



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES
CARRERA DE LICENCIATURA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PANGUA DE
LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**

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

Autor:

Chango Alulema María José

Tutor:

Ing. Armijos Ango Sara Alejandra Mg.

LATACUNGA - ECUADOR

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

María José Chango Alulema, con cédula de ciudadanía No. 1805643754 declaro ser autora del presente proyecto de investigación: Patrimonio Alimentario y Gastronómico del Cantón Pangua de la Provincia de Cotopaxi, siendo Ingeniera Mg. 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, 30 de agosto del 2022

María José Chango Alulema

Estudiante

CC: 1805643754

Ing. Sara Alejandra Armijos Ango, Mg.

Docente tutora

CC: 1803993995

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 **CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ**, identificada con cédula de ciudadanía **1805643754** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ingeniero Ph.D. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez en calidad de Rector Encargado, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - LA CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de **Licenciatura en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “Actividades de ocio y recreación del turista de la provincia de Cotopaxi. En tiempos de pandemia”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico:

Inicio de la carrera: octubre 2017 – marzo 2018

Finalización: abril 2022 - agosto 2022

Aprobación en Consejo Directivo. – 3 de junio del 2022

Tutor: Ingeniera Mg. Sara Alejandra Armijos Ango

Tema: “Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 25 días del mes de agosto del 2022.

María José Chango Alulema
LA CEDENTE

Ing. PhD. Cristian Tinajero Jiménez
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PANGUA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Chango Alulema María José, de la carrera de Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 30 de agosto del 2022

Ing. Sara Alejandra Armijos Ango, Mg.

DOCENTE TUTORA

CC: 1803993995

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

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

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

Latacunga, 30 de agosto del 2022

Lector 1 (Presidente)
Ing. Norma Benavides Zura, M.Sc.
CC: 1002669644

Lector 2
Ing. Daniela Alejandra Rodas, M.Sc.
CC: 1722220868

Lector 3 (Secretario/a)
Lcdo. Abarca Zaquinaula Manuel Antonio, Mgs
CC: 1103989669

AGRADECIMIENTO

Agradezco a DIOS por proveerme sabiduría, salud, fuerza, trabajo y darme una grandiosa Familia que son mis padres Teresa Alulema, Juan Carlos Pila y Marcelino Chango (que en paz descansen), Gloria Nuela, Alfredo Alulema, Rosa Alulema, Aníbal Chango, bisabuelitos que en paz descansen, tíos (William, Elvia, Galo, Jorge, Gabriela, Hugo, Fanny, Gloria, Vladimir) que me apoyaron desde mi niñez hasta los días de hoy. Mis hermosas hermanas Anahí, Maite, Ailyn quienes me empujaron cada día a seguir adelante y que inconscientemente luché por ellas cada día, sin dejar de lado a un joven maravilloso David.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi, donde me permitió obtener conocimientos para ser una profesional, tener compañeros, mejores amigos que es indispensables nombrarlos Kimberly Zumbana y Fabián Aigaje, además me abrió camino para conocer un deporte que amo (montañismo) y junto con ella grandes personas que me han compartido experiencias tanto de la vida como de manera profesional. Me gustaría expresar mi más profundo y sincero agradecimiento a todos los docentes que han sido parte de mi formación académica, con consejos sabios y una gran amistad; en especial a un gran ser humano Ing. Sara Alejandra Armijos Ango Mg, donde Dios me dio la oportunidad que sea mi coordinadora en el proyecto de investigación y que le llevare siempre presente en mi corazón. A aquellas personas del cantón Pangua que colaboraron en la presente investigación.

María José Chango Alulema

DEDICATORIA

Este gran paso y meta le dedico ccon mucho amor, cariño, respeto y sobre todo con toda mi vida a Dios, padres y familia que han sido día a día un apoyo extraordinario e incondicional, con alientos, consejos, amor y sacrificio; que son dignos de valorarlos y que para mí valen más que el oro y que han marcado en mi vida algo que recuerdo cada día y espero Dios me permita tenerlos a mi lado mucho tiempo, compartir alegrías y tristezas.

María José Chango Alulema

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO:” PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PANGUA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

Autor: Chango Alulema María José

RESUMEN

La presente investigación aborda el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi, cabe resaltar que dicha zona tiene un acervo cultural importante, pero en la actualidad se encuentra amenazado debido a los procesos sociales a los que la sociedad debe adaptarse. Es así que, el estudio posee un enfoque cualitativo, para ello, se retomaron los aportes teóricos- metodológicos, debido a que se recopilaron datos con la finalidad de llegar a la interpretación de resultados obtenidos en aspectos históricos, sociales, culturales directamente relacionados a la gastronomía en el área de estudio. Es así, que en el primer objetivo se realizó la recopilación de información bibliográfica tanto primaria como secundaria a través de la búsqueda y revisión de documentación (artículos científicos, artículos de revistas, libros) que se encuentran en el gestor bibliográfico Google escolar; la revisión del PDOT del año 2018 y 2020 tanto del cantón y de cada parroquia, páginas web oficiales de cada GAD parroquial, lo que evidenció que la agricultura es una de las principales actividades económicas donde la producción de cacao, caña de azúcar, frejol y plátano son los productos más cultivados por hectáreas debido a que brindan excelentes réditos económicos. Con respecto a las manifestaciones culturales el Reencuentro Pangüense es la fiesta que identifica a cada oriundo del sitio porque en estas fechas todos quienes emigraron a otras ciudades retornan a Pangua, conmemorando el encuentro familiar y a su vez se hace presente la gastronomía porque existen eventos donde se evidencia la fusión gastronómica de distintas culturas. Para el segundo objetivo mediante el método etnográfico y la metodología del INPC, se aplicó la técnica del mapeo de informantes y la bola de nieve para la determinación de informantes claves (autoridades, vivanderas, amas de casa, agricultores), es así, que se realizó 8 salidas de campo a cada parroquia del cantón Pangua, donde la observación participante permitió un acercamiento y realización de 20 entrevistas a los informantes claves, con el uso de la guía de preguntas semiestructuradas y la ficha de INPC ámbito 4, sub ámbito gastronomía lo que permitió la identificación de 11 patrimonios alimentarios y 16 patrimonios gastronómicos; de los cuales el sancocho de tripas de borrego tiene mayor sensibilidad al cambio, pero lo común entre ellos es que han sido heredados de padres a hijos. En el tercer objetivo se aplicó el método holístico, ya que a su modo de ver las cosas las aprecia en su totalidad, sin reducirlos a sus partes integrantes permitiendo así la organización y análisis de los datos más relevantes recopilados en el proceso del estudio aplicando la técnica de redacción para la elaboración de la propuesta de un artículo académico, con la finalidad que servirá a modo de un instrumento de difusión para revalorizar el patrimonio alimentario y gastronómico en el territorio, a su vez fortalecimiento de la diversidad cultural de la Provincia de Cotopaxi.

Palabras clave: Pangua, patrimonio, gastronomía, diversidad cultural, identidad

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES FACULTY

THEME: "FOOD AND GASTRONOMIC HERITAGE OF THE CANTON PANGUA, PROVINCE OF COTOPAXI"

AUTHOR: Chango Alulema María José

ABSTRACT

The current research deals about the Food and Gastronomic Heritage of the Pangua canton, Cotopaxi province, it should be noted, what this area has an important cultural heritage, but is currently found threatened, due to the social processes, which society must adapt. Thus, the study has a qualitative approach, for this, it was taken up the theoretical-methodological contributions, since it was collected data, in order to arrive at the got results interpretation in historical, social, cultural aspects directly related to the gastronomy in the study area. Thus, in the first aim, it was made the compilation both primary and secondary, through bibliographic information, through the search and documentation review (scientific articles, magazine articles, books), what are found in the Google school bibliographic manager; the review PDOT for the 2018 and 2020 years, both the canton and each parish, official web pages of each parish GAD, which showed that agriculture is one the main economic activities, where the cocoa, sugar cane, beans and banana production are the most cultivated products per hectare, because they provide excellent economic returns. Regarding the cultural manifestations, the Panguense Reunion is the festival, what identifies each site native, because on these dates all those people, who emigrated to other cities return to Pangua, commemorating the family reunion and at the same time, it is present gastronomy, because there are events where events, where it was evidenced the different cultures gastronomic fusion. For the second aim, using the ethnographic method and the INPC methodology, the were applied the informant mapping technique and the snowball technique to determine key informants (authorities, street vendors, housewives, farmers), for this, it was made 8 field trips to each parish from Pangua canton, where the participant allowed and the performance 20 interviews with the key informants, with the semi-structured questions guide and the INPC field 4 file, gastronomy sub-field, which allowed the 11 food heritages and 16 gastronomic heritages identification; which the lamb tripe sancocho has greater sensitivity to change, but the common thing among them is. what they have been inherited from parents to children. In the third aim, the was applied the holistic method, since its way seeing things appreciates their entirety, without reducing them to their integral parts, thus, allowing the organization and analysis the most relevant data the proposal an academic article, with the purpose that it will serve as a dissemination instrument to revalue the food and gastronomic heritage in the territory, in turn, strengthening the cultural diversity from Cotopaxi Province.

Keywords: Pangua, heritage, gastronomy, cultural diversity, identity

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	x
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi

1. Información General	1
2. Justificación del Proyecto.....	1
3. Beneficiarios del Proyecto.....	5
4. Problema de investigación.....	6
5. Objetivos	10
5.1. Objetivo General.....	10
5.2. Objetivos específicos	10
6. Sistematización de actividades	10
7. Fundamentación Científico Técnica.....	13
7.1. Marco Legal	13
7.2. Patrimonio	16
7.3. Cultura	17
7.4. Patrimonio Cultural.....	17
7.5. Patrimonio Cultural Inmaterial	18
7.6. Identidad Cultural	19
7.7. Cultura alimentaria.....	20
7.8. Sistema alimentario.....	21

7.9.	Soberanía alimentaria y seguridad	21
7.10.	Gastronomía.....	22
7.11.	Patrimonio alimentario y gastronómico	23
7.12.	Turismo	24
7.13.	El turismo cultural en el Ecuador	25
7.14.	Relación de la gastronomía y el turismo	26
7.15.	Inventario del patrimonio cultural	26
7.16.	Informantes claves dentro del patrimonio cultural inmaterial.....	27
7.17.	Artículo Académico.....	28
8.	Validación de las preguntas científicas.....	28
9.	Metodologías/Diseño experimental.....	29
Objetivo 1		31
9.1.	Exploratorio.....	31
9.2.	Inductivo	31
9.3.	Búsqueda bibliográfica y revisión de fuentes documentales	31
Objetivo 2		32
9.4.	Etnográfico	32
9.5.	Mapeo de informantes claves	33
9.6.	Bola de Nieve	35
9.7.	Observación participante	36
9.8.	Fichas INPC	37
Objetivo 3		40
9.9.	Holístico.....	40
9.10.	Redacción de texto	41
10.	Resultados y Discusión.....	41
	Análisis de resultados	41
10.1.	Provincia de Cotopaxi.....	41

10.2.	Cantón Pangua	42
	Parroquia urbana.....	43
	Parroquias rurales	43
10.3.	Datos socioculturales de Pangua	43
10.4.	Actividades económicas.....	44
10.5.	Cultivos por Ha del cantón Pangua.....	45
10.6.	Atractivos turísticos naturales y culturales del cantón Pangua	46
10.7.	Antecedentes Históricos.....	47
11.7.1.	Reseña histórica	47
10.8.	Historia de la gastronomía de Pangua.....	48
10.9.	Áreas de Patrimonio Cultural relacionadas con la gastronomía.....	51
10.10.	Gastronomía del cantón Pangua	65
10.11.	Inventario.....	66
10.12.	Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua.....	72
10.14.	Propuesta de Artículo Académico	107
11.	Impactos	113
12.	Presupuesto	104
13.	Conclusiones y Recomendaciones.....	115
14.	Referencias	117
15.	Apéndices	125

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1	Beneficiarios Directos e indirectos.....	5
Tabla 2	Cuadro de Actividades	11
Tabla 3	Ámbitos del patrimonio cultural inmaterial	19
Tabla 4	Clasificación del Ámbito 4	19
Tabla 5	Clasificación del Turismo	24
Tabla 6	Productos de turismo cultural	26
Tabla 7	Características de los informantes claves por categoría	34

Tabla 8 Descripción de las visitas de campo.....	36
Tabla 9 Datos Generales	43
Tabla 10 Datos Socioculturales	44
Tabla 11 Principales actividades económicas.....	45
Tabla 12 Cultivos Predominantes por Ha del cantón Pangua	45
Tabla 13 Atractivos turísticos del cantón Pangua	46
Tabla 14 Registro de informantes claves y autoridades participes en la investigación.....	68
Tabla 15 Producto patrimonial - Plátano.....	73
Tabla 16 Producto patrimonial – Caña dde azúcar	74
Tabla 17 Producto patrimonial - Mora.....	75
Tabla 18 Producto patrimonial - Cacao	77
Tabla 19 Producto patrimonial –Papa China	78
Tabla 20 Producto patrimonial - Fréjol.....	79
Tabla 21 Producto patrimonial - Maíz	80
Tabla 22 Producto patrimonial - Trigo.....	81
Tabla 23 Producto patrimonial -Arveja.....	82
Tabla 24 Producto patrimonial -Naranja	83
Tabla 25 Producto patrimonial - Yuca.....	85
Tabla 26 Elaboaración de el Sancocho de Tripas de Borrego.....	88
Tabla 27 Elaboaración de la Sopa de Bolas de Verde.....	89
Tabla 28 Elaboaración del Estofado de Campeche	90
Tabla 29 Elaboaración de la Panela	91
Tabla 32 Elaboaración de Colada Morada	93
Tabla 33 Elaboaración del té de cacao con panela y del té de hoja de naranja con panela	94
Tabla 34 Elaboaración de Tortillas de Papa China con Pollo	94
Tabla 35 Elaboaración de Caldo de Gallina Criolla.....	96
Tabla 36 Elaboaración de Arroz con Menestra y Carne Asada	97
Tabla 37 Elaboaración de la Fritada	98
Tabla 38 Elaboaración de Cauca de Gallina Criolla	99
Tabla 39 Elaboaración de Pan Negro.....	100
Tabla 40 Resumen de información detallada en las fichas de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial	101
Tabla 41 Resultados de los ptrimonio gastronómicos por parroquia.....	102
Tabla 42 Técnicas culinarias ancestrales	106

Tabla 43 Presupuesto por cada etapa del proyecto	114
---	-----

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1 Sistema alimentario sostenible	21
Figura 2 Ficha del Àmbito 4 de inventario (PCI-INPC)	37
Figura 3 Mapa de ubicación geográfica de la Provincia de Cotopaxi y el Volcán Cotopaxi ..	42
Figura 4 Mapa de ubicación geografica del cantòn Pangua	42
Figura 5 Parque Central de la Parroquia Urbana El Corazòn	52
Figura 6 Desfile del Reencuentro Pangüense	53
Figura 7 Desfile Nocturno en la Parroquialización del cantòn Pangua	54
Figura 8 Imagen de la Virgen de la Dolorosa.....	54
Figura 9 Iglesia en honor a El Sagrado Corazòn de Jesùs.....	55
Figura 10 Tolas de Sicoto	56
Figura 11 Murales ubicados en el Parque Central El Corazòn	57
Figura 12 Trapiche que se utiliza para sacar el jugo de la caña azùcar	58
Figura 13 Parque Central de Moraspungo	58
Figura 14 Desfile Cívico por la parroquialización de Moraspungo	60
Figura 15 Miembros del GAD municipal del cantòn Pangua en el carnaval	60
Figura 16 Parroquia Ramòn Campaña.....	62
Figura 17 Entrada de un tunel y restos arqueologicos	63
Figura 18 Poblado de la parroquia rural Pinllopata	64
Figura 19 Molido tradicional para moler los granos	65
Figura 20 Descripción grafica de los informantes claves mediante las tècnicas del mapeo y la bola de nieve	67
Figura 21 Tipos de gastronomías inventariadas en el cantòn Pangua	103
Figura 22 Alcance de los patrimonio gastronómicos	104
Figura 23 Sensibilidad al cambio de los patrimonios gastronómicos.....	104
Figura 24 Forma de como se ha trasmitido los saberes de cada patrimonio gastronómico...	105

1. Información General

Título

“Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua, Provincia de Cotopaxi”

Lugar de Ejecución

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Pangua

Zona: 3

Institución

Universidad Técnica de Cotopaxi, Licenciatura en Ecoturismo

Proyecto Vinculado

El patrimonio alimentario y gastronómico de la provincia de Cotopaxi y su relación con el turismo como alternativa para el desarrollo local.

Investigadores

Tutor. Ing. Armijos Ango Sara Alejandra Mg.

Alumno. María José Chango Alulema

Área de Conocimiento

Humanidades y Artes

Línea de investigación

Cultura, patrimonio y saberes ancestrales

Sub-línea de investigación.

Conservación y turismo

2. Justificación del Proyecto

El presente proyecto de investigación correspondiente al “Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi”, tiene como propósito fortalecer la identidad cultural dentro del cantón, ya que procurará recopilar los conocimientos y saberes que guardan los habitantes para la revitalización de los saberes ancestrales que hoy forman parte

del patrimonio cultural inmaterial y a su vez este estudio sirva como medio de difusión a través de un artículo académico.

Así pues, la UNESCO (2003) “en lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad evidencia que la gastronomía sudamericana consta con una sola representación (Argentina)” a diferencia de los demás continentes donde las cocinas de sus respectivos países están presentes, debido a que sus habitantes han realizado investigaciones que ayudan a dar a conocer sus cocinas en el mundo; esto es un reflejo que muestra claramente que se debe poner énfasis para valorar la riqueza gastronómica Sudamérica y en particular del Ecuador.

Por ende, la protección y el rescate de los saberes culturales asociados al ámbito alimentario y gastronómico representan un precedente para la conservación y mantenimiento de la cultura y el turismo gastronómico; el turismo constituye uno de los medios para dar visibilidad a las culturas y a las especificidades locales, al mismo tiempo que puede también contribuir para inducir su patrimonialización (Moreira, 2006).

Es así que en el año 2002 la FAO al evidenciar las tendencias mundiales que amenazan directamente a la agricultura familiar y a los sistemas agrícolas tradicionales en la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Sostenible en Johannesburgo lanza una iniciativa mundial sobre la conservación y manejo adaptativo de los SIPAM. Por lo que en el año 2013 en Ecuador la FAO y el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador inician el reto de identificar a nivel nacional un posible sistema de patrimonio agrícola.

En Ecuador existe una amplia diversidad gastronómica donde la investigadora Guerrón (2017), afirma que después de un extenso letargo vuelve a renacer con las nuevas generaciones, quienes reclaman su vigencia, mentes nuevas que valoran la riqueza que hay detrás de cada plato; visionarios que saben la importancia de rescatar, preservar y difundir la identidad de los pueblos a través de la gastronomía.

De ahí que, se puede mencionar que el Ministerio de Patrimonio y de Cultura del Ecuador realizó “el Proyecto emblemático denominado Patrimonio Alimentario, donde busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana con la finalidad de garantizar la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas” (2013). Cabe recalcar que en la actualidad existen en las comunidades las bajas posibilidades de acceder a una buena educación y fuentes de trabajo, dando paso a que la mayoría de pobladores opten por migrar a las grandes ciudades, recayendo directamente en la disminución del acervo patrimonial ya sea material o inmaterial.

El cantón Pangua al poseer un acervo cultural, donde el Patrimonio Alimentario y gastronómico debe ser revalorizado, investigado y divulgado ampliamente, de tal manera que, con los resultados de la presente investigación permite generar un artículo académico que sirva como medio de difusión del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón debido a la gran importancia que tiene la gastronomía de un sitio. A su vez servirá para futuras investigaciones, proyectos o estudios culturales, sin dejar de lado que podría ser utilizado para enseñanzas y aprendizajes en torno al ámbito académico.

Zapata (2009), permite aducir porque afirma que la gastronomía de una región comprende la identificación e interiorización colectiva de valores culturales con los cuales se ha construido un patrimonio gastronómico e incluyendo que estos recursos culturales son transmitidos de manera oral, donde su transmisibilidad varía con el tiempo y su susceptibilidad al cambio a veces se da de manera radial.

Es así, que en el año 2020 a pesar de la situación del Covid-19 que se dio a nivel mundial, se realizó un webinar por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural-Zonal 5;” Historia y vigencia de los elementos de las tradiciones culinarias en la identidad cultural del Ecuador”, que permitió fortalecer los procesos y metodologías de registro del patrimonio alimentario, con la articulación de los tres principales actores involucrados: las comunidades,

los investigadores y las instituciones públicas. Evento que dio inicio a un ciclo de exposiciones, discusiones, debates para identificar los elementos que conforman el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del Ecuador como contribución al estudio y registro de las tradiciones culinarias del país.

Además, el patrimonio hoy en día no solo se lo ve como un precedente de los antepasados sino como una alternativa económica, puesto que se han creado recetarios, libros, folletos, utensilios de cocina artesanales (ebanistería) por los artesanos, mientras que por los gastrónomos artesanías alimentarias (actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos) que se han puesto en valor donde permite generar una economía sostenible y el turismo es un agente que ayuda de manera directa e incluyendo que este valor añadido no es nada desdeñable.

Al anterior criterio, lo respalda Espeitx (2004) quien señala que “del Patrimonio cultural, hoy, se espera una rentabilidad económica, y se inserta por distintas vías y con distintas formas en todos los discursos sobre desarrollo local, sostenible, territorial” (p.195).

Además, en la actualidad debido a la aculturación los seres humanos ponen en vulnerabilidad las raíces ancestrales, desencadenando no solo a la pérdida de su riqueza cultural sino también problemas de pobreza, hambre y desnutrición, por ende, el fortalecimiento de la agricultura familiar campesina ha demostrado ser clave para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de las actuales y próximas generaciones.

En América latina a pesar de ser una región rica en agro diversidad existe 52 millones de personas que padecen hambre que da como resultado a altos índices de desnutrición (FAO se citó en Paéz, 2012). Partiendo de ello, la FAO plantea que el hambre se debe atacar con productos locales (patrimonio natural alimentario) para evitar dejar de producir en algunas localidades, ya que la buena alimentación influye directamente al sentido de apropiación gastronómica.

A este criterio, se le añade que motivar la práctica del Slow Food que básicamente es “recuperar buenas costumbres en cuanto a la alimentación, consumir platos nutritivos y completos, reviviendo la riqueza gastronómica de cada pueblo o región, es fundamental para una mejor calidad de vida” (López se citó en Guerrón, 2017). Donde el presente estudio, es significativo puesto que es de interés contribuir a la recuperación del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi mediante la redacción de un artículo académico que en Ecuador actualmente es muy limitado la información bibliográfica sobre dicho tema en este sitio.

3. Beneficiarios del Proyecto

El presente proyecto cuenta con dos tipos de beneficiarios: directos e indirectos. En la tabla 1, se detalla los datos:

Tabla 1

Beneficiarios Directos e indirectos

Beneficiarios directos:		
1. Habitantes del cantón Pangua, provincia de Cotopaxi.		Pangua
	Hombres	11.340
	Mujeres	10.625
	Total	21.965 habitantes
2. Investigador		1
Beneficiarios indirectos:		
3. Estudiantes Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi.		450 estudiantes
4. Turistas		
	Nacionales	97.271
	Extranjeros	6.083
	Total	103.354

Nota. Datos adaptados del INEC de la población, números de estudiantes de la UTC y el número de turistas tanto nacionales como extranjeros de la Reserva Ecológica los Ilinizas tomado de (MINTUR, 2022).

Entre los principales beneficiarios directos para el presente proyecto son los habitantes del Cantón Pangua, ya que con este documento escrito permite encontrar información que sea utilizada a futuro para quienes fomenten proyectos de difusión; para lo cual el artículo académico cumple la función de transmitir información y a su vez también es beneficiario el presente investigador.

Mientras que, los beneficiarios indirectos son los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi pertenecientes a la carrera de Turismo, ya que los mismos podrán hacer uso de esta investigación como parte de su aprendizaje y complemento de sus futuros proyectos asociados al ámbito cultural y gastronómico. Además, tanto los turistas nacionales como extranjeros son beneficiarios de este proyecto ya que, en base a la información recopilada en campo se genera un artículo académico que sirva a las personas que decidan realizar folletos o guías gastronómicas según su interés, que a la larga terminan en las manos de los turistas o productos turísticos y suvenires que forma parte de la demanda turística.

4. Problema de investigación

Ecuador posee un Patrimonio Alimentario en todo el territorio (Costa, Sierra, Amazonia e Insular), por ende, la gastronomía que es parte de la identidad de un pueblo permite garantizar una alimentación nutritiva, sana y culturalmente idónea para los ecuatorianos recayendo en el buen vivir de cada ciudadano. La alimentación está directamente vinculada con el resto de dimensiones de la vida social (medio ambiente, territorio, cultura, economía, sociedad local, política, etc.) donde hace que la gastronomía sea percibida como un importantísimo marcador de identidades.

Sin embargo, actualmente uno de los desafíos es la globalización, que por añadidura se desglosan diversos problemas como las nuevas alternativas de alimentación que produce la industrialización, lamentablemente da paso a la pérdida desde la manera del cultivar los

productos hasta las técnicas de preparación de los alimentos donde hoy por hoy se “introduce aditivos y conservantes” (Barra et al., 2016, p. 2).

A esto se suma la producción a gran escala y la mala distribución de los alimentos, evidenciando que “el desperdicio de comida es de 1300 millones de toneladas al año” (Ministerio de Patrimonio y de Cultura, 2013). Según los investigadores Barra et al. (2016) señalan que la alimentación de la Prehistoria o la de la Edad Media no son nada comparados con la de hoy, debido a los productos industrializados que son de baja calidad. Así pues, la introducción de comida rápida también es un problema que se da a partir de la revolución industrial, la cual empuja a crear nuevos diseños de infraestructuras y servicios.

El INEC (2013) demuestra un análisis de consumidores de comida rápida entre 10-19 años con un 53.7% en Ecuador, lo cual muestra que el actual sistema global alimentario promueve una constante y paulatina pérdida de diversas prácticas culturales asociadas a la alimentación (Páez, 2015). Y que en el mercado solo un tercio son vegetales, frutas y hierbas frescas, lo restante son productos con alto contenido de grasa y azúcar, desplazando los productos locales y a su vez llevando a nuevos hábitos alimentarios (Lozada M., 2018).

Por otra parte, las personas dedicadas a la agricultura familiar campesina y a la salvaguarda de sus prácticas culinarias se transforman en verdaderos guardianes de su patrimonio alimentario, pero debido a los problemas mencionados anteriormente los agricultores al no tener réditos económicos y la competencia directa de la comida rápida con costos menores da como resultado a optar por un trabajo en la ciudad, dejando de lado el cultivo.

Oliva (2007) asegura “que los adolescentes tienen la autonomía para elegir sus alimentos, donde explica que va ligada a la búsqueda de su propia identidad y disminuye en gran medida, la influencia familiar en este aspecto” (p.185); en concreto es que ya no le dan mayor importancia a la comida propia de su lugar de donde son oriundos y toman alternativas a la comida que marca tendencia en el momento.

Además, las gastronomías patrimoniales en el contexto de producción, consumo y a sus formas de expresión, son comunicadas o difundidas mediante vías menos ortodoxas o exploradas (revistas científicas, artículos científicos) por la actual generación, ya que según las estadísticas que presenta Alvino (2021) que con el 98% la población ecuatoriana utiliza redes sociales para su pasatiempo, informarse y conocer sobre sitios turísticos de interés día a día (Facebook, Instagram, Tik tok) y solo el 2% medios de comunicación oficiales (radio, prensa, televisión, paginas oficiales de investigación como google académico).

Pero la generación de artículos académicos, científicos a partir de investigaciones realizadas en campo, da un inicio para recoger información válida de un sitio que se puede publicar en estas redes sociales en cortos y resumidos párrafos y su vez cabe recalcar que, la amenaza a la permanencia de los sistemas alimentarios locales da como resultado a prácticas de salvaguarda del patrimonio alimentarios, que se construyen a partir de los valores del presente, recurriendo a una memoria selectiva del pasado (Moreira, 2006).

El Ministerio de Patrimonio y de Cultura del Ecuador (2013) menciona que al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio natural y cultural alimentario, pero con la aculturación o introducción de insumos ajenos, ponen riesgo la autenticidad de productos alimentarios emblemáticos y específicos de una región.

La provincia de Cotopaxi en cuanto a la seguridad alimentaria tiene dificultades ante un acceso de alimentos nutritivos y suficientes frente a la población, entre uno de los factores que contribuye a ello, son los bajos niveles socioeconómicos frente a las familias en el territorio según el PDOT (como se citó en Chicaiza, 2021). Donde la presente investigación aportara con información que se reúna de los actores informantes que poseen los conocimientos y saberes, con el fin de que aquellos habitantes que accedan a la documentación puedan generar una

conciencia de empoderamiento y el valor que tiene el cultivo de productos locales y a su vez consumirlos.

En el cantón Pangua según la investigación de Córdova y Salvador (2013) mencionan que la gastronomía actual es muy variada que combina platos ancestrales que se conservan hasta hoy gracias a que se ha mantenido la producción agrícola y ganadera de esta zona por varias generaciones; sin embargo, en el transcurso del tiempo se ha adaptado algunos productos y platos modernos como por ejemplo las puntas de sabores para los cocteles.

Además, el PDOT elaborado por el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pangua (2018) señala que en “el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, están registrados los atractivos culturales, sin embargo, hay otros que aún no han sido inventariados” (p.90). Donde se evidencia que en el ámbito de la gastronomía solo ha sido inventariado la producción artesanal de la panela y sancocho de tripas de borrego, dejando de lado la demás gastronomía.

Incluso, en las páginas oficiales del GAD cantonal de Pangua, no hay actualizaciones sobre la gastronomía existente con datos sobre cada plato gastronómico, es por ello que existe un desconocimiento de la comida tradicional del sitio al igual que los escasos estudios en base al patrimonio alimentario y gastronómico. Así pues, sería muy significativo que los resultados del presente estudio sean relevantes no solo a nivel teórico sino práctico de la presente investigación porque a su vez sería un aporte el ámbito académico porque servirá de base para futuras investigaciones; al no existir mucha bibliografía acerca de este tema.

Es por ello que la investigación es relevante porque así tendrá un documento oficial de validez sobre el patrimonio alimentario y gastronómico de Pangua, ya que quiere contribuir con la finalidad de que no existan cambios en la gastronomía patrimonial, impulsando proyectos de investigación como éstos que pongan en valor el rico patrimonio inmaterial propio de esta zona del Ecuador, donde todo esfuerzo por traer a la vida tradiciones alimentarias de nuestros antepasados es un aporte esencial para el presente y el futuro de nuestra sociedad.

5. Objetivos

5.1. Objetivo General

Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua como medio de difusión de la diversidad cultural.

5.2. Objetivos específicos

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

6. Sistematización de actividades

Tabla 2*Cuadro de Actividades*

Objetivos	Actividades	Resultado de la actividad	Metodología			
			Tipo de Investigación	Método	Técnicas	Instrumentos
<p>Compilar los elementos históricos, sociales, culturales relacionados al patrimonio alimentario y gastronómico a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.</p>	<p>Revisión bibliográfica y revisión de los antecedentes conceptuales. Selección de contenidos. Análisis y sistematización de información.</p>	<p>Recopilación de los elementos históricos, sociales, culturales que se relacionan directamente con el patrimonio alimentario y gastronómico de Pangua.</p>	<p>Cualitativo</p>	<p>Exploratorio</p> <p>Inductivo</p>	<p>Búsqueda bibliográfica</p> <p>Revisión de fuentes documentales</p>	<p>Libros</p> <p>Tesis de pregrado y posgrado</p> <p>PDOT</p> <p>Artículos de revistas</p> <p>Artículos científicos</p> <p>Páginas web</p>
<p>Inventariar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua aplicando la metodología del INPC y el método etnográfico describiendo los componentes culturales identificados de la información recuperada.</p>	<p>Visita de campo</p> <p>Identificación de informantes</p> <p>Validación de la guía de preguntas</p> <p>Entrevista</p> <p>Levantamiento de información</p> <p>Elaboración de las Fichas del INPC de inventario del PCI del ámbito 4, subámbito gastronomía</p>	<p>Inventario del patrimonio inmaterial, en el subámbito de la gastronomía.</p>	<p>Cualitativo</p>	<p>Etnográfico</p>	<p>Mapeo de informantes claves</p> <p>Bola de nieve</p> <p>Entrevista</p> <p>Observación participante</p>	<p>Artículo de la Revista Investigaciones Andina (Informantes y muestreo en investigación cualitativa)</p> <p>Directriz sobre la aplicación de la técnica</p> <p>Guía de preguntas</p> <p>Fichas INPC de inventario del</p>

PCI, subámbito
gastronomía

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

Selección y sistematización de la información.
Seguimiento de la estructura de la Revista Pasos: resumen, introducción, marco teórico, resultados, literatura citada.
Elaboración del artículo académico.

Artículo académico

Cualitativo

Holístico

Redacción
de texto

Directrices de
las Normas de
publicación de
la Revista Pasos

7. Fundamentación Científico Técnica

Para la elaboración del presente proyecto de investigación, es importante tener en consideración la sustentación legal (leyes, normas, reglamentos), que están relacionados al Patrimonio Alimentario y Gastronómico.

7.1. Marco Legal

La República del Ecuador dentro de su normativa legal amparada en la Constitución Política del Ecuador del año 2008, dispone de una variedad de artículos legales direccionados al ámbito cultural, a fin de proteger, conservar y mantener dichas expresiones; y mismas que son de relevancia para el desarrollo del presente proyecto.

