



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE LICENCIATURA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“PLAN DE SALVAGUARDA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA
PARROQUIA PUJILÍ (MATRIZ) CANTÓN PUJILÍ PROVINCIA DE COTOPAXI”**

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

Autor:

Bravo Arias Franklin Paul

Tutor:

Benavides Zura Norma Lucia

LATACUNGA – ECUADOR

Febrero 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

FRANKLIN PAUL BRAVO ARIAS, con cédula de ciudadanía No. 1724389695, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: PLAN DE SALVAGUARDA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PARROQUIA PUJILÍ (MATRIZ) CANTÓN PUJILÍ PROVINCIA DE COTOPAXI”, siendo la Lcda. Norma Lucía Benavides Zura Mg, 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, 20, de febrero del 2023



Franklin Paul Bravo Arias

Estudiante

C.C. 1724389695



Lcda. Norma Lucía Benavides Zura, Mg.

Docente Tutor

C.C. 1002669644

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 FRANKLIN PAUL BRAVO ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía 17224389695 de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará EL CEDENTE; y, de otra parte, el Doctor Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará LA CESIONARIA en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - EL 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 Plan de salvaguarda de las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (La Matriz) cantón Pujilí provincia de Cotopaxi, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico

Inicio de la carrera: octubre 2017 - febrero 2018

Finalización de la carrera: octubre 2022 – febrero 2023

Aprobación en consejo de derecho – 30 de Noviembre del 2022

Tutor. - Lcda. Benavides Zura Norma Lucia Mg.

Tema: “Plan de salvaguarda de las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (Matriz) cantón Pujilí 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, EL CEDENTE autoriza a LA CESIONARIA a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 20 días del mes de febrero del 2023.



Franklin Paul Bravo Arias
EL CEDENTE

Dr. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“PLAN DE SALVAGUARDA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PARROQUIA PUJILÍ (MATRIZ) CANTÓN PUJILÍ PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Bravo Arias Franklin Paul, 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, 20, de febrero 2023



Lcda. Norma Lucia Benavides Zura, Mg.
DOCENTE TUTOR
C.C. 1002669644

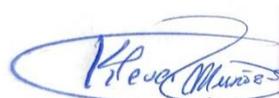
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Bravo Arias Franklin Paul con el título del Proyecto de Investigación: “PLAN DE SALVAGUARDA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PARROQUIA PUJILÍ (MATRIZ) CANTÓN PUJILÍ 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.

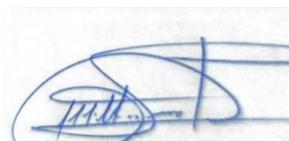
Latacunga, 20, de febrero del 2023



Lector 1: (Presidente)
Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg.
CC:1802830123



Lector 2
Ing. Klever Homero Muñoz Solis, Mg.
C.C.0501397814



Lector 3
Ing. Milton Alberto Sampedro Arrieta, Mg.
CC: 0602636987

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a quien realizo el presente trabajo académico a mi persona ya que no haber sido por la constancia y las ganas de seguir adelante no se hubiera podido concretar este objetivo. Agradezco a mi madre y a mi padre por el apoyo proporcionado. A mi segunda familia con la cual viví por un tiempo de no haber sido por ellos no hubiera podido concretar este objetivo. A mis amigos que se transformaron con el tiempo en mis hermanos, y a la licenciada Norma Lucia Benavides Zura Lcda. Mg. tutora del proyecto de investigación por el apoyo brindado a lo largo de este proceso, quien con su paciencia y amplios conocimientos pudo guiarme para finalizar con éxito.

Franklin Paul Bravo Arias.

DEDICATORIA

A mi persona por guiar mi camino y ser mi propia fuerza ante cualquier obstáculo ya que al final del día solo nos tenemos a nosotros mismos, a mi madre Anabel Arias por estar ahí conmigo dándome ánimos, a mi padre Franklin Bravo por todo el apoyo que he recibido, a Fabián Tigse y Tamara Espinosa por ser mi segunda familia y haberme acogido en su hogar y a mis amigos Kevin y Joseph por su incondicional amistad por haber estado siempre conmigo, a Javier Pallo uno de mis grandes amigos que lamentablemente ya no está con nosotros.

Franklin Paul Bravo Arias.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

Autor: Franklin Paul Bravo Arias

RESUMEN

El presente informe de investigación tuvo como objetivo la elaboración de un Plan de Salvaguarda para las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (La Matriz) cantón Pujilí provincia de Cotopaxi. El Plan de Salvaguarda es una herramienta de gestión metodológica que permite la estructuración técnica de estrategias que a su vez conforman programas o proyectos enfocados en la preservación de los diferentes patrimonios culturales inmateriales que existen. El Patrimonio cultural inmaterial o Patrimonio cultural intangible forma parte de las declaraciones de la UNESCO y se define como “el conjunto de creaciones basadas en la tradición de una comunidad cultural expresada por un grupo. Para el desarrollo del plan se enfocó el estudio en las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí(La Matriz),las bebidas tradicionales son aquellas preparaciones líquidas que son parte de las expresiones culturales de un pueblo que ha logrado construir una identidad ,son recursos que transmiten elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales , cosmovisión , técnicas de elaboración que otorgan a las preparaciones características especiales que suelen ser transmitidas de generación en generación, los ingredientes con los que se preparan que están dentro de un contexto histórico ancestral cultural que forma parte de su evolución alimentaria llegando a ser parte fundamental para su identidad . La presente investigación trabaja en base a los lineamientos del enfoque cualitativo con sus respectivas metodologías. Para la elaboración de los objetivos se emplearon los métodos deductivo, descriptivo, etnográfico conjuntamente con la guía metodológica del INPC teniendo como resultado el inventario de las bebidas tradicionales de la parroquia información que fue requerida para la elaboración del plan de salvaguarda, así mismo se ejecutó una de las estrategias estipuladas en el plan de acuerdo el tercer objetivo propuesto.

Palabras clave: Cultura, Turismo, Patrimonio, Patrimonio cultural Inmaterial, Tradición, Bebidas tradicionales.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

Autor: Franklin Paul Bravo Arias

ABSTRACT

The current research report had as aim a Safeguard Plan for the traditional drink's elaboration from Pujili parish (La Matriz) Pujilí canton, Cotopaxi province. The Safeguarding Plan is a methodological management tool, what allows the strategies technical structuring, which in turn it makes up focused programs or projects to the existent different intangible cultural heritage's preservation. Immaterial cultural heritage or intangible cultural heritage is UNESCO declaration's part and is defined as “the set of creations based on a cultural community tradition expressed by a group. For the plan development, it focused the study on the traditional drinks from Pujilí parish (La Matriz), traditional drinks are those liquid preparations, what are cultural expressions part from a town, which has managed to build an identity, they are resources, what they transmit communication elements, and manifest both the traditions, cultural beliefs, worldview, production techniques, which give them to the preparations special characteristics, what are usually transmitted from generation to generation, the ingredients, which they are prepared, what are within an ancestral cultural historical context, which is part their food evolution, becoming a fundamental part their identity. The current research works based on the qualitative approach guidelines with their respective methodologies. For the aims elaboration, they were used the deductive, descriptive, ethnographic methods together with the INPC methodological guide, having as a result, the traditional beverages inventory from parish, information, what it was required for the safeguard plan preparation, likewise, it executed strategies stipulated ones in the plan according to the third proposed.

Keywords: Culture, tourism, heritage, intangible cultural heritage, tradition, traditional drink.

