza adaptarse al clima, y los agricultores se dedican a cultivar de acuerdo a las condiciones climáticas en los meses de lluvia como marzo y abril, pero una cosmovisión ancestral no se ha encontrado exactamente. (Ullcu, 2022).</p>

Variedades

En el país, el haba se cultiva a lo largo del callejón interandino, atendiendo a las preferencias del mercado, a la costumbre y al uso. En las áreas de minifundio y respondiendo a la tecnología nativa de producción de cultivos, el haba se produce asociada con otros productos como: papa, oca, melloco y mashwa, maíz, quinua y chocho. (Zúñiga, s.f.).

Actualmente encontramos en la zona central (Cotopaxi- Saquisilí) las siguientes variedades de Habas: haba común, haba Nuya y la haba grande o chaucha. (Ullcu, 2022).

Proceso de cultivo

Para el proceso de cultivo la señora María Ester, explico lo primero es la preparación de la tierra con el tractor, realizando las técnicas de labrar la tierra, luego los peones siembran con una separación de 40 cm aproximadamente de 2 a 3 granos de habas, para finalmente tapar con la tierra hasta que cumpla un mes aproximadamente, para realizar la “deshierba”. Después de la terminar la “deshierba” se utiliza abonos para el desarrollo y fumigadas para prevenir enfermedades hasta que se encuentre en 6 meses, y cosechar las habas tiernas, y otra cantidad adicional se queda en el campo para que se madure para la próxima semilla.

Propiedades

El consumo de las habas es importante para el Ser humano porque contiene: Calorías, Proteínas, Grasas, Hidratos de carbono, Hierro, Fibra, Potasio y Fosforo. (Ullcu, 2022).

Usos**gastronómicos**

El Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso. (Ullcu, 2022)

Nota: Descripción del producto primario “Habas”.

Fuente: (Ullcu, 2022, págs. 69-71) (Zúñiga, s.f., págs. 148-151)

10.6.4 Inventario del patrimonio gastronómico

Aprender a incorporar diferentes métodos de cocción, siempre teniendo en cuenta cuáles benefician más cada alimento. Estas son las principales razones por las que debes utilizarlos:

- Es más fácil consumir los alimentos cuando están cocinados
- La cocción hace la comida más apetitosa y saboreable, debido a que el calor intensifica los sabores
- Los alimentos son más fáciles de digerir cuando son cocidos
- Resulta más seguro consumir alimentos cocidos, debido a que los diferentes mecanismos de cocción destruyen microorganismos y gérmenes en la comida.
- Algunos alimentos prolongan su vida útil cuando son cocinados. (Aprende Institute, 2024)

Es importante valorar y preservar el patrimonio alimentario del cantón Saquisilí, incluyendo la sabiduría ancestral en torno a los métodos de cocción. Esta práctica ancestral no solo tiene un impacto en la salud y seguridad alimentaria, sino que también contribuye a mantener viva la identidad cultural del pueblo Saquisilence.

Tabla 21. *Técnicas culinarias ancestrales.*

	Cocción y conservación de los Alimentos
Asado	Esta técnica, junto con la de parrilla, son sinónimas en las definiciones clásicas de la cocina; y unos de los métodos de asado que ha estado ganando popularidad rápidamente. Consiste en colocar el alimento a fuego indirecto por tiempo prolongado, para generar una cocción lenta y progresiva. (Aprende Institute, 2024). Esta técnica tradicional se caracteriza por la cocción lenta de alimentos a fuego lento, utilizando leña o carbón como combustible. El asado no solo representa una forma de preparar alimentos, sino que también constituye una expresión cultural que refleja la identidad y tradiciones del pueblo Saquisilence.

<p>Hervido</p>	<p>Esta preparación tiene lugar al sumergir los alimentos en agua o caldo, existen dos formas en las que podemos hervir nuestros ingredientes: desde el frío, colocando los líquidos y la comida juntos para llevarlos al punto de ebullición; desde el calor, se hierve el agua y una vez lista se agrega el alimento para cocinarlo, de esta manera logramos mantener los nutrientes. (Aprende Institute, 2024).</p> <p>El hervido tiene un significado cultural profundo en Saquisilí. Se practica en diversas ocasiones especiales, como fiestas familiares, eventos comunitarios y celebraciones religiosas. El hervido es un símbolo de unión y confraternidad, que reúne a las personas alrededor del fogón para compartir alimentos y momentos especiales.</p>
<p>Tostado</p>	<p>Es una técnica es tostar los alimentos en paila u otro material con el fin de obtener una textura crocante.</p> <p>Esta técnica se utilizada para los granos secos como el maíz. (Ullcu, 2022).</p> <p>El tostado en paila es una técnica ancestral que no solo tiene un valor culinario, sino también cultural. Es una forma de conectar con las tradiciones del pueblo Saquisilence y de mantener viva la memoria de sus ancestros. El sabor ahumado y la textura crujiente de los alimentos tostados en paila son una experiencia sensorial única que forma parte de la identidad del pueblo Saquisilence.</p>
<p>Asoleado</p>	<p>Es una técnica que se utiliza para secar los alimentos en el sol y pierda la humedad como por ejemplo el maíz para realizar el tostado. (Ullcu, 2022)</p>
<p>Salado</p>	<p>Es una técnica utilizada antiguamente para conservar las carnes porque no existía la refrigeradora, actualmente sirve para sazonar las carnes, dejando con sal durante un día para que se consuma el aliño. Esta técnica es practicada para sazonas en cuy y el hornado.</p>