Así pues, de acuerdo al Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado: 7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país, partiendo de aquello es necesario mencionar el Art. 4.- El territorio ecuatoriano posee gran diversidad en cuanto a recursos naturales y culturales, a pesar de la reducida extensión geográfica. La gran contención cultural que ha sido heredada por los antepasados en los diferentes rincones del país.

En el segundo título denominado Derechos menciona que no se debe discriminar a ningún ecuatoriano/na y se debe respetar los derechos con los que cuentan las comunidades, pueblos y nacionalidades según el Art.10 ya que es un país inclusivo y pluricultural.

En ese contexto se lo relaciona directamente con los artículos que se detallan a continuación:

Art.21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener

acceso a expresiones culturales diversas (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

Así pues, según el Art.56 y 57 recalcan que Ecuador al poseer diversos tipos de comunidades y etnias es un país con una riqueza cultural, donde deben mantener la posesión de las tierras y territorios ancestrales y obtener su adjudicación gratuita; parte fundamental para este estudio ya que se relaciona directamente con los productos patrimoniales ya que se los produce en estas tierras.

Además, el numeral 12 muestra claramente la importancia de conservar los conocimientos y saberes ancestrales de cada zona de país y por ende en el cantón Pangua al poseer un acervo cultural dentro de la gastronomía en necesario considerarlo ya que señala que:

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro biodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora. Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

Con respecto al Art.60 donde define que cada población puede territorialmente defender su cultura y como responsabilidad de cada ecuatoriano/na menciona en el Art.83 que debe conservar el patrimonio cultural, que a esto se le suma el Art.264 donde los gobiernos municipales tendrán que preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón; incluyendo al Art.283 que aclara que son responsables de que alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente cada individuo.

A eso se le suma la soberanía alimentaria que en sus numerales afirman que se debe impulsar la producción, transformación agroalimentaria de las pequeñas y medianas unidades de producción, adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario, promover la preservación y recuperación de la agro biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella y donde la academia puede ser un factor fundamental para asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria; que es lo que este estudio está realizando.

De la misma forma y acorde a las normativas estipuladas en la Constitución del Ecuador del año 2008, el poder ejecutivo por medio del “Plan Creando oportunidades” sustenta y consolida dichos artículos a partir de sus ejes pragmáticos de desarrollo, estructurados en base a dieciséis objetivos; de los cuales, el objetivo 10 perteneciente al eje 3, se ajusta de mejor manera al presente proyecto, y el cual propone lo siguiente:

Garantizar la soberanía nacional, integridad territorial y seguridad del Estado en donde plantea definir el impacto humano considerando cuatro dimensiones principales: condiciones de vida, medios de vida, soberanía alimentaria e inclusión social.

Por consiguiente, la Ley orgánica de Cultura que estableció la Asamblea Nacional (2016), menciona al Capítulo 5 del Patrimonio cultural a dos artículos que detallan que:

Art. 50.- De los bienes que conforman el Patrimonio Cultural. Los bienes que conforman el patrimonio cultural del Ecuador son tangibles e intangibles y cumplen una función social derivada de su importancia histórica, artística, científica o simbólica, así como por ser el soporte de la memoria social para la construcción y fortalecimiento de la identidad nacional y la interculturalidad.

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas,

comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

Mientras que del Reglamento General a la Ley orgánica de Cultura (Correa, 2017) plantea al:

Art. 51.- Del registro de bienes de interés patrimonial. - El registro de bienes de interés patrimonial es una identificación de carácter preliminar sobre bienes que podrían mantener valores arquitectónicos, históricos, científicos, tecnológicos o simbólicos.

De tal manera con lo mencionado anterior mente se puede justificar en una norma legal el aporte que este estudio hace, y la importancia de la misma para el país y particularmente para el cantón Pangua.

7.2. Patrimonio

El patrimonio es definido como “algo que ha sido heredado y se trasmite del pasado hacia el futuro. Por lo tanto, el patrimonio debe ser considerado como un legado que se recibe de los ancestros y que debe ser transmitido a futuras generaciones” (García G. , 2008). Es así que, la palabra patrimonio es evaluada como una herencia, tanto de bienes materiales como inmateriales, de generación en generación, con el propósito de conservarlos a través del tiempo, y que por lo general adquieren un valor simbólico a partir de la relación existente entre sus difusores y receptores. Es por ello que, el “conocer nuestro patrimonio nos da sentido de pertenencia, fortalece nuestra identidad y nos ayuda a valorar lo que tenemos” (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

En contexto, el patrimonio surge a partir de la apropiación que tienen las personas sobre algo de lo cual se sienten parte, y que, por lo general tienden a transmitirlo en el tiempo a fin de conservarlo; tomando en cuenta que este patrimonio puede ser material o inmaterial, y puede ser categorizado en diferentes ámbitos según sea el caso, como por ejemplo y a fin del presente proyecto: el Patrimonio Cultural.

7.3. Cultura

En los últimos años, las personas de todo el mundo han presenciado varios conflictos en torno a temas culturales, dando como resultado a tener en claro los conceptos más relevantes, tanto en el aspecto antropológico como social de lo que es cultura. Etimológicamente, CULTURA deriva del latín colere, colo, cultum (cultivar) que significa cultivo. Su acepción primitiva se refiere al cultivo de la tierra (agricultura) (Megale, 2001). Sin embargo, actualmente la cultura no mantiene un concepto definido y dependerá desde que punto de vista se tratara de comprender, por lo que Bericat (2016) “señala que es un multiverso simbólico, compuesto de ideas, valores y emociones, contenido en la conciencia y en la comunicación, incrustado en el modo de vida” (p.123).

De ahí, la importancia de estudiar el pasado y presente de cada localidad, ya que cada uno de esos elementos son el producto de un largo proceso de cambios culturales. Por lo tanto, es válida la afirmación de García (2003) que “hablar de cultura es llegar a estudiar y conocer al hombre, despojándose de un etnocentrismo que no nos conduzca a la discriminación y tampoco nos aparte de razonamientos en la búsqueda de imponer nuestra propia cultura” (p.1).

7.4. Patrimonio Cultural

El Patrimonio Cultural es “el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras” (UNESCO, 2010), con el propósito de conservarlo y mantenerlo a lo largo del tiempo, y que por lo general se ve afectado por procesos globales de gran magnitud tales como la globalización y el capitalismo.

En respuesta a ello, el patrimonio cultural, tiene como propósito el “promover el acceso a la diversidad cultural y su disfrute... así como también el enriquecer el capital social conformando un sentido de pertenencia, individual y colectivo, que ayuda a mantener la cohesión social y territorial” (UNESCO, 2011). Por lo que, la trasmisión de

los recursos pertenecientes al patrimonio, permite generar lazos de apropiación, donde la transmisión y mantención de estos recursos ayuda a la colectividad a apropiarse de los mismos, como parte de un proceso que se trasmite de generación en generación.

SE puede argumentar que el patrimonio cultural son todos los recursos realizados por el ser humano, y que forma parte de una colectividad como un ente propio de la misma y el cual tiende a mantenerse en el tiempo. El Patrimonio Cultural en la actualidad, se clasifica en patrimonio cultural inmaterial (Fiestas, leyendas, cuentos, músicas, relatos, etc.), y patrimonio cultural material (Edificios, iglesias, parques, pinturas, artesanías, etc.); y en el Ecuador, estos recursos se encuentran bajo el monitoreo y control del INPC, el cual debe investigar, asesorar, ejecutar y controlar los procesos sobre la preservación, apropiación y uso adecuado de cada patrimonio del país (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

7.5. *Patrimonio Cultural Inmaterial*

El patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de recursos que “está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos de identidad y de pertenencia en la comunidad” (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011, p. 21). Al patrimonio cultural inmaterial se lo considera de carácter vivo, pero de orden frágil, el cual es susceptible a distorsionarse en el transcurso de los años, tomando en cuenta que gran parte de los recursos culturales de índole inmaterial son transmitidos de manera oral, mediante el recurso de boca a boca; pero el cual puede seguir manteniendo la esencia propia del recurso como parte de la identidad propia de quienes la mantienen.

El patrimonio cultural inmaterial según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011, p. 21) “ha sido recreado constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos en cada comunidad”. Según la UNESCO (2003), menciona que el patrimonio

cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, es por ello que, el INPC como ente regulador del patrimonio y cultura en el Ecuador, establece cinco ámbitos para estructurar a los diferentes tipos de recursos culturales de índole inmaterial como son:

Tabla 3

Ámbitos del patrimonio cultural inmaterial

Patrimonio Cultural Inmaterial
Tradiciones y expresiones orales
Artes del espectáculo
Usos sociales, rituales y actos festivos
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
Técnicas artesanales tradicionales

Nota. Descripción de los ámbitos que conforman el patrimonio cultural inmaterial, tomado del (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

A partir de estos criterios, la evaluación, identificación y caracterización de cada recurso, se ampara en la normativa legal referida en el instructivo para fichas de inventario del PCI.

Tabla 4

Clasificación del Ámbito 4

Ámbito 4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
Subámbito	Descripción
Técnicas y saberes productivos tradicionales	Ganadería, pesca, actividades extractivas, actividades de sobrevivencia(casería), etc.
Gastronomía	Cotidiana, festiva, ritual.
Medicina tradicional	Prácticas y conocimientos usados para la salud que incluyen hierbas, productos, preparaciones líquidas o secas, actividad terapéutica, etc.
Espacios simbólicos	Comprende espacios naturales, construcciones, lugares que sean el referente para prácticas comunitarias.

Nota. Descripción de cada subámbito correspondiente a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo adaptado de (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

7.6. Identidad Cultural

La identidad cultural se define como facultad de toda persona a participar en la vida social de una comunidad, con libertad y sin discriminación alguna, vinculándose así directamente con otros derechos como la libertad de pensamiento, conciencia y religión

(Defensoria del Pueblo del Ecuador, 2016). Es decir, la identidad cultural es el conjunto de rasgos y/o características que definen a un individuo con respecto a su precedencia cultural, y le otorga rasgos característicos que lo identifican con miembros de su misma identidad.

No obstante, la identidad cultural a pesar de procesos globales y de analogías absurdas creadas por personas xenofóbicas, ha sido durante múltiples años la carta de presentación de muchos pueblos y nacionalidades dentro del Ecuador, aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias (González Varas se citó en Olga Molano, 2007).

7.7.Cultura alimentaria

La cultura alimentaria determina las características particulares de un conjunto de individuos que se involucran dentro del aspecto de lo que es su identidad, tales como que tipos de alimentos consumen, modos de consumo, técnicas de preparación del plato, es decir, cuándo, cómo, con quién y por qué se come; dando como resultado un conjunto entramado de prácticas, conocimientos, valores, creencias, técnicas, representaciones y además estos alimentos se pueden ser patrimonializables (Espeitx, 2004).

Al igual que Contreras y García (2003), señalan que es el “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por ésta”.

Actualmente la tecnología con respecto al internet ha cruzado barreras que son herramientas de comunicación de largo alcance, las personas muestran y adoptan actitudes hacia la comida que visualizan y aprenden de otras personas dentro de sus redes sociales, ya sea en la familia, en el grupo étnico, en la clase social, en la comunidad local o en la nación. De hecho, la alimentación es el primer aprendizaje social del ser humano.

7.8. Sistema alimentario

Un sistema alimentario está formado por el medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructuras e incluso actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, que influyen directamente a la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental.

Por ello, ONU para la Alimentación y la Agricultura (2022) establece que un sistema alimentario sostenible tiene seguridad alimentaria con el fin de no poner en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales, pero actualmente la urbanización, el cambio climático, cambio de hábitos de consumo, degradación de la tierra, pérdida de biodiversidad es necesario un sistema que tenga un alcance para hacer frente a esos desafíos y a la vez sea integral y sostenible.

Figura 1

Sistema alimentario sostenible



Nota. Tomado del Sistema Alimentario Sostenible (OPS, 2017).

7.9. Soberanía alimentaria y seguridad

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos y a la vez deben a definir sus propias políticas alimentarias que sean ecológicas, sociales, económicas y culturalmente apropiadas a las circunstancias (La Via Campesina, 2017). Es así que, los gobiernos tienen

regulaciones y en Ecuador en el año 2008 planteó un modelo de desarrollo endógeno, donde menciona que la constitución declara el derecho a la alimentación como un deber del Estado (artículo 3) y que estipula como un objetivo estratégico a la soberanía alimentaria (artículo 281), donde garantiza a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de los alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

Por ende, está ligada a controlar una producción local de alimentos nutritivos en una cantidad suficiente para la población inclinándose al entorno económico, político, social permitiendo constituir una base fundamental que permita que el estado atribuya a promocionar y proteger los derechos humanos y la participación de todo ciudadano sin discriminación alguna.

A esto está ligada la seguridad alimentaria, que contempla la disponibilidad de alimentos, acceso a los alimentos, estabilidad, y uso o utilización biológica de los alimentos” (Calero, 2011). Y con esto concuerda el INCAP porque la define como “un estado en cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad, calidad, para su adecuado consumo, utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general” (Proyecto Food Facility Honduras, 2011).

7.10. Gastronomía

La gastronomía permite identificar a un pueblo, nacionalidad o nación, debido a que, las cocinas gozan de una especificidad en cada grupo social o lugar “es justamente lo que entiende la sabiduría de los pueblos cuando afirma que somos lo que comemos” (Unigarro, 2015). Es así que, el Ecuador tiene una gran variedad de platos típicos, con una mezcla de diversos ingredientes, y se aplican diferentes técnicas de cocción, todo lo cual da origen a toda una gama de sabores propia de cada una de las cuatro regiones del país.

Según Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019) define que es “un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físico-químicos, culturales

y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social” (p.8).

7.11. Patrimonio alimentario y gastronómico

El patrimonio alimentario y gastronómico comprende al conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por un grupo como una herencia compartida (Bak-Gueller et al, 2019). Es constituido por este “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas (...) que están asociadas a la alimentación”, y que se pueden agrupar en cuatro tipos: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo (Moreira, 2006).

Al igual que Diario el Telégrafo (2019) sostiene que es tanto el alimento preparado junto con sus ingredientes, técnicas que contiene importancia simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad. Es decir que, se le puede considerar patrimonio gastronómico y alimentario, a cualquier recurso o alimento que sea de relevancia para una colectividad basado en el criterio que debe ser transmitido de generación en generación para su futura vigencia.

El patrimonio Alimentario conlleva proponer políticas de fomento productivo y de desarrollo local mediante la valorización de los productos y cocinas locales (Gulleux, 2018). De tal manera que la revalorización del Patrimonio Alimentario local, regional o nacional, es una apuesta no solo por el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades, sino también el vehículo por el cual garantizar una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada para los y las ecuatorianas” (Ministerio de Patrimonio y de Cultura, 2013).

En contexto, el patrimonio gastronómico y alimentario al ser un bien de carácter cultural, contribuye con el fortalecimiento de las identidades y al desarrollo del país; no solo fomentando el rescate de las tradiciones asociadas a la gastronomía, sino también a los alimentos o recursos empleados para la elaboración, producción, mantención y distribución de los mismos, tomando en cuenta que el “Patrimonio Alimentario y Gastronómico no solo hace

relación a la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, a los productos que se utilizan como ingredientes” (Diario el Telégrafo, 2019).

7.12. Turismo

El MINTUR (2008) determina que el turismo es las actividades asociadas con el desplazamiento de un lugar a otro sin la intención de residir en el artículo 2 de la Ley de Turismo. Ecuador hoy en día, ve al turismo como un tema que ha tomado fuerza debido a la oferta que tiene en sus regiones, con diversos tipos de turismo que sorprenden a personas ajenas al sitio (Morillo y Moreno, 2010).

Tabla 5

Clasificación del Turismo

Tipos de Turismo	
Turismo de aventura	Aquellos viajes que tienen como fin actividades asociadas con desafíos impuestas por la naturaleza.
Turismo deportivo	Es el desplazamiento para presenciar algún evento deportivo o para practicar algún deporte.
Turismo de negocios	Son desplazamientos de personas a distintos lugares con fines corporativos.
Turismo religioso	Es viajar a centros religiosos sagrados fuera de su entorno habitual.
Turismo gastronómico	Viajar con el fin de probar la cocina típica del destino, actividades relacionadas con la gastronomía.
Turismo rural	Viajes que permiten la convivencia e interacción con una comunidad rural.
Turismo de cultural	Viajes que permiten conocer, comprender y disfrutar aspectos culturales de un sitio.
Turismo de salud	Viajes que se realizan para tratamientos médicos o bienestar para mejorar la salud.
Turismo accesible	Viajes adaptados para tener las mismas oportunidades, incluyendo personas con capacidades diferentes.
Ecoturismo	Viaje responsable a áreas que conserva el medio ambiente y mejoran el bienestar de la comunidad receptora.
Turismo tradicional	Se realiza de forma masiva a la playa con el fin de descanso y placer.
Turismo de naturaleza	Tienen como fin realizar actividades recreativas que tenga contacto directo con la naturaleza.
Turismo LGBT	Se refiere a las personas que pertenecen este amplio grupo que viajan a destinos de aceptación de la homosexualidad.
Turismo negro	Viajes u se realizan a sitios que han existido catástrofes o tragedias.

Nota. Tipos de turismo y su respectiva descripción, adaptado de (Amador, 2021)

7.13. *El turismo cultural en el Ecuador*

El turismo cultural en el Ecuador, es un tema de gran relevancia e importancia en la actualidad, ya que, durante los últimos años, el turismo se ha enfocado en brindar alternativas puntuales a targets específicos, mismos que generan mayor rentabilidad. Ecuador se ve inmerso en el crecimiento turístico, por lo que el apoyo de las instituciones estatales si están inmiscuidas en el patrimonio cultural, un ejemplo de esto es la ciudad de Quito y la ciudad de Cuenca que son los principales destinos de turismo Cultural en el país (Freire, 2011).

No obstante, el turismo cultural en el Ecuador refleja criterios y fundamentos precarios, los cuales han limitado su correcta difusión y promoción a nivel local como internacional. En este sentido, gran parte de la promoción y difusión turística se ha direccionado a los reincidentes atractivos focales. De tal forma que, los nuevos segmentos que conforman al turismo cultural son de gran trascendencia dentro del mundo, por lo que se ha evidenciado que las visitas a museos o la asistencia a festivales musicales, generan cambios sectoriales para el potencial y la importancia de los nuevos productos (Prat y Canoves-Valiente, 2017).

En este sentido, la generación de nuevos segmentos en el mercado a partir de estrategias claves como los festivales musicales u obras teatrales, dinamiza la promoción de diferentes atractivos o recursos, ya sean estos naturales o culturales; sin embargo, se debe tomar en cuenta, los posibles impactos que la afluencia masiva que el turismo genere sobre el patrimonio cultural. Según la Organización para la Cooperación de Economía y el Desarrollo por medio de su Comité de Turismo (OECD) hace referencia que el turismo cultural va incrementando su desarrollo, siendo uno de los mercados turísticos más grandes y de más rápido crecimiento, donde se demuestra un desarrollo socioeconómico de manera global. Sin embargo, la situación no es para todos, ya que existen lugares aun iniciándose en este ámbito y el consumidor turístico es escaso o en un porcentaje minoritario (Pardo se citó en Ortiz, Vivas y Molina, 2013).

El comportamiento del consumidor que hace turismo cultural en el Ecuador depende del estado de la estructura del destino visitado y la experiencia de satisfacción (Medina, Rey y Rufín, 2010). Dando paso a que el turismo cultural tiene una interrelación aplicada directamente al sistema turístico, donde el factor común es la satisfacción del turista, así como la comodidad propia de los prestadores de bienes y servicios turísticos.

Tabla 6

Productos de turismo cultural

Turismo cultural
Patrimonios naturales y culturales
Mercados y artesanías
Gastronomía
Shamanismo
Fiestas populares
Turismo religioso
Turismo urbano
Turismo arqueológico CAVE, científico, académico
Voluntario y educativo
Haciendas Históricas

Nota. Variedades de productos turísticos del turismo cultural adaptado de (PLANDETUR 2020).

7.14. Relación de la gastronomía y el turismo

El turismo gastronómico permite que un turistas o visitante planee su viaje con la finalidad de probar la cocina del sitio elegido o para realizar actividades relacionadas con la gastronomía ancestral, porque es parte de la identidad de un pueblo donde cada elemento que integra a la cocina y los alimentos tienen no solo un sentido simbólico y cultural, sino que permite mantener culturas vivas y las memorias de los antepasados, donde se entiende a la cocina como el arte de preparar, servir y consumir alimentos con técnicas o instrumentos que anteriores generaciones utilizaban.

7.15. Inventario del patrimonio cultural

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, define al inventario como “el elemento base para elaborar políticas de conservación efectiva y salvaguardia de la vigencia, ante la constante y permanente pérdida del patrimonio cultural nacional en sus diferentes ámbitos”. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2021).

Es decir, que el inventario de patrimonio cultural hoy por hoy, es considerado una herramienta para la conservación y preservación de las diferentes manifestaciones culturales. Para ello en el Ecuador, el encargado del manejo, control y cuidado de los recursos culturales (INPC), ha generado diferentes instrumentos para poder llevar de mejor manera estos procesos; como el denominado SIPCE, el cual comparte datos, características y observaciones, con otra herramienta informática denominado Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural también conocido como ABACO (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

Todos estos sistemas informáticos de monitoreo, control y registro de recursos culturales, dependen de herramientas de campo, las cuales son la ficha de registro e inventario del patrimonio cultural, ya sea este material o inmateriales. Estas fichas pueden ser llenadas por personas inmersas en el ámbito cultural y aprobadas por el INPC. A partir de estas fichas se extrae la información necesaria para registrar, promover y mantener dicho patrimonio lo más apegado a la realidad; y en base a reglamentos y políticas públicas, buscar su preservación a lo largo de los años.

7.16. *Informantes claves dentro del patrimonio cultural inmaterial*

Los saberes, técnicas y conocimientos asociados al patrimonio cultural inmaterial lo mantienen aquellas personas que han recibido de generación en generación, donde un pequeño grupo selectivo de estos seres humanos pueden participar para aportar con ideas, memorias, o datos muy generales con respecto al acervo cultural.

La presencia de estos informantes sociales dentro de una localidad permite el desarrollo de proyectos participativos, incluyentes e innovadores, por ello que los” informantes sociales claves, son individuos cuya participación es indispensable para lograr un objetivo y poseen la capacidad de decidir e influir dentro de un grupo determinado” (Loza, 2021).

Por ello la Constitución de la República del Ecuador (2008) plantea que la participación se orienta a los principios de igualdad, autonomía, deliberación pública, respeto a la diferencia, control popular, solidaridad e interculturalidad. De tal manera que los informantes claves son

individuos o colectividades, los cuales que se encuentran inmersos en los procesos de creación, transmisión y/o aplicación de los saberes, conocimientos u expresiones culturales.

7.17. Artículo Académico

Un artículo “analiza la forma que se construye discursivamente el conocimiento con el fin de comprender las formas en que el conocimiento es afectado por las relaciones de poder” (Bolívar, 2004).

Por ende, es un documento donde evidencia información de forma sintética y permite su divulgación el resultado de una investigación que se lo ha desarrollado en un determinado campo destinada a una comunidad académica específica, que en el presente caso es direccionado al Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi; además que tiene una estructura para un mejor entendimiento y organización de la información.

De ahí que es necesario recalcar que, “en cuanto al contenido, los artículos académicos se basan en la precisión de la información, en la argumentación clara y en la comunicación del aporte al área del conocimiento” (López, 2021).

A diferencia de una tesis o un libro, en el artículo académico los argumentos deben ser claros, breves y concisos, ya que disponen de pocas páginas para sustentar una idea, que mediante la lectura adecuada de artículos académicos una persona puede desarrollar la capacidad de síntesis con la argumentación.

8. Validación de la pregunta científica

1.- ¿Cuántos Patrimonios Alimentarios y Gastronómicos existen en el cantón Pangua que puedan ser inventariados para ser difundidos mediante un artículo académico?

Se ha indagado sobre los elementos históricos, culturales, sociales asociados al patrimonio alimentario y gastronómico tanto en la parroquia urbana El Corazón y las parroquias rurales Pinllopata, Ramón Campaña y Moraspungo del cantón Pangua, dando como resultado que existe escasa información en documentos bibliográficos sobre el tema en cuestión.

Partiendo de aquello, se procedió a realizar las visitas de campo al cantón Pangua, para el inventario del acervo cultural que posee entorno al patrimonio alimentario y gastronómico, una vez ejecutadas las entrevistas a los informantes claves permitió identificar once patrimonios alimentarios y dieciséis patrimonios gastronómicos determinados mediante la definición de patrimonio cultural inmaterial ya que en el Ecuador no existen directriz para la determinación de los mismos; además, es un asentamiento entre dos regiones y a su vez gozar de cuatro pisos climáticos, por ende se puede producir una variedad de productos y una fusión gastronómica.

Así pues, se logró establecer viabilidad en la elaboración de una propuesta de un artículo académico debido a que se considera un herramienta muy útil tanto para el aprendizaje como para la enseñanza a las futuras generaciones por la información verificada que se expone en él, además este documento es una base para la difusión de la diversidad cultural en el cantón y en la provincia de Cotopaxi, dando la posibilidad que se promueva a la entidades encargadas como el GAD Municipal y el GAD de cada parroquia rural de conocer la importancia del salvaguardar el patrimonio que posee el cantón.

9. Metodologías/Diseño experimental

En el proceso del presente proyecto se aplicó el diseño en el marco de una investigación cualitativa por que busca comprender la perspectiva de individuos a los que se investiga acerca de los sucesos que los rodean en el cantón Pangua, ahondar en sus experiencias, opiniones, conociendo de esta forma cómo subjetivamente perciben su realidad (Guerrero, 2016). Además, abarca “diseños de teoría fundamentada, etnográficos, narrativos, diseños de investigación-acción y diseños fenomenológico.” (Salgado, 2007, p.13)

En ese sentido, este tipo de investigación se hace notorio en el presente proyecto en los datos recopilados de documentos bibliográficos y salidas de campo, que evidencian los procesos culturales asociados al patrimonio alimentario y gastronómico reflejándose en los

saberes, conocimientos, prácticas, técnicas, etc., que los informantes claves practican en su diario vivir, dando paso a la identificación de la realidad tal y como sucede.

Es así que, en el primer objetivo se realizó la investigación bibliográfica, mediante fuentes primarias y secundarias (tesis, artículos científicos, libros, revistas y el PDOT del cantón Pangua), lo cual permitió el análisis y recolección de datos históricos, sociales, culturales asociados al Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua.

En el segundo objetivo sobre el inventario del Patrimonio Alimentario y Gastronómico, se aplicó el método etnográfico, debido a que este permite la contextualización histórica, política, económica y social como parte de la identidad cultural, es así que la técnica del mapeo de actores permitió el primer posible informante, donde se solicitó sugerencias a dicha persona de posibles colaboradores para la investigación y así sucesivamente, lo cual recae directamente en lo que es el muestreo de la bola de nieve. A esto se suma que la técnica de observación directa y entrevistas a las vivanderas, amas de casa, agricultores que se identificó mediante las técnicas anteriormente mencionadas, permitió llevar a cabo un debido registro con la utilización de las fichas del INPC de inventario del PCI, ámbito 4, sub ámbito gastronomía; cabe resaltar que cuando se ejecutó cada entrevista se utilizó una guía de preguntas abiertas.

En el tercer objetivo de una propuesta de un artículo académico se utilizó el método holístico, el cual permite apreciar en su totalidad, sin reducirlos a sus partes integrantes al Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua. Además, se aplicó la técnica de redacción con la finalidad de que cada parte de la estructura que menciona la Revista Pasos tenga coherencia en las ideas y resultados plasmados en el artículo.

Cabe resaltar que es necesario entender que es cada método, técnica e instrumento de la presente investigación, motivo por el cual se presenta a detalle por cada objetivo a continuación:

Objetivo 1

Compilar los elementos históricos, sociales, culturales relacionados al patrimonio alimentario y gastronómico a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.

Método

9.1. Exploratorio

“Es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes” (Iglesias y Cortés , 2004). Es así, que este método se utilizó debido a que existe carencia de investigaciones previas a profundidad sobre lo que es patrimonio alimentario y gastronómico en el cantón Pangua. Además, el presente proyecto se desarrolló en el primer nivel de investigación, obteniendo como resultado el conocimiento de los datos relacionados o que se encuentran ligados a la gastronomía y productos agrícola del sector.

9.2. Inductivo

“Es un razonamiento que analiza una porción de un todo; parte de lo particular a lo general. Va de lo individual a lo universal”. (Iglesias y Cortés , 2004). Este método utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares, aceptados como válidos para llegar a conclusiones cuya aplicación es de carácter general.

De este modo, se realizó un primer análisis de la información bibliográfica recolectada sobre los elementos históricos, sociales y culturales directamente relacionados al patrimonio alimentario y gastronómico, para comprender el estado actual del cantón Pangua sobre lo que engloba el tema central de la presente investigación.

Técnica e Instrumento

9.3. Búsqueda bibliográfica y revisión de fuentes documentales

La búsqueda bibliográfica “consiste en la localización de las referencias bibliográficas, sobre algún tema concreto” (Arguedas, 2009, p.155) y la revisión documental permite identificar las investigaciones elaboradas con anterioridad, pero además permite construir

premisas de partida, hacer relaciones entre trabajos, consolidar autores para elaborar una base teórica en un texto escrito (Valencia, 2020).

De tal forma se revisó 14 documentos escritos de fuentes primarias y secundarias entre ellos tesis de pregrado, artículos científicos relacionados al tema central de investigación evidenciando a su vez la escasa información en el cantón, PDOT del año 2020 del cantón Pangua y sus respectivas parroquias (El Corazón como parroquia urbana, mientras que, Moraspungo, Pinllopata, Ramón Campaña como parroquias rurales). A esto se suma las páginas web del GAD Municipal del cantón y de cada GAD Parroquial; por consiguiente, se realizó el análisis y recolección de datos más relevantes de los elementos históricos, sociales, culturales para describir el estado actual del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua.

Objetivo 2

Inventariar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua aplicando la metodología del INPC y el método etnográfico describiendo los componentes culturales identificados de la información recuperada.

Método

9.4. Etnográfico

El método etnográfico “centra su objetivo en el estudio de las unidades sociales con el fin de describir, reconstruir e interpretar la realidad” (Cotán, 2020, pp.86-87). Al igual que, Martínez (2005) se apoya en “la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas del ambiente en que se vive se van internalizando poco a poco y generan regularidades que pueden explicar la conducta individual y de grupo en forma adecuada” (p.3).

Por ende, después de que se realizó el análisis propuesto en el objetivo 1, el método etnográfico trata de evidenciar las conductas individuales y grupales de la población de Pangua en su parroquia urbana El Corazón y sus parroquias rurales Moraspungo, Pinllopata y Ramón Campaña. Por lo cual, este método permitió el levantamiento de información a través de la ejecución de 20 entrevistas en las 8 salidas de campo a cada zona, donde se constata el

comportamiento de estas personas con referencia a los saberes sobre sus tradiciones, costumbres y lo que involucra al patrimonio alimentario y gastronómico del cantón, que los mismos informantes asocian como parte de su identidad cultural.

Técnica e Instrumento

9.5. Mapeo de informantes claves

Con el uso de esta técnica se determinará a los informantes claves que son de importancia para identificar el patrimonio alimentario y gastronómico del territorio por sus vivencias, capacidades de relaciones que pueden ayudar al investigador, es decir, es una persona que tiene relación directa con el objeto de estudio, convirtiéndose en una fuente importante de información y a su vez abren el acceso a otras personas y nuevos escenarios.

Por lo tanto, se aplicó en base a las especificaciones y criterios otorgados en el artículo de informantes y muestreo en investigación cualitativa elaborado por Mendieta (2015) en el presente estudio que se basa en el muestreo no probabilístico, con el uso del muestreo intencional. A esto se le suma que el Ministerio de Cultura y Patrimonio menciona que quienes colaboren directa e indirectamente con el tema de estudio pueden ser campesinos, cocineras, vendedores y estudiosos del tema.

Así pues, en la primera visita a la zona de la cabecera cantonal, se logró identificar a una autoridad del cantón Pangua el Sr. William Palacios (Administrador del cantón Pangua), quien, en base a su conocimiento, refirió a personas conocedoras sobre el cultivo de productos agrícolas, la gastronomía representativa y procesos de como obtienen ciertos productos a partir de la materia prima. Es así, que para las entrevistas con la técnica de la bola de nieve determinó que las Vivanderas del Mercado Central y del Mercado de Moraspungo serán una fuente directa de información. Además, que, a estos mercados a parte de las personas registradas con su catastro en el municipio, también llegan los productores (agricultores) de la parroquia urbana El Corazón y sus parroquias rurales que son Moraspungo, Pinllopata y Ramón Campaña los días de feria; específicamente los días sábados en Moraspungo o los días domingos en El

Corazón, ya que son los únicos mercados y días de feria dentro de todo el territorio que pertenece a Pangua.

A este grupo de informantes se le suma las Amas de casa de edades comprendidas desde 30 a 90 años, debido a los conocimientos que han adquirido de generaciones pasadas han sido consideradas para ser parte del grupo de informantes claves, además que saben exactamente desde cómo se elabora un plato gastronómico y comparten a sus generaciones los conocimientos que poseen y los problemas que evidencian para la pérdida del patrimonio cultural inmaterial (gastronomía).