INDICE

Contenido

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	¡Error! Marcador no definido.
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN¡Error! Marcador no definido.	
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
1. Información general.....	1
2. Justificación del proyecto	2
3. Beneficiarios del proyecto de investigación	3
4. El problema de investigación	4
5. Objetivos	5
5.1. <i>General:</i>	5
5.2. <i>Específicos</i>	5
6. Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados.....	6
7. Fundamentación científico técnica.....	7
7.1. <i>Plan de salvaguarda</i>	7
7.2. <i>Proceso de salvaguardia del patrimonio inmaterial</i>	8
7.3. <i>Globalización Cultural</i>	8
7.4. <i>Cultura</i>	9
7.4.1. <i>Cultura como modo de vida</i>	9
7.4.2. <i>Cultura como universo simbólico</i>	9
7.4.3. <i>Cultura como virtud</i>	10
7.4.4. <i>Identidad cultural</i>	10

7.4.5.	<i>Interculturalidad</i>	10
7.5.	<i>Tradición</i>	11
7.6.	<i>Cosmovisión</i>	11
7.7.	<i>Tipos de turismo</i>	11
7.7.1.	<i>Turismo</i>	11
7.7.2.	<i>Turismo cultural</i>	11
7.7.3.	<i>Turismo gastronómico</i>	12
7.8.	<i>Patrimonio</i>	13
7.8.1.	<i>Patrimonio cultural material</i>	14
7.8.2.	<i>Patrimonio cultural inmaterial</i>	14
7.8.3.	<i>Ámbitos del patrimonio inmaterial</i>	15
7.9.	<i>Bebidas tradicionales</i>	18
7.9.1.	<i>Bebidas tradicionales en Pujilí</i>	18
7.9.2.	<i>Chaguarmishqui</i>	19
7.9.3.	<i>Penco negro</i>	19
7.9.4.	<i>Chicha de jora</i>	20
7.9.5.	<i>Morocho dulce</i>	20
7.9.6.	<i>Calostra</i>	21
7.9.7.	<i>Cuajada</i>	22
8.	<i>Validación de pregunta científica</i>	23
9.	<i>Metodología</i>	23
9.1.	<i>Enfoque cualitativo</i>	23
9.2.	<i>Método Etnográfico</i>	24
9.3.	<i>Técnica de muestreo por bola de nieve</i>	24
9.4.	<i>Observación directa</i>	24
9.5.	<i>Entrevista (semiestructurada)</i>	25
9.6.	<i>Método deductivo</i>	25
10.	<i>Análisis de resultados</i>	25

10.1.	<i>Estructura del inventario del patrimonio inmaterial</i>	25
10.2.	<i>Aproximación y localización del territorio</i>	26
10.3.	<i>Identificación de informantes</i>	27
10.3.1.	<i>Informantes directos</i>	28
10.4.	<i>Recopilación de información</i>	28
10.4.1.	<i>Fuentes primarias</i>	29
10.4.2.	<i>Fuentes secundarias</i>	29
10.5.	<i>Registro etnográfico</i>	30
10.6.	<i>Georreferenciación del área de estudio</i>	30
10.7.	<i>Informe del registro patrimonial</i>	31
10.7.1.	<i>Introducción</i>	31
10.7.2.	<i>Objetivo</i>	31
10.7.3.	<i>Metodología del informe</i>	32
10.7.4.	<i>Contextualización física de la zona</i>	32
10.7.5.	<i>Contextualización etnohistórica:</i>	33
10.7.6.	<i>Contextualización socioeconómica</i>	34
10.8.	<i>Análisis descriptivo de las bebidas tradicionales</i>	35
10.8.1.	<i>Chicha de jora</i>	35
10.8.2.	<i>Chaguarmishqui</i>	37
10.8.3.	<i>Morocho de dulce</i>	39
10.8.4.	<i>Calostra</i>	41
10.8.5.	<i>Cuajada</i>	43
10.9.	<i>Inventario de bebidas del cantón Pujilí</i>	45
10.10.	<i>Plan de salvaguarda</i>	46
10.10.1.	<i>Estructura del plan de salvaguarda</i>	46
10.10.2.	<i>Marco general</i>	47
10.10.4.	<i>Análisis situacional</i>	48
10.10.5.	<i>Identificación de actores y competencias institucionales</i>	48

10.10.6.	<i>Diagnóstico de la manifestación</i>	49
10.10.7.	<i>FODA</i>	58
10.10.8.	<i>Matriz FODA cruzado</i>	59
10.11.	<i>Propuesta para la salvaguarda</i>	60
10.11.1.	<i>Visión</i>	60
10.10.2.	<i>Objetivos</i>	60
10.10.3.	<i>Definición de ejes</i>	61
10.10.4.	<i>Programas y Proyectos</i>	61
10.10.5.	<i>Seguimiento y actualización del plan</i>	63
10.12.	<i>Ejecución del objetivo tres (video documental)</i>	63
10.12.1.	<i>Etapas de preparación de equipos</i>	64
10.12.2.	<i>Preparación del guión</i>	65
10.12.3.	<i>Coordinación previa con los informantes</i>	65
10.12.4.	<i>Establecimiento de fechas de grabación</i>	65
10.12.5.	<i>Etapas de post producción y edición</i>	65
11.	<i>Posibles Impactos</i>	66
11.1.	<i>Social y cultural</i>	66
11.2.	<i>Económico</i>	66
12.	<i>Presupuesto</i>	67
13.	<i>Conclusiones y Recomendaciones</i>	68
13.1.	<i>Conclusiones</i>	68
13.2.	<i>Recomendaciones</i>	68
Referencias	70
14.	APENDICES	76

INDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1</i>	<i>Cuadro de beneficiarios</i>	3
<i>Tabla 2</i>	<i>Cuadro de actividades</i>	6

Tabla 3 Ámbitos y subámbitos del patrimonio inmaterial	16
Tabla 4 Cuadro de informantes	27
Tabla 5 Cuadro de informantes	28
Tabla 6 Población urbana y rural del cantón.....	33
Tabla 7 Descripción de la chicha de jora.....	35
Tabla 8 Receta estándar Chicha de jora.....	36
Tabla 9 Descripción Chaguarmishqui.....	37
Tabla 10 Receta estándar Chaguarmishqui.....	38
Tabla 11 Descripción del Morocho	39
Tabla 12 Receta estándar Morocho.....	40
Tabla 13 Descripción de la Calostra	41
Tabla 14 Receta estándar Calostra	42
Tabla 15 Descripción de la Cuajada	43
Tabla 16 Receta estándar Cuajada.....	44
Tabla 17 Inventario de las bebidas.....	45
Tabla 18 Instituciones encargadas	49
Tabla 19 FODA	58
Tabla 20 Matriz FODA cruzado.....	59
Tabla 21 Programas y Proyectos	61
Tabla 22 Equipamiento utilizado en el corto documental.....	64
Tabla 23 Cuadro de Fechas de grabación.....	65
Tabla 24 Cuadro de presupuesto.....	67

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Chaguarmishqui	19
Figura 2 Penco negro.....	19
Figura 3 Chicha de jora.....	20
Figura 4 Morocho	21
Figura 5 Calostra.....	22
Figura 6 Cuajada	22
Figura 7 Ubicación del área de estudio	30
Figura 8 Población cantonal por etnias.....	34
Figura 9 Ejes de investigación	61

1. Información general**Título del Proyecto:**

Plan de salvaguarda de las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (matriz) cantón Pujilí provincia de Cotopaxi.

Lugar de ejecución.

Barrio: Rosita Paredes.

Parroquia: Pujilí (La Matriz).

Cantón: Pujilí.

Provincia: Cotopaxi.

Zona: 3.

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales.

Carrera que auspicia: Turismo.

Proyecto vinculado: Patrimonio alimentario y gastronómico de la provincia de Cotopaxi.

Nombres de equipo de investigadores

Tutor: Lcda. Benavides Zura Norma Mg.

Correo electrónico institucional: norma.benavides9644@utc.edu.ec

Número telefónico: 0994078798.

Estudiante - Investigador: Bravo Arias Franklin Paul.

Correo electrónico institucional: Franklin.bravo9695@utc.edu.ec

Número telefónico: 0963851715.

Área de conocimiento: Servicio

Subárea de conocimiento: Turismo comunitario

Línea de investigación: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

2. Justificación del proyecto

La gastronomía es parte indivisible de la cultura que forma parte de una nación, llegando a ser un patrimonio inmaterial, Cada lugar del mundo alberga un sin número de recursos culinarios que entre ellos se destacan las bebidas tradicionales que son recursos que transmiten elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales , cosmovisión , técnicas de elaboración que otorgan a las preparaciones características especiales que suelen ser transmitidas de generación en generación, los ingredientes con los que se preparan que están dentro de un contexto histórico ancestral cultural que forma parte de su evolución alimentaria llegando a ser parte fundamental para su identidad he ahí la importancia para una comunidad en conservarlos.

En (Badillo Paredes, 2020, pág. 15) realiza un trabajo que evidencia la importancia de la gastronomía ancestral enfocándose en las técnicas, procesos culinarios y la influencia de su entorno , concluye que todas y cada una de las muestras de tradición y cultura gastronómica aportan significativamente al sentido de pertenencia de un lugar.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejerce la rectoría del Sistema Nacional de

Cultura para fortalecer la identidad Nacional y la Interculturalidad; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales, incentivar la libre creación

artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguarda de la memoria social y el patrimonio cultural (Patrimonio, 2019, pág. 3).