Tostado y molido	Es una técnica practicada con los granos secos para obtener las harinas. La técnica se trata de moler los granos secos en el molino hasta que se convierta en constancia de polvo. (Ullcu, 2022)
-------------------------	--

Nota: Técnicas para preparar platos gastronómicos

Fuente: (Ullcu, 2022, págs. 72,73)

Los platos típicos se caracterizan por su sencillez, uso de ingredientes locales y fresca, ofreciendo una experiencia culinaria única y representativa de la identidad del pueblo Saquisilense. Es importante destacar la baja sensibilidad al cambio que presentan la mayoría de los platos, lo que indica un fuerte arraigo a las recetas tradicionales.

Tabla 22. Resultado del patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí.

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

Nota: Resultado del inventario del patrimonio gastronómicos

La tabla 22 presenta una lista de ocho platos tradicionales del cantón Saquisilí, todos los platos están relacionados con el ámbito del patrimonio gastronómico, la mayoría de los platos se transmiten de padres a hijos, lo que indica una fuerte tradición oral en la gastronomía Saquisilense. El maíz, la papa y el cuy son ingredientes comunes en la gastronomía Saquisilense.

Tabla 23. *Resultados del patrimonio gastronómico.*

Gastronomía Cotidiana		
Platos	Descripción	Fotografía
Tortillas de maíz	Las tortillas de maíz fue una alimentación para los antepasados, siendo su principal ingrediente es el maíz, teniendo una forma circular realizada con masa de maíz donde es freído a leña y se lo vende dentro de las ferias (mercados) y además es accesible para el bolsillo de las familias.	<p>Figura 7: <i>Tortillas de maíz</i></p>  <p>Fuente: Fabricio Vargas</p>
Papas con librillo	Las papas con librillo es un plato propio de la serranía ecuatoriana, lleva una preparación que no ha variado en su totalidad, donde su ingrediente principal es el librillo (panza de la res), se lo acompaña con papas y con la salsa de maní.	<p>Figura 8: <i>Papas con librillo</i></p> 

Fuente: Fabricio Vargas

Tortillas de papa con caucara

Este plato contiene ingredientes como la caucara que es una carne del pecho de la res, papas, lechuga, remolacha y un huevo frito, donde su preparación se basa en la elaboración de las tortillas de papa y de la caucara, llegando a ser transmitida de generación en generación. Generalmente este plato es vendido en mercados y es servido en reuniones familiares.

Figura 9: Tortillas de papas con caucara.



Fuente: Fabricio Vargas

Cocinado

Es un plato gastronómico que generalmente lleva ingredientes como el melloco, las habas, el choclo y un trozo de queso, el cual a estos productos se los debe hervir para luego ser brindados a las personas en agradecimiento por la ayuda prestada en la cosecha de aquellos alimentos.

Figura 10: .Cocinado



Fuente: Fabricio Vargas

Cauca de
maíz

Es un plato que tiene como base el maíz donde su preparación se basa en moler el grano de maíz seco hasta que tenga una consistencia de polvo llamado harina, se lo combina con carne de pollo, ya que es una delicia antigua consumida por las comunidades indígenas.

Figura 11: . *Cauca de maíz*



Fuente: Fabricio Vargas

Papas con
cuy

Este plato tiene como ingrediente principal el cuy, es un animal roedor que se lo prepara asándolo y se lo acompaña con papas y una salsa de maní, este plato es compartido en fiestas como bautizos, matrimonios y fiestas comunales.

Figura 12: *Papas con cuy*



Fuente: Fabricio Vargas

Runaicho

Es un plato elaborado a base de una colada de harina de arveja acompañado de papas y con un pedazo de cuy asado, este plato lo consumían los antepasados después de una jornada laboral, la cual ayudaba a recuperar energías, pero actualmente al plato ya no se lo está sirviendo con el pedazo de cuy.