Los agricultores también se han considerado parte de los informantes claves, debido a que se dedican al cultivo de las tierras en el territorio, por ende, conocen sobre cómo preparar la tierra hasta que productos son los que más producen, consumen e incluso si les da o no réditos económicos. Mientras que los historiadores poseen conocimientos en varias áreas, pero de todo lo que es importante que saben cómo ha ido evolucionando el patrimonio alimentario y gastronómico. Es así, que de acuerdo a estas especificaciones se ha considerado características que deben cumplir los informantes claves para ser entrevistados en la tabla número 7.

Tabla 7

Características de los informantes claves por categoría

Informante	Características
Comerciantes del mercado/Vivanderas	Ser nativo de Pangua y comerciante del mercado de la parroquia que este ubicado el mercado, tener de 30 a 90 años, ser comerciante del mercado mínimo 10 años, dedicarse al comercio legal de productos (platos gastronómicos o productos agrícolas).
Agricultor	Ser nativo de Pangua, tener de 30 a 90 años de edad, tener mínimo 10 años como agricultor.
Amas de casa	Ser nativo de Pangua, tener de 30 a 90 años de edad, poseer conocimientos sobre productos y platos gastronómicos
Historiador	Ser nativo de Pangua, poseer conocimientos sobre la gastronomía de Pangua

Los informantes fueron seleccionados por su longevidad ya que se aplica directamente a lo que es patrimonio cultural que va de generación en generación de ahí que se determina la

edad desde la primera generación (30 años), a esto se junta que mantienen conocimientos sobre la manifestación, su participación directa en la manifestación y su disposición para brindar información detallada sobre el patrimonio inmaterial que vive en su memoria.

9.6. Bola de Nieve

La técnica de la bola de nieve, es un tipo de muestreo no probabilístico, que consiste encontrar un sujeto o eje principal que le da al investigador el nombre de otro, que a su vez proporciona el nombre de un tercero, y así sucesivamente (Atkinson y Flint se citó en Baltar y Gorjup, 2012).

Debido a esto se realizó una combinación con la técnica de el mapeo de actores, es así, que al llegar a la cabecera cantonal El Corazón se tuvo contacto con el administrador William Palacios como eje principal, mismo que referencio a personas que poseen conocimiento sobre el tema de investigación, para luego tener contactos con terceros como se lo expone de manera más clara en la figura 20.

9.7. Entrevista

La entrevista debe entenderse como una acción social a través de la cual se obtienen enunciados y verbalizaciones, pero sobre todo para establecer relaciones de confianza con los individuos a entrevistar, donde los informantes claves (portadores) permiten averiguar la relación de la identidad cultural tanto individual como colectiva al momento de expresar sus opiniones y conocimientos (INPC, 2013).

La entrevista que se aplicó es semiestructura, es decir, una entrevista guiada con preguntas pero que permite que el entrevistado se exprese libremente sin limitación alguna; el mismo que puede expresar mediante una historia de vida o historia oral. De este modo, para la aplicación de esta técnica se utilizó una guía de preguntas previamente validada por la tutora del presente proyecto Ing. Armijos Ango Sara Alejandra Mg.

Esta guía de preguntas es un instrumento de apoyo durante la entrevista, por consecuencia se entrevistó a 20 informantes claves que permitió conocer que las vivanderas

preparan las comidas típicas como caldo de gallina criolla, seco de pescado de Campeche. Sin embargo, en comida tradicional la única que tiene mayor demanda es el caldo de tripas de borrego y por eso la ofertan; mientras que las amas de casa lo preparan en eventos importantes en sus hogares o para recibir la visita de alguien y tanto las vivanderas como las amas de casa mencionaron que tratan de enseñar a sus generaciones, tal y cual como aprendieron. Con respecto a los agricultores mencionan que lo que cultivan más en la zona es mora, caña de azúcar, plátano y cacao; también que de estos productos obtienen mejores réditos económicos.

9.8.Observación participante

La observación participante es uno de los pilares fundamentales en el método etnográfico, de tal manera que el INPC (2013) afirma que “se debe identificar las situaciones y los contextos donde se generan los universos culturales y sociales, en su compleja articulación y variabilidad, mediante una serie de actividades para obtener información sobre el tema en cuestión” (p.69).

De tal forma que, esta técnica se aplicó cuando el investigador realizó la entrevista a los informantes claves y fue participe tanto de los relatos de los portadores del conocimiento durante las 8 visitas de campo, como en la elaboración de ciertos productos, para así llevar a cabo un debido registro y análisis, con el apoyo de la ficha del INPC de inventario del PCI del ámbito 4, subámbito gastronomía para los platos gastronómicos.

Tabla 8

Descripción de las visitas de campo

Visitas de Campo al cantón Pangua para la realización de entrevistas		
Fecha	Parroquia	Detalle de actividad
03/07/2022	El Corazón	Visita al Mercado Central de El Corazón
05/07/2022		(entrevistas)
02/07/2022	Moraspungo	Visita al GAD Municipal y Fincas de la población.
09/07/2022		Visita al Mercado de Moraspungo (entrevistas) Visita a Fincas de la parroquia, participación en la elaboración de productos derivados de la caña de azúcar
04/07/2022	Pinllopata	Visita al centro parroquial de Pinllopata y
07/07/2022		entrevistas a los pobladores

06/07/2022
08/07/2022

Ramón Campaña

Visita al centro parroquial de Ramón Campaña y
entrevistas a los pobladores

9.9. Fichas INPC

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC] (2011) señala que es importante contar con herramientas homologadas, para el registro e inventario y catalogación, en cual se da a conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes patrimoniales culturales, que merecen ser salvaguardados y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones.

Las fichas de inventario del PCI del ámbito 4 denominado conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo- subámbito gastronomía, posee parámetros con criterios que debe cumplir según el instructivo tales como:

Áreas: conjunto de campos que facilitan información sobre el tema a inventariar (gastronomía).

Campos: datos puntuales sobre el bien registrado, los campos que existen son los campos cerrados donde los datos son predeterminados en cuadros a manera de listas y casilleros de selección; mientras que los campos abiertos utilizan textos abiertos con las especificaciones de los instructivos. Asimismo, los campos mixtos es la combinación de campos cerrados con campos abiertos.

Ítems: son las opciones que contiene un campo, donde deben ser seleccionado cada uno, según corresponda (INPC, 2011).

Así pues, se presenta la matriz a seguir en la Figura 2, para el cumplimiento del objetivo 2.

Figura 2

Ficha del Ámbito 4 de inventario (PCI-INPC)

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC Instituto Nacional del Patrimonio Cultural Ecuador	
			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Cantón:		
Parroquia:	Urbana	Rural	
Localidad:			

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X ()		Y ()	Z ()	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía:				
FOTO:				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
		D1	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
		L1		
Subámbito		Detalle del subámbito		
		N/A		
Breve reseña				
4. DESCRIPCIÓN				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local			
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1				
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				
5. PORTADORES / SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección

Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	
N/A		N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Nota. Tomado de (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

Objetivo 3

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

Método

9.10. *Holístico*

Se aplicó este método, para el cumplimiento del tercer objetivo porque el método holístico a su modo de ver las cosas las aprecia en su totalidad, sin reducirlos a sus partes integrantes y a su vez es dinámico mediante la interpretación de los hechos, su alcance es entender las variables que intervienen (Iglesias y Cortés , 2004).

Es así que se empleó este método para la redacción de un artículo académico, con referencia a la estructura que propone la Revista Pasos, la cual es una revista de turismo y patrimonio cultural digital que tiene como objetivo “el análisis de los distintos procesos que se desarrollan en el sistema turístico, con especial interés a los usos turísticos de la cultura, la naturaleza y el territorio, la gente, los pueblos y sus espacios, el patrimonio integral” (Istituto Universitrio de investigación social y turismo Universidad La Laguna y El Instituto Universitario de Mala, s.f.).

El instrumento que se utilizó para este objetivo es la directriz denominada Guía de estilo, la cual determina una estructura que consiste en:

- Título del artículo centrado en mayúsculas, nombre y apellidos completos de cada autor/a
- Resumen en español de 150 palabras- Abstract / 5 palabras clave español-inglés.
- Introducción, marco teórico, metodología, resultados, conclusiones, literatura citada (referencias)

Además, se debe considerar que el texto debe estar escrito a 1,5 interlineado y con una extensión de 5.000 a 9.000 palabras, utilizar Times New Román en tamaño 10 puntos; las notas deben utilizar el mismo tipo de letra, pero en tamaño 9 puntos; la cursiva debe utilizarse para destacar una palabra o un párrafo concreto del texto. Los artículos pueden incluir cualquier

figura y tabla que sea necesario o datos estadísticos. Entonces, una vez obtenido los resultados de la investigación se elaboró un documento escrito, para que sirva como una propuesta que a futuro se pueda difundir el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua, ya que este método además es utilizado en procesos sociales, por ende, involucra directamente a la cultura.

Técnica e instrumento

9.11. Redacción de texto

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.

10. Resultados y Discusión

Análisis de resultados

Objetivo 1

Compilar los elementos históricos, sociales, culturales relacionados al patrimonio alimentario y gastronómico a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.

10.1. Provincia de Cotopaxi.

La Provincia de Cotopaxi se fundó el 1 de abril de 1851; la conformaban dos cantones: Latacunga (capital) y Ambato; para octubre de aquel año se la cambia a provincia de León, como homenaje al filántropo latacungueño Vicente León. Un año después, en 1852 se crea el cantón Pujilí, incorporándose como tercer cantón. Como provincia de León permaneció hasta el año de 1938, cuando el General latacungueño Alberto Enríquez Gallo le devolvió su denominación original a provincia de Cotopaxi (Martínez C. , 2006)

Según el último ordenamiento territorial, la provincia de Cotopaxi pertenece a la región centro 3 comprendida también por las provincias de Pastaza, Chimborazo y Tungurahua. Para iniciar con el objetivo uno, es necesario conocer sobre la Provincia de

Cotopaxi, debido a que el cantón Pangua es uno de los siete cantones que actualmente conforman dicha provincia al igual que el cantón Latacunga como su capital, Pujilí, Salcedo, Saquisilí, La Maná y Sigchos.

Esta provincia lleva el nombre de uno de los volcanes del Ecuador que actualmente se lo considera activo el cual es el Cotopaxi, asimismo, desde época de antaño es uno de los centros económicos más importantes de la región Sierra ecuatoriana con una historia, cultura, tradición y la novena provincia más poblada a nivel nacional.

Figura 3

Mapa de ubicación geográfica de la Provincia de Cotopaxi y el Volcán Cotopaxi



Nota. Mapa tomado del Ministerio de Turismo y Fotografía del volcán Cotopaxi de la presente investigadora María José Chango.

Consecuentemente, se realizó el levantamiento de información del estado actual del Cantón Pangua, mediante recopilación de datos del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, páginas web, artículos y estudios asociados al tema de investigación.

10.2. Cantón Pangua

Pangua proviene de un vocablo de la cultura Cayapa que es igual a Panguapi que significa “Agua Nueva” (GAD Municipal Pangua, 2020): y denominada como el Paraíso Escondido de Cotopaxi.

Figura 4

Mapa de ubicación geográfica del cantón Pangua



Nota. Mapa de la ubicación del cantón Pangua tomado de (Municipio de Pangua citado en Salvador, 2013).

Se ubica al sur occidente de la provincia de Cotopaxi, en las estribaciones occidentales de la Cordillera Andina, el territorio es una zona de transición entre la región Sierra y Costa, por lo tanto, su clima, la producción agrícola y la alimentación es variada; de este modo se presenta la tabla 9 con datos del sitio.

Tabla 9

Datos Generales

Cantón Pangua	
Límites	<p>Norte: La Maná, Pívalo, Pujilí. Sur: con el río Piñanatug que divide a la Provincia de Cotopaxi con Bolívar. Este: Angamarca, Pujilí. Oeste: Quinsaloma, Ventanas, Quevedo.</p>
Pisos Climáticos	<p>Ecuador Mesotérmico Semi Húmedo Ecuatorial de Alta Montaña Tropical Mega térmico Húmedo Tropical Mega térmico Semi Húmedo</p>
División Política	<p>Parroquia urbana El Corazón (cabecera cantonal) Parroquias rurales Moraspungo, Ramón Campana y Pinllopata</p>
Altitud y Temperatura	<p>Altitud: 100 a 3.600 m.s.n.m Temperatura: 10°C en su zona alta y de 20 a 25° C en su zona baja.</p>
Población	21.965 habitantes
Red Vial	la red vial estatal y la más próxima a la carretera E25; la principal vía que conecta el cantón con las principales ciudades es la vía Quevedo – El Corazón y El Corazón-Latacunga.
Hidrografía	Ríos: Angamarca, Calope, Chuquiraguas, Piñanatug y Umbe.

Nota. Tomado de la página web de (GAD Municipal Pangua, 2020).

10.3. Datos socioculturales de Pangua

De acuerdo a los datos del INEC según el Censo del 2010, la población del Cantón Pangua posee los siguientes datos socioculturales detallados en la tabla 8, que son relevantes para la presente investigación conocer.

Tabla 10

Datos Socioculturales

Cantón Pangua	
Demografía	Población: 21.965 habitantes hombres:11.341 mujeres:10.625
Etnia	Indígena:2195 Negra-Afro ecuatoriana: 250 Mestizo/a: 16.870 Mulato/a: 79 Blanco/a: 617 Montubio/a:1938 Otro:16
Educación	Instituciones educativas: Corazón 35, Moraspungo50, Pinllopata 5 y Ramón Campaña 19
Servicios básicos	Agua potable: 28% Alcantarillado: 36% Energía eléctrica:60% Internet: 23%
Salud	1 Hospital Básico 5 centros y Subcentros de salud

Nota. Descripción y porcentajes pertenecientes a la población y territorio de Pangua según el (INEC, 2010).

En la tabla 8 se evidencia un total 21.965 habitantes según el INEC, también el cantón cuenta con un total 109 instituciones educativas básicas y de bachillerato, no existe universidades, por lo tanto, en algunas parroquias da como resultado a migrar a otras parroquias e incluso cantones o provincias; a esto se le suma la carencia de agroindustrias y uno de los factores que aporta a la migración debido a la falta de empleo. En las zonas rurales del cantón el 28% de la población depende de la red pública de abastecimiento de agua y en todo el territorio existe solo 5 subcentros de salud y un hospital general (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Pangua, 2020).

10.4. Actividades económicas

Las principales actividades a lo que se dedica la población económicamente activa de Pangua según el INEC en el censo del año 2010, son las que se presentan en la tabla 11.

Tabla 11

Principales actividades económicas

Población económicamente activa	
Ramas de actividad	Total
Agricultura, ganadería, pesca, silvicultura	8763
Manufactura	1496
Construcción	128
Comercio	403
Enseñanza	203
Otras actividades	667

Nota. Tomado de (INEC, 2010).

10.5. Cultivos por Ha del cantón Pangua

Los productos que se produce en este sector son naturales ya que cuenta con unos suelos netamente productivos y con un clima de la región Sierra y la región Costa en su respectiva parroquia urbana El Corazón y sus respectivas parroquias rurales Moraspungo, Pinllopata y Ramón Campaña; resaltando que muchos de ellos son llevados para su comercialización a mercados de las ciudades más grandes del país como Quito y Guayaquil e incluso a los sectores aledaños como Quevedo, Latacunga y Ambato.

Tabla 12

Cultivos Predominante por Ha del cantón Pangua

Tipo de cultivo	Área (ha)	Porcentaje (%)
Arroz	17,51	0,02
Arveja	8,47	0,01
Balsa	941,62	1,31
Banano-Plátano	1104,25	1,53
Cacao	11758,89	16,34
Café	133,66	0,19
Caña de azúcar artesanal	3516,56	4,89
Caña guadua o bambú	5,28	0,01
Fréjol	1226,59	1,70
Maíz duro	629,05	0,87
Maíz suave	123,13	0,17
Mora	37,42	0,05
Orito	149,65	0,21
Naranja	596,62	0,83

Yuca 497,52 0,69

Nota. Productos que se cosechan el cantón Pangua, tomado del PDOT del (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Pangua, 2020).

La tabla 12 permite evidenciar claramente que existe mayor oferta de cacao con 11758,89 ha, caña de azúcar con 3516,56 ha y el plátano con 1104,25 ha, a la vez que son productos considerados como materia prima para la elaboración de platos y productos muy demandados dentro y fuera del cantón.

10.6. Atractivos turísticos naturales y culturales del cantón Pangua

Pangua al ser considerada como un paraíso escondido, posee maravillosos atractivos turísticos tanto naturales y culturales, que se detallan en la tabla 13.

Tabla 13

Atractivos turísticos del cantón Pangua

Atractivo	Tipo de Atractivo	Parroquia
Aguas Calientes	Sitio Natural	Moraspungo
Alambiques artesanales para producción de aguardiente	Manifestación Cultural	El Corazón, Moraspungo y Ramón Campaña
Angamarca la Vieja	Manifestación Cultural	Ramón Campaña
Carnaval de Moraspungo	Manifestación Cultural	Moraspungo
Cascada de la Palma	Sitio Natural	Ramón Campaña
Cascadas de Zapanal	Sitio Natural	Moraspungo
Churo Pucará	Manifestación Cultural	Ramón Campaña
Piedra de la Cruz	Manifestación Cultural	Moraspungo
Fábrica de chocolate Ore cacao (Inti Kori)	Manifestación Cultural	Moraspungo
Fábrica de pulpa de Mora	Manifestación Cultural	Moraspungo
Poza Azul	Sitio Natural	Moraspungo
Tola de Sicoto	Manifestación Cultural	El Corazón
Rancho escondido	Manifestación Cultural	Pinllopata
Reencuentro Panguense	Manifestación Cultural	El Corazón
Cascada de Tablarumí	Sitio Natural	El Corazón
Puente Natural de Tablarumí	Sitio Natural	El Corazón
Puente Natural de Piguapungo	Sitio Natural	El Corazón

Nota. Información tomada del PDOT del (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pangua, 2018).

Los sitios tanto naturales como culturales que posee el cantón pueden ser visitados por los propios habitantes o por personas de otras provincias e incluso extranjeros, estos poseen una

historia, representan y es parte de la identidad de los pangüenses. A lo largo de los años tanto atractivos naturales y culturales han sido descubiertos y con ellos se ha podido enlazar la historia del cantón Pangua hasta la actualidad.

10.7. Antecedentes Históricos

11.7.1. Reseña histórica. Pangua es un cantón de los siete que pertenecen a la provincia de Cotopaxi en Ecuador, fundado el 31 de mayo de 1938, por las gestiones de quien en ese entonces se encontraba en el mandato el latacungueño Gral. Alberto Enríquez Gallo (GAD Municipal Pangua, 2020).

Así pues, según el PDOT elaborado por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pangua (2018) señala que Pangua era una comunidad perteneciente a Angamarca donde la creación del cantón Pangua fue impulsado por el Sacerdote Ramón Campaña, donde compro parte de este latifundio del señor Pablo Vásconez con la finalidad de distribuir espacios para la plaza, el templo, la casa parroquial, el cementerio, las calles principales y los demás espacios colindantes fue entregado a los pobladores.

El 6 de diciembre de 1889, los pobladores del Recinto Pangua, solicitan ser reconocidos como Parroquia Eclesiástica, solicitud que demoró, pero el 04 de mayo de 1896 el Ilustre Concejo Cantonal de Pujilí, reconoce como parroquia civil a “El Corazón de Jesús” después de que arzobispo de Quito manifieste que Zurutambo (Recinto Pangua) debe ser edificada su iglesia hacia el Sacratísimo Corazón de Jesús. Después de ciertos acontecimientos destructivos que pasa este sitio, demuestra su población más unión y fortaleza para reedificar el pueblo, donde el 31 de mayo de 1938 el jefe supremo del Ecuador Gral. Alberto Enríquez firma el decreto que la parroquia del corazón sube a la categoría de cantón con el nombre de Pangua.

Este cantón está cargado de leyendas alusivas a su fundación, en medio de extensos y fríos páramos propios de la sierra andina y del cálido clima de la costa, este territorio en su época primitiva y prehispánica fue un centro de reuniones para las estrategias de conquista y sitio de descanso de los grupos provenientes de la región Costa que dirigían a la región Sierra,

ya que por este lugar atravesaba el Camino Real “Qhapaq Ñan” y en Angamarca la Vieja se han encontrado vestigios de cerámicas de las culturas de los Tsáchilas, Cayapas, y Atacameños (Salvador, 2013). Los pangüenses han construido su identidad, como un pueblo de habitantes valientes, hospitalarios, trabajadores y nobles que viven admirados de sus paisajes, es decir, se sienten orgullosos de sus raíces y ancestros (Cobo Carrillo, 2013, p. 14).

Es de suma importancia exponer las costumbres, tradiciones y formas de vida, es así, que parte de esto es la producción de aguardiente y panela a partir de la caña de azúcar, mientras que las fiestas que enaltecen a esta población es su cantonización y el Reencuentro Pangüense, pero también existen otras que se van perdiendo como el juego de las cintas, el alubillo ya sea por los cambios etarios, globalización, cultura, y demás (Vizuet, 2012, p. 47).

Al entender que es una población mayormente agricultora, el cultivo y comercialización de varios productos propios de este cantón que se mantienen con el paso de los años debido a que es, parte del diario vivir de las personas del sitio, su sustento económico y por consecuente parte de su alimentación.

10.8. Historia de la gastronomía de Pangua.

10.8.1. Gastronomía Preincaica asociada al cantón Pangua

En la investigación de Salvador (2013) señala que “los primeros habitantes de la región fueron chibchas y luego debido a las migraciones de cayapas, colorados, atacameños y quijos que recorrieron la zona dieron paso a cacicazgos de Tacunga, Mullí Ambato, Píllaro y Quisapincha “(p.43). En esos tiempos no existía cocineros, pero comían y bebían sin excesos, donde el Inca Garcilaso de la Vega señala que se consumía tanta chicha (bebida a base de maíz fermentado) en la casa del inca (Ariansen citado en Salvador, 2013). Algo interesante de los incas es que después de servirse los alimentos los incas de la nobleza nadie tocaba los restos de los mismos debido a la creencia de que debían acumular para la vida posterior, es decir, lo que sobraba lo guardaban en un cofre y luego era quemado.

Es así que, en el tiempo incaico la papa y el maíz era la base de las diferentes comidas que solían preparar, pero además las ocas, yuca, charqui, carne seca, pescado eran consumidos con el ají, sin embargo, la quinua fue el principal de los Andes, al igual que era denominado como Madre Grano, esto es debido a que las momias encontradas de hace cinco mil años han sido encontrado este cereal junto con el fréjol, la papa, el maíz al igual que los Mayas y los Aztecas.

En relación a los métodos utilizados para conservación de los alimentos de los antiguos andinos o el hombre prehispánico se puede determinar en deshidratación, cocción, tostado, reducción a harinas, obtención de líquidos como la chicha, también los incas mantenían técnicas de cocina como las piedras calientes y envuelto de hojas para cocinar sus alimentos.

10.8.2. Gastronomía de la colonia asociada al cantón Pangua

En la conquista española a los pueblos indígenas americanos se vieron obligados a adoptar las costumbres de los colonizadores a su propia cultura por medio de un evidente proceso de aculturación, como por ejemplo el catolicismo y el español.

Además, el proceso de aculturación también se dio en los productos venidos de Europa, que implican directamente en la productividad de la tierra, pero se introdujeron paulatinamente productos europeos, ya que los españoles se negaban a depender de los cultivos nativos en América; de tal manera que transportaban a este continente desde semillas, plantas vivas y animales para su consumo como por ejemplo especies animales tales como la vaca, caballo, burro, cabra cerda, entre otros y dentro de los vegetales al trigo, la cebada, habas, caña de azúcar, naranja y muchos más; mientras que los productos nativos era tubérculos, maíz, calabazas, frijoles, entre otros.

En la región de Cotopaxi los nativos aceptaron el trigo y la cebada, que se acogieron bien a las zonas donde existía la quinua debido a las temperaturas de este sitio, al igual que el ganado se adaptaron muy bien, sin embargo, el consumo de la papa siguió siendo el alimento

principal de la población. (Salvador, 2013). Es decir, la intromisión de los alimentos europeos no era un efecto de gran impacto, debido a que los indígenas seguían consumiendo los productos autóctonos.

Cabe resaltar, que no solo los productos europeos se fueron introduciendo paulatinamente como el trigo en los indígenas, sino que los productos alimenticios aborígenes también se traspasaron a los españoles, como el maíz, mismo que se convirtió en un importante cultivo de las haciendas de los siglos XVII y XVIII (Bethell citado en Salvador, 2013). Es así que la producción de trigo en lo que actualmente es el cantón Pangua gracias a las temperaturas fue el principal cultivo alimenticio y lo aún existe hasta la fecha; por ende, el cantón Pangua es un ejemplo de la combinación de productos tanto ancestrales como los traídos por los españoles.

10.8.3. Gastronomía de la república asociada al cantón Pangua

La gastronomía del Ecuador en esta etapa se desarrolla en base al maíz, papas o fréjol, sin embargo, con los españoles fue un encuentro de elementos propios y costumbres diversas, de ahí que, los españoles sobre nombraron frutos y comidas, ya que hacían referencia cosas de su tierra, que les recordaban algún lejano parecido: al aguacate le llamaron pera; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Cabe mencionar que, el aporte español a la cocina aborígen fue de carácter doble porque trajo elementos, experiencias tanto europeos como africanos. Algunas características de la dinámica agraria en Cotopaxi, con respecto a la propiedad de la tierra y la modernización de la producción agrícola en algunas haciendas, se pueden apreciar desde finales del siglo XIX, como por ejemplo impuestos sobre la propiedad de tierra o sobre la producción de aguardiente, pero aun así se puede decir que la conflictividad agraria, alrededor de los años 20 a diferencia de otras provincias del país fue menor (Menéndez citado en Salvador, 2013).

10.8.4. Gastronomía actual del cantón Pangua

La comida ecuatoriana actual es el resultado de combinación de sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente por el buen gusto popular, sin dejar

de lado que Ecuador cuenta con cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonía, Galápagos) que poseen una variedad de productos tanto agrícolas como animales, permitiendo elaborar platos autóctonos en cada una de ellas. La cocina ecuatoriana utiliza especias como el ají, cilantro, perejil, canela, entre otros. De ahí que, el suelo del cantón Pangua es muy virtuoso, el clima contribuye para que este sector coseche diferentes tipos de productos “cacao, caña de azúcar, plátano, mora, fréjol, maíz, trigo” (Cybersdl citado en Salvador, 2013), mismos que son el fuerte dentro del poder adquisitivo y económico de estas localidades.

Hoy en día, la comida del cantón Pangua comparte características de la comida con otras provincias de Ecuador, por lo tanto, es muy rica y variada, pero algunos productos si se han adaptado a los cambios que se viven en la actual generación apuntando directamente a la industrialización. En el mercado de El Corazón, por ejemplo, esta variedad incluye el caldo de gallina, caldo de patas, arroz de cebada y locros de toda clase, de papas, con cueros y menudencias, que consumen generalmente familias campesinas que acude al mercado.

A lo que se refiere a bebidas se puede optar por jugos naturales de mora, té de naranja naranja con panela y debido a la producción de cereales también se elabora coladas de dulce denominado como desabrido ya que no tiene azúcar, sin embargo, utilizan mucho la panela para endulzarlo ya que es un producto más económico que el azúcar, parte de la producción dentro del cantón y base económica para algunas familias que habitan en la zona.

10.9. Áreas de Patrimonio Cultural relacionadas con la gastronomía

Pangua posee una parroquia urbana El Corazón y tres parroquias rurales que son Moraspungo, Pinllopata, Ramón Campaña y una de ellas posee atractivos culturales relacionados a la gastronomía.

Parroquia Urbana

10.9.1. Parroquia Urbana. El Corazón en el año 1938 fue declarado como parroquia, su nombre se debe a l Sagrado Corazón de Jesus. Sus recintos son: Muligua, Alámbulo, La

Quinta, San Luis, Quishpe, Agua Santa, Palmira, Sicoto, Cavilosa, Panyátug, San Francisco Alto, Corcovado, Pusiví, San Francisco Bajo, Categocín, Padre Huasi, San Ramón, Catazán Grande, Pangua, Sillahua Alto, Chaca, Pucará, Tablería y Yasahucho (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pangua, 2018).

Figura 5

Parque Central de la Parroquia Urbana El Corazón



Nota. Imagen panorámica de la parte céntrica de El Corazón tomada del GAD Municipal Pangua (2020)

Fiestas

Esta parroquia a ser la cabecera cantonal es el sitio donde se realiza la festividad del Reencuentro Pangüense y su la cantonización de Pangua.

10.9.1.1. Reencuentro Pangüense. La Fiesta del Reencuentro del 10 de agosto de cada año, hace referencia a que se debe volver a la tierra que los vio nacer, en estas fechas todos quienes emigraron a otras ciudades retornan a Pangua, conmemorando el encuentro familiar y se lleva a cabo en las calles del centro de la parroquia.

En el transcurso de la festividad se desarrollan los siguientes eventos: el pregón de apertura de las fiestas, la elección de la Señorita Reencuentro Pangüense, elección del Montubio y la Montubia Pangüenses, corrida de toros de pueblo, eventos deportivos, desfile de comparsas típicas del charro y del montubio de Pangua, lidia de gallos, comidas como el sancocho de borrego, fritada con papa china o yuca, bebida de mora, alambiques. A esto se le suma se suele actualmente realizar el festival gastronómico "Pangua tiene sabor". El Prioste Mayor es

designado con un año de anticipación, es quien se encarga de planificar y gestionar los eventos a llevarse a cabo durante la fiesta (Montúfar, 2018).

Figura 6

Desfile del Reencuentro Pangiense



Nota. Fotografía tomada de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020).

10.9.1.2. Fiesta de Cantonización y Parroquialización de Pangua. Estas festividades se las lleva a cabo el primero de junio de cada año, por el Aniversario de Fundación Cantonal; en sus inicios, esta festividad se realizaba mediante la designación de priostes, actualmente estos festejos los organiza, gestiona y lleva a cabo el GAD cantonal.

Los eventos se desarrollan en el parque y calles centrales tales como: la Sesión Solemne, desfile cívico estudiantil, actos sociales y culturales como la elección de reina, corridas de toros populares, lidia de gallos y bailes denominados verbenas, todos estos actos tienen la participación de las principales autoridades del cantón, la provincia y el país, quienes son invitados con anticipación. Es un evento donde se puede comercializar y las personas consumen la gastronomía que solo en este sitio pueden conseguir como los turrone, melcochas, cocteles a partir del agua ardiente, arroz con menestra (fréjol) y carne asada, inclusive el sancocho. Actualmente se le suma que las personas con emprendimientos como Inti Kori de chocolate y diferentes puntas de sabores.

Figura 7**Desfile Nocturno en la Parroquialización del cantón Pangua**

Nota. Fotografía tomada de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020).

10.9.1.3. Caminata y Gruta de la Virgen la Dolorosa. En la década de los 50 el Padre Luis Jácome fue párroco en sector de El Corazón, e así que para llegar de Moraspungo al Corazón, debía seguir un camino de herradura que subía y bajaba lomas, colinas, quebradas, cuestras y hondonadas, en Piguapungo existía un paso estrecho donde había muchos accidentes con los animales que viajaban por el lugar, porque se comercializaba con Quevedo y Ventanas principalmente guineo y papa china.

Por tal motivo, el Padre propuso hacer una gruta y poner una imagen de la Virgen de 1m de altura, para que las personas se encomendaran a ella al lado oeste del puente, es así que cada año en mayo en la cabecera cantonal se reza el Santo Rosario a las 5 de la mañana, la Misa de Víspera que se realiza el día domingo, y el último lunes del mes de mayo se hace una caminata que dura dos horas en honor a la Virgen.

De ahí que cada año, se desarrolla con el nombramiento de los sacerdotes, quienes se encargan de organizar la Peregrinación con banda de músicos, a esto la gastronomía ellos son los encargados de dar una comida a todos quienes asisten a esta peregrinación.

Figura 8**Imagen de la Virgen de la Dolorosa**



Nota. Fotografía recuperada de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020).

Recursos culturales

10.9.1.4. Iglesia. La Iglesia Matriz de Pangua está constituida de una nave principal, con paredes de aproximadamente 5 m de alto, el techo cuenta con un recubrimiento de cielorraso, al fondo y sobre el presbiterio se encuentra una pared de ladrillo visto, con franjas negras, una imagen grande de Cristo con los brazos abiertos, y la imagen de San Vicente Ferrer. La mesa de celebración tiene como base una gran roca con inscripciones jeroglíficas, esta piedra fue traída de la zona donde se encuentra la Piedra de la Cruz (Moraspungo) y en el entorno de la iglesia está también una piedra traída de Angamarca la Vieja (una piedra de moler con tres servicios), misma que tiene relación directa con la gastronomía.

Figura 9

Iglesia en honor a El Sagrado Corazón de Jesús



10.9.1.5. Tolas de Sicoto. En el recinto Sicoto tiene una vista de 360°, que permite observar todas las cordilleras circundantes, los suelos son una combinación de tierras negras y arcillas amarillas en la parte alta de las tolas. En el sitio se identifican montículos de tierra de

gran tamaño en buen estado formando una “U”, que varían en su tamaño y forma entre alturas aproximadas de 70 a 80 m.

Figura 10

Tolas de Sicoto



Nota. Fotografía tomada de (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pangua, 2018).