El patrimonio inmaterial forma parte de la identidad de un pueblo, las características intangibles que albergan las bebidas tradicionales forman parte integral del colectivo sociocultural del sector he ahí la importancia en conservarlos. La falta de proyectos enfocados

en la preservación del patrimonio inmaterial podría desencadenar la desaparición de los mismos por lo que ejecución del plan de salvaguarda es necesario para la protección de la manifestación.

3. Beneficiarios del proyecto de investigación

Tabla 1 Cuadro de beneficiarios

TIPO	CANTIDAD	BENEFICIARIO	MOTIVO
DIRECTOS	3	Productores	Son los principales beneficiarios ya que son los propietarios del conocimiento a salvaguardar
	22.181	Pobladores	Son beneficiarios directos al ser ellos los principales consumidores de las bebidas.
	1	GADMP	Generación de interés por este estudio para la creación de planes de desarrollo .
	84.376(año 2020)	Turistas	Por el interés de los turistas en las bebidas tradicionales conociendo su origen y la importancia de estas para la cultura del sector.
INDIRECTOS	-	Instituciones privadas	Generación de interés por este estudio para la creación de programas y proyectos.
	1	GADMP	Generación de interés por este estudio para la creación de planes de desarrollo.

Nota: Beneficiarios. Extraído de autor

Dentro de la tabla se establecen los beneficiarios directos e indirectos, así podemos observar que dentro de los beneficiarios directos tenemos a los productores de las bebidas ya que son los propietarios del conocimiento a salvaguardar, así mismo a los pobladores de Pujilí ya que los principales consumidores de las bebidas, el GADMP y los turistas ya que son consumidores potenciales de las bebidas. Entre los beneficiarios Indirectos tenemos al GADMP e instituciones privadas por el interés de este estudio para la creación de programas y proyectos enfocados en el tema prescrito.

4. El problema de investigación

Latinoamérica alberga una gran variedad de recursos gastronómicos los cuales están ligados directamente con las comunidades autóctonas de cada país, cada comunidad mantiene una identidad cultural particular y van de la mano conjuntamente a las tradiciones, usos y prácticas que se han ido inculcando desde la niñez y que tienen características singulares que los definen. Entre los tantos recursos culinarios que existen destacan aquellos que son parte de la identidad de un pueblo, las técnicas, productos, elaboración de estos recursos son parte de la idiosincrasia de una comunidad y por ello es importante conservarlos.

Las bebidas tradicionales son aquellas preparaciones líquidas que son parte de las expresiones culturales de un pueblo que ha logrado construir una identidad y parten de la necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes que por lo general han sido parte de una evolución alimentaria milenaria (Gutiérrez Gonzalez & Leal Valdes, 2011, pág. 33).

Las bebidas tradicionales han marcado presencia a lo largo de la historia de un pueblo, en celebraciones de toda índole como rituales y festividades que son parte fundamental de la cultura (Rojo Leyva & Reyes Utrera, 2022, pág. 12).

Dentro de Latinoamérica se divisa la pérdida progresiva del consumo y conocimiento de estos saberes (Sea, 2020, pág. 5) por parte de las nuevas generaciones que van olvidando los atributos, rasgos y características que hacen singular a un pueblo distinguiéndolos de los demás. Ecuador no es ajeno a este problema ya que cada vez es más notable que el consumo de las bebidas tradicionales se reduce entre los jóvenes y personas adultas que por esta pérdida de identidad cultural no entienden el valor inconmensurable que tienen estas para su nación (El Comercio, 2016).

Dentro de la provincia de Cotopaxi existen bebidas tradicionales como por ejemplo el guarapo, morocho, pájaro azul, palanda, etc. (Rubio Álvarez & Santamaría- Mejía, 2020, pág. 13), que se han consumido constantemente por sus pobladores a lo largo del tiempo, si bien muchas de estas bebidas siguen vigentes dentro del consumo alimentario de sus habitantes, la gran mayoría de los consumidores son adultos mayores que aún conservan la tradición de ingerirlas mas no así en los jóvenes.

La influencia del entorno y la globalización han hecho que las bebidas sean cada vez menos conocidas entre la población ocasionando su perdida y desvalorización esto sumado a la eminente desaparición de los portadores del conocimiento por longevidad podría desencadenar la total perdida de estos saberes lo que supondría la pérdida de identidad con el paso del tiempo olvidando así la esencia de un lugar. Estos recursos gastronómicos implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios implicando así el desarrollo local.

5. Objetivos

5.1. General:

Elaborar un plan de salvaguarda para las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (La matriz) cantón Pujilí provincia de Cotopaxi mediante la metodología propuesta por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC) y el método etnográfico para la preservación de este patrimonio cultural inmaterial gastronómico.

5.2. Específicos

-Inventariar las bebidas tradicionales haciendo uso de las fichas de inventario proporcionadas por el INPC correspondientes al ámbito de “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo” en conjunto con el método etnográfico.

-Elaborar el plan de salvaguarda acorde a la información levantada haciendo uso del

OBJETIVO 1	ACTIVIDAD	METODOL OGÍA	RESULTAD OS
------------	-----------	-----------------	----------------

instructivo propuesto por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC)

-Ejecutar una de las estrategias de salvaguarda en una memoria digital de las bebidas tradicionales a través del uso de un video documental que se colgará en las redes y será presentado en el Gad municipaL

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

Tabla 2 Cuadro de actividades

Inventariar las bebidas tradicionales haciendo uso de las fichas de inventario proporcionadas por el INPC y el método etnográfico.	-Aproximación y localización del territorio -Identificar a los informantes -Recopilar información de fuentes primarias y fuentes secundarias -Realizar registro etnográfico Georreferenciación -Informe de registro del patrimonio inmaterial -Realizar un análisis descriptivo de las bebidas -Establecer el inventario de las bebidas	Etnográfico INPC Descriptivo	Inventario
Elaborar el plan de salvaguarda acorde a la información levantada haciendo uso del instructivo propuesto por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC).	Marco general -Caracterización del patrimonio -Realizar un análisis situacional -Identificación de actores y - competencias institucionales -Realizar un diagnóstico de la manifestación -Realizar un análisis FODA -Establecer la Matriz FODA cruzado -Proponer la salvaguarda -Establecer la visión -Definición de objetivos -Definición de ejes - Establecer los programas y proyectos -Ejecución Seguimiento y actualización del plan	Deductivo Descriptivo	Plan de salvaguarda
Ejecutar una de las estrategias de salvaguarda en una memoria digital de las bebidas tradicionales a través del uso de un video documental que se colgará en las redes y será presentado en el GADMDP municipal.	- Documentar la observación de campo por medio de fotografías y videos - Elaborar material audiovisual a partir de la documentación para difundir en redes	Observacional Deductivo	Corto documental

Nota: Cuadro de actividades. Extraído de autor

7. Fundamentación científico técnica

7.1. Plan de salvaguarda

Se lo define como un instrumento de gestión de carácter participativo que comprende las medidas que están encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión,

comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial (MCP, 2018, pág. 9). Los conglomerados de las estrategias establecidas en el plan buscan la preservación del patrimonio en base la ejecución de planes y proyectos.

“Para mantenerse con vida, el patrimonio inmaterial debe ser pertinente para su comunidad, recrearse continuamente y transmitirse de una generación a la siguiente” (UNESCO, 2020). La transferencia de patrimonio se da de generación en generación, no solo se enfoca en la producción de manifestaciones concretas como danzas, canciones o artículos artesanales, por esto toda acción de salvaguardia consistirá en reforzar las condiciones, materiales o inmateriales que son necesarias para la evolución e interpretación continuas del patrimonio cultural inmaterial para las generaciones futuras.

7.2. *Proceso de salvaguardia del patrimonio inmaterial*

El proceso de salvaguardia es un proceso metodológico con la finalidad de dinamizar, revitalizar, transmitir a través de sus tres fases el patrimonio inmaterial (INPC, Instructivo para fichas de registro e inventario, 2011, pág. 5), para implementar la salvaguarda se debe seguir una serie de pasos para su ejecución, los pasos a seguir son ; identificación, investigación , elaboración, ejecución y evaluación del plan de salvaguardia.

Para la elaboración del plan de salvaguarda de las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (La Matriz) se seguirá los lineamientos establecidos en la guía metodológica del INPC.

7.3. *Globalización Cultural*

La globalización es “la homogeneización a nivel mundial de expresiones artísticas, valores y tradiciones en general” (Westreicher, 2022, pág. 6), es el proceso que busca la interacción mundial en los ámbitos económico, tecnológico, político, social y cultural.