Figura 13: *Runaicho*



Fuente: Fabricio Vargas

Hornado

Este plato lleva como ingredientes una porción de cerdo horneado en horno de leña con su respectivo cuerito acompañado de tortillas de papa, ensalada de lechuga, mote y el agrio, ya que la forma de preparación es parte de la gastronomía de la región andina, la cual permite conservar el sabor de dicho plato y se lo consume en el patio de comidas de un mercado y en actos festivos.

Figura 14: *Hornado*

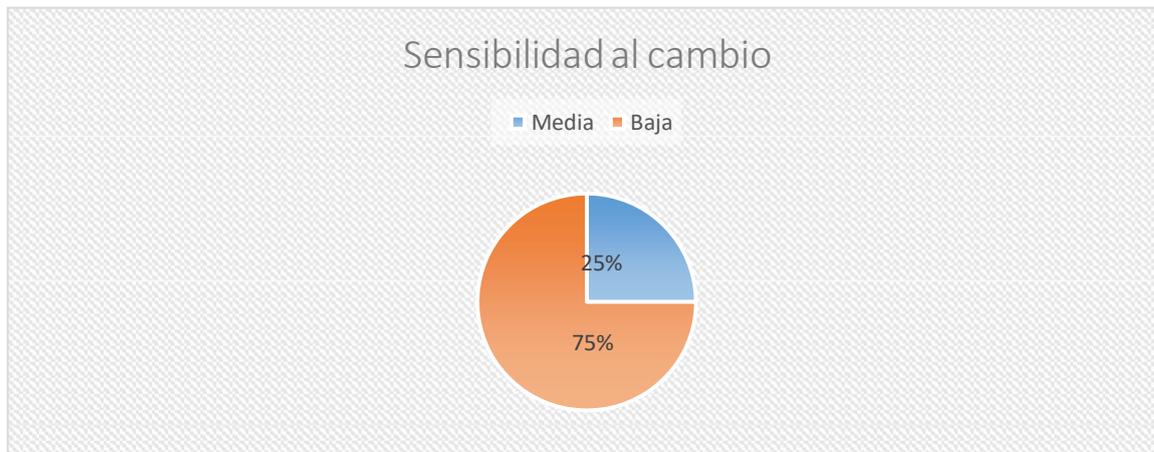


Fuente: Fabricio Vargas

Nota: Descripción del patrimonio gastronómico cotidiano y festivo.

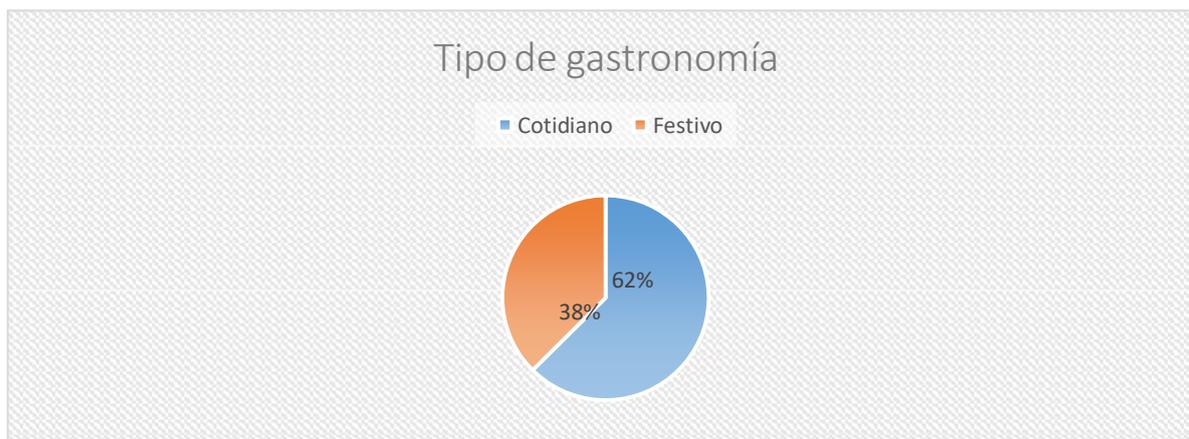
10.6.5 Interpretación de resultados

Figura 15: *Sensibilidad al cambio*



Nota: Grafica de porcentaje de la sensibilidad al cambio

Luego de culminar con la investigación se obtuvo los siguientes resultados: cómo se puede visualizar en la gráfica sobre la sensibilidad al cambio de luego de culminar con la investigación se obtuvo los siguientes resultados: cómo se puede visualizar en la gráfica sobre la sensibilidad al cambio de 8 platos inventariados, es decir el 100% de platos identificados. Siendo el 75% que representa a 6 platos con sensibilidad al cambio “baja”, ya que conservan la preparación sin mucho cambio, de manera que seguirán siendo transmitidos de generación a generación, el 25% corresponde a 2 platos inventariados, tienen una sensibilidad al cambio media, lo que significa que se encuentran en vigencia y han tenido pocas variaciones en su preparación.