Una de ellas cuenta con una especie de graderíos o surcos en la parte frontal, uniéndose al otro montículo continuo, un camino en zigzag que se ha abierto hasta la parte alta del montículo más definido, se han encontrado piezas de cerámica y se puede evidenciar grandes cantidades de trozos de objetos de barro cocido (Murillo y Velastegui, 2015). Hoy en día los montículos se encuentran cubiertos por vegetación de pastoreo y plantaciones de caña (*Saccharum officinarum*), frejol, plátano (*Musa paradisiaca*), entre otras especies.

10.9.1.6. Murales de la historia de Pangua. Se encuentran ubicados en el parque central de la parroquia El Corazón, en este se describe la historia del Cantón desde sus inicios. Es una obra del artista de Vicente Yáñez (1997) cuyo trabajo se efectuó durante un año y medio. En el mural se aprecian imágenes de la evolución del transporte desde la mula hasta el uso de vehículos motorizados, reflejan la diversidad ecológica, biológica, y las cascadas de la zona, se aprecia la representación de un incendio que de acuerdo a los pobladores había ocurrido en la ciudad en el pasado, sus símbolos cívicos.

Figura 11

Murales ubicados en el Parque Central de El Corazón



En una segunda parte se observa los productos agrícolas que se producen en Moraspungo, además en el conjunto de todos los murales en el centro de la parroquia muestra mediante el arte las tradiciones y la riqueza de flora del sector. Además, se evidencia a las parroquias de Pinllopata, Ramón Campaña y Moraspungo, los murales tienen una medida de 2 m a 1,60 m de alto en la parte más angosta, dividida en espacios con una longitud de 3 m a 4 m (Murillo y Velastegui, 2015).

11.9.1.7. *Trapiche tradicional.* El Cantón Pangua se caracteriza por sus cualidades climáticas que permiten la cosecha de varios productos como la caña de azúcar con lo cual se elaboran productos como aguardiente y panela; para la elaboración de estos productos existen molinos y destiladoras artesanales que por la intervención de la tecnología van siendo desplazadas, a pesar de ello en diferentes sitios persiste aún el trabajo artesanal, donde la molienda se la realiza en base a la fuerza de trabajo de su gente ayudados de mulas y caballos que mueven los trapiches, algunos de ellos han actualizado su mecanismo de molienda utilizando motores. (Murillo y Velastegui, 2015).

Figura 12

Trapiche que se utiliza para sacar el jugo de la caña de azúcar



Nota. Tomado de Cristian Escobar

Parroquias Rurales

10.9.2. Parroquia Rural Moraspungo. La parroquia Moraspungo es una de las tres parroquias rurales del cantón Pangua creada en el año 1938, existen dos hipótesis con respecto a la etimología de Moraspungo, la primera es por la existencia abundante plantas de madera llamado moral; mientras que la segunda menciona que es por lo abundante de la mora silvestre, pero en las dos hipótesis coinciden que pungo significa puerta, por ende, significa puerta de la moral o de la mora según los registros en el SIPCE del INPC.

Sus recintos: Catazacón, Calope Muñoz, Las Juntas, Sillagua Guaparita, Calope de Garrido, La Esperanza de Jalligua, San Fernando, Estero Hondo, Nueva Santa Rosa, El Guabo, Piedra de la Cruz, El Limón, Palo Seco, Guapara, Providencia Alta, Jesús del Gran Poder, Providencia Baja, Jalligua Alto, Sillagua 1, Sillagua Bajo, Sillagua 2, La Mariela, San Antonio, La Inmaculada, San Antonio de Guapara y La Piedadcita (GAD Municipal Pangua, 2020)

Figura 13

Parque Central de Moraspungo



Se consideran que los primeros vivientes que llegaron a despejar las grandes montañas vírgenes es estipula más o menos por los años 1901 a 1902 para su alimentación donde sembraron maíz, plátano, yuca, camote, además, cultivaban la caña de azúcar donde tuvieron trapiches que eran movidos por bueyes o mulares, de cuyo jugo se preparaban la panela, que llegó a ser una entrada económica para los agricultores; la pesca de boca chicos, damas robalo también eran parte de su alimentación y sus casas estaban construidos a base de caña Guadua, sobre los altos pilares de maderas cubiertos de toquilla o de hojas de bijao. Cabe resaltar que en los años 40 y 70 el principal sustento de la zona era el caucho (Salvador, 2013).

Fiestas

10.9.2.1. Parroquialización de Moraspungo. La Parroquia Moraspungo fue creada en el año 1938, fue conformada inicialmente por seis familias, poblada además por personas procedentes de la provincia de Bolívar; mediante ordenanza se celebran las fiestas de parroquialización un mes después de celebrar las fiestas del Cantón Pangua. El evento se lleva acabo con un sinnúmero de actos como: retreta musical, pregón de fiestas, elección y coronación de la Reina, encuentros deportivos, concursos de gallos, misa de acción de gracias, desfile cívico militar, juegos pirotécnicos, verbenas populares (Murillo y Velastegui, 2015).

Figura 14

Desfile Cívico por la Parroquialización de Moraspungo



Nota. Tomado de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020)

Además, esta es una festividad donde la gastronomía no queda de lado, sino más bien es una fiesta que permite que las personas que se dedican a la comercialización de alimentos, preparen lo más tradicional con la finalidad de que aquellas personas que son participes de esta festividad se alimenten con el sancocho de tripas de borrego o patas de cerdo, bebidas de agua ardiente, jugo de mora y entre otras.

10.9.2.2. Carnaval de Moraspungo. Las Fiestas de Carnaval de Moraspungo se llevan a cabo desde el año 1995, los días de celebración son el domingo y lunes de Carnaval. Las autoridades de los gobiernos locales, como es el caso del gobierno municipal de Pangua y el GAD Parroquial, organizan eventos.

Figura 15

Miembros de GAD Municipal del cantón Pangua en el Carnaval



Nota. Fotografía tomada de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020).

Los eventos son la Serenata Carnavalesca, exposición de platos típicos, el desfile de comparsas y carros alegóricos, elección de la Reina del Carnaval de Moraspungo, shows artísticos en la plaza central, miss camiseta mojada, elección de miss tanga, presentación de artistas y determinan un espacio para que aquellas personas pueden difundir productos que elaboran a base de los cultivos del cantón como el chocolate, la elaboración de panela y sus derivados como los turrone, diferentes presentaciones del agua ardiente entre otros y a su vez puedan vender para generar dinero para sus bolsillos.

10.9.2.3. Fiesta de la Virgen de las Mercedes: 23 y 24 de septiembre. Su origen se pierde en la historia, en una mezcla de manifestaciones populares aborígenes y mestizas consideradas paganas y religiosas; las mismas que con sus personajes, ritos, vestimenta, música y danza dan vida y logran que este festejo perdure en el tiempo como expresión de los sentimientos del pueblo, los mismos que son rememorados cada año.

Dentro de esta festividad la gastronomía es parte fundamental para que los visitantes y propios de la localidad gocen de alegría. Esta fiesta se lleva a cabo los días 23 y 24 de septiembre, día del equinoccio de otoño, y que la Iglesia Católica conmemora a la Virgen de la Merced (GAD Municipal del cantón Pangua se citó en Arsentales, 2018). Algo muy destacable en esta celebración es la elección de la reina del naranja en honor a unas de las frutas más importantes de la zona, debido a los réditos económicos que esta ofrece a la comunidad.

10.9.3. Parroquia Rural Ramón Campaña. La Parroquia Ramón Campaña es una parroquia rural y fue creada en el año 1938, su nombre lleva en honor a un pontífice Párroco Religioso que se llamaba Ramón Campaña, con catorce centros poblados: Andoas, Corcovado Alto, Corcovado Bajo, El Vergel, Guarumal, La Copa, La Palma, Palo Blanco, Pilancón,

Ramón Campaña (Barrio Centro), San Juan de Sile, San Miguel, Yanayacu Alto y Yanayacu Bajo; cuenta con una población de 1.994 habitantes.

Figura 16

Parroquia Ramón Campaña



Nota. Ecosistema de la Parroquia Ramón Campaña tomada de la página web oficial del GAD Parroquial.

Fiestas

10.9.3.1. Parroquialización de Ramón Campaña. Su nombre es definido en honor a un párroco religioso que se llamaba Ramón Campaña. Las festividades contemplan desfiles de instituciones públicas y de las autoridades de la parroquia por el centro del lugar, misas, carreras de caballos y eventos artísticos con artistas nacionales el 31 de mayo de cada año (GAD Municipal del cantón Pangua se citó en Arsentales, 2018).

Recurso cultural

10.9.3.2. Angamarca la Vieja. Fue una ciudad aborígen Preincásica habitada por la cultura Yumbos Colorados, en la comunidad de Pilancón perteneciente a la parroquia Ramón Campaña se encuentran los restos de Angamarca la Vieja, existía una especie de iglesia, túneles, pacillos de piedra, caminos cruzados, infraestructura a la cual se le daba mantenimiento frecuente hace unos cincuenta años. Se conoce también que sus habitantes fundían oro y bronce, los restos encontrados hace mucho tiempo demuestran que manejaban técnicas de temblado de metales a golpe mostrando que era una civilización avanzada en conocimientos de metalurgia. Los habitantes manifiestan que existían piezas como ollas, hachas y piedras con las que se podría implementar un museo de sitio.

Estas ruinas se encuentran abandonadas y forman parte de propiedades privadas, constaba de dos túneles cada uno tenía una altura de 1,5 m, donde uno de los túneles llega a Choasillí de donde se sacaba oro, y fue un medio de comunicación de los Incas; se cree que Angamarca la Vieja fue un lugar de descanso de los chasquis, mientras que otros dicen que fue una fortaleza militar; se cuenta también que en la zona existe un camino por el sector de Chuquiragua que permite acceder desde El Tingo - La Esperanza, tomaría alrededor de cuatro horas por el camino antiguo de herradura y se termina en Ramón Campaña (GAD Parroquial Ramón Campaña, 2015).

Figura 17

Entrada de un túnel y restos arqueológicos



Nota. Fotografía tomada de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020).

10.9.4. Parroquia Rural Pinllopata. La Parroquia Pinllopata fue fundada el 2 de septiembre de 1944 por el Sr. Adolfo Plaza, su nombre se debe a que en la antigüedad las personas ancianas solían decir el estribillo” el lecherón es pata”, es decir, que la planta denominada en la comunidad como lechero o también pinllo, tenía la funcionalidad de servir como un soporte (pata) para cercas vivas, utilizadas comúnmente para alambrar territorios de potreros, por lo cual explica claramente de donde proviene el nombre de este sitio. Las comunidades de esta parroquia es Chisla, La Merced, Langalo, Pinllopata, Siguidaza, Ventanas de Amimin y Veracruz (GAD Parroquial de Pinllopata, 2018).

Figura 18

Poblado de la parroquia rural Pinllopata



Nota. Fotografía tomada de la página web oficial del GAD Parroquial de Pinllopata.

Fiestas

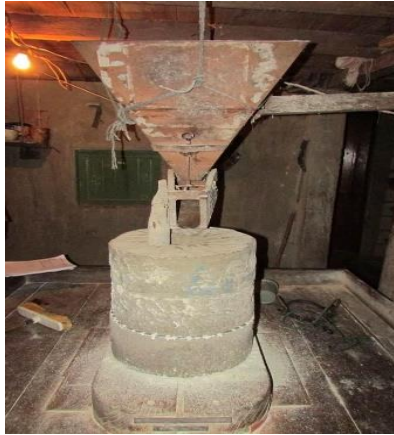
10.9.4.1. Parroquialización de Pillopata. El programa de actividades que se realizan son: Cabalgatas por Pinllopata, pelea de gallos, corrida de toros, declamación de poemas y sobre todo carreras en caballos; dichas actividades y todo el proceso de la festividad está a cargo la directiva de la parroquia, misma que es encargada de dar la alimentación a los visitantes y a toda la comunidad como por ejemplo comida que mantiene de base las papas acompañado de carne asada o cuy, a esto una sopa de gallina criolla; pero la comida que más resalta es el sancocho de tripas de borrego y el jugo de mora.

Recursos culturales

11.9.4.2. Molino tradicional. El molino está conformado por dos piedras circulares antiguas, con un mecanismo especial se juntan las piedras a una distancia de 0,01 cm a 0,05 cm para moler granos secos como: habas, trigo, morocho, habilla.

Figura 19

Molino tradicional para moler granos



Nota. Fotografía recuperada de la página web oficial del (GAD Municipal Pangua, 2020).

El mecanismo tradicional que daba movimiento al antiguo molino se deterioró y quedó obsoleto, hoy en día el sistema motriz del molino ha sido reemplazado por un motor eléctrico. Este recurso se encuentra en la casa de la Familia Barrionuevo y está en perfecto funcionamiento; por sus características de construcción artesanal (piedra pulida) se considera el único que queda en la parroquia (GAD Parroquial de Pinllopata, 2018).

Objetivo 2

Inventariar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua aplicando la metodología del INPC y el método etnográfico describiendo los componentes culturales identificados de la información recuperada.

10.10. Gastronomía del cantón Pangua

La parroquia rural de Moraspungo con un clima de la costa, mientras que El Corazón, Pinllopata y Ramón Campaña con climas más acercados a la de la Sierra ha permitido una gastronomía muy variada, es decir, es que permite la fusión de la gastronomía costeña y serrana. Consecuentemente, las tradiciones culinarias de éste sector son variadas no solo por la combinación de dos regiones, sino también por la influencia de conocimientos de la población

que habita en Pangua, debido a que, ciertos habitantes han migrado de diferentes lugares del país hacia dentro y fuera del cantón. De tal manera que la Sra. América Castillo asegura que los hábitos de consumo y preparación de la comida están cambiando, pero a esto se suma los procesos de modernización como el uso de internet que de una u otra forma la sociedad se adapta.

Cabe resaltar, que la Sra. Gradiola Falcón menciona que el plato emblema es el sancocho en sus distintas presentaciones, también la papa china cocinada es propia de este cantón, al igual que el pan negro y con respecto a manjares existen los turrónes de panela con machica que son energizantes naturales, esto se le suma la bebida de mora ya que es considerada en el Ecuador como un cantón con gran abundancia de producción de mora. A esto se incluye, la producción de agua ardiente misma que los oriundos lo denominan como trago puro, la panela ya sea en atados o granulada, son productos de gran importancia para el sitio debido a que estos generan ingresos económicos para aquellas familias que los elaboran.

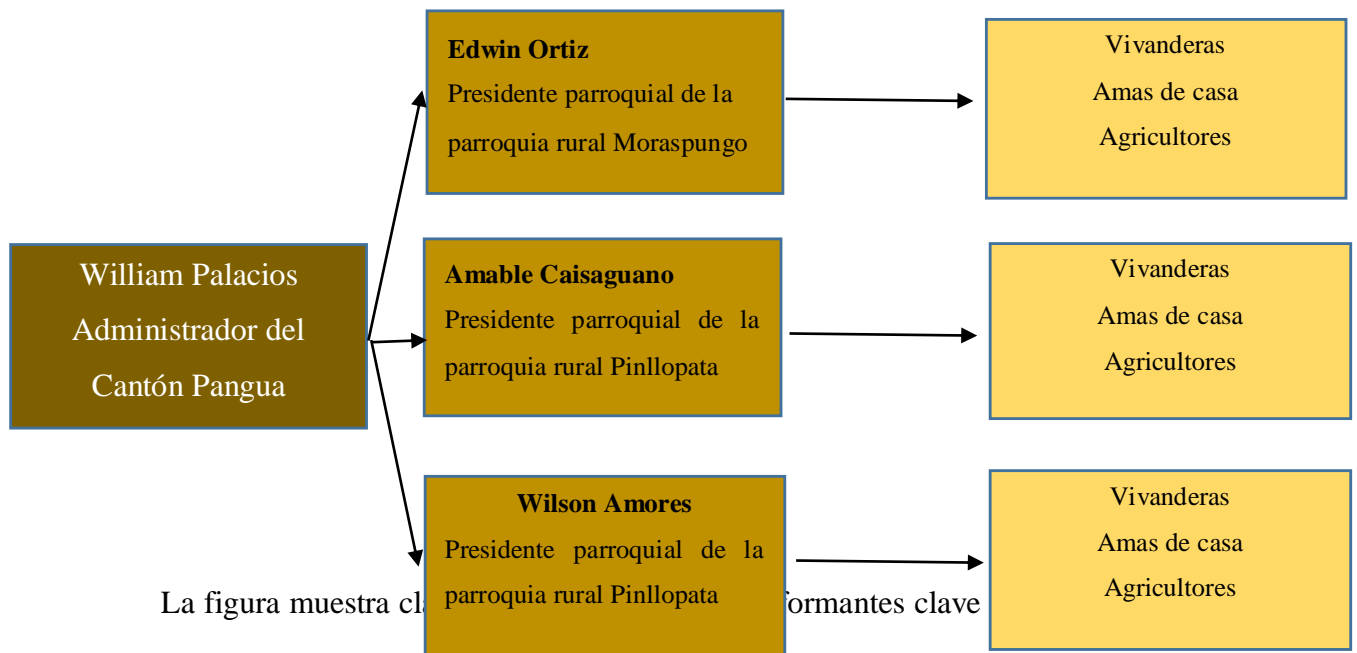
10.11. Inventario

Se aplicó que técnicas que permitió el acercamiento a la población de cada parroquia, se realizaron 8 salidas de campo y 20 entrevistas.

10.11.1. Mapeo de informantes claves y Bola de nieve. Para el cumplimiento de esta técnica se tuvo la colaboración del Sr. William Palacios quien es el actual administrador del cantón y actuó como el eje principal eje, refiriendo directamente a los demás presidentes de las parroquias rurales como se percibe en la figura 20.

Figura 20

Descripción grafica de los informantes claves mediante las técnicas de mapeo y bola de nieve



para el levantamiento del patrimonio alimentario y gastronómico. Primero se encuentran las autoridades del cantón debido a que son conocedores de personas y sitios de cada parroquia, de tal manera que refirieron a personas que consideran que se encuentran involucradas en la gastronomía como las vivanderas de los dos mercados existentes en Moraspungo y El Corazón; amas de casa que son parte de la colectividad, con las características expuestas en la tabla 7.

A esto se suman, los agricultores porque ellos se dedican al cultivo de productos agrícolas donde algunos de ellos serán denominados como patrimonio alimentario e historiadores porque llevan consigo un contexto más complejo sobre la historia y elementos culturales de un sitio determinado, sin embargo, cabe destacar que las autoridades del GAD parroquial y personas del sitio no conocen a ningún historiador, razón por la cual no existe ningún dato sobre ellos.

10.11.2. Entrevista. En la ejecución de dicha entrevista se utilizó una guía de preguntas semiestructurada (ver Apéndice 3), con la finalidad de la obtención de datos, generando una

comunicación del profesional investigador y el habitante de la parroquia, utilizando como principal instrumento las fichas técnicas del INPC.

10.11.2.1. Listado de informantes claves. Los datos presentados son de aquellas personas que fueron identificados que cumplían los requisitos establecidos y que apoyaron con sus conocimientos

Tabla 14

Registro de informantes claves y autoridades participes en la investigación

Autoridades			
N°	Fecha/Lugar	Entrevistado	Desempeño/Edad
1	02/07/2022 Oriundo de El Corazón-Edificio Municipal	William Palacios 	Administrador del cantón Pangua/ 38 años
2	02/07/2022 Oriundo de Moraspungo-Parroquia Moraspungo	Edwin Ortiz 	Presidente parroquial de Moraspungo/ 44 años
3	04/07/2022 Oriundo de Pillopata-Parroquia Pinllopata	Amable Caisaguano 	Presidente Parroquial/ 46 años

- 4 08/07/2022
Oriundo de Ramón Campaña –
Parroquia Ramón Campaña

Wilson Amores



Presidente
Parroquial/ 48
años

Vivanderas/Comerciantes

- 5 05/07/2022
Oriundo de El Corazón- Mercado
Central de Moraspungo

Jaime Juan Iza



Comerciante de
productos
agrícolas/ 51

- 6 02/07/2022
Oriundo de Moraspungo- Mercado
Central de Moraspungo

Ángel Tapia



Comerciante de
productos
agrícolas/ 62

- 7 02/07/2022
Oriundo de Moraspungo- Mercado
Central de Moraspungo

German García



Comerciante de
productos
elaborados a
base de la caña
de azúcar/ 55
años

- 8 03/07/2022
Oriunda de El corazón-Mercado El
Corazón



Gradiola Falcón



Comerciante de
comida/ 51 años

- 9** 03/07/2022
Oriundo de El corazón-Mercado El Corazón
- Narcisa Borja**
- 
- Comerciante de comida/49 años
- 10** 03/07/2022
Oriundo de El corazón-Mercado El Corazón
- Carlos Domínguez**
- 
- Comerciante de comida/53 años
- 11** 03/07/2022
Oriunda de Ramón Campaña-Mercado El Corazón
- América Castillo**
- 
- Comerciante de comida/ 74 años
- 12** 03/07/2022
Oriundo de Pinllopata-Mercado El Corazón
- María Urku Yanchapanta**
- 
- Comerciante de productos agrícolas/ 58 años

Amas de Casa

- 13** 03/07/2022
Oriunda de Pillopata- Parroquia Pinllopata
- Yadira Caiza**
- 
- Ama de Casa/ 54 años
- 14** 05/07/2022
Oriunda de El Corazón- Parroquia El corazón
- Karina Ávila**
- 
- Ama de Casa/ 69 años

- 15** 05/07/2022
Oriunda de Ramón Campaña-
Mercado Central Moraspungo

Isabel Ortiz



Ama de Casa/
47 años

- 16** 09/07/2022
Oriunda de Ramón Campaña-
Parroquia Ramón Campaña

María Shunta



Amas de Casa/
53 años

Agricultores

- 17** 05/07/2022
Oriundo El Corazón-Parroquia El
Corazón

Humberto Borja



Agricultor/ 48
años

- 18** 08/07/2022
Oriundo de Ramón Campaña –
Parroquia Ramón Campaña

Alberto Caisaguano



Agricultor/ 53
años

- 19** 08/07/2022
Oriundo de Pinllopata-Parroquia
Pinllopata

Rodrigo Tasigcha



Agricultor/ 55
años

- 20** 09/07/2022
Oriundo Moraspungo- Parroquia
Moraspungo

Patricio Places



Agricultor/ 56
años

10.12. Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua

El Patrimonio Alimentario y Gastronómico hace referencia tanto a los productos que son ingredientes y la preparación de algún alimento o bebida, mismos que poseen una importancia simbólica y cultural; por ende, cabe resaltar que no todo alimento es considerado patrimonial porque para esa categorización debe tener un valor natural y cultural para una determinada población.

De ahí que se busca la identificación de estos patrimonios en el cantón, donde se identificó mediante la aplicación de la definición de patrimonio cultural inmaterial porque es el conjunto de recursos que está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos de identidad y de pertenencia en la comunidad, está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

De esta manera los pobladores que han sido entrevistados y mediante la observación de algunos recintos en las visitas de campo a cada parroquia han permitido identificar 26 cultivos como: la caña de azúcar, cacao, plátano, café, naranja, naranjilla, mandarina, yuca, mora, maíz, fréjol, papa china, habas, chocho, trigo, maíz, melloco, cebada, guanábana, limón, orito, palma africana, chamburo, maracuyá, papaya, arveja; misma variedad que representa que es una zona de transición entre la región Sierra y Costa.

De las cuales, once productos que son cultivados en el territorio son considerados como patrimonial ya que están relacionadas a prácticas tradicionales con el cultivo, comercialización y consumo de estos por parte de la población como lo estipula el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Además, se ajustan directamente al concepto de haberse transmitido de

generación en generación los saberes desde la preparación de la tierra hasta la forma de cosecha, ancestralidad, entre otras características que se detallan a continuación.

11.12.1. Productos Alimentarios Patrimoniales. A continuación, se presenta lo resultados del patrimonio alimentario inventariado:

Tabla 15

Producto Patrimonial –Plátano

Producto		Fotografía
Nombre común	Plátano	
Nombre científico	<i>Platanus occidentalis</i>	
Descripción	El Sr. Rodrigo Tagsicha afirma que llega a medir una altura de 3 a 4 m, su tallo tiene rodeado en forma de racimos de hojas, su fruto es una baya que crece en forma de manojos como dedos alargados, mismo que van madurando.	
Variedades	<p>El Sr. Rodrigo Tagsicha que hay otras sub variedades que en Pangua y en provincias aledañas se las conoce como el dominico, maqueño y barraganete, su fruto es verde, se usa en preparaciones como cocinadas o fritas. Pero en Pangua se lo usa principalmente para el sancocho y empanadas de verde. De manera cruda es astringente, pero al cocinarlo es blando y suave, ya sea maduro o verde.</p> <p><i>Musa Paradisiaca- Cavendish</i>: esta variedad es común debido a que este producto sirve para exportación debido a su calidad, que se lo conoce como seda.</p> <p>Plátano rojo-<i>Musa Acuminata</i>: se caracteriza por el color de la cáscara del fruto entre rosa, rojo o verde, originario de Ecuador, sin embargo, en Pangua existe muy poca producción de este porque no lo consumen tanto como el verde o el plátano seda (Castro, 2008).</p>	
Propiedades	Este fruto contiene potasio, vitaminas dependiendo de la calidad y forma del consumo.	

Calendario agro festivo del plátano

Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, las semillas o plantas del plátano se obtiene de la propia planta de 4 a 6 meses de edad, que comienza a crecer brotes alrededor de la planta. En Pangua la mayoría de los agricultores lo cosechan de manera orgánica es así que algunos al cortar los brotes los pasan a fundas con humos que es a partir de los restos del plátano de la anterior cosecha. Es así, que luego de 1 mes lo trasplantan al suelo. Estos brotes deben
------------------------------	--

	ser en forma de lanza o espada, porque si son de otra forma son semillas que no darán buena producción afirma el Sr. Ángel Tapia
Época de cosecha	El Sr. Ángel Tapia y Rodrigo Tagsicha afirman que el plátano se puede sembrar en cualquier mes o época del año. Sin embargo, los meses más adecuados son finales de abril y principios de mayo, finales de agosto y septiembre ya que se termina la seca e inicia la lluvia. Con respecto para mejores réditos económicos el plátano puede sembrarse en los meses de diciembre, enero y febrero, ya que la cosecha se efectúa para la época de mejor precio que son los mismos meses de invierno.
Ancestralidad	El <i>Platanus orientalis</i> tiene origen en sudeste de Asia, la especie llegó a las islas Canarias en el siglo XV para el cultivo comercial para años después introducirlo a América (Castro, 2008). Pero la especie que existe en el cantón Pangua, <i>Platanus occidentalis</i> procede de Norteamérica (Sánchez, s.f.)
Usos gastronómicos	En el Ecuador al existir una gran variedad de platos este producto en varias zonas de cimas tropicales y subtropicales es la base de alimentación en cada familia, por ende, este se lo puede consumir de distintas maneras dependiendo la variedad, ya sea crudo, cocino, frito e incluso asado.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 16

Producto Patrimonial –Caña de Azúcar

	Producto	Fotografía
Nombre común	Caña de azúcar	
Nombre científico	<i>Saccharum officinarum</i>	
Descripción	Esta planta puede alcanzar desde los 3 hasta los 5 m de alto, mientras que, de diámetro de 2 a 5 cm, el tallo es desnudo con muchos entrenudos, posee hojas en la parte superior de color verde intenso. Patricio Places oriundo de la parroquia Moraspungo, menciona que la corteza de la planta llega a ser dura mediante va creciendo.	
Varietades	En territorio ecuatoriano existen 169 variedades, debido a que existen instituciones que se dedican a su procesamiento para obtener productos derivados de esta, por ende, para satisfacer la demanda, debe incrementar la producción y rendimiento de este cultivo; por lo que, las nuevas variedades juegan un papel muy importante en este proceso, plantas para obtener un mayor resultado como resistencia a las plagas, enfermedades y una mejor producción (Silva, E. et al, 2020).	

Propiedades	<p>En la revisión bibliográfica y evidencia mediante las visitas de campo, solo se produce la <i>Saccharum officinarum</i> tanto en la zona alta como en la zona baja del cantón Pangua.</p> <p>Es un carbohidrato simple que aporta muchas calorías, es decir, es una fuente de energía. La panela que es un derivado de este producto aporta vitamina, minerales, además tanto los agricultores y amas de casa que apoyaron a la presente investigación mencionaron que es considerada menos dañina que el azúcar.</p>
-------------	--


Calendario agro festivo de la caña de azúcar

Forma y proceso de obtención	<p>El Sr. Ángel Tapia señala que se obtiene mediante el cultivo, es así que primero se alista la tierra y se procede a abrir surco, luego se corta la caña en estacas de 30 cm de largo que poseen entre tres o cuatro yemas, secuencialmente se los tapa los surcos con tierra encima de las estacas y con un adecuado cuidado estas se van reproduciendo y para su cosecha en el cantón Pangua la mayoría de pobladores lo hacen de manera manual con machetes señala.</p>
Época de cosecha	<p>La época de cosecha en años anteriores era de diciembre, enero y febrero debido a que dura 1 año máximo en producirse, por ende, la cosecha se realiza a partir de los 11 y 12 meses. Pero actualmente ya no respetan las fechas de siembra según lo menciona Patricio Places y María Urku Yanchapanta, ya que el cultivo de la caña de azúcar se puede realizar en cualquier momento del año, es decir, que no hay un periodo específico. La cosecha tradicionalmente se lo realiza manualmente con machetes, recomendable en luna llena.</p>
Ancestralidad	<p>Según Paucar y Robalino (2009), la planta de la caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea, donde se sembró por primera vez en lo que actualmente es República Dominicana, luego en Colombia y por consiguiente se extendió a Ecuador a las zonas subtropicales y tropicales. En el desfile de la fiesta Panguense menciona el Sr. Amable Caisaguano que existen carros alegóricos que llevan trapiches para sacar el jugo de caña y brindar a los asistentes.</p>
Usos gastronómicos	<p>Ángel Tapia menciona que la caña de azúcar se puede tomar su jugo fresco que se obtiene mediante el trapiche, también se la puede cocinar para poder obtener la panela, melcochas, con un adecuado refinamiento el azúcar para la comida cotidiana e incluso el agua ardiente que en el país es denominado como trago puro.</p>

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).


Tabla 17
Producto Patrimonial – Mora

Producto	Fotografía
Nombre común	Mora de castilla

Nombre científico	<i>Rubus glaucus</i>	
Descripción	Es una planta arbustiva, espinosa y semi-erecta, los tallos son bianuales y se desarrollan durante el primer año, al segundo florecen y luego mueren. Sus tallos y hojas son cubiertos por un polvo blanquecino; mientras que los frutos son ovalados, largos, brillantes, de color morado oscuro y están formados por pequeñas drupas adheridas al receptáculo floral.	
Variedades	En el país existen reportadas más de 20 especies del género <i>Rubus</i> , pero en Pangua solo cultivan la <i>Rubus glaucus</i> Benth (Mora de castilla o mora silvestre); su pulpa es menos espesa, planta de origen andina, nativa de los climas fríos y moderados de los andes ecuatorianos y colombianos, los agricultores de Pangua que es pesada y por ende su pulpa de mejor calidad, no es la <i>Rubus ulmifolius</i> que es originaria de Europa y solo existe una presencia limitada en Galápagos.	
Propiedades	Su composición es de agua, carbohidratos, proteínas, fibra cruda, hierro, magnesio, vitamina C (ACDI/VOCA citado en Basantes, 2014).	
Calendario agro festivo de la mora de castilla		
Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, es así que el Sr. Humberto Borja menciona que primero se prepara la tierra con abono orgánico como el estiércol de ganado o de animales que suele cuidar como el de cuy. Para la semilla se corta estacas de 20 a 30 cm con tres o cuatro yemas cada una de ramas en crecimiento y evitar el uso de aquellas que estén en producción y se siembra en bolsas negras (polietileno) llenas de tierra, para después de tres meses trasplantar a los terrenos que han preparado previamente. Menciona que en Pangua cuentan con canales de regadío.	
Época de cosecha	En Pangua no se tiene definido una época de siembra, sin embargo, la cosecha se realiza de manera manual en canastos cada ocho días. Cabe resaltar que en los meses de octubre, noviembre, diciembre, enero y febrero se presenta algo de escasez, pero en marzo, abril y mayo tiene mayor oferta afirma el Sr. German García.	
Ancestralidad	La mora de Castilla es originaria de las zonas altas tropicales de América principalmente en Colombia, Ecuador, Panamá, Guatemala, Honduras, México y Salvador (Basantes, 2014).	
Usos gastronómicos	Se utiliza principalmente para elaboración de jugos, pulpas, yogurt, salsas, helados, mermeladas ya que el cantón Pangua es uno de los principales productos de mora en el país.	

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 18
Producto Patrimonial – Cacao

	Producto	Fotografía
Nombre común	Cacao	
Nombre científico	<i>Theobroma cacao L.</i>	
Descripción	El cacao es un árbol con una aproximación de 1m hasta 3 m, produce frutos en forma de mazorca misma que contiene granos cubiertos de una pulpa blanca y mediante el secado y tostado se obtienen granos que al venderlos generan buenos réditos económicos para sus productores.	
Varietades	En el cantón Pangua se cultiva el cacao nacional denominado <i>Theobroma cacao L.</i> , es considerado de alta calidad de grano, actualmente su estado de conservación se lo considera en peligro, pero es el de mejor calidad y que emprendimientos como Inti Kori en el cantón Pangua utiliza para ofertar productos derivados de este cacao. Mientras que el Cacao CCN-51 de alta producción, pero es considerado de baja calidad los granos.	
Propiedades	Al cacao se lo considera calórico y antioxidante, que aporta importantes nutrientes como la fibra.	
Calendario agro festivo del cacao		
Forma y proceso de obtención	Se lo obtiene mediante el cultivo, es así que la semilla se debe sacar de la misma cosecha, para eso la semilla se debe primero quitar la pulpa que le cubre con arcilla o aserrín y lavarla, luego esta semilla debe ser germinada en una bolsa de polietileno, luego de 3 semana se le realiza el injerto con ramas de plantas de 3 meses de edad; por consiguiente se la siembra en unos huecos y se los abona, se evita que el suelo este demasiado húmedo y se encuentre en un estado que las raíces de las plantas puedan seguir creciendo.	
Época de cosecha	El Sr. German García menciona que se puede cosechar en dos ocasiones el cacao, la primera cosecha se la realiza desde enero a mayo, la siguiente desde septiembre a Diciembre.	