Según Hallak (2017) afirma que es una “ideología dominante fundada en la regulación del mercado, inicialmente aplicada a los intercambios económicos y financieros, y gradualmente extendida a todos los otros sectores de la actividad humana, incluyendo el sector social y cultural (educación, salud, etc.)” (Hallek & Jacques, 2017, pág. 61), esta manera se busca el aumento del rendimiento del capital y unificar los medios de producción.

Una de las características más importantes de la globalización es el aumento de la exclusión social, pues una parte importante de la población mundial está desempleada o subempleada, o recibe una remuneración inadecuada, no pudiendo integrarse a la sociedad lo que repercute en el tejido sociocultural (Hallek & Jacques, 2017, pág. 62).

7.4. Cultura

La cultura se define de varias maneras, pero tres son las principales: modo de vida, universo simbólico y virtud. A continuación, se describen brevemente estas concepciones de la cultura.

7.4.1. Cultura como modo de vida

Según Bericat (2016) podemos definir a la cultura como un “conjunto de conocimientos, creencias, arte, moral, leyes, usos, costumbres y otras capacidades adquiridas por el hombre en tanto miembro de una sociedad” (Bericat, 2016, pág. 23).

Este concepto permite deducir desde esta perspectiva que la cultura incluye aspectos como creencias, actitudes, valores como conjuntos de ideas además de instrumentos materiales tales como los hábitos o las leyes.

7.4.2. Cultura como universo simbólico

Según Geertz (2002) define la cultura como un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en las formas simbólicas con las que los seres humanos comunican, perpetúan y

desarrollan su conocimiento y actitudes frente a la vida. La cultura son todos los rasgos heredados de nuestros antepasados dentro de un contexto social en un determinado lugar (Geertz & Clifford, 2002, pág. 25).

7.4.3. *Cultura como virtud*

La cultura es un proceso de desarrollo intelectual, espiritual y estético. De ahí que este concepto de cultura remita a las obras más excelsas de la literatura, el saber, el arte, la filosofía, el cine, la ética o el conocimiento, pero también, por extensión, a todo aquello que nos hace mejores, que nos aproxima a la virtud y nos aleja de la barbarie (Bericat, 2016, pág. 20).

La cultura es un proceso histórico que engloba literatura, el saber, el arte, la filosofía, el cine, la ética y el conocimiento, que nos ayuda a ser mejores humanos.

7.4.4. *Identidad cultural*

La identidad cultural se define como el sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. (Molano, 2006, pág. 18), la identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente de acuerdo a los cambios socioculturales que se presenten y se alimenta continuamente de la influencia exterior.

7.4.5. *Interculturalidad*

La interculturalidad es la “Presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas por medio del diálogo y de una actitud de respeto mutuo” (Molano, 2006), el intercambio sociocultural genera la creación de nuevas expresiones culturales dentro de un territorio.

7.5. Tradición

La tradición es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación acompañada de un vocabulario, expresiones corporales, vestuarios, cosmovisión, gastronomía, historia generalmente desarrollada en una fecha en específico y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, y sentimiento de pertenencia (Macías R. , 2017, pág. 19).

7.6. Cosmovisión

La cosmovisión representa la “visión de una realidad construida a través del transcurso socio histórico cultural entre los pueblos y el entorno natural en el tiempo , como sustento para su constancia y transmisión a las futuras generaciones” (Cruz M. , 2018, pág. 6) para un grupo social asociado a su entorno identificado por rasgos propios que los distinguen de otras maneras de ver el mundo.

7.7. Tipos de turismo

7.7.1. Turismo

Según la OMT(2018) “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios” (OMT, 2018), así podríamos decir que el turismo es una acción multidisciplinaria que la llevan a cabo las personas a las cuales se los denomina turistas que consiste en movilizarse de su lugar de estancia hacia otros con fines de ocio.

7.7.2. Turismo cultural

“El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico” (Santana & Agustín, 2017, pág.

12), los procesos de generación de productos culturales conducen a nuevas formas de interpretar la autenticidad y expresan el dinamismo e imaginación de los grupos locales para adaptarse a las exigencias de la demanda..

El turismo cultural puede ser un instrumento de desarrollo local y regional, entendido esto último desde una visión socio-económica que permita una equitativa distribución de los beneficios, ya sean de carácter económico, social y cultural en las comunidades anfitrionas, (Toselli, 2018, pág. 16), reflejado en una mejora de la educación, la formación, la creación de empleo, y la generación de ingresos, colaborando en la erradicación de la pobreza, por ejemplo, en el caso de los países en desarrollo.

El turismo cultural puede llegar a ser una gran oportunidad de desarrollo para las comunidades de una nación ya que en base al aprovechamiento de los recursos turísticos culturales se logra crecimiento tanto económico como social.

7.7.3. Turismo gastronómico

El diccionario de la Real Academia Española menciona que gastronomía es el “Arte de preparar una buena comida” o la "afición de comer con delicadeza" (ESPAÑOLA, 2014) la gastronomía juegan un papel importante dentro de los atractivos turísticos forma parte indivisible de un pueblo, atreves de la cocina conocemos tradiciones, idiosincrasia, ideología, todo lo que alberga la historia de su gente es más se podría decir que la gastronomía es un atractivo en sí. Así podríamos decir que el turismo gastronómico se refiere a las personas que viajan para deleitarse.

Este tipo turismo adquiere cada día más importancia, razón por la cual los países se están preocupando por mejorar la cocina nacional, para lograr establecer una imagen que pueda incentivar a las personas a visitar sus regiones por probar su gastronomía.

“Centrándonos en la gastronomía, los destinos turísticos deben de considerar la importancia de la comida como contribución a la experiencia única que el viajero quiere encontrar como parte de la expresión cultural del área geográfica que visita” (López-Guzmán & Jesús, 2011).

La cocina se configura como un elemento clave en la promoción y, por tanto, en la competitividad de los destinos turísticos.

Para desarrollar un turismo gastronómico destacable se debe promocionar un destino a través de su propia cocina, es necesario que se den una serie de características básicas, destacando entre las mismas que el destino turístico ha de presentar una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, que debe de tener una cocina que sea reconocible por parte de los viajeros y que tenga un número variado e importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esa gastronomía (López-Guzmán & Jesús, 2011).

En la actualidad como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destino turístico, debido a la importancia, cada vez mayor, que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita. Así, y, de hecho, ya existen determinados viajeros que consideran como motivación principal de su viaje el acudir a un determinado restaurante o sencillamente conocer mejor la cocina de una zona geográfica concreta.

7.8. Patrimonio

Según García (2016) define al patrimonio como un “aspecto cultural al que la sociedad le atribuye valores específicos los cuales podrían resumirse en históricos, estéticos y de uso” (García, 2016, pág. 7). El patrimonio son el conjunto de bienes materiales e inmateriales que la sociedad le da valor en base a su importancia histórica, social, y cultural.

7.8.1. Patrimonio cultural material

La apreciación del concepto que provee el INPC (2014) nos dice que el patrimonio cultural material es la herencia tangible de los pueblos ancestrales y añade una observación adicional en donde los bienes patrimoniales son susceptibles de deterioro por las condiciones inherentes a ellos o por factores externos que afectan su integridad física (INPC I. N., 2014, pág. 6), estos se clasifican en:

- Bienes muebles
- Pintura y escultura
- Bienes documentales
- Manuscritos
- Patrimonio sonoro
- Bienes arqueológicos
- Bienes inmuebles
- Conjuntos urbanos
- Espacios públicos
- Equipamiento funerario

7.8.2. Patrimonio cultural inmaterial

“El patrimonio cultural inmaterial está formado por los elementos no físicos de la cultura, como la música, las fiestas y las tradiciones orales. Su carácter intangible y dinámico, implica una gran complejidad en lo que respecta a su estudio, conservación, difusión y reconocimiento social” (Macías A. , 2017, pág. 25)

El patrimonio inmaterial se basa en los saberes, tradiciones, idiosincrasia de un pueblo que llegan a ser parte indivisible del mismo. “El patrimonio cultural intangible es un elemento del territorio que aún no ha sido suficientemente tratado por la Geografía Social y Cultural. No sólo es un recurso turístico, sino también un factor fundamental de identidad, y sociabilidad” (Olivera, 2018, pág. 665).

La importancia del patrimonio inmaterial radica en el conjunto de características que definen a un pueblo llegando a ser parte fundamental para la identidad cultural del mismo.