Figura 16: *Tipo de gastronomía*

Nota: Grafica del tipo de gastronomía

Luego de culminar con la investigación se obtuvo los siguientes resultados: cómo se puede visualizar en la gráfica sobre la sensibilidad al cambio de luego de culminar con la investigación se obtuvo los siguientes resultados: cómo se puede visualizar en la gráfica sobre la sensibilidad al cambio de 8 platos inventariados, es decir el 100% de platos identificados. Siendo el 75% que representa a 6 platos con sensibilidad al cambio “baja”, ya que conservan la preparación sin mucho cambio, de manera que seguirán siendo transmitidos de generación a generación, el 25% corresponde a 2 platos inventariados, tienen una sensibilidad al cambio media, lo que significa que se encuentran en vigencia y han tenido pocas variaciones en su preparación.

10.6.6 Diseño y descripción de la guía

La elaboración de la guía del patrimonio alimentario y la gastronomía del cantón Saquisilí es un esfuerzo valioso que contribuye a la preservación y promoción de la cultura culinaria de este pueblo. La sistematización de la información, la selección del contenido, el diseño y la elaboración de la guía son pasos fundamentales para asegurar que sea una herramienta útil e informativa para todos los públicos.

10.6.6.1 Características físicas de la guía

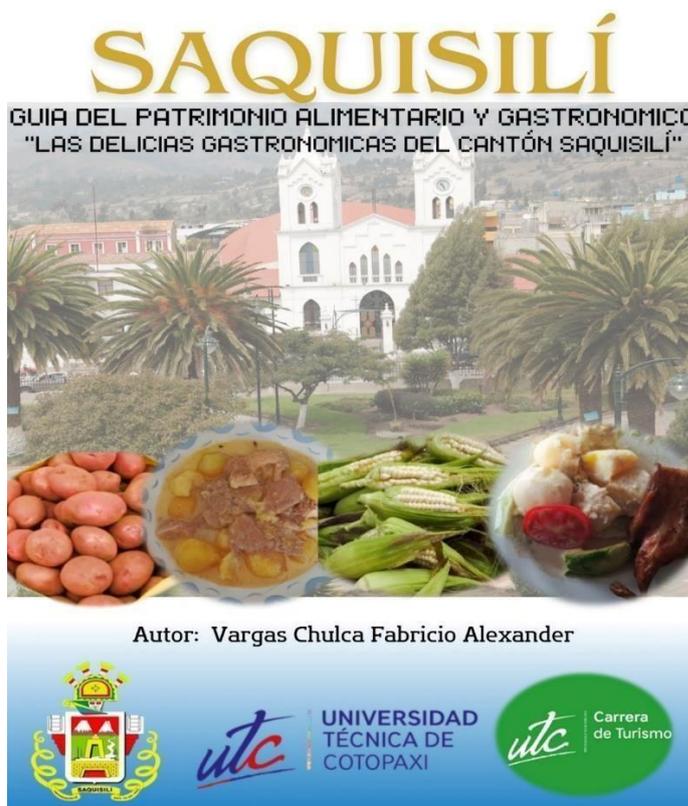
Para el diseño y elaboración de la guía descriptiva se estableció las siguientes características físicas:

- Tamaño de la guía: formato A5 con medidas de 210 x 148 mm.
- Tipo de letra: Times New Roman “los títulos y texto”.
- Tipo de papel: couché de 115 G. (Adobe, 2023)

10.6.6.2 Estructura de la guía

- **Portada:** La portada está compuesta por fotografías de los platos y productos patrimoniales, de manera que tenga una temática referente al tema de la guía. De igual manera llevará el título de “Patrimonio Alimentario y Gastronómico Cantón Saquisilí”, al igual estará presente los sellos de la universidad y el autor del texto. (Ullcu, 2022)

Figura 17: Portada de la guía



Nota: Portada de la guía, por Fabricio Vargas.