Ancestralidad	Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio tiene un punto de origen en la Alta Amazonía ecuatoriana, hacia aproximadamente 5.000 años, ya que se ha encontrado restos de cacao en la cultura Mayo Chinchipe.
Usos gastronómicos	El Sr. Alberto Caisaguano y Germán García habitantes del cantón Pangua señalan que el cacao se lo usa para una bebida caliente como un té, que es a partir de los granos molidos de cacao con panela que es otro producto patrimonial de este cantón. También mencionan que se lo puede consumir como una fruta la parte blanca que recubre al grano. Otros de los usos mediante procesos de industrialización es la elaboración del chocolate que dependiendo de su variedad se lo puede preparar con leche el chocolate amargo y el chocolate dulce, este último se lo consume ya directo, su venta es local y a nivel nacional.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 19

Producto Patrimonial – Papa China

Producto	Fotografía
Nombre común	Papa China
Nombre científico	<i>Colocasia esculenta</i>
Descripción	Es una planta que produce un tipo de bulbo o tubérculo subterráneo llamado cormo que es altamente comestible para consumo humano y animal, el color de la pulpa por lo general es blanco, sus hojas en forma de punta de flecha pueden alcanzar hasta dos metros de altura.
Variedades	En el cantón Pangua existe la variedad de <i>Colocasia sculenta</i> (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Pangua, 2020).
Propiedades	Contienen fibra, calcio, potasio, hierro, vitaminas A, B1, B2, C; el contenido de vitamina B en el cormo de la papa china es equivalente al de la col y al doble de la papa. La papa china también contiene mayores cantidades de complejo B que la leche entera (Rivas, 2020).
Calendario agro festivo de la papa china	
Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, donde German García habitante del cantón Pangua, señala que primero se prepara la tierra con abonos de animales, luego se pone la semilla de cormo de la papa china en unos huecos que lo realizan con azadón, luego la cubre con la tierra y al mes comienza a brotar las primeras hojas, luego comienza el proceso de desarrollo y finalmente en el mes 7 y 10 brota los últimos cormos secundarios de los principales. Para su cultivo requiere de muchas lluvias, la planta se adapta a suelos profundos y húmedos, pero no a los suelos con alto contenido de arena o arcilla.
Época de cosecha	Se siembra todo el año y demora 10 meses para ser iniciar la cosecha, el Sr. menciona que antes se producía de diciembre a mayo, hoy en día en



Ancestralidad	cualquier fecha ya que es más para el consumo propio que para la venta en los mercados del cantón. Este producto es considerado que se originó entre Malasia e India, que en la era prehistórica se diseminó a las islas del Pacífico para luego llegar a las partes tropicales de América (Lozada A. , 2005).
Usos gastronómicos	A los cormos se los consume en rodajas ya sea cocidos o fritos, es utilizada para purés, cremas, sopas, empanadas, tortillas.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 20

Producto Patrimonial –Fréjol

	Producto	Fotografía
Nombre común	Fréjol Canario	
Nombre científico	<i>Phaseolus vulgaris</i>	
Descripción	Planta de leguminosa y trepadora, con hojas en forma acorazonada, con flores blancas y produce un fruto en forma de vaina de la cual se obtienen los granos de forma ovoide aptos para consumo humano ya sean tiernos o secos mediante la cocción.	
Variedades	En el cantón se cultiva el fréjol canario (<i>Phaseolus vulgaris</i>) y el fréjol mantequilla (<i>Phaseolus lunatus</i>), el uno se cultiva de 5 a 6 meses, mientras que el último se produce en 4 meses.	
Propiedades	Es bien conocido que es un alimento de buen potencial nutricional, la Sra. Narcisca Borja e Isabel Ortiz consideran que es igual o mejor en cuanto a proteínas en comparación a la carne, además, posee vitamina D, hierro, potasio y calcio.	
Calendario agro festivo del fréjol		
Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, es así que el Sr. Humberto Borja menciona que primero se labra la tierra o en terrenos que se puede se pasa el tractor, luego se hace huachos para seguidamente con una pala ir sembrando dos granos de fréjol, a este se le puede sembrar con maíz para que suba por el tallo del maíz el fréjol y comience a crecer, y la otra opción es que después de dos meses se pone carrizos para que la planta de fréjol se enrolle.	
Época de cosecha	La Sra. Narcisca Borja mencionó que la siembra se realiza siguiendo el ciclo de la luna, a inicios del mes de febrero, en marzo y abril se abona,	

Ancestralidad	este producto se siembra en la parte de Pinllopata y Ramón Campaña debido al clima en donde está adaptado para criar el fréjol, se lo cosecha por el mes de octubre o dependiendo el fréjol después de cinco meses de la siembra, este producto brinda un buen rédito económico.
Usos gastronómicos	México es el centro de origen, domesticación y diversidad genética del fréjol común (<i>Phaseolus vulgaris</i>), los restos encontrados en dicho país se remontan hace 1300 años (Saburido y Herrera, 2015). La forma en que se suele consumir en el cantón Pangua es en sopas y menestra que acompaña al arroz con carne asada.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 21

Producto patrimonial-Maíz

	Producto	Fotografía
Nombre común	Maíz	
Nombre científico	<i>Zea mays L.</i>	
Descripción	Posee tallos en forma de caña macizos en su interior, en la parte superior resalta su inflorescencia llamada mazorca, en la que se encuentran varios granos brillantes de color blanco, lechosos de textura suave	
Variedades	Algunas variedades existentes en Ecuador y cosechado en la provincia de Cotopaxi son maíz blanco, amarillo canguil, morocho, chulpi. En el cantón Pangua se cultiva solo el maíz amarillo (<i>Zea mays L.</i>)	
Propiedades	El maíz contiene un antioxidante que aporta importantes nutrientes, los beneficios del producto dependen de la calidad y la forma de consumo del maíz.	
Calendario agro festivo del maíz		
Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, de tal manera que se labra la tierra, por consiguiente con una pala se hace un hueco y se entierra 2 o 4 granos y se tapa con la tierra, es recomendable sembrar en época de lluvia, cabe resaltar que el Sr. Alberto Caisaguano afirmó que en la mayoría de propiedades del cantón Pangua cuentan con agua de regadío.	

Época de cosecha	En el cantón menciona el Sr. Amable Caisaguano que en la parte de Pinllopata, Ramón Campaña y una parte de El Corazón suele sembrar en el mes de Octubre para la cosecha en abril hasta agosto, ya que es la época de cosecha de tierno hasta seco y no mantiene festividades en honor a este producto.
Ancestralidad	<p>En los registros del sistema de SIPCE menciona que:</p> <p style="padding-left: 40px;">En 1962, Cevallos Menéndez, presentó pruebas indirectas del cultivo del maíz, en la Cultura Valdivia (Período Formativo: 6.000 años a.C. a 500 a.C... Guayas: Sta. Elena, Isla Puná, El Oro; Manabí; sur de Esmeraldas). Se ha encontrado maíz carbonizado, en la Ponga, Cultura Machalilla (Período Formativo). Según Jorge G. Marcos, en su estudio: El Origen de la Agricultura, el maíz debió llegar al actual territorio ecuatoriano, por lo menos, hace unos nueve mil años (Intituto Nacional de Patrimonio Cultural, s.f.).</p>
Usos gastronómicos	El maíz tiene varios usos desde sus hojas han servido para realizar envueltos y como protección a en varios métodos de cocción, los pelos del fruto sirven para hacer infusiones, el fruto (choclo o mazorca) se puede consumir en sopas, harinas tostadas, granos desmenuzados o enteros en la mazorca cocidos, señala Isabel Ortiz oriunda del cantón Pangua.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 22

Producto patrimonial-Trigo

Producto	Fotografía
Nombre común	Trigo
Nombre científico	<i>Triticum vulgare</i>
Descripción	Es una planta que está compuesta por tallos cilíndricos con nudos y hojas alternas que brotan de ellos y abrazan el tallo, se extienden hacia el área superior, en la cual se forma una espiga de forma ovalada. Mide entre 0,7 y 1,2 metros de altura.




	Los granos con forma ovalada, y sus dos puntas son redondeadas. El germen sale de una de ellas y en la otra se forma un mechón de pelos finos.
Variedades	La variedad en la provincia de Cotopaxi es la INIAP-Cotopaxi-88(<i>Triticum vulgare</i>), que se originó en 1962 mediante el programa de cereales de la estación experimental Santa Catalina que era encargada de generar y desarrollar nuevas variedades de trigo, mejoradas en rendimiento, adaptación y resistencia a enfermedades que afectan al cultivo (Manangòn se citó en Herrera, 2016).
Propiedades	El trigo es una fuente indispensable de proteínas, carbohidratos, minerales, grasas y vitaminas.
Calendario agro festivo del trigo	
Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, es así que el trigo en las zonas altas del cantón Pangua la Sra. María Shunta menciona que primero se remueve el terreno, actualmente con un tractor antes con el ganado, luego de eso se esparce abono orgánico y la semilla del trigo se lo siembra de manera manual al voleo, al igual que la cebada.
Época de cosecha	La Sra. Yadira Caiza afirma que se siembra entre los meses de febrero y marzo, para cosechar e cultiva entre el mes de agosto y septiembre.
Ancestralidad	El trigo tiene orígenes de países asiáticos, pero se introduce al Ecuador en aproximadamente en 1535 por Fray Jodoco Ricke, llegándose a cultivar a lo largo de la región Sierra, desde altitudes de 1800 a 3500 metros (Basantes se citó en Vallejos, 2019).
Usos gastronómicos	En el cantón Pangua es utilizado para hacer harina y a partir de la harina se realiza el pan negro, empanadas de vientos que se los acompaña con el morocho y en finados con la colada morada.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 23

Producto patrimonial-Arveja

Producto		Fotografía
Nombre común	Arveja	
Nombre científico	<i>Pisum sativum</i>	

Descripción	Los tallos son redondos y huecos donde nacen las ramas y son trepadores, puede en ocasiones llegar a medir un metro de altura, tienen hojas verdes azuladas, sus flores se asemejan a una mariposa, generalmente blancas pero pueden variar de color hasta púrpura. Su fruto o vaina mide de 5 a 10cm de largo y cada vaina contiene de 4 a 10 semillas.
Variedades	La arveja (<i>Pisum sativum</i>) es la única que se evidencio y Karina Ávila menciona que se cosecha en la zona debido a que es uno de los ingredientes principales del sancocho de tripas de borrego y además es suave.
Propiedades	Posee carbohidratos y proteínas, es una importante fuente de sacarosa y aminoácidos. Además contiene una buena cantidad de vitaminas A, B1, C (Químis y Salazar, 2017).

Calendario agro festivo de la arveja


Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, es así que la Sra. María Shunta afirma que primero se ara la tierra, luego se realiza suco y después de manera manual con la ayuda de la pala se va realizando huecos no tan hondos, con la otra mano se ubica entre 2 a tres granos de la arveja seca y luego se tapa con el pie.
Época de cosecha	Por lo general se siembra desde enero hasta abril debido a que el clima en el cantón Pangua colabora para que pueda germinar bien menciona la Sra. María Shunta.
Ancestralidad	Es una planta anual cultivada desde el tiempo de los griegos y romanos suponiéndose ser originaria de Europa Meridional y de Asia (Venegas, 2011).
Usos gastronómicos	Esta especie principalmente en el cantón Pangua se utiliza para la preparación del sancocho de tripas de borrego, se la puede consumir tostándola en un tiesto, también como arveja seca cocinada con mote. Cuando es tierna en cualquier locro o sopa, también a partir de esta se produce harina que la población de Pangua la denominan como haría de arveja para coladas de sal.

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 24

Producto patrimonial-Naranja

	Producto	Fotografía
Nombre común	Naranja	

Nombre científico	<i>Citrus sinensis</i>	
Descripción	La planta llega a ser un árbol de 5 a 7m de altura, posee una copa redondeada y frondosa, con hojas muy verdes, sus flores son blancas de donde se produce un de color amarillo tendiéndose a color tomate.	
Varietades	La variedad que se cultiva en la parroquia El Corazón y Moraspungo es <i>Citrus sinensis</i> debido a que su pulpa es dulce y es utilizada para la elaboración de jugos.	
Propiedades	Este producto o fruto provee de fibra, vitamina C, folatos, ácidos orgánicos y flavonoides	


Calendario agro festivo de la naranja

Forma y proceso de obtención	Se obtiene mediante el cultivo, de ahí que Juan Iza menciona que ellos compran a los ingenieros agrónomos las plantas, luego ellos hacen unos huecos donde introducen la planta con abono orgánico, dándole su debido cuidado los arboles crecen y la cosecha lo realizan cuando la fruta ya esta madura.	
Época de cosecha	La cosecha de este fruto se lo realiza en septiembre a octubre, la siguiente de abril a mayo, debido a que este árbol da dos cosechas al año señala el Sr. Patricio Places, pero también menciona que se puede obtener todo el año pero en menos cantidad.	
Ancestralidad	<p>Los cítricos se originaron hace unos 20 millones de años en el sudeste asiático, de ahí que es originaria del sureste de China y norte de Birmania. Desde su lugar de origen, el naranjo se extendió a Japón y a lo largo de la India, los árabes la introdujeron en el sur de España en el siglo X, para luego extenderse a América (Almache y Escudero, 2021).</p> <p>La naranja en el cantón Pangua es un producto de su importancia, debido a que en la fiesta de celebración en honor a la Virgen de las Mercedes, se realiza la elección d la reina de la naranja porque para la población del cantón Pangua representa unos de los productos fundamentales de los cuales reciben buenos réditos económicos.</p>	
Usos gastronómicos	La naranja se utiliza principalmente su fruta para jugos naturales, las hojas de este producto se utilizan para hacer agua aromática en el cantón Pangua, a su vez se la puede consumir de manera directa su pulpa quitándole su cascara, y alguna población de Moraspungo la utilizan para marinar carne de pescado.	

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Tabla 25

Producto patrimonial-Yuca

	Producto	Fotografía
Nombre común	Yuca	
Nombre científico	<i>Manihot esculenta</i>	
Descripción	<p>La planta es un arbusto de tallos delgados, sus hojas se ubican de manera alterna y son de color verde oscuro, donde su raíz es un tubérculo conocido como yuca, misma que está cubierta por una cáscara leñosa y dura. Esta planta puede alcanzar entre 1 y 2 metros.</p>	
Varietades	<p>German García menciona que la variedad conocida es la yuca blanca(<i>Manihot esculenta</i>), porque es la única que se produce en los suelos de Moraspungo y El Corazón, mientras que la yuca amarilla del oriente en cantón Pangua cría la planta pero no desarrolla sus tubérculos.</p>	
Propiedades	<p>La yuca posee carbohidratos, vitaminas, minerales y fibra, donde el Sr, German García menciona que es bueno comer yuca cocinada para el estreñimiento.</p>	
Calendario agro festivo de la yuca		
Forma y proceso de obtención	<p>Para obtener la yuca primero se alista la tierra donde se va a sembrar removiéndola, por consiguiente se corta unas estacas de 30cm aproximadamente unas plantas de edad de 5 meses o de las plantas que se cosecha, luego esas estacas se las clava con sus yemas en dirección al suelo de forma vertical y se las tapa con la tierra; por consiguiente comienzan a retoñar y mientras transcurre el tiempo se van desarrollando.</p>	
Época de cosecha	<p>El Sr. Humberto Borja, menciona que la siembra de la yuca usualmente se realiza en los meses de invierno, aunque en la actualidad se cultiva en cualquier tiempo del año, su cosecha se la realiza a partir de los 10 meses de edad a 12 meses.</p>	
Ancestralidad	<p>A la yuca se la considera que tuvo su origen en América específicamente en la Amazonía, según el botánico De Candolle menciona que es una</p>	

Usos gastronómicos	<p>planta nativa del noreste de Brasil, para luego ser diseminada por el resto de Latinoamérica, África, Asia y Las Indias, incluyendo Filipinas y Taiwán, por españoles y portugueses (Suarez y Menderos, 2011)</p> <p>A la yuca se la puede consumir cocida, asada y frita, algo que resalta en el cantón Pangua es que es utilizada en la elaboración de sancochos y también se la puede servir con la fritada.</p>
--------------------	--

Nota. Estructura del Atlas del Patrimonio Alimentario Primario tomado del Ministerio de Patrimonio y Cultura (como se citó en Samaniego, 2016).

Análisis de los productos patrimoniales

El cantón Pangua está conformada por una parroquia urbana y tres rurales, de tal manera en todo el cantón la principal actividad económica es la agricultura y ganadería; adentrándose a lo que se refiere a la agricultura, la mayoría de los informantes claves entrevistados mencionan que existe una variedad de productos debido a que se encuentran en una zona de transición entre la región Sierra y Costa.

Por tal razón, en cada parroquia existen productos agrícolas que resaltan, porque la parroquia rural de Ramón Campaña y Pillopata cultivan productos que dan en la región Sierra como el trigo, la papa china, maíz, pero principalmente el fréjol porque es el que brinda mejores réditos económicos, esto se debe a que es un producto que no solo se lo comercializa en la provincia de Cotopaxi, sino que es llevado a otras provincias del país como por ejemplo Guayas, Tungurahua, Pichincha.

Mientras que, en la parroquia urbana El Corazón cosechan mayoritariamente la mora, caña de azúcar porque brindan mejores réditos para los agricultores; este último producto también es cultivado en la parroquia rural Moraspungo ya que se pudo evidenciar extensos terrenos de caña de azúcar, a esto se suma las fincas bananeras, extensos solares de cacao. Pero algo que comparten las cuatro parroquias, se dedican a la crianza de ganado vacuno, cerdo, gallinas, tilapia, borregos, llamas y mulas, donde algunas de estas especies son tanto para venta y consumo propio.

El Sr. Patricio Places (56 años) y Humberto Borja (48 años) habitantes del cantón Pangua son agricultores en estas zonas y mencionan que han sufrido cambios debido a que sus generaciones migran fuera del cantón porque es un trabajo muy duro y poco remunerado, sumándole a esto el costo de su mantenimiento. Ellos afirman que han tenido que adaptarse a los cambios que surge la sociedad (industrialización) como por ejemplo tener que comprar nuevas plantas o semillas que han sido clonadas, ocupar abonos químicos; razón que justifica que algunos productos son cultivados a mayor escala y en menor tiempo.

Con respecto a la seguridad y soberanía alimentaria consta en la constitución del país, en el Art. 283 sobre la producción, la distribución, el consumo y acceso de alimentos saludables para los ecuatorianos/as; sin embargo, en el cantón no se han establecido políticas direccionadas a garantizar dicha seguridad y soberanía.

Actualmente, el Administrador del cantón William Palacios afirma que se encuentran efectuando y estructurando proyectos con referencia a los agricultores, gastronomía y ciertos aspectos culturales pero que aún se mantienen en proceso de formulación, y un aporte de suma importancia a esto es la población ya que al ser mayoritariamente dedicada a la agricultura y ganadería permite mantener un acceso a la gran variedad de alimentos, debido a que el cantón es dotado de suelos y un clima que permite el cultivo de varios productos de dos regiones y a su vez sus pobladores traen y llevan productos de otras provincias aledañas.

11.12.2. Patrimonio Gastronómico. De este modo, cabe recalcar los productos patrimoniales son la materia prima y con lo cual se pueden elaborar los patrimonios gastronómicos. Una vez identificado los Patrimonios Gastronómicos determinado por los informantes claves se los detalla a continuación:

Tabla 26*Elaboración del Sancocho de Tripa de Borrego*➤ **INGREDIENTES**

Tripas de borrego
 Arveja seca
 Pimiento, ajo, cebolla
 Plátano verde
 Yuca o papa china
 Hierbitas (cilantro)
 Zanahoria

➤ **PREPARACIÓN**

Lavar las tripas y dejar en reposo con plátano picado, harina de maíz para quitar el olor y tomen un color blanco.
 Cocinar las tripas, con el plátano, la alverja seca con papas o yuca, condimentos (aliño), picar cilantro.
 Elaborar un refrito a base de cebolla, ajo y pimiento, mezclar todo con sal al gusto y deja cocinar hasta que esté en una consistencia espesa.

Gradiola Falcón, Carlos Domínguez

➤ **DATOS DE INTERÉS**

Gradiola Falcón y Carlos Domínguez mencionan que es difícil comprar tripas de borrego, por eso cuando no poseen este ingrediente lo reemplazan con patas de cerdo o carne de res para ofertar a sus clientes.

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 27*Elaboración de la Sopa de Bolas de Verde*

		
<p>➤ INGREDIENTE</p> <p>Pimiento, ajo, cebolla Plátano verde Col Hierbitas (cilantro) Zanahoria Carne de res Sal Queso Yuca</p>	<p>➤ PREPARACIÓN</p> <p>Pelar el plátano, cocinarlo por 20 min, majarlo y darle forma de bola con relleno de queso.</p> <p>En una olla poner a hervir la zanahoria, yuca, arveja, sal, carne de res con sal al gusto y un refrito.</p> <p>Hacer un refrito y ponerlo a hervir junto los demás ingredientes.</p> <p>Colocar las bolas de verde, cilantro picado y dejar cocinar. Por 5 min y finalmente servir.</p>	<p>Narcisa Borja</p> <p>➤ DATOS DE INTERÉS</p> <p>Ciertos vegetales propios de la Sierra como la zanahoria y la col compran a provincias aledañas como Tungurahua y Chimborazo.</p> <p>En el caldo de bolas la Sra. Narcisa Borja menciona que es posible cocinar con papa china, yuca e incluso fréjol.</p> <p>Este plato se puede consumir día a día como una sopa ligera.</p>

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 28*Elaboración del Estofado de Campeche*

	
<p>➤ INGREDIENTES</p>	<p>Carlos Domínguez</p>
<p>Pescado(Campeche) Arroz Plátano Aliño, sal Tomate, cebolla, ajo, zanahoria, lechuga, pepinillo</p>	<p>➤ PREPARACIÓN</p> <p>Cocina el arroz por 20 min con sal al gusto. Picar los vegetales, hacer un refrito, mezclarlos con sal al gusto, una vez que coja consistencia agregar agua y el pescado, dejar que cocine hasta que suavice la carne del pescado. Pelar el verde y cortarlo en rodajas finas y freír en aceite hirviendo, este puede ser acompañado solo con verde majado en vez de los chifles.</p> <p>➤ DATOS DE INTERÉS</p> <p>Este pescado es producido en el cantón Pangua, ya que la población también se dedica a la pesca. Con el pescado Campeche y Bocachico se puede elaborar caldos.</p>

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 29

Elaboración de la Panela



➤ INGREDIENTES

Caña de azúcar(madura)

➤ PREPARACIÓN

Cortar la caña, limpiarla y lavarla.
 Realizar la molienda mediante el trapiche ya sea moderno (motor) o artesanal (movimiento-animales).
 Cocinar el caldo por 4 horas hasta que tenga una consistencia espesa.
 Colocar en moldes, al enfriarse envolver con las hojas de caña secas.

German García

➤ DATOS DE INTERÉS

Germán García menciona que la venta de este producto lo realiza en el mismo lugar en donde producen puesto que los comerciantes (revendedores de otras provincias) hoy en día pasan comprando el producto de las mismas casas o trapiches. Años tras tuvo su auge, hoy en día es reemplazada por el azúcar.
 Antes la molienda se realizaba en trapiches artesanales con mulas y tardaban todo un día en moler, pero ahora se utiliza el trapiche a motor.

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 30*Elaboración de Licor artesanal*

German García

➤ **INGREDIENTES**

Caña de azúcar (madura)

➤ **PREPARACIÓN**

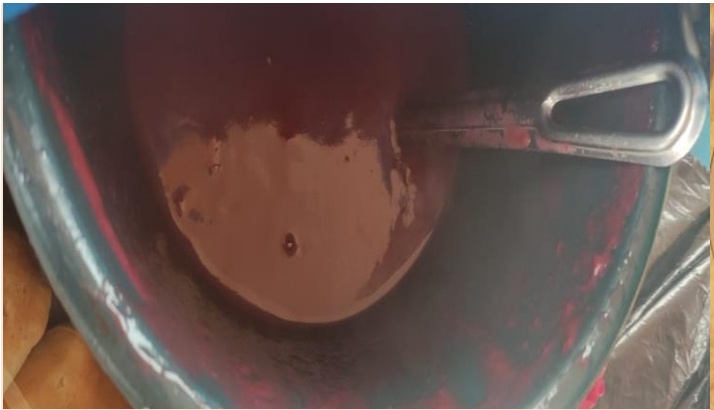


Primero cortar la caña (cosecha), luego molerla mediante un trapiche, el zumo colocar en tanques de fermentación mínimo 24h, a este se lo denomina guarapo. Este tanque lo colocar en el horno para cocinar, donde esta adherido una caña guadua y un alambique de caña guadua por donde pasa el vapor al hervir. En el alambique de cobre se evapora al enfriarse, pasa por el brazo y llega a la serpentina que está sumergida en agua fría y sale el trago.

➤ **DATOS DE INTERÉS**

En la primera cocción de guarapo puede tener el puro un grado de 30 a 35, pero si lo vuelven a cocinar llega hasta los 60 grados de alcohol.

Nota. Tabla elaborada con parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por

Tabla 31*Elaboración de la Colada Morada*

  				
➤ INGREDIENTES		➤ PREPARACIÓN		Yadira Caiza
<p>Panela</p> <p>Naranjilla</p> <p>Harina de maíz (negro de los demás cantones de Cotopaxi o polvo de maíz que se produce en el cantón)</p> <p>Babaco, frutilla, piña, mora</p> <p>Especias (canela, pimienta de dulce, hierva luisa, hoja de naranja)</p>	<p>En una olla colocar las especias hasta que hierva y concentren sus sabores, luego verter el jugo de naranjilla y mora previamente preparados.</p> <p>Picar las frutas (piña, frutilla, babaco) y agregar a la olla para que se cocinen.</p> <p>Colocar la panela para que diluya.</p> <p>En un recipiente con agua fría mezclar la harina de maíz y verter en la olla, mientras se agrega mezclar con una cuchara para evitar grumos.</p> <p>Esperar que coja consistencia y servir con un pan negro.</p>	<p>➤ DATOS DE INTERÉS</p> <p>Yadira Caiza afirma que esta colada utiliza muchos ingredientes propios del cantón como la panela, harina de maíz, mora y la naranjilla que son en su mayoría productos orgánicos y se la consume en Finados (2 noviembre), junto con el pan negro o en el Encuentro Pangüense.</p>		

Nota. Tabla elaborada con parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 32

Elaboración del té de cacao con panela y del té de hoja de naranja con panela

		
<p>➤ INGREDIENTES</p> <p>Cacao (granos) Panela</p>	<p>➤ PREPARACIÓN</p> <p>Primero cosechar al caco, sacarle la pulpa blanca que lo recubre con aserrín, luego dejarlo secar al sol durante dos días.</p> <p>Por consecuente, tostar en un tiesto estos granos, luego moler muy fino.</p> <p>Poner en una olla con agua a hervir y agregar el cacao molido, dejar hervir y mediante un cedazo colar, servir el agua obtenida y endulzar con panela.</p> <p>Para el té de hoja de naranja, colocar una olla a hervir agua, luego hacer una infusión con las hojas de naranja, servir y endulzar con panela.</p>	<p>➤ DATOS DE INTERÉS</p> <p>Los granos de cacao son el ingrediente básico para la elaboración del chocolate; el cacao cultivado en Moraspungo es distribuido hacia Salinas de Guaranda, donde existe el turismo comunitario denominado como Salinerito, mismo lugar que oferta chocolate con diversidad de sabores, mientras que dentro del cantón Pangua existe el emprendimiento de chocolate Inti Kori que utilizan los granos cultivados en el cantón Pangua. En la fiesta de la Virgen de las Mercedes se realiza la elección de la reina señorita Naranja.</p>

Karina Ávila

Nota. Tabla elaborada con parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019)

Tabla 33*Elaboración de Tortillas de Papa China con Pollo*➤ **INGREDIENTES**

Papa china
 Pollo
 Melloco
 Lechuga, remolacha, cilantro
 Plátano
 Aliño (ajo, cebolla, pimiento, sal)

➤ **PREPARACIÓN**

Pelar, lavar la papa china y cocinar por 30 min con sal, majar y mezclar con huevos en un recipiente, dar la forma de tortilla y freírla con manteca de cerdo.
 Lavar el pollo y despresarlo, en un contenedor con aliño dejar por unos 20 min, posteriormente freírlo, a su vez se fríe el plátano.
 Cocinar el melloco y la remolacha por separado por unos 25 min, sacarlos y picarlos. Después mezclar con sal, la lechuga, cebolla y servir.

María Urku Yanchapanta



➤ **DATOS DE INTERÉS**

William Palacios menciona que actualmente existen empresas exteriores del cantón que se dedican a la fabricación de snacks a base de papa china.

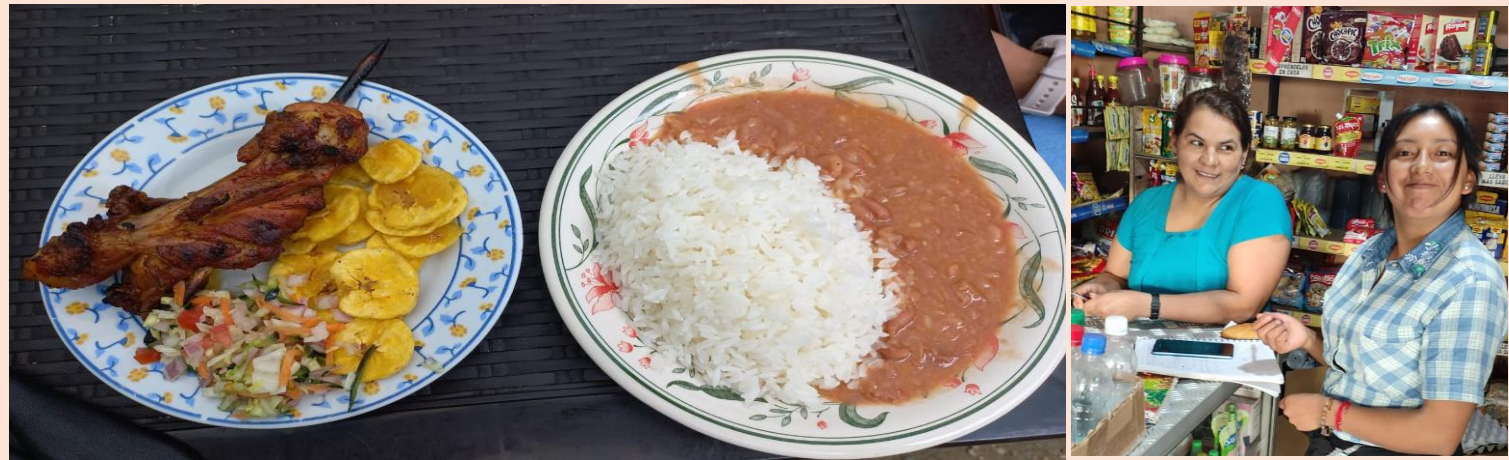
La papa china es parte fundamental de la dieta de los pangüenses

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 34*Elaboración del Caldo de Gallina Criolla*

		
<p>➤ INGREDIENTES</p>	<p>➤ PREPARACIÓN</p>	<p>América Castillo</p> <p>➤ DATOS DE INTERÉS</p>
<p>Gallina criolla Arroz de cebada o arrocillo Alverja Zanahoria Papa china o yuca Cilantro, aliño Sal</p>	<p>Lavar a la gallina Poner a cocinar la gallina despresada, el arrocillo, la alverja, zanahoria picada con la papa china o yuca, sal. Finalmente una vez suave la gallina y los vegetales picar cilantro y servir.</p>	<p>Este plato es parte de la gastronomía festiva ya que los habitantes lo consumen en celebraciones como en el reencuentro Pangüense, fin de año, fiestas de parroquialización. Antiguamente se hacía en cocina de leña, en la actualidad se prepara en cocina de gas doméstico.</p>

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 35*Elaboración de Arroz con menestra y carne asada*

Isabel Ortiz

➤ **INGREDIENTES**

Carne de res

Arroz

Plátano

Fréjol

Aliño

Tomate, Cebolla, zanahoria,

lechuga, pepinillo

➤ **PREPARACIÓN**

Cocina el arroz por 20 min con sal al gusto.

Cocinar el fréjol por 30 min, condimentar, sal al gusto y poner un poco de plátano licuado, esperar hasta que espese. La carne aliñar por 20 min hasta que se concentre, posteriormente poner en la parrilla y asar.

Picar los vegetales, mezclarlos con sal al gusto.

Pelar el verde y cortarlo en rodajas finas y freír en aceite hirviendo.

➤ **DATOS DE INTERÉS**

Isabel Ortiz menciona que la carne en el campo se suele conservar con sal, porque no se cuenta con un refrigerador.



Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 36*Elaboración de la Fritada*

		
<p>➤ INGREDIENTES</p>	<p>➤ PREPARACIÓN</p>	<p>María Shunta</p>
<p>Carne de cerdo Cebolla blanca, ajo, pimiento Sal Maíz arillo y maíz blanco Plátano Cebolla paiteña, tomate, limón, cilantro.</p>	<p>Lavar la carne del cerdo, colocar en una paila junto con aliños, sal y cebolla blanca picada en cortes grandes alargados y dejar que cosa hasta que dore. Luego freír en la misma paila el plátano maduro. En un sartén o tiesto con manteca de cerdo tostar el maíz amarillo hasta que dore (tostado), junto con cebolla y ajo, sal al gusto. Cocinar el mote por 6 horas (cocina de leña). Picar la cebolla, tomate, cilantro, mezclar con zumo de limón y sal, servir.</p>	<p>➤ DATOS DE INTERÉS</p> <p>Hoy en día la fritada está a la venta en el Mercado El Corazón y el Mercado Central Moraspungo, además tiene su auge en la fiesta de El Reencuentro Pangüense. La fritada se la sirve con mote, con yuca e incluso con papa china.</p>

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 37*Elaboración de Cauca de Gallina Criolla*

	 <p style="text-align: center;">María Shunta</p>	
<p>➤ INGREDIENTES</p> <p>Gallina criolla</p> <p>Cebolla, ajo, pimiento</p> <p>Choclo tierno o harina de maíz (cauca)</p> <p>Sal</p> <p>Zanahoria</p>	<p>➤ PREPARACIÓN</p> <p>Lavar y despresar a la gallina criolla</p> <p>Ponerla cocer en una olla junto a un refrito de cebolla, ajo y pimiento, zanahoria y sal al gusto.</p> <p>Finalmente, a la harina mezclar con agua fría y colocar en la olla que está hirviendo con los demás ingredientes, remover para evitar grumos, si es con el choclo tierno solo licuar y colocar en la olla.</p>	<p>➤ DATOS DE INTERÉS</p> <p>La cauca en consumida en la parroquia de Pinllopata, El Corazón , Ramón Campaña de manera cotidiana, pero también en las festividades de cada parroquia o en el Encuentro Pangüense.</p>

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Tabla 38*Elaboración de Pan Negro*➤ **INGREDIENTES**

Harina de trigo
 Harina de maíz
 Huevos
 Levadura
 Mantequilla
 Sal
 Panela
 Agua

➤ **PREPARACIÓN**

Mezclar la harina de trigo y de maíz con agua y huevos, luego vertir con mantequilla caliente en la mezcla y sal, una vez mezclado estos ingredientes amasar y dejar reposar 30 min.
 Seguidamente se vuelve amasar y dar la forma del pan con relleno de panela, poner en el horno de leña o el industrial.

➤ **DATOS DE INTERÉS**

En época de finados este pan es servido con la colada morada.

Nota. Tabla elaborada con estructura de acuerdo a las necesidades del investigador y los parámetros a seguir tomado del Recetario Cocina Festiva del Ministerio de Cultura y Patrimonio, INPC y elaborado por (Raúl Torrez et. al, 2019).

Análisis del patrimonio Gastronómico

Una vez sistematizado la información recibida por parte de los actores claves, es necesario mencionar que para el inventario de estos patrimonios se aplicaron las fichas de inventario del INPC del Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito 4 denominados como Usos y Conocimientos Relacionados con la Naturaleza y el Universo, subámbito gastronomía (ver Apéndice 4), mismas que contienen información detallada de cada patrimonio inmaterial, sin embargo a continuación se presenta la tabla número 40 para el resumen de resultados sobre la transmisión de estos saberes, alcances, lugar de inventario y su sensibilidad al cambio.

Tabla 39

Resumen de información detalla en las fichas de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial

Ámbito: Usos y Conocimientos Relacionados con la Naturaleza y el Universo				
Subámbito: Gastronomía				
Patrimonio gastronómico	Parroquia	Alcance	Sensibilidad al cambio	Procedencia de saberes
Sancocho de tripas de borrego	El Corazón	Local	Alta	Padres a hijos
Sopa de bolas de verde	Moraspungo	Provincial	Baja	Padres a hijos
Estofado de Campeche	El Corazón	Local	Baja	Padres a hijos
Elaboración de la panela	El Corazón	Provincial	Baja	Padres a hijos
Elaboración de agua ardiente	El Corazón	Nacional	Baja	Padres a hijos
Bebida de mora y mermelada	Pinllopata	Regional	Baja	Padres a hijos
Colada Morada	Pinllopata	Nacional	Baja	Padres a hijos
Té de cacao con panela	Moraspungo	Nacional	Baja	Padres a hijos
Tortillas de papa china con pollo	El Corazón	Local	Media	Padres a hijos
Caldo de gallina criolla	El Corazón	Provincial	Baja	Padres a hijos
Arroz con menestra y carne asada	Moraspungo	Provincial	Baja	Padres a hijos
Fritada	Ramón Campaña	Regional	Baja	Padres a hijos
Cauca de gallina criolla	Ramón Campaña	Local	Baja	Padres a hijos
Pan Negro	Pinllopata	Local	Media	Padres a hijos
Té de la hoja de naranja con panela	El Corazón	Provincial	Baja	Padres a hijos

Nota. Resultado del inventario del patrimonio cultural inmaterial del cantón Pangua.

Pangua al ser un cantón de asentamiento en la zona centro del Ecuador entre la región Sierra y Costa, con cuatro pisos climáticos bien definidos hace que el territorio posea una fusión de sabores de alimentos y cultura. Los patrimonios gastronómicos identificados son un total de 16 y a continuación se detalla por parroquia:

Tabla 40*Resultados de los patrimonios gastronómicos por parroquia*

Parroquia	(N°) Patrimonios gastronómico
Urbana-El corazón	7
Rural-Pinllopata	4
Rural-Moraspungo	3
Rural-Ramón Campaña	2
Total	16

La tabla 41 muestra que todas las parroquias pertenecientes al cantón poseen patrimonios gastronómicos, no obstante, la tabla 40 muestra que el patrimonio gastronómico denominado sancocho de tripas de borrego tiene una alta sensibilidad al cambio, debido a la carencia del ingrediente las tripas de este animal y que actualmente este es reemplazado por patas de cerdo o carne de res como lo afirma Gradiola Falcón y Carlos Domínguez. Sin embargo, su existencia hasta la actualidad es debido a que productos alimentarios que son básicos para este patrimonio como el plátano y la yuca los cultivan aún los habitantes del cantón.

A este se le suma las tortillas de papa china con pollo debido que principalmente la papa china es cultivada para el autoconsumo, pero en la actualidad debido al poco tiempo que poseen solo prefieren cocinarla con cáscara y servirse. Y en el mercado menciona Karina Ávila que no se encuentra comúnmente a la venta la papa china al igual que el trigo.

Pero menciona que el trigo no se encuentra mucho en el mercado debido a que comerciantes de otras provincias recogen estos productos al por mayor ya que da buenos réditos económicos, entonces los agricultores prefieren vender y consumir otros productos. Por tal motivo el pan negro se encuentra en sensibilidad al cambio en media, porque ya no preparan

este pan, además que por la aculturación mucha población joven prefiere preparar postres que suelen ver en internet menciona América Castillo.

Interpretación de Resultados

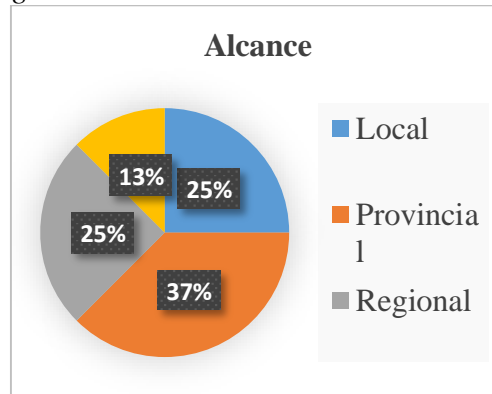
Figura 21

Tipos de gastronomías inventariadas en el cantón Pangua

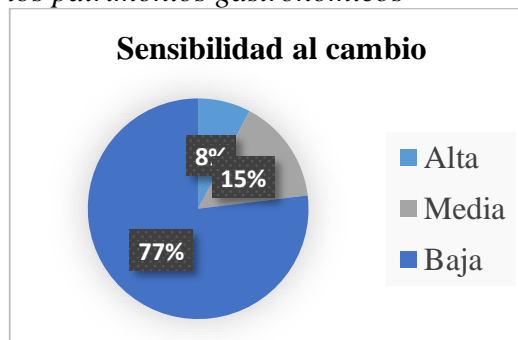


De acuerdo a la figura 21, el 100% es referido a los 16 patrimonios gastronómicos inventariados, de los cuales el 36% son 4 platos que están dentro de la gastronomía festiva según las fichas del INPC inventariadas en el trabajo de campo, como: el sancocho de tripas de borrego, colada morada, las tortillas de papa chica con pollo y el pan negro. Ya que estas preparaciones han estado presentes en las fiestas y celebraciones dentro del cantón en sus parroquias en el transcurso del tiempo, siendo el sancocho de tripas de borrego el más representativo del cantón.

De igual manera el 64% son 12 patrimonios gastronómicos considerados dentro de la gastronomía cotidiana, ya que las preparaciones se realizan de manera continua y son consumidas frecuentemente, incluso algunos de estos son fuentes de ingresos económicos como la producción de panela.

Figura 22*Alcance de los patrimonios gastronómicos*

El alcance de la gastronomía del cantón Pangua es con un 13% a nivel nacional y regional, es decir, 2 patrimonios; mientras que, con un 25% tanto a nivel regional como local que es lo mismo que 4 patrimonios gastronómicos y por ende el 37% a nivel provincial representa 6 de estos patrimonios. Es así que se evidencia que los patrimonios gastronómicos del cantón Pangua tienen un alcance local, regional e incluso nacional, por ende, esto hace entender la importancia de que tengan documentación válida donde se encuentre registrados, para posteriormente darlos a conocer y que persista los conocimientos de estos a futuras generaciones, ya que tienen mayor riesgo de pérdida por ser patrimonios culturales inmateriales.

Figura 23*Sensibilidad al cambio de los patrimonios gastronómicos*

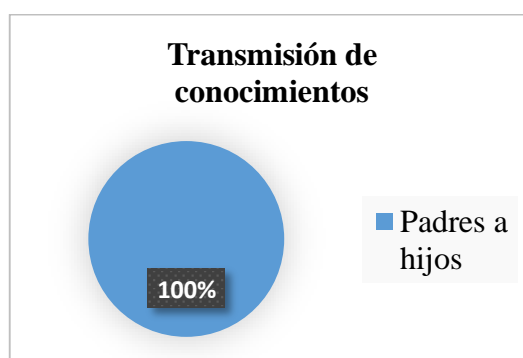
La figura 23 muestra que 8% está en un nivel alto con respecto a la sensibilidad al cambio, que es lo mismo que 1 patrimonio el cual denominado por la comunidad como Sancocho de tripas de borrego; mientras que con un 15% representa un nivel de media, es decir que no tiene afectaciones preocupantes, lo que se traduce a 2 patrimonios y finalmente con un

77% representa a los 13 patrimonios que se encuentran en nivel bajo de sensibilidad al cambio y esto es debido a que se consumen o elaboran de manera cotidiana sin ningún inconveniente.

Cabe recalcar que, en la actualidad se van perdiendo el uso de algunas herramientas culinarias como: tiosos de barro, cucharas de palo debido a que se van reemplazando por ejemplo con el sartén y cucharas de aluminio, por ende, se van perdiendo poco a poco en el transcurso del tiempo. De igual manera con la modernización se han presentado cambios como la cocina de leña y el horno de leña, por el uso de gas doméstico o inducción hacia las cocinas y hornos domésticos; es decir, las nuevas generaciones se van adecuando a un nuevo estilo de vida.

Figura 24

Forma de como se ha transmitido los saberes de cada patrimonio gastronómico



Esta figura muestra claramente con un 100% que los saberes, técnicas y todos los conocimientos que influye cada patrimonio gastronómico han sido transmitidos de generación en generación, específicamente de padres a hijos.

Es así que, muestra claramente el sentido de pertenecía de cada poblador del cantón Pangua, el interés por enseñar sus conocimientos a sus generaciones y los esfuerzos desde los agricultores y personas que elaboran los patrimonios gastronómicos por mantenerlos vivos hasta la actualidad, aunque como se mencionó anteriormente si se han adaptado a cambios como el uso de herramientas para la elaboración de los patrimonios gastronómicos. A esto se suma que persisten aún técnicas culinarias, mismas que se puntualizan a continuación.

10.13. Técnicas culinarias ancestrales utilizadas en el cantón Pangua.

Las técnicas utilizadas en las comunidades, pueblos o naciones son parte de la gastronomía, por ende, de la identidad cultural. Además, desde tiempos de antaño el ser humano ha evolucionado en todo sentido y ha llegado a lo que es en la modernización, pero para llegar a este tiempo paso varios procesos y miles de años y más aún en la gastronomía.

Es así que, con respecto a conocimientos y saberes gastronómicos de alguna u otra forma persisten hasta la actualidad, partiendo de aquello, se puede mencionar a las técnicas de cocción y conservación de alimentos que se han utilizado desde generaciones anteriores y persisten hasta hoy, ya que se han transmitido de generación en generación.

Tabla 41

Técnicas culinarias ancestrales

Técnicas Culinarias	Descripción
Hervido	Las Vivanderas y Amas de casa mencionan que la mayoría de alimentos se los hierva para proceder a consumirlos, productos tales como el: verde, papa china, choclo; mismos que son ingredientes principales dentro de la gastronomía del cantón. De ahí parte la importancia de esta técnica, además que permite la combinación de sabores cuando se hierva varios ingredientes que se utiliza para un determinado plato.
Tostado	Esta técnica es utilizada cuando la cocción de alimentos se realiza en una paila de barro que es denominado en el cantón Pangua como tiesto, que permite por ejemplo tostar granos como el maíz, cebada, trigo, incluso el grano de cacao donde por resultado se obtiene los granos con textura crocante.
Asado	Esta técnica se utiliza en el cantón Pangua por ejemplo en la carne asada, que consiste en poner la carne directamente al fuego o calor que se genera con el carbón para la cocción de la carne, donde sin la utilización de ningún otro material logra conservar su sabor y proteínas. Es así que la Sra. América Castillo, menciona que aprendió a cocinar por su abuela y ella preparaba el plátano maduro, el choclo directamente en el fuego del carbón, sin ningún condimento y mantenían sus sabores naturales. Esta técnica incluso está presente varias zonas del Ecuador.
Fermentación	Esta técnica es muy usual en la elaboración del agua ardiente menciona el administrador William Palacios, que al caldo de la caña de azúcar fermentado se le denomina como guarapo considerando que en la época de los incas solía existir bebidas fermentadas de maíz y era consumida

Asoleado Esta técnica consistía en secar al sol ciertos productos alimenticios para incrementar el sabor (endulzar), elimina humedad y así permite su conservación por mucho tiempo. Además, esta técnica el Sr. Edwin Ortiz presidente parroquial de Moraspungo que la mayoría de sus habitantes que cosechan cacao lo utilizan para secar los granos, al igual que el presidente parroquial de Ramón Campaña el Sr. Wilson Amores que esta técnica lo aplican para el fréjol, trigo y maíz.

Nota. Estas técnicas descritas son utilizadas en los patrimonios alimentarios y gastronómicos identificados.

Objetivo 3

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

10.14. Propuesta de Artículo Académico

Para la elaboración de la propuesta de artículo académico se basó en la estructura y directrices determinadas por la Revista Pasos, misma que está dirigida por la Universidad de La Laguna en España y el Instituto Universitario de Mala en Portugal, con la finalidad de analizar los distintos procesos que se desarrollan en el sistema turístico, con especial interés a los usos turísticos de la cultura, la naturaleza y el territorio, la gente, los pueblos y sus espacios, el patrimonio integral; por ende esto explica claramente que es adecuada para el presente tema seguir la estructura de la Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.



**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PANGUA
DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI**

María José Chango Alulema

Resumen

El estudio aborda el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi, posee un enfoque cualitativo, con aportes teóricos- metodológicos que reúne datos históricos, sociales, culturales; donde algunos de estos en la actualidad se encuentran amenazados debido a los cambios en los que la sociedad ha debido adaptarse. Se aplicó el método etnográfico junto con la metodología del INPC el ámbito Usos relacionados con el universo y la naturaleza, subámbito gastronomía del PCI, en la Parroquia urbana El Corazón y las parroquias rurales Pinllopata, Ramón Campaña y Moraspungo con la colaboración de los informantes claves ha permitido la identificación de 8 patrimonios alimentarios y 16 patrimonios gastronómicos. Los patrimonios son parte de la identidad cultural de los pangüenses, donde los datos obtenidos servirían para futuras investigaciones, que podrán ser difundidos como parte de la diversidad cultural de Cotopaxi y entorno al ámbito académico para la enseñanza y aprendizaje.

Palabras claves: Pangua, patrimonio, gastronomía, diversidad cultural, identidad.

Abstract

The study deals with the Food and Gastronomic Heritage of the Pangua canton of the province of Cotopaxi, it has a qualitative approach, with theoretical-methodological contributions that gathers historical, social, and cultural data; where some of these are currently threatened due to the changes in which society has had to adapt. The ethnographic method was applied together with the INPC methodology in the area Uses related to the universe and nature, gastronomy sub-area of the PCI, in the urban parish of El Corazon and the rural parishes of Pinllopatá, Ramón Campaña and Moraspungo with the collaboration of the key informants. has allowed the identification of 8 food heritages and 16 gastronomic heritages. The heritages are part of the cultural identity of the Pangüenses, where the data obtained would serve for future research, which could be disseminated as part of the cultural diversity of Cotopaxi and around the academic field for teaching and learning.

Keywords: Pangua, intangible cultural heritage, food heritage, gastronomic heritage, cultural diversity.

Introducción

Ecuador posee una diversidad cultural y gastronómica, relacionándolo directamente al patrimonio cultural inmaterial, el cual es un conjunto de recursos que “está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos de identidad y de pertenencia en la comunidad” (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011, p. 21).

Por ende, el patrimonio alimentario hace referencia a los productos agrícolas y el patrimonio gastronómico hace referencia a los conocimientos, técnicas, saberes que se emplean en la elaboración de estos, considerado por un grupo como una herencia compartida (Bak-Gueller et al., 2019). Es así, que en el año 2013 en Ecuador la FAO y el Ministerio de Cultura y Patrimonio realizó el Proyecto emblemático denominado Patrimonio Alimentario “el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana con la finalidad de garantizar la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas” (2013).

Pangua es el cantón más pequeño de la provincia de Cotopaxi, sin embargo, su asentamiento es entre dos regiones permite una diversidad de cultivos y a su vez que haya una variedad en lo que se adentra a la gastronomía, de modo que, las principales actividades económicas es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Además, al indagar sobre el tema en cuestión, no existe documentación preliminar, en base al patrimonio alimentario y gastronómico en comparación al cantón La Maná, el cual es uno de los cantones de la provincia de Cotopaxi y que limita con el cantón Pangua, debido a que en este sitio existe el estudio del patrimonio alimentario y gastronómico realizado por (Armijos et al., 2022). A esto se suma, que en las páginas oficiales del GAD Municipal y de cada parroquia no exponen datos sobre la gastronomía, lo que lamentablemente esto recae en el desconocimiento sobre la importancia de conservar y salvaguardar la identidad cultural como pangüenses con el pasar del tiempo.

Además, se ha evidenciado factores como la migración e industrialización (globalización), lo que ha causado desfortalecer la memoria, la herencia en medida de su vigencia y representatividad llevando consigo escasos procesos de pertenencias, razón por la cual se recuperará información referente a los elementos históricos, culturales, sociales asociados al patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua. Cabe resaltar, que en el Ecuador no existe una directriz para la determinación como patrimonios alimentario y gastronómico, por lo cual serán definidos bajo el concepto de patrimonio cultural inmaterial.

Patrimonio

El patrimonio es definido como “algo que ha sido heredado y se trasmite del pasado hacia el futuro. Por lo tanto, el patrimonio debe ser considerado como un legado que se recibe de los ancestros y que debe ser transmitido a futuras generaciones” (García G. , 2008). En contexto, el patrimonio surge a partir de la apropiación que tienen las personas sobre algo de lo cual se sienten parte, y que, por lo general tienden a transmitirlo en el tiempo a fin de conservarlo.

Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural Inmaterial se refiere a todos los recursos y componentes se los puede apreciar o sentir como una manifestación la cual pertenece a un grupo social específico, que ha sido transmitido y conservado de generación en generación.

Identidad Cultural La Identidad Cultural ha sido durante múltiples años la carta de presentación de muchos pueblos y nacionalidades dentro del Ecuador, aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias (González Varas se citó en Olga Molano, 2007).

Patrimonio alimentario y gastronómico

El patrimonio alimentario y gastronómico comprende al conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por un grupo como una herencia compartida (Bak-Gueller et al, 2019). Es constituido por este “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas (...) que están asociadas a la alimentación”, y que se pueden agrupar en cuatro tipos: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo (Moreira, 2006). En contexto, el patrimonio gastronómico y alimentario al ser un bien de carácter cultural, contribuye con el fortalecimiento de las identidades y al desarrollo del país; no solo fomentando el rescate de las tradiciones asociadas a la gastronomía, sino también a los alimentos o recursos empleados para la elaboración, producción, mantención y distribución de los mismos, tomando en cuenta que el “Patrimonio Alimentario y Gastronómico no solo hace relación a la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, a los productos que se utilizan como ingredientes” (Diario el Telégrafo, 2019).

Metodología

Se aplicó el diseño de investigación en el marco cualitativo porque busca comprender la perspectiva de individuos a los que se investiga acerca de los sucesos que los rodean en el cantón Pangua. En ese sentido, se ha realizado una revisión de la información primaria y secundaria por medio textos, artículos científicos, libros, revistas y el PDOT del año 2020 que permitió el análisis y recolección de datos históricos, sociales, culturales más relevantes respecto al tema central de investigación.

En lo que concierne al inventario del Patrimonio Alimentario y Gastronómico, se aplicará el método etnográfico con las técnicas del mapeo de informantes claves, bola de nieve, entrevista y la observación participante; es decir, que mediante este proceso permitirá realizar un acercamiento y convivencia con informantes claves para recabar información respecto al tema.

Resultados

Según el Plan de desarrollo de ordenamiento territorial del año 2020, la provincia de Cotopaxi pertenece a la región centro 3 comprendida también por las provincias de Pastaza, Chimborazo y Tungurahua., de modo que, es necesario conocer sobre la Provincia de Cotopaxi, debido a que el cantón Pangua es uno de los siete cantones que actualmente conforman dicha provincia al igual que el cantón Latacunga como su capital, Pujilí, Salcedo, Saquisilí, La Maná y Sigchos. Es así que, Pangua es conocida como el Paraíso Escondido de Cotopaxi, donde su nombre proviene de un vocablo de la cultura Cayapa de ahí que, Pangua es igual a Panguapi que significa “Agua Nueva” (GAD Municipal Pangua, 2020). Es así que, en la tabla 1 se detallan los datos generales del sitio:

Tabla 1

Datos Generales

Cantón Pangua	
Limites	Norte: La Maná, Pívalo, Pujilí. Sur: Río Piñanatug Este: Angamarca, Pujilí. Oeste: Quinsaloma, Ventanas, Quevedo.
Pisos Climáticos	Ecuador mesotérmico semi húmedo, Ecuatorial de alta montaña, Tropical mega térmico húmedo, Tropical mega térmico semi húmedo
División Política	Parroquia urbana: El Corazón (cabecera cantonal) Parroquias rurales: Moraspungo, Ramón Campana y Pinllopata
Población	21.965 habitantes

Nota. Información tomada de la página web de (GAD Municipal Pangua, 2020).

La tabla 6 muestra que todas las parroquias pertenecientes al cantón poseen patrimonios gastronómicos, los cuales tienen un alcance provincial, regional e incluso nacional, a esto se le suma que todos los saberes han sido transmitidos de padres a hijos, lo que ayuda considerablemente a preservar sus costumbres y tradiciones evitando la pérdida de los mismos. Asimismo, se puede evidenciar que el patrimonio gastronómico denominado Sancocho de tripas de borrego tiene una alta sensibilidad al cambio, debido a la carencia del ingrediente principal como las tripas de este animal y que actualmente este es reemplazado por patas de cerdo o carne de res como lo afirma Gradiola Falcón y Carlos Domínguez. Sin embargo, su existencia hasta la actualidad es debido a que productos alimentarios que son básicos para este patrimonio como el plátano y la yuca los cultivan aún los habitantes del cantón.

A este se le suma las tortillas de papa china con pollo debido que principalmente la papa china es cultivada para el autoconsumo, pero en la actualidad debido al poco tiempo que poseen solo prefieren cocinarla con cáscara y servirse. Y en el mercado menciona Karina Ávila que no se encuentra comúnmente a la venta la papa china al igual que el trigo. Pero menciona que el trigo no se encuentra mucho en el mercado debido a que comerciantes de otras provincias recogen estos productos al por mayor ya que da buenos réditos económicos, entonces los agricultores prefieren vender y consumir otros productos. Por tal motivo el pan negro se encuentra en sensibilidad al cambio en media, porque ya no preparan este pan, además que por la aculturación mucha población joven prefiere preparar postres que suelen ver en internet menciona América Castillo.

Discusión

El cantón Pangua tiene un acervo cultural con respecto a su gastronomía, es así, que los patrimonios inventariados tanto alimentarios como gastronómicos son parte de la identidad cultural de cada Panguense, por ende la investigación permitió la identificación de once patrimonios alimentarios (productos agrícolas) con la sustentación de que se aplicó la definición de PCI, a esto se suma la importancia no solo por el sustento económico

que generan para cada familia, sino porque detrás de cada producto existe un trabajo arduo por parte de los agricultores; además, tratan de transmitir los padres a los niños y jóvenes sus conocimientos.

El Ministerio de Patrimonio y Cultura menciona que los Patrimonios Alimentarios se utilizan como ingredientes para la elaboración de platos o bebidas tradicionales, por lo cual pasan hacer automáticamente patrimonios gastronómicos aquellos que poseen estos ingredientes, de tal forma que a partir de los patrimonios alimentarios (plátano, caña de azúcar, mora, cacao, papa china, fréjol, arveja, naranja, yuca) se han identificado 16 patrimonios gastronómicos. En el Ecuador el INPC, es el organismo que se dedica a investigar, asesorar, ejecutar los procesos sobre la preservación, apropiación y uso adecuado de cada patrimonio del país. Sin embargo, el último proceso de levantamiento de información en el cantón Pangua es del año 2013, el cual consta solo de dos registros que es de la elaboración artesanal de la panela y el sancocho de tripas de borrego en el SIPCE. A esto lo corrobora el Administrador del cantón William Palacios y Nubia Timbiano Directora de Turismo que no hay proyectos o programas que se esté ejecutando en el año 2022 con respecto al patrimonio cultural inmaterial, pero también afirman que se encuentran en proceso de formulación de proyectos con referencia a la gastronomía y para los agricultores por parte tanto del GAD Municipal como de cada GAD Parroquial, mas no por parte del INPC.

Después de una exhaustiva menciona Monteosdeoca(2021), que los pangüenses en su mayoría se dedican a la agricultura, pero a su vez se han convertido en comerciantes de sus propias cosechas, se dedican en su gran mayoría al cultivo de la mora, frejol, maíz, papa, trigo, caña de azúcar, naranja, plátano, cacao por los buenos réditos económicos que generan, mismos que en la presente investigación se los ha identificado como patrimoniales. A esto se suma una guía gastronómica de la parroquia El Corazón, donde detalla que la elaboración del licor artesanal y panelas son actividades del diario vivir de muchas familias pangüenses, permitiendo una sustentación económica para su buen vivir (Plaza, 2018). al igual que Salvador (2013), que la fritada, colada morada, arroz con mesnestra y carne asada tienen sensibilidad baja al cambio, debido a que son comidas que se pueden elaborar en casa, datos que coinciden con los resultados de la presente investigación. Con referencia al pan de horno en leña(pan negro) coinciden que se lo consume a gran escala el día de los difuntos. Incluso Salvador (2013), expone que las técnicas culinarias ancestrales son de gran importancia en cuanto a la identidad cultural en vista que son prácticas que conllevan una tradición y conocimiento de una comunidad y que en el cantón Pangua se practica el asado, hervido, tostado, asoleado, pero en la presente investigación se suma el fermentado.

Sin embargo, el cantón Pangua posee escasa información documental preliminar sobre el patrimonio alimentario y gastronómico a diferencia del cantón La Maná, debido a que en este sitio existe el estudio del patrimonio alimentario y gastronómico realizado por (Armijos et al., 2022) y publicado en una revista científica, A esto se suma, que dicha investigación se realizó en la Universidad Técnica de Cotopaxi con sede en el cantón Latacunga con extensión en el cantón La Maná, mientras que en Pangua no existen instituciones de tercer nivel. Partiendo de aquello este estudio determina solo 5 patrimonios alimentarios y 14 patrimonios gastronómicos del cantón La Maná, viendo la gran diferencia en los patrimonios inventariados en la presente investigación y haciendo denotar que Pangua posee un gran acervo cultural que debe ser revalorizado y divulgado ampliamente.

De tal manera, los resultados de la presente investigación servirá para futuras investigaciones, proyectos o estudios culturales, sin dejar de lado que podría ser utilizado en torno al ámbito académico (enseñanza-aprendizaje), cabe resaltar que el patrimonio alimentario y gastronómico es susceptible a distorsionarse en el transcurso de los años, tomando en cuenta que gran parte de los recursos culturales de índole inmaterial son transmitidos de manera oral, mediante el recurso de boca a boca; pero el cual puede seguir manteniendo la esencia

propia del recurso como parte de la identidad propia de quienes la mantienen, aunque la aculturación o introducción de insumos ajenos, ponen riesgo la autenticidad de productos alimentarios y gastronómicos emblemáticos y específicos de una región.

Conclusiones

Como resultado de la búsqueda y revisión bibliográfica de 14 documentos escritos (tesis de pregrado, artículos científicos, PDOT) se evidencia que la agricultura es una de las principales actividades económicas del cantón Pangua, donde la producción de cacao, caña de azúcar, frejol y plátano predominan dentro de la zona, esto debido a que los mismos son el sustento económico de los agricultores y comerciantes en el sector. Esta variedad agrícola se debe a que los sitios donde se cultivan estos productos, se encuentran ubicadas en la zona de transición entre la región Sierra y Costa. Con respecto a las manifestaciones culturales del cantón Pangua el Reencuentro Pangiense es considerada la fiesta más representativa ya que identifica a cada oriundo del sitio, a partir, de su historia y de su raigambre cultural, donde se hace presente la gastronomía la cual es una fusión de diversas culturas que habitaron en el sitio en las distintas etapas de la historia.

En la aplicación del método etnográfico y la metodología del INPC, se aplicó la técnica del mapeo de informantes y la bola de nieve para la determinación de informantes claves (autoridades, vivanderas, amas de casa, agricultores) dentro del cantón Pangua, es así, que se realizó 8 salidas de campo al cantón Pangua, para la ejecución de 20 entrevistas con una guía de preguntas semiestructuradas, la ficha de INPC ámbito 4, sub ámbito gastronomía de donde se inventario 11 patrimonios alimentarios y 16 patrimonios gastronómicos identificados mediante la definición de Patrimonio cultural inmaterial, evidenciando que la gastronomía del sitio es festiva y cotidiana, dentro de esta solo el Sancocho de tripas de borrego tiene mayor sensibilidad al cambio, sin embargo, un factor en común entre los patrimonios gastronómicos es que han sido heredados de padres a hijos.

Referencias

- Armijos et al. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 380-388 <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42>.
- Bak-Gueller, S. (2019). Patrimonios y Alimentos. Colegio San Luis.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución Política del Ecuador 2008. Montecristi*. https://www.cancilleria.gob.ec/wpcontent/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf
- GAD Municipal Pangua. (2020). Pangua, el paraíso escondido de Cotopaxi. Obtenido de Cantón Pangua: <https://pangua.gob.ec/canton-pangua-2020/>
- García, G. (2008). Patrimonio y Cultura. *Revista Salud Pública y Nutrición* (2 ed.). http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/garcia_g_da/capitulo2.pdf
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Pangua. (2018). PDOT. Pangua. <https://multimedia.planificacion.gob.ec/PDOT/descargas.html>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Pangua. (2020). Plan de ordenamiento territorial del cantón Pangua. Pangua: Equipo consultor AP PROJECT.
- INEC. (2010). Censo. https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonaes/Cotopaxi/Fasciculo_Pangua.pdf
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Serie de Normas y Directrices. Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. INPC. <https://downloads.arqueo->

ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-
InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural-Zonal 5. (2020). *Webinar sobre Patrimonio Alimentario. Historia y vigencia de los elementos de las tradiciones culinarias en la identidad cultural del Ecuador [Webinar]*. INPC.

<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/webinar-sobre-patrimonio-alimentario/>

11. Impactos

Impacto técnico

Al cumplir con el propósito de elaborar una propuesta de artículo académico que contiene los datos recabados en campo sobre el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Pangua servirá como herramienta de estudio para proyectos de salvaguarda del patrimonio inmaterial en los diferentes GADS parroquiales; además, entorno al ámbito académico de enseñanza y aprendizaje sobre la importancia de la diversidad cultural que posee Pangua y para investigaciones futuras relacionadas al Patrimonio Inmaterial del sitio o que tengan relación directa con la gastronomía y los productos que se cultivan en el territorio.