De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003, la expresión “patrimonio cultural intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural (Solarte, 2010, pág. 20).

El conjunto de características intangibles de una comunidad como dentro de su contexto sociocultural como las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales se reconocen como patrimonio inmaterial (Olivera, 2018, pág. 665). La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, “representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.” (Ministerio de Cultura, 2013), llegando a ser patrimonio inmaterial.

7.8.3. Ámbitos del patrimonio inmaterial

Se definen cinco manifestaciones con sus respectivos subámbitos y se las enumeran a continuación.

Tabla 3 Ámbitos y subámbitos del patrimonio inmaterial

1. Tradiciones y expresiones orales	
Subámbito	Detalles
Cuentos	Cuentos infantiles Cuentos sobre animales, plantas, naturaleza muerta y objetos Otros
2. Historia Local	
Leyendas	- Leyendas asociadas a apariciones de seres mitológicos Leyendas asociadas a imágenes religiosas Leyendas asociadas a la geografía Leyendas asociadas a la toponimia Leyendas asociadas a personajes y acontecimientos heroicos Leyendas asociadas a plantas y/o animales Otros
Mitos	Mitos antropogónicos Mitos cosmogónicos Mitos escatológicos Mitos etiológicos Mitos fundacionales Mitos morales Mitos teogónicos Otros
Plegarias	Alabados y rezos Anent Arrullos Cánticos Chigualos Loas Otros
Poesía popular	Amorfinos Coplas Décimas Octavas Contrapuntos Adivinanzas, humoradas, trabalenguas Proverbios, dichos, supersticiones y creencias Otros
3. Artes del espectáculo	
Subámbito	Detalle
Danza	-
Juegos	Juegos infantiles Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas Juegos rituales o festivos Juegos de azar Actividades lúdicas

	Otros
Música	-
Teatro	-
Literatura	-
Usos sociales, rituales y actos festivos	
Subámbito	Detalle
Fiestas	Fiestas cívicas Fiestas o ceremonias religiosas Actos de propiciación o actos simpáticos Fiestas agrarias o productivas Otras celebraciones festivas
4. Prácticas comunitarias tradicionales	-
Ritos	Ritos de parentesco y reciprocidad Ritos de paso Ritos de iniciación Ritos apotropaicos Ritos propiciatorios Ritos de conmemoración Otros
5. Personajes festivos	-
Uso social de la vestimenta	Vestimenta ritual Vestimenta festiva Vestimenta cotidiana
6. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
Subámbito	Detalle
Agrodiversidad	-
Sabiduría ecológica tradicional	Conocimientos y prácticas relacionadas con fenómenos astronómicos y naturales Conocimientos y usos tradicionales de plantas, animales y minerales
Gastronomía	Gastronomía cotidiana Gastronomía festiva Gastronomía ritual Productos alimenticios
7. Medicina tradicional	-
Espacios simbólicos	Sitios sagrados Lugares simbólicos
Toponimia	-
8. Técnicas artesanales tradicionales	
Subámbito	Detalle
Técnicas artesanales tradicionales	Alfarería Cerería Cerrajería Cestería Ebanistería Herrería Hojalatería Imaginería Instrumentos musicales de viento

Instrumentos musicales de percusión
 Orfebrería
 Peletería
 Pirotecnia
 Masapán
 Talabartería
 Textilería
 Artesanía en semillas
 Otros
 Indumentaria cotidiana

Nota: Ámbitos y subámbitos del patrimonio inmaterial extraído de (INPC I. N., 2014).

7.9. Bebidas tradicionales

Las bebidas tradicionales parten de la “necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes que por lo general han sido parte de una evolución gastronómica” (Gallegos & Santana, 2018, pág. 7)

El término bebida no solamente se enfoca en el agua, con el pasar del tiempo este término ha trascendido y se ha producido variaciones incorporando varias frutas, esencias, destilados y fermentados, por lo cual, se puede clasificar en bebidas alcohólicas, hidratantes, medicinales, calientes, frías, todo varía según las necesidades y gustos de cada persona dentro del país destacamos bebidas como el Chaguarmishqui, el guarapo, el morocho, la chicha de jora y otras que son y han sido parte de la historia de la gastronomía ecuatoriana.

7.9.1. Bebidas tradicionales en Pujilí.

Dentro del cantón Pujilí encontramos “bebidas tradicionales que son parte de la cultura misma de su pueblo así podemos destacar el Chaguarmishqui bebida elaborada a base de la miel del penco, también tenemos la chicha de jora la cual es una bebida fermentada a base del maíz” (Alvarez & Santamaría, 2020, pág. 8), de igual manera se encuentra bebidas tradicionales como el morocho bebida a base de leche y maíz blanco seco, la Calostra bebida a base del calostro el cual es la primera leche de la vaca después de parir a su cría , la chicha de jora bebida fermentada a base de maíz y especias, la cuajada bebida obtenida de la leche y el cuajo el cual es un agente coagulante.

7.9.2. *Chaguarmishqui*

El Chaguarmishqui es una bebida ancestral obtenida del penco negro maduro que conjuntamente con el arroz de cebada produce una bebida dulce de contextura espesa. “El penco o agave que se ha sembrado y cosechado en tierras ecuatorianas desde hace cientos de años; se cree que anteriormente esta planta era venerada por los beneficios que ofrecía al hombre no solo alimenticios sino para la vivienda, atuendo y como fuente de líquidos en los tiempos de sequía” (Rojo Leyva & Reyes Utrera, 2022, pág. 10), la multifuncionalidad de esta planta incurre a que se utilizada para diferentes usos.

Figura 1 Chaguarmishqui



Nota: Chaguarmishqui. Extraído de autor

7.9.3. *Penco negro*

Los pencos (*Agave americana L*) son “plantas perennes, se calcula que su relación con los seres humanos comenzó en Mesoamérica alrededor de los 9 000 a 10 000 años, con el asentamiento e inicio de la agricultura, su utilidad como alimento, ha sido señalada en todo el arco andino” (Cruz A. , 2015, pág. 8). El penco es una planta originaria de américa que ha sido utilizada por nuestros antepasados y es la materia prima para la obtención del Chaguarmishqui.

Figura 2 Penco negro



Nota: Penco negro. Extraído de autor

7.9.4. Chicha de jora

“La palabra chicha es el término genérico utilizado para describir a toda bebida indígena fermentada realizada a partir de diferentes productos orgánicos” (Jennings, 2004; Gómez et a pág.10), por lo cual este término involucra a todas las bebidas tradicionales indígenas con alcohol. La chicha de jora es una bebida fermentada a base de maíz malteado también conocida como jora oriunda de la región andina de color marrón, amarilla dependiendo la región donde se elabore, era una bebida ritual en el imperio inca consumiéndose principalmente en el Inti Raimy. En la actualidad la chicha de jora se consume principalmente en zonas rurales de toda la región andina.

Figura 3 Chicha de jora



Nota: Chicha de jora. Extraído de autor

7.9.5. Morocho dulce

El morocho es una bebida que se suele servir fría o caliente originaria de los fríos andes ecuatorianos, esta bebida se prepara a base al grano que lleva su mismo nombre, este

grano de mazorca de maíz mote, de color blanco, muy duro, que en Quichua se llama muruchu.

El morocho de acuerdo a investigadores gastronómicos, se empleaba ya para preparar bebidas en tiempos prehispánicos; sin embargo, estas eran muy distintas a la que conocemos hoy, pues con la llegada de los españoles, se introdujeron a las recetas originales nuevos ingredientes como la leche y especias dulces (Turismo, 2018), las introducciones de componentes ajenos al territorio cambiaron la forma de preparar varios productos entre estos el morocho. Para la preparación de la bebida al grano se lo deja remojar toda una noche a modo de que este se ablande, al día siguiente se cola el grano y se hierve conjuntamente con la leche, cuando el grano este blando se agrega panela, clavo de olor, pimienta dulce, canela y las pasas para luego servirlo.

Figura 4 Morocho



Nota: Morocho. Extraído de autor

7.9.6. Calostra

“Se define al calostro como la primera secreción de la glándula mamaria, en este caso, de las vacas luego de parir” (ESPOL, 2022). La Calostra es una bebida que emplea el calostro de las vacas como materia prima y a la cual se añaden otros ingredientes como la panela, canela, etc. Obteniendo una bebida dulce, deliciosa y con un alto grado de nutrientes.