- **Contraportada:** Está compuesto por fotografías, en la cual se pueda observar el cantón, al igual contiene tiene información, créditos, entre otros.
- **El contenido:** Está compuesta por una introducción breve de la guía, datos como la reseña, descripción del territorio e información de los 5 productos patrimoniales como: la papa, la mashua, el melloco, etc. conteniendo una información de la ancestralidad, cosmovisión, variedades, propiedades, usos gastronómicos, entre otros. Además, estará presente los 8 platos tradicionales con información del tipo de gastronomía como: cotidiana y festiva, la sensibilidad al cambio, ingredientes, el alcance etc. (Ullcu, 2022)

Figura 18: *Contenido de la guía*



LA MASHUA

Nombre científico:
Tropaeolum Tuberosum

Ancestralidad

No se puede determinar el origen exacto y la distribución de la planta en la región andina, se consumió hace más de 7.500 años en América del Sur con mayores cantidades en Bolivia.

En el Ecuador actualmente se cosecha en los páramos andino, y se conoce como un producto local de baja producción por la disminución de la demanda, aunque es un tubérculo alimenticio y medicinal que se considera como patrimonio alimentario por que los antepasados lo consumían para su desarrollo.

Cosmovisión

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

Propiedades

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

Usos gastronómicos

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



EL RUNAUCHO

Tipo de gastronomía: Festiva

Reseña

Es un plato tradicional del cantón Saquisilí proviene de las palabras “runa” significa persona y “ucho” aji que actualmente en las plazas ya no podemos encontrar, solo lo realizan en una festividad importante para la comunidad como matrimonio o velorios.

Ingredientes:

- Harina de alverja
- Sal
- Cebolla
- Ajo
- Papas y un pedazo de cuy.

Información Extra

Periodicidad: El Runaicho se realiza continuamente en el cantón para ofrecer en las festividades importantes del cantón.

Alcance: Local

Sensibilidad al cambio: media

Importancia para la comunidad

Para el cantón Saquisilí, el Runaicho es un plato importante porque representa un plato tradicional auténtico del lugar que desde la colonial o consumían para tener fuerzas y salir a trabajar en las labores del campo y la comercialización.

Donde adquirirlo

Este plato se lo puede encontrar en los mercados de la localidad, en las festividades parroquiales o de cantonización.

LETRA PARA LA PORTADA:

Tipo de letra: Retropix/Time New Roman

Tamaño para título principal: 17

Tamaño para subtítulos: 16

TAMAÑO DE TEXTO: 12

Tamaño variable de caracterización: 29.5

LETRA PARA LOS RESULTADOS:

Tipo de letra: Times New Roman

Tamaño para título principal: 17,1

Tamaño para subtítulos: 17.1

Tamaño de texto: **16.5A**

10.6.7 Código QR

El código QR se lo genero a través de la aplicación ME QR que permite generar códigos a través de formatos en pdf o imágenes las cuales se suben dentro de una plataforma y la información se almacena dentro del sistema convirtiéndose en una manera fácil de difundir e intercambiar información rápidamente entre el código y el escáner permitiendo a los prestadores de servicios turísticos acceder de una manera más rápida y eficiente a la información.



El motivo por el cual se creó códigos QR es el de permitir el acceso ágil y rápido de la información a los prestadores de servicios, técnicos en turismo, emprendedores y Gad cantonal con el fin de no generar contaminación por la degradación de los recursos.

El código QR despliega la información del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón en un formato de guía que se lo diseño pensado en los establecimientos turísticos que tengan oficinas y la información tenga que ser estática ya que prefieren tenerlo de esta manera debido que desde ella pueden gestionar nuevos productos y nuevos platos típicos y ya no se utilizara la otra versión debido a que no necesitan desplazarla.

11. IMPACTOS

11.1 Impacto social

La investigación sobre el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí tiene un impacto positivo en la comunidad al preservar y difundir el conocimiento, fortalecer la identidad cultural, promover el turismo gastronómico y estimular la investigación y el desarrollo. Además de los puntos mencionados anteriormente, la investigación también puede tener un impacto positivo en la salud y el bienestar de la comunidad. Al promover el consumo de productos locales y tradicionales, la investigación puede contribuir a una dieta más saludable y sostenible. La recuperación de recetas tradicionales puede ayudar a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional. En definitiva, la investigación sobre el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí es una herramienta valiosa para el desarrollo cultural, social y económico de la comunidad.

11.3 Impacto económico

La guía gastronómica del cantón Saquisilí se convierte en un motor de desarrollo, impulsando el turismo, la economía local, la identidad cultural y la salud de la comunidad. Se trata de una herramienta poderosa que, en manos de la comunidad, puede transformar el cantón en un destino gastronómico único y memorable.

11.3 Impacto Técnico

La guía gastronómica del cantón Saquisilí se convierte en un instrumento de desarrollo cultural, social y económico. Es un tesoro que, en manos de la comunidad, puede fortalecer la identidad, promover el turismo responsable y generar bienestar para las presentes y futuras generaciones.