Impacto social

Se logró recabar datos sobre el patrimonio alimentario y patrimonio gastronómico, los cuales se encuentra en un documento válido con la finalidad de que cada persona que acceda a este documento comprenda el valor patrimonial del cantón Pangua y a su vez las nuevas generaciones entiendan la importancia que estos tienen con respecto a la identidad cultural. Además, esta información al ser accesible podría ser utilizada como herramienta en el desarrollo de enseñanza- aprendizaje de los niños y jóvenes pangüenses intentando de esta manera revitalizar su cultura, ya que ellos son un punto importante en la sociedad porque serán las futuras generaciones y que hoy por hoy poco a poco tienden a disminuir el empoderamiento de su cultura por motivos de la aculturación, migraciones a escala local y todos los cambios a los que la sociedad ha tenido que adaptarse. Es así que, se deduce que los resultados obtenidos también dejan ver que los patrimonios alimentarios y gastronómicos han sido víctimas de la aculturación, porque en la actualidad se ha presentado con mayor impulso la tecnología, la industrialización, la migración recayendo directamente en la globalización, debido a la falta de empoderamiento de la cultura y al transcurrir los años se puede llegar a perder por completo ya que al ser un patrimonio cultural intangible es más propenso a su pérdida. Por lo tanto, el presente artículo académico pretende contribuir con el desarrollo social de la comunidad.

12. Presupuesto:

Tabla 42*Presupuesto por cada etapa del proyecto*

Actividades	Ítems	Descripción	Detalle	Cantidad	Precio c/u	Precio Total
Formulación del Proyecto	Recursos y materiales	Se utilizó el internet para las investigaciones en línea e impresiones para correcciones.	Internet	6	15\$	90\$
			Impresiones	30	0.10	3\$
Visitas de Campo	Viáticos	Se utilizó capital para la movilización a los diferentes puntos de trabajo en campo, se usó de instalaciones para descansar y además se recurrió a un capital para la alimentación.	Transporte	3	11.50 \$	34.50 \$
			Hospedaje	7	10 \$	70 \$
	Recursos y materiales	Estos materiales han sido utilizados en la ejecución de las entrevistas.	Alimentación	24	3 \$	72 \$
			Esferos- Lápices	2	0.35	0.70 \$
	Recursos y materiales	La cámara es útil para las fotografías y el GPS para los puntos de georreferenciación. Herramienta para digitalizar la información.	Cuaderno de campo	1	1	1\$
			Fichas INPC	16	0.25	4\$
			Guía de preguntas	1	0.30	0.30\$
			Cámara fotográfica	1	0 \$	0\$
			GPS	1	0 \$	0 \$
			Laptop	1	0 \$	0\$
Documentación final	Recursos y materiales	Servirá para poder imprimir la investigación. Proceso para que el proyecto y la propuesta del artículo académico sean presentables.	Resmas de papel	2	3 \$	6 \$
			Cartuchos de tinta	3	12 \$	36 \$
			Impresora	1	0 \$	0 \$
			Empastado	90	20 \$	180 \$
Subtotal						462 \$
Imprevistos 5 %						23.10 \$
Total						485.10\$

13. Conclusiones y Recomendaciones

13.1. Conclusiones

Como resultado del primer objetivo mediante la búsqueda y revisión bibliográfica de 14 documentos escritos (tesis de pregrado, artículos científicos, PDOT) se evidencia que la agricultura es una de las principales actividades económicas del cantón Pangua, donde la producción de cacao, caña de azúcar, frejol y plátano predominan dentro de la zona, esto debido a que los mismos son el sustento económico de los agricultores y comerciantes en el sector. Esta variedad agrícola se debe a que los sitios donde se cultivan estos productos, se encuentran ubicadas en una zona de transición entre la región Sierra y Costa. Con respecto a las manifestaciones culturales el Reencuentro Pangüense es la fiesta que identifica a cada oriundo del sitio debido a que en estas fechas todos quienes emigraron a otras ciudades retornan a Pangua, conmemorando el encuentro familiar, por ende, está ligada a la historia y su raigambre cultural, donde se hace presente la gastronomía la cual es una fusión de diversas culturas que habitaron en el sitio en las distintas etapas de la historia.

En el segundo objetivo mediante el método etnográfico y la metodología del INPC, se aplicó la técnica del mapeo de informantes y la bola de nieve lo que permitió identificar autoridades, vivanderas, amas de casa, agricultores. Se realizó 8 salidas de campo a cada parroquia del cantón Pangua, donde se ejecutó 20 entrevistas (informantes claves) con una guía semiestructurada; de donde se obtuvo como resultado la identificación de 11 patrimonios alimentarios que cumplen características como la ancestralidad, que como dato relevante en una de las festividades se celebra un evento para la reina Srta. Naranja, y que con respecto a la caña de azúcar la cultivan porque pueden obtener varios productos derivados como el licor y la panela.

Asimismo, se identificó 16 patrimonios gastronómicos donde los datos sobre cada uno se registró en la ficha de inventario del INPC ámbito 4, sub ámbito gastronomía, lo cual permitió deducir que la elaboración del sancocho de tripas de borrego tiene alta sensibilidad al cambio

porque su ingrediente principal ya no se encuentra con frecuencia en el territorio, mientras la elaboración de la papa china y el pan negro tienen sensibilidad media porque su ingrediente principal ya no se cultiva con frecuencia, pero lo común entre ellos es que las técnicas y saberes han sido heredados de padres a hijos y conservan aún técnicas culinarias ancestrales.

En el tercer objetivo se realizó la propuesta de artículo académico siguiendo la estructura de la Revista Pasos en la que se debe mencionar el título, autor, resumen/abstract, palabras clave, introducción, marco teórico, metodología, resultados, conclusiones, literatura citada. Lo cual, permitió la sistematización de información recabada durante la investigación, la cual puede funcionar como herramienta tanto para el aprendizaje como para la enseñanza entorno al ámbito académico, porque la transmisión de los saberes garantiza la identidad del grupo, pues permite el empoderamiento de su cultura; además que, es importante para la difusión de la diversidad cultural mediante la gastronomía en la provincia de Cotopaxi.

13.2. Recomendaciones

En la actualidad existen nuevas generaciones que deben conocer el valor de un patrimonio cultural inmaterial y Ecuador al ser un país que posee una diversidad cultural se debería trabajar de manera conjunta para realizar investigaciones culturales por parte de la academia con las personas que poseen los saberes para conocer la importancia de identidad cultural y generar así un sentido de pertenencia en la sociedad ecuatoriana, ya que la falta de conocimiento sobre la riqueza de un determinado sitio pone en riesgo la pérdida de muchos patrimonios.

En la valorización del patrimonio cultural inmaterial que posee el cantón Pangua, se debería sumar el apoyo por parte de las autoridades o entes encargados en aspectos culturales para indagar e inventariar la riqueza cultural que posee un pueblo, comunidad, es decir, se debería realizar alianzas para la elaboración de programas y proyectos enfocados en fortalecimiento, asignación de presupuestos para la investigación, estrategias de promoción y comercialización para la riqueza Panguense con la finalidad de cada habitante se empodere de

su cultura y generar emprendimientos de calidad que puedan competir con otros destinos de la provincia y de la zona 3 con la finalidad resaltar la importancia de la identidad cultural con respecto a la gastronomía y técnicas culinarias ancestrales.

En lo que engloba una propuesta de artículo académico, la información recabada no debe quedar en ese documento, más bien se debería buscar apoyo para la posible publicación en la Revista Pasos con la cual se ha trabajado en la presente investigación, con la finalidad de que los datos recabados sean difundidos y se logre llegar a aquellas personas que valoran el patrimonio cultural inmaterial y a su vez permita la difusión hacia más individuos para que sean conocedores de la riqueza que posee el Ecuador. Incluso refiriéndose a los GAD de cada parroquia deberían mediante medios de difusión promocionar el desarrollo turístico y cultural para incentivar el rescate y salvaguarda del PCI del cantón Pangua.

14. Referencias

- Basantes A. (2014). *Diagnóstico de la producción y comercialización del cultivo de Mora (Rubus Glaucus) de Castilla en el cantón Pangua provincia de Cotopaxi* [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio digital Universidad Técnica de Cotopaxi. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3550/1/T-UTC-00827.pdf>
- Almache y Escudero (2021). *Evaluación de los parámetros de calidad en dos variedades de naranja, Valencia (Citrus x sinensis) y naranja agria (Citrus x aurantium) para la elaboración del jugo*. [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio digital Universidad Técnica de Cotopaxi. http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/3/simplesearch?query=&filter_field_1=subject&filter_type_1>equals&filter_value_1=AGROINDUSTRIAL&sort_by=score&order=desc&rpp=10&etal=0&start=30
- Alvino, C. (2021). *Branch*. Estadísticas de la situación digital de Ecuador en el 2020-2021.: <https://branch.com.co/marketing-digital/estadisticas-de-la-situacion-digital-de-ecuador-en-el-2020-2021/>
- Amador, C. (2021). Tipos de turismo. *UNO Sapiemns Boletín Científico de la Escuela Preparatoria*, 16-17. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa1/article/view/7286/7894>

- Arguedas, O. (2009). La búsqueda bibliográfica. *SciELO*, 155-157..
http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0001-60022009000300006.
- Armijos et al. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 380-388 <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42>.
- Arsentales E. (2018). Elaboración de un plan de promoción turística de la parroquia El Corazón, Cantón Pangua, en la provincia de Cotopaxi con el propósito de resaltar los atractivos naturales y culturales del sector. [Trabajo de grado, Tecnológico Superior Cordillera]. Repositorio Dspace.
<http://www.dspace.cordillera.edu.ec:8080/xmlui/handle/123456789/4562>
- Baltar y Gorjup. (2012). Muestreo mixto online: Una aplicación en poblaciones ocultas. *Intangible Capital*, 123-149. <https://www.redalyc.org/pdf/549/54924517006.pdf>
- Bak-Gueller, S. (2019). *Patrimonios y Alimentos*. Colegio San Luis.
- Barra et al. (2016). La alimentación en el mundo actual. [Tesis doctoral, Univesidad Oberta de Catalunya].
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/61317815/La_alimentacion_en_el_mundo_actu_al20191124547561vfj16swithcoverpagev2.pdf?Expires=1651949737&Signature=JriqA1Hf~xR91xDAWWoO3SJTNViy1qnP4QthC6yWI5fgbQuk7S6KPH0AKqfFDBngNIWu8pysDrrOky9Xw-uoJMI0WPYEmV~thf6
- Bericat, E. (2016). La sociedad desde la sociología. Una introducción a la sociología general. ¿Qué es la cultura ? *Tecnos*. 5.
https://www.researchgate.net/publication/309609989_Que_es_la_cultura#:~:text=L%20cultura%20es%20definida%20como,y%20construyen%20los%20significados%20y
- Bolívar, A. (2004). Análisis crítico del discurso de los académicos. *Revista Signos*, 7-18
- Calero, C. (2011). Seguridad Alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso de alimentos. *Flacso*. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52065>
- Castillo, M. (2021). Rimisp. La inseguridad alimentaria en el Ecuador, analizada por la óptica de la FAO y los hallazgos del proyecto Siembra Desarrollo: <https://www.rimisp.org/noticia/la-inseguridad-alimentaria-en-el-ecuador-analizada-por-la-optica-de-la-fao-y-los-hallazgos-del-proyecto-siembra-desarrollo/>
- Castro, D. (2008). El Almidón modificado del plátano (musa paradisíaca) como una alternativa en la industria cárnica. [Trabajo de grado, Universidad del Azuay]. Repositorio digital

- de la Universidad del Azuay.
<https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/7662/1/06649.pdf>
- Chicaiza, C. (2021). Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio digital Universidad Técnica de Cotopaxi.
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7805/1/PC-002012.pdf>
- Cóndor, P. (2010). Investigación de la papa china y propuesta gastronómica. [Trabajo de grado, Universidad Tecnológica Equinoccial. Repositorio digital UTE.
<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11581>
- Consejo Nacional de Planificación. (2017). Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. República del Ecuador.
https://www.planificacion.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2017/10/PN-BV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución Política del Ecuador 2008. Montecristi*.
https://www.cancilleria.gob.ec/wpcontent/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf
- Correa, R. (2017). *Reglamento general a la Ley orgánica de Cultura*. Asamblea Nacional
- Cotán, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento, un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales . Márgenes, *Revista de Educación de la Universidad de Málaga*, 83-102
- Defensoría del Pueblo del Ecuador. (2016). En tiempo de derechos: La identidad cultural como un derecho intrínseco de las personas. <https://www.dpe.gob.ec/tiempo-derechos-la-identidad-cultural-derecho-intrinseco-las-personas/>
- Diario el Telégrafo. (2019). El patrimonio alimentario se conserva y difunde en digital. *Diario el Telégrafo*.
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/patrimonioalimentario-gastronomia-mcp>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 198.
<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- GAD Municipal Pangua. (2020). Pangua, el paraíso escondido de Cotopaxi. Obtenido de Cantón Pangua: <https://pangua.gob.ec/canton-pangua-2020/>
- GAD Parroquial de Pinllopata. (2018). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. Pinllopata: GAD Municipal de Pangua.

- GAD Parroquial Ramón Campaña. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial de Ramón Campaña. GAD Municipal de Pangua.
- García, D. (2003). Cultura alimentaria. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 1. <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2003/spn033g.pdf>
- García, G. (2008). Patrimonio y Cultura. *Revista Salud Pública y Nutrición* (2 ed.). http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/garcia_g_da/capitulo2.pdf
- García, J. (2003). Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas. <https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras>
14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aaa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Pangua. (2018). PDOT. Pangua. <https://multimedia.planificacion.gob.ec/PDOT/descargas.html>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Pangua. (2020). Plan de ordenamiento territorial del cantón Pangua. Pangua: Equipo consultor AP PROJECT.
- Guerrero, M. (2016). La investigación cualitativa. *INNOVA Research Journal*, 1-9. <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/3645/3/document.pdf>
- Guerrón, S. (2017). El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso. [Tesis de maestría, Universitat de Girona]. <https://dugi-doc.udg.edu/handle/10256/14781>
- Gulleux, C. (2018). Patrimonios alimentarios, turismos y sostenibilidad. V congreso internacional del Observatorio de la alimentación y la fundación Alicia. <https://calenda.org/464488>
- Herrera, T. (2016). *Adaptación y rendimiento de cuatro variedades de trigo (Triticum aestivum L.) con dos fertilizantes químico y orgánico en Salache Bajo- Latacunga-Provincia de Cotopaxi 2015*. [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio digital Universidad Técnica de Cotopaxi. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/4209>
- Iglesias, M., y Cortés, M. (2004). *Generalidades sobre Metodología*. Universidad Autónoma del Carmen. <http://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/contenido2.pdf>
- INEC. (2010). Censo. https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Cotopaxi/Fasciculo_Pangua.pdf
- INEC. (2013). Encuesta nacional de salud y nutrición. Ecuador. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web->

- inec/Estadisticas_Sociales/ENSANUT/Presentacion%20de%20los%20principales%20%20resultados%20ENSANUT.pdf
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Serie de Normas y Directrices. Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. INPC. <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural-Zonal 5. (2020). *Webinar sobre Patrimonio Alimentario. Historia y vigencia de los elementos de las tradiciones culinarias en la identidad cultural del Ecuador*[Webinar]. INPC. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/webinar-sobre-patrimonio-alimentario/>
- Vía Campesina. (2017). Seguridad o soberanía alimentaria. <https://viacampesina.org/es/seguridad-soberania-alimentaria/>
- López, E. (2021). *Guía para la producción de artículos académicos con fines de publicación*. Universidad Veracruzana. <https://www.uv.mx/bdh/files/2021/09/Libro-Gui%CC%81a-para-la-produccion-de-arti%CC%81culos-acade%CC%81micos.pdf>.
- Loza, A. (2021). Procedimiento para la identificación de actores sociales: custodios del patrimonio cultural inmaterial en ciudades patrimoniales. *Pasos*, 119. https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/22246/PS_19_1%20_%282021%29_08.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lozada, A. (2005). *Producción del cultivo de papa china (Colocasia esculenta) utiliza dos métodos de producción asexual bajo cuatro niveles de fertilización orgánica*. [Trabajo de grado, Escuela Politécnica del Ejército]. Repositorio digital Espe. <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/5423/4/T-ESPE-IASA I-002856.pdf>
- Lozada, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 3. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>
- Martínez, C. (2006). *Atlas socio ambiental de Cotopaxi: programa para la conservación de la biodiversidad, páramos y otros ecosistemas frágiles del Ecuador*. Universidad de Amsterdam-Flacso.
- Martínez, M. (2005). *El Método Etnográfico de Investigación*. Universidad Simón Bolívar de Caracas.
- Megale, A. (2001). ¿Qué es la cultura?. *La Lámpara de Diógenes*, 15. e <https://www.redalyc.org/pdf/844/84420403.pdf>

- Mendieta, G. (2015). Informantes y muestreo en investigación cualitativa. *Revista Investigaciones Andina*, 1148-1150.
- Ministerio de Patrimonio y de Cultura. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Ministerio de patrimonio y cultura. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- MINTUR. (2008). *Ley de Turismo*. MINTUR.
- MINTUR. (2022). Visualizador de información turística del Ecuador. <https://servicios.turismo.gob.ec/areas-naturales-del-ecuador>
- Molano O. (2007). Identidad Cultural: un concepto que evoluciona. *Revista Opera* (7), 69-84. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>
- Montúfar, M. (2018). El Reencuentro Pangüese. *Revista Magazine Cotopaxi*, 24-28. <https://docplayer.es/218776517-Lo-indica-en-el-corazon-mismo-del-canton-pangua-entre-endemicos-bosques-subtropicales.html>
- Moreira, R. (2006). Memória y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. [Tesis de maestría, Universidad Internacional de Andalucía].
- Morillo Moreno, M. C. (2010). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión general*, 135-158.
- Moriones, S. (2020). *Gastronomía cooperación entre Industria alimentaria y turismo. Reflexione en tiempos de Covid-19*. http://gobiernoabierto.navarra.es/sites/default/files/gastronomia_sara_rodrigo_rn_baja_resolucion.pdf.
- Murillo y Velastegui. (2015). Inventario de Recursos turísticos del cantón Pangua.
- Oliva, O. (2007). Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud. *Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 185.
- OPS. (2017). Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable. https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=es
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). *FAO*. <https://www.fao.org/food-systems/es/>
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía, y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de investigación* (5), 13-20. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7575937.pdf>

- Paucar y Robalino. (2009). *Modelo estrategico para la industrialización de la caña de azúcar en el Ecuador*. [Trabajo de grado, Escuela Politécnica Nacional]. Repositorio digital EPN. <https://bibdigital.epn.edu.ec/handle/15000/8489>.
- PLANDETUR 2020. (s.f.). *Informe final del PLANDETUR 2020*. <https://www.ecostravel.com/ecuador/plandetur2020/2020-72.html>
- Químis y Salazar. (2017). *Propuesta de nuevas aplicaciones culinarias del polvo de arveja (Pisum sativum)*. [Trabajo de grado, Universidad de Guayaquil]. Repositorio institucional de la Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/22434>
- Raúl Torrez et. al. (2019). *Cocina Festiva una experiencia desde la agroecología*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Zonal 6.
- Rivas, N. (2020). *La papa china: un cormo con potencial en el pacífico colombiano*. Universidad del Pacífico. FichaTecnicaPA-001.docx (unipacifico.edu.co)
- Saburido y Herrera. (2015). El frijol e la era genómica. *Revista digital universitaria UNAM*, 2-16.
- Salgado, A. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *SciELO*, 13.
- Salvador, A. (2013). *Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador*. [Trabajo de grado, Universidad Técnica Particular de Loja]. Repositorio institucional de la UTPL. <http://dspace.utpl.edu.ec/jspui/handle/123456789/8901>
- Sánchez, J. (s.f.). *Platanus x hispanica Mill.ex Munchh*. Consejalía de Medio Ambiente.
- Silva, E. et al. (2020). *Nueva variedad de caña de azúcar para la costa ecuatoriana; Información técnica, descripción agronómica y morfológica*. CINCAE.
- Suarez y Menderos. (2011). *Apuntes sobre el cultivo de la yuca (Manihot esculenta Crantz). Tendencias actuales*. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas.
- UNESCO. (2003). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNESCO. (2010). Patrimonio cultural. <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>
- UNESCO. (2011). Relevancia de la Dimensión para la Cultura y el Desarrollo. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *En Antropología Cuadernos de Investigación*. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>

- Valencia, V. (2020). *Revisión documental en el proceso de investigación*. Universidad Tecnológica de Pereira.
- Vallejos. (2019). *Estudio de la producción y comercialización de trigo (*triticum vulgare*) en la provincia de Imbabura*. [Trabajo de grado, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio digital Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/8826>
- Venegas, W. (2011). *Evaluación de dos bioles aa partir de dos fuentes orgánicas (bovino y cobayo) a cuatro dosis de aplicación en dos variedades de cultivo de arveja (*Pisum sativum*) en la localidad de Planchaloma Toacaso Latacunga*. [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio digital Universidad Técnica de Cotopaxi. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/949>
- Zapata, S. (2009). "Patrimonialización" de la gastronomía peruana. *En Turismo y Patrimonio*, 17-18. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2009.n6.02>

15. Apéndices

Apéndice 1. Hoja de vida del equipo de investigadores

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Armijos Ango

NOMBRES: Sara Alejandra

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1803993995

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Ambato 31/10/1987

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Pasaje Velas tegui y Av. Manuelita Sáenz

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032587277

TELÉFONO CELULAR: 0992734236

EMAIL INSTITUCIONAL: sara.armijos3995@utc.edu.ec



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011-08-25	1042-11-1082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017-02-07	724195638

PUBLICACIONES RECIENTES

<u>Autor/ Coautor de artículo indexado</u>	<u>Nombre del Artículo</u>	<u>Nombre de la revista</u>	<u>Lugar (País ciudad)</u>	<u>Fecha de la publicación</u>
Coautor	Marketing Digital: el futuro del comercio y de la percepción humana	Revista Científica Dominio de las Ciencias	Ecuador	Octubre-diciembre 2021
Coautor	Transición digital del Turismo, una revisión literaria del mercado actual	Revista Científica Dominio de las Ciencias	Ecuador	Octubre-diciembre 2021

Autor	Aprendiendo a emprender, recopilación desde la academia. Principios y fundamentos del emprendimiento y la innovación	Revista Científica Dominio de las Ciencias	Ecuador	3 de agosto de 2021
-------	--	--	---------	---------------------

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Servicios: 81 Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril – agosto 2019

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Chango Alulema

NOMBRES: María José

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1805643754

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Ambato-La Merced 23/12/1998

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Barrio San Antonio Viña Loma- Calle Louis Joseph Papieniou

TELÉFONO CONVENCIONAL:

TELÉFONO CELULAR: 0981758923

EMAIL INSTITUCIONAL: maria.chango3754@utc.edu.ec

**ESTUDIOS REALIZADOS**

NIVEL	INSTITUCIÓN
PRIMARIO	Unidad Educativa Luis Enriquez E. Fernandez
	Unidad Educativa Once de Noviembre
SECUNDARIO	Unidad Educativa Victoria Vásquez Cuvi
TERCER	Universidad Técnica de Cotopaxi

Apéndice 2. Guía de preguntas

Comerciantes de Mercado (Vivanderas)

Saludo: Buen día, buenas tardes, buenas noches (acorde al tiempo)

1. Podría ayudarme con su nombre, edad, ¿de dónde es usted y a que se dedica?
2. ¿Usted conoce sobre que se trata el patrimonio alimentario y gastronómico? Explicación acorde a la respuesta.
3. ¿Cómo aprendió a preparar los platos que usted conoce y desde que edad?
4. ¿Qué técnica de cocción emplea para los alimentos?
Opciones: Homeado, asado, fritura, salteado, hervido, al vapor, braseado, estofado o guisado, otro.
5. ¿Cómo y qué ingredientes utiliza para preparar los platos que usted conoce?
6. ¿Usted tal vez conoce otro nombre con el que se le denomina a los platos que mencionó?
7. ¿De dónde o cómo se obtienen los ingredientes para cocinar los platos que usted elabora?
8. ¿Cuál es el plato que más consumen las personas?
9. Estimada/do... ¿Usted cree que este plato se le conoce a nivel local, regional o nacional?
10. ¿Qué comidas conoce que existían hace años y en que actualmente han cambiado su preparación?
11. En el transcurso de los años, ha variado la forma de preparación de la comida ¿A qué cree que se debe?
Opciones: Industrialización, tiempo, falta de dinero, falta de interés por aprender los platos gastronómicos.
12. ¿Cuáles son las tradiciones que existe en su parroquia?
13. ¿Qué alimentos o bebidas se consumían dentro de estas tradiciones o usted suele acompañar con los platos que sirve aquí en su negocio?
Si da respuesta de alguna bebida: ¿Podría decirme como lo prepara?
14. ¿De su núcleo familiar existen otras personas que posee los saberes que usted tiene?
15. Entonces; ¿Usted por qué cree que es importante la gastronomía para la población de Pangua?

Amas de casa

Saludo: Buen día, buenas tardes, buenas noches (acorde al tiempo)

1. Podría ayudarme con su nombre, edad, ¿de dónde es?
2. ¿Usted conoce sobre que se trata el patrimonio alimentario y gastronómico? Explicación acorde a la respuesta.
3. ¿A qué edad aprendió a preparar los alimentos y de quien aprendió?
4. ¿Qué plato y bebida prepara? cuénteme la receta
5. ¿Usted conoce de los platos que menciona otros nombres con los que se les conoce a estos?
6. ¿Cuál es el nombre del ingrediente básico que emplea en la elaboración de sus comidas?
7. ¿Qué técnica de cocción emplea para los alimentos?
Opciones: Homeado, asado, fritura, salteado, hervido, al vapor, braseado, estofado o guisado, otro.
8. ¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?
9. ¿Qué comidas o platos gastronómicos preparan en épocas de fiestas en este sector?
10. ¿Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?
11. En el transcurso de los años, ha variado la forma de preparación de la comida ¿A qué cree que se debe?
Opciones: Industrialización, tiempo, falta de dinero, falta de interés por aprender los platos gastronómicos.
12. ¿Usted por qué cree que es importante la gastronomía para la población de Pangua?
13. ¿De su núcleo familiar existen otras personas que posee los saberes que usted tiene?
14. ¿Las comidas que usted menciona anteriormente cree que son conocidas a nivel local, regional o nacional? ¿Por qué?

Agricultores

Saludo: Buen día, buenas tardes, buenas noches (acorde al tiempo)



1. Ayúdeme con su nombre, edad, ¿de dónde es?, por favor.
2. ¿Cuánto tiempo trabaja como agricultor?
3. ¿Qué tipos de productos agrícolas cultiva?
4. ¿Cómo cultiva sus productos?

5. ¿Tiene algún significado o fecha en especial para sembrar
6. ¿Usted ha adquirido alguna técnica agrícola de generaciones pasadas (de padres, abuelos o de quien le enseñó) para cultivar o cosechar?
7. ¿Conoce alguna tradición que se relacione con algún producto que usted cosecha?
8. ¿Usted conoce de algún producto agrícola del territorio que ya ha desaparecido se encuentre en amenaza?
9. ¿Qué tipos de productos sembraban sus padres o abuelos, para el uso en la preparación de los alimentos?
10. ¿Qué productos le genera más réditos económicos? ¿Por qué?
11. ¿Usted considera que sus futuras generaciones deben ser agricultores o a que preferiría que se dediquen? ¿Por qué?
12. Estimada/do usted consume los productos que cultiva o prefiere comprar productos industrializados o de otros lugares?

Historiadores

1. Buen día, podría ayudarme con su nombre, edad, ¿de dónde es y a que se dedica?
2. ¿Usted qué puede mencionar acerca de los productos alimentarios ya sea naturales o alimentarios?
3. ¿Considera que han tenido cambios?
4. ¿Cuáles son los productos que más consume la población de Pangua?
5. ¿Qué festividades se celebran aquí y en estas que platos tienen mayor demanda?
6. ¿Cuán importante es para la comunidad la gastronomía?

Apéndice 3. Fichas de inventario del PCI del ámbito 4, subámbito gastronomía


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 Ministerio de Cultura Ecuador	
				CÓDIGO	
				IM-05-03-50-004-22-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PANGUA			
Parroquia: CORAZÓN		EL <input checked="" type="checkbox"/>		Rural	
Urbana					
Localidad: EI CORAZÓN					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este):713445		Y(Norte):9874342		Z(Altitud):1503	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: PLATO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PANGUA DENOMINADO SANCOCHO DE TRIPAS DE BORREGO FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO ALULEMA					
Código fotográfico:		IM-05-03-50-004-18-000001-1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
SANCOCHO DE TRIPAS DE BORREGO-EL CORAZÓN, COTOPAXI		D 1	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
MESTIZO		L 1	ESPAÑOL		
Subámbito		Detalle del subámbito			

GATRONOMÍA	N/A

Breve reseña				
Este plato se lo consume en reuniones familiares y en las fiestas patronales de cada parroquia, este plato se ha transmitido de padres a hijos según señala Carlos Domínguez.				
4. DESCRIPCIÓN				
Gradiola Falcón y Carlos Domínguez compra las tripas y hay que lavarlas bien, luego de lavarlas se deja reposando con plátano picado con toda la cascara para que se vaya el olor, con sal, limón y polvo de maíz para se hagan blancas. Luego se pone a cocinar tripas, se le agrega el plátano seda o cualquier variedad y se cocina la alverja, con zanahoria, con papa china o yuca. Prepara un refrito, y colocar en la olla con los demás ingredientes, picar cilantro y servir con un pedazo de limón.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se lo puede consumir únicamente los días domingos en la feria del mercado del Corazón		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Es conocido solo por la población del cantón Pangua, pero no por los demás cantones de la provincia de Cotopaxi, mucho menos por otras provincias aledañas.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	TRIPAS DE BORREGO	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E 2	ARBERJA SECA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E 3	PLATANO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E 4	ZANAHORIA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E 5	CONDIMENTOS	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E 6	SAL	QUIMICO	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E 7	LIMÓN	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H 1	COCINA INDUSTRIAL	ACTUAL	TUNGURAHA, AMBATO	COMPRA

H 2	MAMA CUCHARA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA	
H 3	OLLA	ACTUAL	TUNGURAHA, AMBATO	COMPRA	
H 4	UTENSILLOS DE COCINA	TRADICIONAL	TUNGURAHA, AMBATO	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti p o	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	GRADIOLA FALCÓN	51	COMERCIANTE DEL MERCADO EL CORAZÓN	MERCADO EL CORAZÓN	EL CORAZÓN
	CARLOS DOMÍNGUEZ	53	COMERCIANTE DEL MERCADO EL CORAZÓN	MERCADO EL CORAZÓN	EL CORAZÓN
	ROSA AMERICA CASTILLO	74	COMERCIANTE DEL MERCADO EL CORAZÓN	MERCADO EL CORAZÓN	EL CORAZÓN
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Los individuos que poseen los conocimientos señalan que aprendieron de sus padres y abuelitos desde su niñez.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato se lo encuentra solo en el cantón Pangua, Gradiola Falcón menciona que años atrás era un plato típico que se lo podía consumir muchas veces en la semana.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	En la actualidad es difícil comprar en el mercado las tripas del borrego, elemento indispensable para la preparación de este plato típico. Ésta sería la razón principal para ya no se lo prepara ni consumirlo en la cotidianidad.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	A u d i o
		N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ		Fecha de inventario: 2022/07/03	
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha revisión:	
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-03-51-004-22-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PANGUA	
Parroquia: MORASPUNGO		Rural X	
Urbana			
Localidad: MORASPUNGO			
Coordenadas WGS84 Z17S - Y(Norte):9874797		Z(Altitud): 805	
UTM : X (Este):704874			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BOLAS DE VERDES CON SILANTRO Y RELLENO DE QUESO FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO ALULEMA			
Código fotográfico:		IM-05-03-50-004-18-000002-2.jpg	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
SOPA DE BOLAS DE VERDE		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito	
GATRONOMÍA		N/A	

Breve reseña				
El ingrediente principal de este plato es el plátano verde, mismo que ha sido determinado por la población que está presente día a día, debido a su exquisito sabor y que se lo puede encontrar con facilidad en cualquier restaurante de la localidad.				
4. DESCRIPCIÓN				
Narcisa Borja señala que para la preparación de esta sopa primero se debe pelar el plátano, cocinarlo por 20 min con sal al gusto, majarlo y darle forma de bola con relleno de queso. Luego de en una olla poner a hervir la zanahoria, yuca, arveja, sal, carne de res con sal al gusto y un refrito. El refrito es de cebolla, pimiento y ajo. Ponerlo a hervir junto los demás ingredientes durante 20 min y seguidamente colocar las bolas de verde, cilantro picado y dejar cocinar por 5 min y finalmente servir.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se lo puede encontrarla fácilmente en cualquier puesto, días de feria en los mercados del cantón o restaurantes.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato se elabora no solo en el cantón Pangua, sino también en el cantón La Maná y otros lugares aledaños en la provincia de Cotopaxi.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	PLATANO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E2	YUCA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E3	ARVEJA (TIERNA)	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E4	ZANAHORIA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E5	CILANTRO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E6	SAL	QUIMICO	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E7	REFRITO(CEBOLLA, AJOS, PIMIENTO)	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E8	CARNE DE RES	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