“El calostro bovino es conocido como la primera secreción que producen los mamíferos después del parto y se diferencia de la leche madura debido a su alto contenido

proteico ,además de ser rico en vitaminas y minerales” (Reyes, Simental, Hernandez, Quintero, & Piloni, 2020)

El calostro al ser un producto rico en nutrientes, vitaminas y por su alto valor proteico se ha usado en la alimentación humana como suplemento o elaborando alimentos a base de esta materia.

Figura 5 Calostrá



Nota: Calostrá. Extraído de autor

7.9.7. Cuajada

La cuajada es una bebida elaborado a partir de la leche vacuna y un agente de acción denominado cuajo (ITDG, 1998, pág. 5). “El cuajo quimosina o zimasa son algunos de los nombres con los que se designa a las enzimas provenientes del estómago de terneros y ovejas de pocos días de nacidos y que se emplean para coagular la leche” (Guerrero, 2020, pág. 9). El cuajo proveniente del tracto estomacal de varios animales de granja que coagulan los lácteos para la elaboración de distintos productos.

El cuajo se utiliza en la fabricación del queso por su poder coagulante. “La coagulación es la separación del caseinato cálcico, a consecuencia de un desequilibrio entre los componentes de la leche y su precipitación. (El caseinato cálcico está compuesto de la caseína, más sales de calcio)” (Ramírez C. , 2017, pág. 3).

Figura 6 Cuajada



Nota: Cuajada. Extraído de autor

8. Validación de pregunta científica

¿De qué manera se podría preservar el patrimonio inmaterial que alberga las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (La matriz) cantón Pujilí provincia de Cotopaxi?

Con la implementación de un plan de salvaguarda donde se registre y se inventarié las bebidas tradicionales para posteriormente elaborar estrategias que ayuden a su preservación, dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial por el gran valor que estas albergan para la identidad cultural.

9. Metodología

9.1. Enfoque cualitativo

“El enfoque cualitativos se fundamentan en la “observación y evaluación de los fenómenos estudiados emitiendo conclusiones de lo encontrado en la realidad estudiada, La investigación cualitativa permite desarrollar encuestas, entrevistas, descripciones, y puntos de vista de los investigadores” (Daza, 2018). Se utilizó en enfoque cualitativo para la descripción y análisis de las bebidas tradicionales y sus productoras, para finalmente diagnosticar los elementos que albergan los patrimonios estudiados.

9.2. Método Etnográfico

El método utilizado para el inventario de las bebidas fue etnográfico el cual consiste en “descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables. Incorpora lo que los participantes dicen, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos” (Murillo & Martínez, 2010), intenta comprender el comportamiento humano en el lugar y las relaciones, el levantamiento de la información en campo se lo realizó a través de los informantes y de la observación directa de las prácticas socioculturales que alberga la manifestación, las técnicas utilizadas para la aplicación del método propuesto son:

9.3. Técnica de muestreo por bola de nieve

La técnica bola de nieve se basa en la premisa de que “los elementos se relacionen entre sí, se localizan algunos individuos de la población y estos conducen a otros que llevan a otros y así hasta tener una muestra de tamaño suficiente”. (Alperin & Skorupka, 2014, pág. 3), se utilizó la técnica de muestreo por bola de nieve para identificar a los posibles informantes que facilitarían la información necesaria para el desarrollo del plan.

Una vez realizado el muestreo se establece a los informantes con mayor importancia para el patrimonio inmaterial de acuerdo al tiempo y la influencia con la manifestación.

9.4. Observación directa

La observación directa es un “proceso deliberado y sistemático que se orienta a captar la realidad que queremos estudiar en determinación de la problemática, el investigador tiene acceso directo al fenómeno atestiguando las manifestaciones ” (Muñoz, 2020, pág. 4), en base a la técnica expuesta se permite conocer los elementos del patrimonio inmaterial, como interactúan con la comunidad y visitantes, a través de esta actividad se divisó factores

importantes sobre la preparación y comercialización de las bebidas, así como las prácticas socioculturales de las mismas.

9.5. *Entrevista (semiestructurada)*

La entrevista semiestructurada es una “técnica de interacción personal que permite la libertad de alterar el orden, la forma de preguntar y el número de preguntas, se dispone de una guía que puede modificarse de acuerdo a los intereses del investigador” (Muñoz, 2020, pág. 5). Para ejecución de la entrevista semiestructurada se utilizó grabaciones de voz con el consentimiento de los informantes para su posterior sistematización.

9.6. *Método deductivo*

El método deductivo es parte del enfoque cualitativo y procede de lo general a lo particular, “presenta conceptos, principios, definiciones o afirmaciones de las que se van extrayendo conclusiones y consecuencias” (Martínez & Sanchez, 2015, pág. 4), para luego examinar casos particulares sobre la base de las afirmaciones generales.

Para la ejecución del método expuesto se empleó el análisis de fuentes documentales primarias y secundarias conjuntamente con la observación directa para la posterior sistematización de la información obtenida.

10. *Análisis de resultados*

10.1. *Estructura del inventario del patrimonio inmaterial*

- Aproximación y localización del territorio
- Identificación de informantes
- Recopilación de información
- Fuentes primarias
- Fuentes secundarias
- Registro etnográfico

- Entrevista
- Observación directa
- Georreferenciación
- Informe de registro del patrimonio inmaterial
- Introducción
- Objetivo
- Metodología del informe
- Contextualización física del área
- Contextualización etnohistórica de área
- Contextualización socioeconómica
- Análisis descriptivo de las bebidas
- Inventario de las bebidas

10.2. Aproximación y localización del territorio

La aproximación al territorio consiste en dar el primer acercamiento al sitio para localizar a los posibles informantes. Se empleó la técnica de muestreo por bola nieve para encontrar el objeto de investigación, esta técnica se la ejecuta de la siguiente manera: un sujeto le da al investigador el nombre de otro, que a su vez proporciona el nombre de un tercero, y así sucesivamente.

El objetivo principal de la técnica planteada fue el de identificar los puntos donde se podría encontrar a los posibles portadores del conocimiento, al haber realizado la aproximación al territorio se llegó a la conclusión que el punto neurálgico para obtención de la información sobre el patrimonio inmaterial es el mercado central de Pujilí ubicado en la plaza Luis Felipe Chávez del barrio Rosita Paredes. Una vez encontrado el punto estratégico se procedió a realizar una lista de los posibles informantes siguiendo la técnica de muestreo por bola de nieve.

10.3. Identificación de informantes

La técnica de muestreo por bola de nieve dio como resultado a los posibles informantes que facilitaron la información sobre el patrimonio inmaterial, a continuación, se presenta la tabla 4 que contiene una lista de los informantes.

Tabla 4 Cuadro de informantes

PORTADORES	DIRECCIONES	INDICES	EDAD	ETNIA	SEXO	C.I.	TELEFONOS	RESIDENCIA	INFLUENCIA PARA
José Ricardo Alvaracín		x	38	Mes Tiza	M	.0503 42454 6	N/A	El tejaro	Consumidor
María Beatriz Tipán	x		55	Mes Tiza	F	.0501 59150 7	.09877 92874	Guápulo	Productora
Fabián Eduardo Tigse		x	50	Mes Tiza	M	.0518 64920 9	.09981 41806	Barrio sinchaguasi	Hijo de productora
Manuela Osorio Nuñez	x		91	Mes Tiza	F	.0518 67920 4	N/A	Barrio la Mishquera	Ex productora
Kevin Francisco Tigse		x	24	Mes tiza	M	.0513 90920 4	.09626 19009	Barrio sinchaguasi	Nieto de ex productora
Rosa María Caiza	x		55	Mes tiza	F	.0567 38456 6	.09671 82664	El tejaro	Ex productora
Luisa Maribel Chusin		x	46	Mes tiza	F	.0535 34638 9	.00978 84793 4	Guápulo	Consumidor
María Augusta Córdova		x	50	Mes tiza	F	.0564 85956 0	.09951 96709	La Victoria	Consumidor
Laura Mercedes Tipán		x	43	Mes tiza	F	.0547 46487 6	.09922 68129	La Merced	Sobrina de productora
Neptalie Augusto Cadena		x	66	Mes tiza	M	.0599 98676 6	.09791 96044	El tejaro	Consumidor
Stalin Darío Ormaza		x	41	Mes tiza	M	.0564 65977 4	.09887 62345	Guápulo	Consumidor
José Daniel Carrillo		x	45	Mes tiza	M	.0545 37456 2	.09844 72234	Barrio sinchaguasi	Consumidor

María Juana Chuchilan	x	63	Indígena	F	.0575 74364 9	N/A	La Victoria	Productora
María Pilagtasi	x	65	Indígena	F	.0579 00075 5	.09849 02650	La Victoria	Productora
Carmen Mazabanda	x	68	Mestiza	F	.0567 74353 2	.09842 29463 5	Barrio 4 esquinas	Productora

Realizado el muestreo se establece a los informantes de acuerdo a su relación con la manifestación enfocándose en las productoras de las bebidas.