12. PRESUPUESTO

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

Tabla 24. . *Tabla de presupuesto*

Recursos	Detalle	Cantidad	V. Unitario	V. Total
	Fichas INPC	8	\$ 0.20	\$ 1.60
Materiales	Otros	2	\$ 50.00	\$ 100.00
	Cámara fotográfica	1	\$ 150.00	\$ 150.00
Equipos	Computadora	1	\$ 450.00	\$ 450.00
Trasporte	Gasolina		\$ 90.00	\$ 90.00
Subtotal				\$ 791.60
Imprevistos 10%				\$ 79.16
TOTAL				\$ 870.76

Elaborado por: Fabricio Vargas (2022).

En la tabla se aprecia los recursos necesarios para la elaboración del presente documento con un total de \$ 791.60; donde se observa que existen costos desglosados conforme se utilizaron tanto para transporte, equipos, materiales para la presente investigación y recolección de información en el área de estudio.

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1 Conclusiones

- Se concluyó que después de haber realizado la presente investigación se evidencia que el cantón Saquisilí cuenta con un patrimonio alimentario basado en mantener los productos que se cultivan en su propia zona manteniendo parte la forma tradicional de siembra y producción, conservando la soberanía e identidad.
- Para el inventario se utilizó técnicas como la observación directa, entrevista y el instrumento de la ficha del INPC; sub ámbito gastronomía, subámbito etnográfico con los pobladores, el cual ayudo a la identificación de 8 platos típicos representativos entre cotidianos y festivos, de la misma manera se identificó 5 productos patrimoniales como el maíz, las papas, el melloco, la mashua y las habas, ya que tienen una importancia dentro de la población del cantón.

Como resultado de proceso de identificación de los platos típicos se establece la base para la guía: “Las delicias gastronómicas del Cantón Saquisilí” cuya función principal es documentar la preparación, los ingredientes, la presentación como fuente informativa social, con 5 productos alimentarios y 8 platos típicos.

13.2 Recomendaciones

- Es importante que la población junto con las autoridades del cantón Saquisilí, conozcan y promocionen su riqueza cultural, por medio de nuevos proyectos acerca del patrimonio alimentario y gastronómico, con el propósito de rescatar el ámbito gastronómico, los cuales pueden ser desarrollados por los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la carrera de Turismo.
- Es fundamental que el municipio del cantón Saquisilí realice talleres y ferias que estén relacionadas con el patrimonio gastronómico y así contribuir con la protección de la misma. Para que las personas puedan venir a conocer y difundir la cultura gastronómica que posee cada una de las parroquias del cantón y así impulsar el turismo.
- La guía gastronómica debería ser promocionada a través de la página oficial del GAD Municipal, así como también en ferias y festividades que se desarrollan en el cantón, para que las entidades competentes y la población promuevan y den a conocer su cultura gastronómica y así poder evitar que desaparezcan con el pasar de los años.

14. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adobe. (2023). *Adobe*. Obtenido de Adobe:
<https://www.adobe.com/es/creativecloud/design/discover/a5-format.html>
- Albuquerque, F., & Antonio, G. (11 de 2003). *El turismo cultural y el de sol y playa ¿sustitutivos o complementarios?* Obtenido de Dialnet:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=753862>
- Aprende Institute. (2024). *Aprende.com*. Obtenido de Aprende.com:
<https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/metodos-de-coccion-de-alimentos/>
- Carrión, D., & Vásquez, J. (2020-2025). *PLAN DE TURISMO Cantón Latacunga*. GAD Municipal del Cantón Latacunga.
- Castellanos, Y., Cadena, J., Almeraya, S., & Figueroa, B. (2019). Inventario de recursos patrimoniales y rutas de interior con potencial turístico en Pinos, Zacatecas. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 10, 1.
 doi:<https://doi.org/10.29312/remexca.v0i22.1855>
- Cato, S. (2016). "*REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL ECUADOR*". Obtenido de Slide Player: <https://slideplayer.es/slide/3446865/>
- city-facts. (15 de enero de 2024). *city-facts*. Obtenido de city-facts: <https://es.city-facts.com/saquisil%C3%AD/population>
- Consultores, B. (09 de Marzo de 2021). *On line-tesis*. Obtenido de On line-tesis:
<https://online-tesis.com/tipos-y-metodos-de-entrevistas-en-la-investigacion/>
- Cotan, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales. 86-87(1).
 doi:<https://revistas.uma.es/index.php/mgn/article/view/7241>
- Crespi, M., & Planells, M. (2003). *Patrimonio Cultural*. Barcelona: Síntesis, S.A.
- cultural, I. n. (2013). *Guia metodologica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Quito: SOBOCGRAFIC.
- cultural, I. n. (2014). *Patrimonio cultural inmaterial*. Loja: Gráficas Hernández.
- cultural, I. N. (23 de enero de 2024). *Dirección de gestión de riesgos del patrimonio cultural*. Obtenido de Dirección de gestión de riesgos del patrimonio cultura:
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/preguntas->