H 1	COCINA INDUSTRIAL	ACTUAL	TUNGURAHA, AMBATO	COMPRA	
H 2	MAMA CUCHARA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA	
H 3	OLLA	ACTUAL	TUNGURAHA, AMBATO	COMPRA	
H 4	UTENSILLOS DE COCINA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
T i p o	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BORJA NARCISA	53	COMERCIANTE DEL MERCADO EL CORAZÓN		EL CORAZÓN
Colektividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Narcisa Borja menciona en las entrevistas realizadas en campo que todo lo que saben y ofertan en el mercado lo aprendieron de sus padres e incluso les enseñan a sus hijos porque es una sopa que tiene un sabor agradable, fácil de preparar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
En la actualidad es un patrimonio gastronómico que se puede preparar en casa y comerla como una sopa ligera, la población del cantón Pangua suele consumir muchas sopas y comidas elaboradas a base del plátano verde, por este motivo, resalta la importancia de este plato.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	En la actualidad es difícil comprar en el mercado las tripas del borrego, elemento indispensable para la preparación de este plato típico. Ésta sería la razón principal para ya no se lo prepara ni consumirlo en la cotidianidad.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		



N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ		Fecha de inventario: 2022/07/02	
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha revisión:	
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
CÓDIGO					
IM-05-03-50-004-22-000003					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI			Cantón: PANGUA		
Parroquia: EL CORAZÓN		Urbana:		Rural	
X					
Localidad: EL CORAZÓN					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este):713445		Y(Norte):9874342		Z(Altitud):1506	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: ESTOFADO DE CAMPECHE ACOMPÑADO CON ARROZ, CHIFLES Y ENSALADA FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO ALULEMA					
Código fotográfico:		IM-05-03-50-004-18-000003-3.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
ESTOFADO DE CAMPECHE			D 1	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L 1	ESPAÑOL	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GATRONOMIA			N/A		

Breve reseña				
Este plato se lo puede encontrar con facilidad los días de feria tato en el Mercado El Corazón y Mercado Central Moraspungo, antes era muy consumido como hasta la actualidad, además este Estofado de Campeche años atrás se lo servía con majado de verde; en las fiestas es unos de los platos que se puede encontrar para almorzar ya sea en los mercados o en cualquier restaurante.				
4. DESCRIPCIÓN				
Carlos Domínguez menciona que primero se cocina el arroz por 20 min con sal al gusto; por consiguiente, picar los vegetales, hacer un refrito, mezclarlos con sal al gusto, una vez que coja consistencia agregar agua y el pescado, dejar que cocine hasta que suavice la carne del pescado. De ahí, pelar el verde y cortarlo en rodajas finas y freír en aceite hirviendo, este puede ser acompañado solo con verde majado en vez de los chifles y ensalada de encurtido o lechuga con zanahoria y pepinillo, los cuales se pican, se los mezcla con sal y gotitas de limón.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
<input type="checkbox"/>	Anual	Se lo puede consumir los días de feria del Mercado El Corazón y el Mercado Central Moraspungo, y es muy común que el plato sea parte del menú de los restaurantes.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua			
<input type="checkbox"/>	Ocasional			
<input type="checkbox"/>	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
<input checked="" type="checkbox"/>	Local	Es conocido solo por la población del cantón Pangua, pero no por los demás cantones de la provincia de Cotopaxi, mucho menos por otras provincias aledañas.		
<input type="checkbox"/>	Provincial			
<input type="checkbox"/>	Regional			
<input type="checkbox"/>	Nacional			
<input type="checkbox"/>	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E	1	PESCADO CAMPECHE	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E	2	ARROZ	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E	3	PLÁTANO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E	4	VEGETALES (TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA, PEPINILLO, LECHUGA, LIMÓN)	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E	5	ALIÑO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E	6	SAL	QUIMICO	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
		Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H	1	COCINA INDUSTRIAL	ACTUAL	TUNGURAHUA, AMBATO	COMPRA
H	2	MAMA CUCHARA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
H	3	OLLA	ACTUAL	TUNGURAHUA, AMBATO	COMPRA
H	4	UTENSILLOS DE COCINA	TRADICIONAL	TUNGURAHUA, AMBATO	COMPRA
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti po	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARLOS DOMÍNGUEZ	53	COMERCIANTE DEL MERCADO EL CORAZÓN	MERCADO EL CORAZÓN	EL CORAZÓN
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El Sr. Carlos Domínguez poseen los conocimientos y señala que aprendió su preparación de sus padres y abuelitos desde su niñez.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato se lo encuentra solo en el cantón Pangua, y este plato es elaborado con el Campeche que parte de la población se dedica a la pesca y por ende lo consumen de manera cotidiana.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				

	Media	En la actualidad la compra del pescado Campeche y de los ingredientes que son base ara el plato son fácil de encontrar en los mercados para la preparación del plato, de tal forma que no tiene problema alguno con respecto a la perdida de este.		
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
	Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
	N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS				
	Textos	Fotografías	Videos	Audi o
	N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			Fecha de inventario: 2022/07/03	
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha revisión:	
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	 INPC <small>Instituto Nacional del Patrimonio Cultural Ecuador</small>	CÓDIGO
		IM-05-03-50-004-22-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: PANGUA

Parroquia: EL CORAZON

Urbana Rural

Localidad: RECINTO PUCARÁ

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (711048)

Y (9874324)

Z (1239)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: ELABORACIÓN DE LA PANELA

FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO ALULEMA

Código fotográfico: IM-05-03-50-004-22-000004-4.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PRODUCCIÓN DE PANELA	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GATRONOMÍA	N/A	

Breve reseña

La elaboración de panela tiene gran realce en el cantón Pangua debido a que es un producto que permite generar ingresos económicos, pero además en la fiesta del Reencuentro Pangüense en el desfile, las personas de los carros alegóricos suele regalar este producto a los visitantes y quienes son participe de la fiesta.

4. DESCRIPCIÓN

La producción de panela es a base de la caña de azúcar en la cual primero se siembra, después de un año se corta la caña, luego hay que limpiarla y lavarla, realizar la molienda mediante el trapiche ya sea moderno(motor) o artesanal(movimiento-animales), en el pasado tomaba alrededor de 1 día




moler la caña al utilizar el trapiche artesanal hoy en día se hace ese mismo trabajo en cuestión de 3 a 5 horas. Por consiguiente, cocinar el caldo por 4 horas hasta que tenga una consistencia espesa. Colocar en moldes de madera y al enfriarse envolver con las hojas de caña secas.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Todos los días se dedican a la producción de panela en las fincas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este producto se lo distribuye en las cuatro regiones del país por ser un endulzante natural.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	CANA DE AZUCAR	VEGETAL	COTOPAXI, PANGUA	PRODUCCION PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	TRAPICHE	ACTUAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
H2	PAILA	ACTUAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA	
H3	MOLDE DE MADERA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
H4	COCINA-HORNO	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	GARCIA GERMAN	55	COMERCIANTE	PUCARÁ	PUCARA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos desde cómo se cosecha la caña de azúcar hasta la manera de elaborar paso a paso la panela, son heredados de padres o abuelos desde edades muy tempranas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta actividad y los conocimientos alrededor de la producción de panela son considerados por los pobladores como una de las tradiciones del cantón menciona el Sr. German García, porque muchos habitantes se dedican a la producción de panela día a día.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Hay varios trapiches de producción de panela, por ende la producción es alta y varias familias se dedican a ella, además la actividad genera ingresos económicos para el sustento familiar de muchos habitantes.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
	Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
	IM-05-03-52-004-22-000006	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
	IM-05-03-50-004-22-000007	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
	IM-05-03-50-004-22-000008	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS					
	Textos	Fotografías	Videos	Audío	
	N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			Fecha de inventario: 2022/07/02		
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha revisión:		
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
CÓDIGO					
IM-05-03-51-004-22-000005					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI			Cantón: PANGUA		
Parroquia: MORASPUNGO		Urbana		Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: AGUA SANTA					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 704874		Y (Norte) 9874797		Z (Altitud) 807	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: OBTENCIÓN DEL LICOR ARTESANAL					
FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO					
Código fotográfico: IM-05-03-51-004-22-000005-5.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
PRODUCCIÓN DE LICOR ARTESANAL			D 1	TRAGO PURO	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L 1	ESPAÑOL	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GATRONOMIA			N/A		
Breve reseña					
El licor denominado trago puro ha sido desde años atrás uno de los principales alcoholes que se distribuye en el Ecuador y que está presente en muchas festividades en el territorio ecuatoriano, además, hoy en día se lo fabrica con normas de registro sanitario y con diferentes saborizantes, presentado como cocteles.					

4. DESCRIPCIÓN					
<p>Primero cortar la caña (cosecha), luego con el raspado de la hoja para dejarla solo en cascará, por consiguiente, se la pasa a moler mediante un trapiche, el zumo colocar en tanques de fermentación mínimo 24h, a este se lo denomina guarapo. Este tanque lo colocar en el horno para cocinar, donde esta adherido una caña guadua y un alambique de caña guadua por donde pasa el vapor al hervir. En el alambique de cobre se evapora al enfriarse, pasa por el brazo y llega a la serpentina que está sumergida en agua fría y sale el trago.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Todos los días se elabora este producto porque es la fuente principal de ingresos económicos para muchas familias del cantón Pangua.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este producto se lo distribuye en Ecuador, ya que en muchas fiestas de pueblo está presente y por su valor económico y grados de alcohol que posee desde los 30 a 65°..			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E	1 CANA DE AZUCAR	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
E	2 BAGAZO DE LA CAÑA DE AZUCAR	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H	1 TRAPICHE	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
H	2 TANQUES	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA	
H	3 COCINA-HORNO	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
H	4 ALAMBIQUE	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	GARCIA GERMAN	55	COMERCIANTE	PUCARÁ	PUCARÁ
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				



	Maestro-aprendiz	La forma de cosechar la caña de azúcar, la molienda y como se debe cocinar en los hasta que comience a evaporar el guarapo lo aprendió de sus padres y abuelitos señala el Sr, German García.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de este patrimonio gastronómico se lo hace día a día porque es una fuente de ingresos económicos en los pobladores del cantón Pangua, y ellos enseñan a sus generaciones para que también generen dinero a partir de este producto.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este producto se elabora todos los días en la parroquia El Corazón y Moraspungo, desde edades tempranas los niños aprenden el proceso de elaboración.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
	Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
	N/A	N/AA	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
	Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			Fecha de inventario: 2022/07/05		
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha revisión:		
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
				CÓDIGO	
				IM-05-03-52-004-22-000006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PANGUA			
Parroquia: PINLLOPATA		Rural <input checked="" type="checkbox"/>			
Urbana		<input type="checkbox"/>			
Localidad: PINLLOPATA					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)		Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: JUGO DE LA MORA COSECHA EN LA PARROQUIA DE PINLLOPATA					
FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO					
Código fotográfico: IM-05-03-51-004-22-000006-6.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
JUGO DE MORA			D1	N/A	
MERMELADA DE MORA			D1	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GATRONOMÍA			N/A		

Breve reseña			
El Jugo de mora es consumido por la población debido a la gran producción que mantiene en la zona alta de Pinlopatá y Ramón Campaña, además realizan la mermelada ya que se realiza con dulce (panela), cabe resaltar que la panela es elaborada en el cantón. Pero en sí la mora no solo es utilizada para esto, sino en lo que resalta es que su pulpa es utilizada como un saborizante natural para el licor artesanal desde muchos años atrás menciona Germán García.			
4. DESCRIPCIÓN			
Jugo de Mora Primero lavar la mora que ha sido cosechada o comprada en los mercados del cantón, luego poner azúcar o panela, agua, mora y proceder a licuar, por consiguiente, cernir y servir.			
Mermelada de mora Lavar la mora y licuar con una cantidad pequeña de agua, proceder a cocinar la pulpa obtenida con panela o azúcar y esperar hasta que tenga una consistencia espesa.			
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad		
	Anual	El jugo de mora puede ser servido como una bebida ya sea en el desayuno o almuerzo, mientras que la mermelada es consumida en el desayuno con el pan negro.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance	Detalle del alcance		
	Local	Este producto se lo distribuye en Ecuador es principal competencia de la ciudad de Ambato, sin embargo en el cantón existe una asociación la cual permite que la mora sea distribuido a nivel nacional, al igual que la fábrica de la pulpa de la mora la cual permite que este producto agrícola llegue a las demás provincias.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	MORA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA PROPIA
E 2	PANELA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA PROPIA
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H 1	LICUADORA	ACTUAL	PICHINCHA, QUITO COMPRA
H 2	OLLA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA COMPRA

H 3	COCINA	ACTUAL	TUNGURAHUA, AMBATO	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti po	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CAIZA YADIRA	54	AMA DE CASA	PINLLOPATA	PINLLOPATA
Colectivas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	La forma de cosechar y de cómo preparar comidas a base de este producto menciona la Sra., Yadira Caiza le enseñó su madre y tía.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La población de Pangua consume jugos naturales que se venden en los puestos del Mercado El Corazón y el Mercado Central Moraspungo, porque consideran que los jugos naturales es mejor que una gaseosa, y para quienes son productores directos consumen lo que producen; ya sea elaborando la colada morada, un jugo para acompañar el almuerzo o una mermelada para comer con el pan negro.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La mora se cosecha cada ocho días , motivo por el cual los productores lo suelen consumir de manera cotidiana y por ende no existe alguna amenaza para la pérdida de estos patrimonios gastronómicos..			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
IM-05-03-50-004-22-000004	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
IM-05-03-51-004-22-000005	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A	N/A	N/A		

10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ	Fecha de inventario: 2022/07/04
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA	Fecha revisión:
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-03-50-004-22-000007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: PANGUA

Parroquia:
CORAZÓNEL

Rural

Urbana

Localidad: EL CORAZÓN

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este): 713445

Y (Norte): 9874342

Z (Altitud) 1503

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: COLADA MORADA A BASE DE MAÍZ, MORA Y PANELA.

FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO

Código fotográfico: IM-05-03-50-004-22-000007-7.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
COLADA MORADA	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GATRONOMÍA	N/A	

Breve reseña



Esta colada es preparada para celebrar el día de difuntos el 2 de noviembre en todo el Ecuador, antes solían ir a los cementerios y llevar con guaguas de pan y otras comidas como ofrenda a las tumbas de sus seres que han partido de este mundo, actualmente ya no se lleva a las tumbas esta colada pero sigue vigente en el consumo de los pangüenses esta fecha porque realizan reuniones familiares y en el Ecuador son días de feriado.

4. DESCRIPCIÓN

En una olla colocar las especias hasta que hierva y concentren sus sabores, luego verter el jugo de naranjilla y mora previamente preparados. Picar las frutas (piña, frutilla, babaco) y agregar a la olla para que se cocinen; luego colocar la panela para que diluya. En un recipiente con agua fría mezclar la harina de maíz y verter en la olla, mientras se agrega mezclar con una cuchara para evitar grumos. Esperar que coja consistencia y servir con un pan negro.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	La colada morada es elaborada el 2 de Noviembre para la celebración del día de los difuntos o denominado como finados.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El Ecuador tiene como la fecha de celebración el día 2 de noviembre, motivo por el cual la colada morada es preparada por todas las familias ecuatorianas.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	MORA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E 2	PANELA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E 3	NARANJILLA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E 4	HARINA DE MAIZ	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E 5	BABACO	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E 6	FRUTILLA	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E 7	PINA	NATURAL	LOS RÍOS, QUEVEDO	COMPRA
E 8	ESPECIAS: CANELA, PIMIENTA, HOJA DE NARANJA, HIERVA LUISA	NATURAL	LOS RÍOS, QUEVEDO	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H 1	LICUADORA	ACTUAL	PICHINCHA, QUITO	COMPRA
H 2	OLLA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
H 3	COCINA	ACTUAL	TUNGURAHUA, AMBATO	COMPRA

H 4	UTENSILLOS DE COCINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti po	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CAIZA YADIRA	54	AMA DE CASA	PINLLOPATA	PINLLOPATA
Colectivas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	La forma de cosechar y de cómo preparar comidas a base de este producto menciona la Sra., Yadira Caiza le enseñó su madre y tía.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La población de Pangua hereda a sus generaciones los pasos para la preparación de la colada morada y es algo tradicional celebrar en familia los días de los difuntos porque recuerdan a sus seres queridos y los visitan en los cementerios, por ende es parte de la cultura Pangüense y ecuatoriana como tal.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La colada morada al ser reconocida a nivel nacional no tiene sensibilidad al cambio porque ha sido transmitida de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-05-03-50-004-22-000004		CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	A u d	

			i o
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ		Fecha de inventario: 2022/07/05	
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha revisión:	
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
				CÓDIGO	
				IM-05-03-50-004-22-000008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI			Cantón: PANGUA		
Parroquia: EL CORAZÓN		Urbana	X	Rural	
Localidad: EI CORAZÓN					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 713445		Y (Norte) 9874342		Z (Altitud) 1507	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: ELABORACIÓN DE TÉ CON PATRIMONIOS ALIMENTARIOS DE PANGUA (CACAO, HOJA DE NARANJA, PANELA) FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO					
Código fotográfico: IM-05-03-50-004-22-000008-8.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
TÉ DE CACAO CON PANELA		D1	Café de cacao con panela		
TÉ DE HOJA DE NARANJA CON PANELA		D1	Agüita de hoja de naranja con panela		
Grupo social		Lengua (s)			
MESTIZO		L1	ESPAÑOL		
Subámbito		Detalle del subámbito			
GATRONOMÍA		N/A			

Breve reseña	
<p>La panela desde hace muchos años fue un producto que permitía generar económica para las familias pangüenses, el cacao aún más ya que los granos de aroma fina son los mejores en el territorio ecuatoriano y que en la actualidad se intenta introducir en el mercado internacional, con referencia a la hoja de naranja es una planta que es utilizada como una plata para aguas aromáticas y que está presente en todo el Ecuador y que en los mercados la denominan dentro del grupo de las hiervas de dulce. Por ende, el té elaborado a partir de estos patrimonios es parte de la identidad cultural del cantón Pangua.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Té de cacao con panela Primero cosechar al cacao, sacarle la pulpa blanca que lo recubre con aserrín, luego dejarlo secar al sol durante dos días. Por consiguiente, tostar en un tiesto estos granos, luego moler muy fino. Poner en una olla con agua a hervir y agregar el cacao molido, dejar hervir y mediante un cedazo colar, servir el agua obtenida y endulzar con panela.</p> <p>Té de hoja de naranja Colocar una olla a hervir agua, luego hacer una infusión con las hojas de naranja, servir y endulzar con panela.</p>	
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	Son agüitas aromáticas que pueden ser consumidas para merendar desayunar y debido a la facilidad de preparación y muy económicos las personas lo preparan varias veces a la semana.
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	
Alcance	Detalle del alcance
<input type="checkbox"/> Local	Son preparados en la provincia de Cotopaxi porque la venta de estos productos se lo hace en los diferentes mercados que se encuentran en Cotopaxi.
<input checked="" type="checkbox"/> Provincial	

	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E 1	GRANOS DE CACAO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
E 2	PANELA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
E 3	HOJA DE NARANJA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H 1	OLLA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA	
H 2	COCINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	KARINA ÁVILA	69	AMA DE CASA	EL CORAZÓN	EL CORAZÓN
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La Sra. Karina Avila menciona que su abuelita solía preparar estas agüitas en la mañana y lo servía con pancito, entonces por eso ella preparaba para su familia y lo hace hasta la actualidad desde sus 8 años.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Estas agüitas son preparadas para por las familias pangüenses porque son fácil de preparar y a esto se suma que son sumamente económicas, naturales y lo deducen a que son buenas para la salud.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a que tanto la producción de panela, el cultivo de cacao y la naranja se realiza a gran escala, da como resultado a que la preparación de las bebidas mencionadas no se pierden al transcurso de los años y no tengan mayores cambios.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					




Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-05-03-50-004-22-000004	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ		Fecha de inventario: 2022/07/05		
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha revisión:		
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO	
		IM-05-03-50-004-22-000009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PANGUA	
Parroquia: CORAZÓN	EL <input checked="" type="checkbox"/>	Rural	
Urbana			
Localidad: EI CORAZÓN			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 713445		Y (Norte) 9874342	Z (Altitud) 1512
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: TORTILLAS DE PAPA CHINA ACOMPAÑADAS CON POLLOS, MADURO Y ENSALADA			
FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO			
Código fotográfico: IM-05-03-50-004-22-000009-9.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
TORTILLAS DE PAPA CHINA CON POLLO	D1	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GATRONOMÍA	N/A		

Breve reseña				
La papa china se la puede cocinar de distintas formas, sin embargo, en el transcurso del tiempo ya no se cosecha como antes debido a que ya no genera tantos réditos económicos y la existencia de variedad de papas en la provincia de Cotopaxi.				
4. DESCRIPCIÓN				
Para la preparación de las tortillas de papa china con pollos; primero se debe pelar, lavar la papa china y cocinar por 30 min con sal, majar y mezclar con huevos en un recipiente, dar la forma de tortilla y freírla con manteca de cerdo. Lavar el pollo y despresarlo, en un contenedor con aliño dejar por unos 20 min, posteriormente freírlo, a su vez se frie el plátano. Cocinar el melloco y la remolacha por separado por unos 25 min, sacarlos y picarlos. Después mezclar con sal, la lechuga, cebolla y servir.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta preparación lo realizan solo cuando se encuentra a la venta en el mercado y cuando se dispone de tiempo las amas de casa, porque mencionan que es un trabajo laborioso y por el trabajo no les da tiempo para su reparación y mejor solo prefieren cocinarla.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Este plato es preparado solo en la parroquias del cantón Pangua.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E	1 PAPA CHINA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E	2 POLLO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E	3 MELLOCO	NATURAL	COTOPAXI, PUJILÍ	COMPRA
E	4 PALATANO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E	5 VEGETALES(LECGUHA, RREMOLACHA, CILANTRO)	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E	6 ALINO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E	7 SAL	QUÍMICO	GUAYAS, GUAYAQUIL	COMPRA
E	8 MANTECA DE CERDO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H	1 OLLA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA



H 2	SARTEN	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA	
H 2	COCINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
H 3	UTENSILIOS DE COSINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARIA URKU YANCHAPANTA	58	COMERCIANTE	EL CORAZÓN	EL CORAZÓN
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La señora María Yanchapanta afirma que ella se dedica al cultivo, venta y autoconsumo de la papa china , es un productos que se lo puede freir o cocinar y preparar sopas pero que todo lo que sabe aprendió de su madre y de su hermana mayor que actualmente tiene 72 años.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La población de Pangua solo cultiva para el autoconsumo la papa china, sin embargo, es un ingrediente que se puede utilizar en sopas o cocinarla solo pelándola con un poco de sal y anqué no genere dinero, puede remplazar a otras variedades de papas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a que la papa china es cultivada solo para el autoconsumo, tiene una sensibilidad al cambio media porque fácilmente puede ser reemplazada por otras variedades de papas y así llegar perderse el plato denominado tortillas de papa china con pollo.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	A u d i o	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
N/A					

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ	Fecha de inventario: 2022/07/05
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA	Fecha revisión:
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
				CÓDIGO	
				IM-05-03-51-004-22-000011	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PANGUA			
Parroquia: MORASPUNGO		Rural <input checked="" type="checkbox"/>			
Urbana					
Localidad: MORASPUNGO					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 704874		Y (Norte) 9874797		Z (Altitud) 807	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO					
Código fotográfico: IM-05-03-51-004-22-000011-11.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
ARROZ CON MENESTRA Y CARNE ASADA		D1	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
MESTIZO		L1	ESPAÑOL		
Subámbito		Detalle del subámbito			
GATRONOMIA		N/A			
Breve reseña					
En el cantón Pangua se dedican a la ganadería, de ahí que la carne es muy consumida por la gente, además que muchas personas al no disponer de energía eléctrica para un refrigerador suelen conservar la carne con sal y en las festividades muchas de las personas que ofrecen o vende comida, lo hacen parte del menú.					
4. DESCRIPCIÓN					

Para la preparación primero se cocina el arroz por 20 min con sal al gusto, luego cocinar el fréjol por 30 min, condimentar, sal al gusto y poner un poco de plátano licuado, esperar hasta que espese. La carne aliñar por 20 min hasta que se concentre, posteriormente poner en la parrilla y asar. Picar los vegetales, mezclarlos con sal al gusto y finalmente pelar el verde y cortarlo en rodajas finas y freír en aceite hirviendo.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato es elaborado en las festividades pero también de manera cotidiana para el almuerzo, y los restaurantes es común que lo formen parte de su menú.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato es preparado en toda la provincia de Cotopaxi, pero cada comunidad con su manera e ingredientes que disponen en su territorio.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E	1 CARNE DE RES	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E	2 ARROZ	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E	3 FRÉJOL	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E	4 PLÁTANO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E	5 ALINO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E	6 TOMATE, CEBOLLA	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E	8 SAL	QUÍMICO	GUAYAS, GUAYAQUIL	COMPRA
E	9 VEGETALES(ZANAHORIA, LECHUGA, PEPINILLO)	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H	1 OLLA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
H	2 COCINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
H	3 UTENSILOS DE COSINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
H	4 BRASERO	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
5. PORTADORES / SOPORTES				

Ti po	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	47	ISABEL ORTIZ	AMA DE CASA	MORASPUNGO	MORASPUNGO
Colectivas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La manera de preparar la Sra. Isabel Ortiz dice que le enseñó su madre, desde sus 9 años y ahora ella sabe cocinar variedad de platos incluso prepara los almuerzos para quienes trabajan en obras del Municipio y es uno de los platos que ella les da de comer.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La carne asada es muy consumida no solo en el cantón Pagua , sino en ciudades aledañas ; además, debido a la crianza de ganado vacuno, la oferta es muy grande y de las cuales la gente compra para sopas o secos, es así que de una u otra forma la carne asada con arroz y menestra está presente en la mesa de una familia Pangüense.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a la oferta de este plato tanto en los mercados como en los restaurantes y que son transmitidos de generación en generación, no tiene sensibilidad al cambio o que se pueda perder las técnicas de preparación al transcurrir los años.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			Fecha de inventario: 2022/07/09		
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha revisión:		
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-03-51-004-22-000012

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: PANGUA

Parroquia:
MORASPUNGORural

Urbana

Localidad: MORASPUNGO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 704874

Y (Norte) 9874797

Z (Altitud) 807

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: FRITADA EN PAILA DE BRONCE

FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO

Código fotográfico: IM-05-03-51-004-22-000012-12.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
FRITADA	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GATRONOMÍA	N/A	

Breve reseña

La fritada al igual que el hornado se encuentra registrado como patrimonio cultural inmaterial por el INPC, debido a la trascendencia que este plato ha tenido y sigue vigente en la región central del Ecuador.

4. DESCRIPCIÓN

Se inicia la preparación primero lavando la carne del cerdo, colocar en una paila junto con aliños, sal y cebolla blanca picada en cortes grandes alargados y dejar que cosa hasta que dore. Luego freír en la misma paila el plátano maduro. En un sartén o tiesto con manteca de cerdo tostar el maíz amarillo hasta que dore (tostado), junto con cebolla y ajo, sal al gusto. Cocina el mote por 6 horas (cocina de leña). Picar la cebolla, tomate, cilantro, mezclar con zumo de limón y sal, servir.				
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato es elaborado en las festividades de parroquialización de cada parroquia del cantón Pangua.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance	Detalle del alcance			
	Local	Este plato es preparado en toda la provincia de Cotopaxi y las demás provincias de la región Sierra.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	CARNE DE CERDO	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
E2	CEBOLLA BLANCA, AJO, PIMIENTO	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
E3	PLÁTANO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E4	MAIZ	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E5	SAL	QUÍMICO	GUAYAS, GUAYAQUIL	COMPRA
E6	VEGETALES(CEBOLLA PAITEÑA, TOMATE, ZANAHORIA, TOMATE,LIMÓN, CILNTRRO)	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
ramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PAILA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA
H2	COCINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
H3	UTENSILOS DE COSINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA
5. PORTADORES / SOPORTES				

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARIA SHUNTA	53	AMA DE CASA	RAMÓN CAMPAÑA	RAMÓN CAMPAÑA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La Sra., María Shunta menciona que aprendió a preparar de su abuelita y de su madre junto con sus demás hermanos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La fritada es un plato que las personas suelen consumir en los días de feria o en su hogar, la preparación de esta se la realiza no solo en festividades del cantón sino también cuando una familia Pangüense realiza un evento social, de ahí para la importancia de la existencia de este plato. Además, que es un plato que ha ganada territorio en toda la región Sierra.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Este plato al ser elaborado tanto en casa, como en cualquier restaurante o mercado en la región andina tiene mayor posibilidad de la existencia en el transcurso del tiempo sin cambios.
	Mediana	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A

10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ	Fecha de inventario: 2022/07/06
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA	Fecha revisión:
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	
CÓDIGO					
IM-05-03-53-004-22-000013					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PANGUA			
Parroquia: RAMÓN CAMPAÑA				Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Urbana <input type="checkbox"/>					
Localidad: RAMÓN CAMPAÑA					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)		Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: CAUCA DE GALLINA CRIOLLA					
FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO					
Código fotográfico: IM-05-03-53-004-22-000013-13.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
CAUCA DE GALLINA CRIOLLA			D1	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GATRONOMIA			N/A		

Breve reseña				
La cauca es un plato que se lo prepara como una colada de sal, tiene un sabor muy peculiar y algunas personas que se dedican a su elaboración la venden en el mercado El Corazón, es así que la Sra. María Shunta menciona que desde niña su madre compra en el mercado o solía preparar en casa, y que en los restaurantes cuando era la celebración del Reencuentro Pangüense era normal encontrarla como parte del menú para el almuerzo.				
4. DESCRIPCIÓN				
Para la preparación de este plato primero se debe lavar y despesar a la gallina criolla, para luego ponerla a cocer en una olla junto a un refrito de cebolla, ajo y pimienta, zanahoria y sal al gusto. Finalmente, a la harina mezclar con agua fría y colocar en la olla que está hirviendo con los demás ingredientes, remover para evitar grumos, si es con el chodo tierno solo licuar y colocar en la olla.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato es muy común que sea preparado en cualquier día de la semana por las familias pangüenses.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato es preparado en toda la provincia de Cotopaxi y las demás provincias de la región Sierra.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E 1	GALLINA CRIOLLA	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA
E 2	CEBOLLA BLANCA, AJO, PIMIENTO	NATURAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA

E 3	CHOCLO TIERNO O HARINA DE MAÍZ	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
E 4	ZANAHORIA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
E 5	SAL	QUÍMICO	GUAYAS, GUAYAQUIL	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H 1	OLLA	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA	COMPRA	
H 2	COCINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	PROPIA	
H 3	UTENSILIOS DE COSINA	TRADICIONAL	COTOPAXI, PANGUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARIA SHUNTA	53	AMA DE CASA	RAMON CAMPANA	RAMON CAMPANA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	.La Sra. María Shunta menciona que este plato lo aprendió a preparar por su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La cauca de gallina criolla es una comida nutritiva que brinda energías a un ser humano para ayudar a desarrollar las actividades diarias a una persona por ende marca la importancia de ser consumida.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al ser elaborada de manera cotidiana ayuda que se mantenga de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	E d a d
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	

N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	A u d i o
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ		Fecha de inventario: 2022/07/06	
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha revisión:	
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO
		IM-05-03-52-004-22-000014
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: COTOPAXI	Cantón: PANGUA	
Parroquia: PINLLOPATA	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: PINLLOPATA		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)	Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PAN NEGRO		
FOTO: MARÍA JOSÉ CHANGO		
Código fotográfico: IM-05-03-52-004-22-000014-14.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PAN NEGRO	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GATRONOMÍA	N/A	

Breve reseña
El pan negro es preparado para servirlo con la colada morada, es así, que en años atrás menciona
4. DESCRIPCIÓN
Empezar con la mezcla de la harina de trigo y de maíz con agua y huevos, luego verter con mantequilla caliente en la mezcla y sal, una vez mezclados estos ingredientes amasar y dejar reposar 30 min. Seguidamente se vuelve amasar y dar la forma del pan con relleno de panela, poner en el horno de leña o el industrial. El horno industrial se lo calienta con 15 min de anticipación para luego ya en el calor se concentre y luego meter el pan para que se hornee.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Este pan es preparado cada día de celebración de difuntos para acompañarlo con la colada morada.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El pan es solo consumido, preparado y conocido en el cantón Pangua.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E	1 HUEVOS	ANIMAL	COTOPAXI, PANGUA		COMPRA
E	2 HARINA DE TRIGO	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA		COMPRA
E	3 HARINA DE MAIZ	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA		PROPIA
E	4 PANELA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA		PROPIA
E	5 SAL	QUIMICO	GUAYAS, GUAYAQUIL		COMPRA
E	6 LEVADURA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA		PROPIA
E	7 MANTEQUILLA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA		COMPRA
E	8 AGUA	NATURAL	COTOPAXI, PANGUA		PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
H	1 HORNO	ACTUAL	COTOPAXI, LATACUNGA		COMPRA
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	YADIRA CAIZA	54	AMA DE CASA	PINLLOPATA	PINLLOPATA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	.La Sra. Yadira Caiza menciona que el paso a paso de cómo se prepara y con que se prepara el pan negro lo aprendió de su padre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El pan negro ha sido elaborado de generación en generación debido a que sus ingredientes principales es la harina de maíz y trigo, dichos productos son cultivados en el propio cantón además que es parte de la gastronomía que se prepara para la celebración del día de los difuntos que se festeja a nivel nacional.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
IM-05-03-50-004-22-000007	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A	N/A	N/A		
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ			Fecha de inventario: 2022/07/06		
Revisado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha revisión:		
Aprobado por: ARMIJOS ANGO SARA ALEJANDRA			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: CHANGO ALULEMA MARÍA JOSÉ					