10.3.1. Informantes directos

Informante	Directo	Indirecto	Edad	Influencia
Carmen Mazabanda	x		68	Productora de la manifestación
María Pilagtasi	x		65	Productora de la manifestación
María Beatriz Tipán	x		55	Productora de la manifestación

Tabla 5 Cuadro de informantes

Nota: Informantes directos. Extraído de autor

Una vez que se obtuvo a los informantes se procede a la socialización de la propuesta obteniendo principalmente el consentimiento libre, previo e informado como requisito para iniciar el proceso de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

10.4. Recopilación de información

Una vez realizada la etapa de aproximación y el consentimiento de los informantes se procede a la recopilación de información.

En esta fase se obtuvo información de fuentes relacionadas con las bebidas tradicionales, haciendo uso de los motores de búsqueda de la red para las fuentes secundarias,

y en el caso de las fuentes primarias se utilizó el levantamiento de información de campo por medio de las fichas del INPC, entrevistas guiadas y la observación directa a los portadores del patrimonio inmaterial.

10.4.1. Fuentes primarias

“Las fuentes primarias son documentos que contienen información original que no ha sido editada, traducida o reestructurada. También se les conoce como fuentes de primera mano “ (Lifeder, 2020, pág. 8) , las fuentes primarias no necesariamente son documentos escritos, también pueden ser testimonios orales, grabaciones, una pintura o un archivo multimedia esto dependerá de lo que necesite el investigador para su trabajo.

La información se la obtuvo a través de las fichas del INPC de inventario y registro, entrevistas y la observación del patrimonio inmaterial además de un diario de campo el cual “es un registro de aspectos observados en la realidad y que se relacionan con el objeto de estudio, las notas se realizan ya sea de forma digital o en papel” (Muñoz, 2020, pág. 9) ,la herramienta investigativa si utilizo para recaudar información importante de la manifestación, con la ayuda de las informantes se obtuvo información de primera mano acerca del patrimonio inmaterial .

10.4.2. Fuentes secundarias

“Las fuentes secundarias son aquellas fuentes que proporcionan información sobre algún tema basada en los informes originales de la fuente primaria” (visual, 2018, pág. 7), una fuente secundaria es normalmente un comentario o análisis de una fuente primaria. Para la recopilación de información secundaria se utilizaron artículos, páginas web y tesis relacionadas con el objeto de estudio para después sistematizarla en el proyecto para su posterior análisis.

10.5. Registro etnográfico

El registro etnográfico se define como el “levantamiento de información en campo a través de los informantes utilizando las entrevistas y observación directa de las prácticas socioculturales que alberga la manifestación” (INPC I. N., 2014, pág. 4).

Las grabaciones de las entrevistas realizadas a María Beatriz Tipán, María Pilagtasi y Carmen Mazabanda las informantes del estudio, se utilizaron para el análisis cualitativo de cada patrimonio inmaterial conjuntamente con el material bibliográfico investigado.

10.6. Georreferenciación del área de estudio

“La georreferenciación o rectificación es un proceso que permite determinar la posición de un elemento en un sistema de coordenadas espacial diferente al que se encuentra” (Dávila & Camacho, 2017, pág. 3). Para la georreferenciación se utilizó google maps sistema de localización en el cual se ubicó el área donde se encuentran los patrimonios a continuación la imagen satelital del área.

El mercado de Pujilí ubicado en el barrio Rosita Paredes es un lugar que acoge a una gran parte de la población del cantón cuando se realizan las ferias. Es también el lugar que congrega a la mayoría de productores y artesanos que elaboran las bebidas tradicionales que caracterizan al cantón Pujilí, es por este motivo que representa un sector estratégico para el análisis realizado en este documento. Las figuras a continuación permiten ubicar en el mapa el mercado de Pujilí.

Latitud: -0.9502646196205854

Longitud: -78.69446498511574

Figura 7 Ubicación del área de estudio



Nota: Ubicación del punto de investigación (mercado central) extraído de: (maps, 2023)

10.7. Informe del registro patrimonial

El informe de registro patrimonial es un documento de “análisis cualitativo de los resultados del proceso de registro que evidencia las relaciones de las manifestaciones estudiadas con elementos del patrimonio inmaterial, así como las reflexiones sobre la vigencia y los valores simbólicos de estos” (INPC I. N., 2014, pág. 3) ya que estos transmiten elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales, cosmovisión, idiosincrasia etc. llegando a ser parte fundamental para su identidad.

10.7.1. Introducción

El presente informe dará a conocer la información obtenida para elaboración del plan de salvaguarda de las bebidas tradicionales de la parroquia Pujilí (La matriz) cantón Pujilí en base a la metodología propuesta por el INSTITUTO NACIONAL DEL PATRIMONIO Y CULTURA conjuntamente con el método Etnográfico.

La información recabada se la obtuvo de las fichas de registro e inventario del INPC conjuntamente con las fuentes primarias y secundarias sobre la manifestación estudiada.

10.7.2. Objetivo

Sistematizar la información obtenida mediante el presente informe para la obtención del inventario de las bebidas tradicionales mismo que servirá para la elaboración del plan de salvaguarda.

10.7.3. Metodología del informe

Para el análisis y sistematización de la información se empleó el método deductivo de investigación mismo que se basa en la recopilación de fuentes documentales primarias y secundarias para la comprensión profunda del patrimonio inmaterial dentro de su entorno.

“Los datos emergen poco a poco, se expresan en textos y requieren un número relativamente pequeño de datos” (Piza, Amaiquema, & Beltrán, 2019, pág. 3), la información se obtuvo de acuerdo a las entrevistas, observación directa y las fuentes bibliográficas investigadas.

10.7.4. Contextualización física de la zona

“El cantón Pujilí es una entidad territorial ubicada en la provincia de Cotopaxi que se formó desde inicios de la colonia, constituye un valle extenso de abundante producción agrícola y ganadera gracias a la fertilidad de su suelo que tiene características de trópico y subtropical” (Albán Herrera & Carpio, 2019, pág. 2).

Pujilí es uno de los siete cantones de la provincia de Cotopaxi, sus mayores ingresos económicos son la agricultura y ganadería gracias a las ricas características de su suelo.

“El cantón Pujilí se fundó el 14 de octubre de 1852 y cuenta con un aproximado de 69000 (datos 2010) habitantes alojados a lo largo de sus casi 1290 km² de extensión” (GAD Pujilí, 2019). Este cantón se constituye en su mayoría de un área rural, conformado por una parroquia urbana y seis parroquias rurales, de entre ellas se destaca la parroquia Pujilí la matriz a la que pertenece el barrio Rosita Paredes y que es cuna del mercado de Pujilí.

Tabla 6 Población urbana y rural del cantón

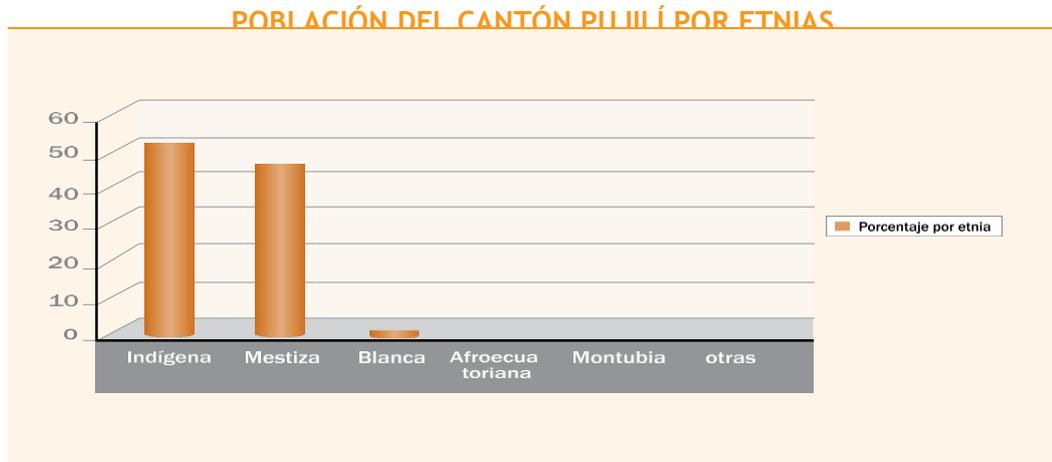
Parroquia	Urbana	Rural	Total
Angamarca	-	5.249	5.249
Guangaje	-	8.026	8.026
La Victoria	-	3.016	3.016
Pilaló	-	2.640	2.640
Tingo	-	4.051	4.051
Zumbahua	-	12.643	12.643
Pujilí	10.064	23.366	33.430
Total	10.064	58.991	69.055