- Héctor, M. (2012). *Metodología de la investigación* . Cengage Learning Editores, S.A.
doi:file:///C:/Users/victo/Downloads/LIBROOO%20investigacion%20cientifica.pdf
- honduras, P. f. (2011). *Seguridad alimentaria y nutricional*.
<https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>.
- Hoyos, N. (2022). Identidad cultural en el caribe colombiano. El caso del carnaval de Barranquilla. *Memorias: Revista digital de Historia y Arqueología desde el caribe colombiano*(46), 108-136.
- INEC. (2010). *Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador*. Obtenido de Fascículo Provincial Cotopaxi: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/cotopaxi.pdf>
- INPC. (2011). *INPC*. Quito.
- INPC. (12 de abril de 2014). *Revista PCI* . Obtenido de ISSN 1390-8987:
https://www.patrimoniocultural.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/20_pci12.pdf
- Lam, R. (2016). La redacción de un artículo científico . *Scielo*, 32(1).
doi:http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-02892016000100006
- López, C. (2022). “*La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua*”.
- Lopez, E. (2015). La importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico de El Salvador . *El Salvador ministerio de economía el salvador* , 60.
doi:<https://aprenderly.com/doc/3238063/la-importancia-de-la-gastronom%C3%ADa-en-e>
- Marroquín, R. (2013). *Metodología de la Investigación*.
- Medina, A. (2019). *Turismo de naturaleza en áreas no protegidas* .
- Medina, X. (2 de febrero de 2017). *Instituto de Investigaciones Antropológicas* . Obtenido de sciencedirect: <https://pdf.sciencedirectassets.com/312410/1-s2.0-S0185122517X00027/1-s2.0-S018512251730005X/main.pdf?X-Amz-Security-Token=IQoJb3JpZ2luX2VjEB4aCXVzLWVhc3QtMSJHMEUCIHYxsyeuNSsI34nApw7tYeKFTmOmMkQWQMPJrrA%2FPAs%2FAiEAkkfFrUowxGdo7bwTgm0X7RXp1xM0o3UmsI6YoiTQ>
- Mendoza, F., Ángel, G., & Vera, I. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales . *Siembra, Universidad Central del Ecuador* , 8(2).
doi:<https://www.redalyc.org/journal/6538/653868341004/653868341004.pdf>
- Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca. (s.f.). *Producción orgánica de cultivos andinos*. Obtenido de

https://www.academia.edu/7233690/PRODUCCI%C3%93N_ORG%C3%81NICA_DE_CULTIVOS_ANDINOS

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (23 de Octubre de 2013). ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? *Patrimonio Alimentario*, 2.
- Ministerio del Turismo. (2023). *Ministerio del turismo*. Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Molano, O. (2007). Identidad cultural, un concepto que evoluciona . *Opera*.
doi:<https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Mullo, E., Victor, V., & Samuel, G. (2019). El desarrollo del turismo comunitario en Ecuador: reflexiones necesarias. *Revista Universidad y Sociedad*.
- Neill, D., & Cortez, L. (2017). *Procesos y fundamentos de la investigación científica*. UTMACH.
doi:<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12498/1/Procesos-y-FundamentosDeLainvestiacionCientifica.pdf>
- Ouadrasi, A. E. (22 de abril de 2015). *Revista Digital de futuros maestros en la Facultad de Educación de Toledo*. Director: Ricardo Fernández Muñoz. Obtenido de Revista Digital de futuros maestros en la Facultad de Educación de Toledo. Director: Ricardo Fernández Muñoz: <https://revistamagisterioelrecreo.blogspot.com/2015/04/las-tic.html#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20son%3F,cada%20vez%20surjan%20m%C3%A1s%20modelos.>
- Padron, C. (14 de abril de 2014). *scielo*. Obtenido de scielo:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-31942014000200020
- patrimonio, I. n. (13 de diciembre de 2023). *Instructivo para fichas de inventario de Inmueble*. Obtenido de Instructivo para fichas de inventario de Inmueble:
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-inventario-de-inmueble/>
- PDOT GADMC SAQUISILI. (2019). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001_PDYOT%20GADMI%20CANTON%20SAQUISILI_MAR2015_15-03-2015_23-30-41.pdf

- Pérez, G. (2015). *“ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y*.
Obtenido de UIDE: <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/632/1/T-UIDE-0582.pdf>
- Perez, L. (Diciembre de 2014). *Servicio Nacional de Turismo*. Obtenido de Turismo Cultural: Una oportunidad para el Desarrollo Local: <https://es.slideshare.net/leolatorre/turismo-cultural-una-oportunidad-para-el-desarrollo-local>
- Primicias, R. (2023). *Turismo gastronómico: Una ruta para descubrir sabores de todo el país*.
- Producción Organica y Cultivos Andinos . (2023). *ONDARURAL*. Obtenido de ONDARURAL: <https://ondarural.org/manual-produccion-organica-de-la-papa>
- Rodriguez, A., & Perez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Escuela de Administración de Negocios*(82).
doi:<https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>
- Rodriguez, L. (2015). *TECNICAS PARA ELABORAR MAPAS DE ACTORES*. Prezi.
doi:<https://prezi.com/kwvbzu957uqj/tecnicas-para-elaborar-mapas-de-actores/>
- Santana, L. (2008). *GUÍAS PARA ELABORAR FICHAS BIBLIOGRÁFICAS EN LA REDACCIÓN DE ENSAYOS, MONOGRAFÍAS Y TESIS*.
- Sergio. (14 de mayo de 2015). *Gobierno de México*. Obtenido de Turismo cultural : <https://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>
- Tapella, E. (2011). *Efectos de la biodiversidad funcional sobre procesos ecosistémicos y sustentabilidad en las américas: abordaje interdisciplinario*. Inter-American Institute . doi:<https://planificacionsocialunsj.files.wordpress.com/2011/09/quc3a9-es-el-mapeo-de-actores-tapella1.pdf>
- Toselli, C. (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural . *Pasos*, 4(2).
doi:<https://www.pasosonline.org/Publicados/4206/PS040206.pdf>
- Turismo, O. (24 de 11 de 2016). *ONU Turismo*. Obtenido de ONU Turismo: <https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2016-11-24/turismo-religioso-catalizador-del-dialogo-intercultural#:~:text=El%20turismo%20religioso%20es%20uno,en%20la%20apertura%20del%20evento>.
- Turismo, S. d. (14 de mayo de 2015). *Gobierno de Mexico*. Obtenido de Gobierno de Mexico: <https://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>
- Ullcu, M. (2022). *Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí*. Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC).

- UNESCO. (03 de noviembre de 2011). *UNESCO Patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de UNESCO Patrimonio cultural inmaterial:
<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n#art2>
- UNESCO. (23 de ENERO de 2023). *Patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de cultura.
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso Ecuatoriano. *Antropología cuadernos de investigación*, 21-34.
- Velásquez, Á. (18 de octubre de 2017). *Historia de Saquisilí*. Obtenido de <https://medium.com/%C3%A1ngel-vel%C3%A1quez-cajas/historia-de-saquisil%C3%AD-89f5021db775>
- Velásquez, Á. (18 de Octubre de 2017). *Medium*. Obtenido de Medium:
<https://medium.com/%C3%A1ngel-vel%C3%A1quez-cajas/historia-de-saquisil%C3%AD-89f5021db775>
- Vivanco. (15 de diciembre de 2023). *rutas gastronómicas para comerse el mundo*. Obtenido de rutas gastronomicas para comerse el mundo:
<https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/>
- Westreicher, G. (2020). *definición Técnica*.
<doi:https://economipedia.com/definiciones/inventario.html>
- Yupa, L. (mayo de 2016). *Fomentación cultural y tradicional de las distancias representaciones de plazas y mercados del cantón Saquisilí mediante material audiovisual*. Obtenido de Repositorio UTC:
<epositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3644/1/T-UTC-000076.pdf>
- Yupa, L. (2016). *Fomentación cultural y tradicional de las distancias representaciones de plazas y mercados del cantón Saquisilí mediante material audiovisual*. Universidad Técnica de Cotopaxi .
- Zarate, E. (2022). *Patrimonio biocultural alimentario y sus contribuciones a la sostenibilidad y resiliencia territorial*. antropología cuadernos de investigación.
- ZIGLA . (2023). *Copyright © 2023 ZIGLA Consultores*. Obtenido de Copyright © 2023 ZIGLA Consultores: <https://zigla.la/el-mapeo-de-actores-como-herramienta-visual-para-el-diagnostico-de-un-programa/>
- Zúñiga, R. (s.f.). *Producción orgánica de cultivos andinos*. Obtenido de https://www.academia.edu/7233690/PRODUCCI%C3%93N_ORG%C3%81NICA_D E_CULTIVOS_ANDINOS