Nota: Población urbana y rural del cantón. Extraído de (Territorial, 2017)

10.7.5. Contextualización etnohistórica:

Pujilí deriva del vocablo kichwa “Pugshili” que significa “posada de juguetes” u “olor a sogá”. Desde antaño ha sido sede de la producción alfarera y de ahí su denominación (GAD Pujilí, 2019). Sobre los terrenos de los Puxileos, pueblo indígena precolombino al pie del monte Sinchaguasi, fue fundado en 1657, dentro de la circunscripción de la Real Audiencia de Quito, el Asiento Doctrinero de San Buenaventura de Pujilí, por obra Franciscano Fray Eugenio López. Luego, obtuvo el título de Villa y fue administrado por cabildos sucesivos. Ya en la época de la Independencia Pujilí aportó con sus hombres y mujeres, nativos de esta comarca, a las luchas por la libertad. Pero fue en el periodo republicano, a veinte años de la separación del Ecuador de la Gran Colombia y de la aprobación de la Constitución del Estado ecuatoriano, cuando Pujilí obtiene el reconocimiento como Cantón, de conformidad con el decreto de la sexta Asamblea Nacional Constituyente, reunida en Guayaquil y presidida por Pedro Moncayo (GAD Pujilí, 2019).

Figura 8 Población cantonal por etnias



Nota: : Población cantonal por etnias. Extraído de (Territorial, 2017)

10.7.6. Contextualización socioeconómica

Según datos del SNI (Sistema Nacional de Información), las principales actividades económicas de los habitantes del cantón Pujilí son la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca las cuales representan el 58.8% del total de la población que registra actividades económicas en el cantón (datos 2010). La recaudación de impuestos proveniente del cantón representa así también el 3.6% del total que recauda la provincia de Cotopaxi, a la que pertenece (SNI, 2020).

Las principales actividades económicas del cantón están relacionadas con el sector primario las cuales van enfocadas a la transformación de los recursos naturales en productos primarios no elaborados.

El índice de pobreza que presenta el cantón (hasta el 2010) es del 19.7% con respecto a la provincia de Cotopaxi. Además, existía una alta tasa de analfabetismo en mujeres (30.7%) y en hombres (16.8%) en relación al de otros cantones de similares características. (SNI, 2020).

10.8. Análisis descriptivo de las bebidas tradicionales

10.8.1. Chicha de jora

Tabla 7 Descripción de la chicha de jora

CHICHA DE JORA	
DEFINICIÓN	ETIMOLOGÍA
La chicha de jora es una bebida fermentada a base de maíz malteado oriunda de la región andina, era una bebida ritual en el imperio inca	La palabra chicha proviene “de chichab palabra aborigen panameña que significa bebida alcohólica y jora que procede del quechua shura o sora , que significa maíz germinado” (Reto, 2012, pág. 4), así podemos decir que significa bebida alcohólica de maíz germinado.

COSMOVISIÓN

Se dice que fue creada casualmente durante el gobierno del inca Túpac Yupanqui, la historia cuenta que una fuerte lluvia deterioro los silos que almacenaban el maíz cosechado, originando que los granos se fermenten y originen una malta que fue desechada, luego un indígena hambriento encontró en la basura la bebida desechada, consumiéndola completamente y quedando embriagado. Tiempo después la chicha de jora se convirtió en la principal bebida de la nobleza inca (Perurail blog, 2018), la chicha era considerada la bebida de los dioses, su consumo se lo destinaba únicamente en fechas importantes para su cosmovisión debido a que el maíz base fundamental del producto era venerado por las bondades que este ofrecía a los incas siendo la base de la economía de extensas regiones en los andes.

En Bolivia se la conoce como “néctar del valle y se produce tradicionalmente en Cochabamba (capital de la provincia Cercado) de donde tiene su origen el pueblo quechua, la bebida dentro del territorio data de más de 1500 años” (Ochoa, 2020, pág. 2).

Dentro de Ecuador la chicha jora es propia de los pueblos indígenas de la serranía se cree que la tradición de esta bebida fue “instaurada por los incas dentro del territorio ecuatoriano, aunque existen elucubraciones que afirman que tiene origen cusqueño” (Insuasti, 2018, pág. 3) hasta el día de hoy se desconoce la verdadera procedencia de cómo llegó la receta de elaboración de la chicha. Dentro de los diferentes tipos de chicha de maíz se destaca la chicha del Yamor, es una bebida ancestral que nace de los otavaleños al norte del país en la provincia de Imbabura, pero con incidencia kichwa. La chicha antiguamente era utilizada para ceremonias y curaciones. En los relatos históricos no se encuentra fiesta indígena específica en relación al Yamor se sabe que era elaborada por el kichwa Otavalo y que el mestizo recupero esta tradición y la convirtió en parte de su identidad cultural otavaleña (Insuasti, 2018, pág. 3), a diferencia de otras bebidas “la chicha del Yamor se prepara con 7 granos diferentes de maíz; Chulpi, negro, amarillo, blanco, canguil, morocho, y Jora (maíz malteado)” (Live, 2016, pág. 2).

Nota: Descripción de la chicha de jora extraído de autor

Tabla 8 Receta estándar Chicha de jora

PREPARACIÓN			Foto
Nombre de receta:	Técnica de cocción:		
Chicha de jora de Pujilí	Hervido	Fermentación , Malteado,	
Peso en gr : 2500 gr Peso en l: 2,5 litros	Peso de porción: 250 gr	N de porciones: 10 vasos de 250 ml	
Ingredientes	Procedimiento	Utensilios	
Jora			
500 gr de maíz 3 l de agua 100gr de levadura	-Germinar el maíz -Colocar en una olla el maíz agua, conjuntamente con la levadura y dejar fermentar por 10 días. -Secar al sol el maíz -Moler para la obtención de la jora	-Olla -Cucharon de madera	
Chicha			
500 gr de jora 2.5 l de agua Clavo de olor Canela ½ jugo de naranjilla 100 gr de panela Pimienta dulce	-llevar a ebullición el agua con el jugo de naranjilla -Disolver la jora en agua fría y agregarla a la olla. -Agregar las especias y la panela -Dejar reposar por 2 días	-Olla -Cucharon de madera	

*Nota: Chicha de jora.
Extraído de autor*

BENEFICIOS DE SU CONSUMO PARA LA SALUD

A lo largo de la historia se ha demostrado científicamente los beneficios que conlleva el consumo de este producto, dado que en la chicha de jora se utiliza el maíz germinado como materia prima, todos los nutrientes que este posee se transfieren a la bebida para posteriormente ser asimilados por nuestro organismo.

El maíz es un cereal y como tal es fuente de fibra y almidones, pero también de proteínas, lípidos y otros hidratos de carbono diferentes al almidón. Asimismo, es fuente de minerales importantes como el calcio y fósforo también contiene vitamina B1 necesaria para el desempeño adecuado del cerebro mediante la absorción de glucosa (Rojas, Alendes, Mendoza, Saavedra, & Escudero, 2018, pág. 6), al ser una bebida alta en fibra produce sensación de plenitud en quien la consume por ende se puede consumir para bajar peso como consecuencia es un gran benefactor para la salud cardiovascular “además, colabora con el crecimiento de la flora estomacal, y ayuda al proceso de digestión combatiendo el estreñimiento” (Rojas, Alendes, Mendoza, Saavedra, & Escudero, 2018, pág. 6), por esto y más la chicha de jora se considera un súper alimento por todas las bondades que provee al ser humano.

Nota: Preparación de la chicha de jora. Extraído de autor

10.8.2. Chaguarmishqui

Tabla 9 Descripción Chaguarmishqui

CHAGUARMISHQUI	
DEFINICIÓN	ETIMOLOGÍA
El Chaguarmishqui es un dulce líquido que se extrae del penco negro (Agave americana), “en Pujilí el dulce se lo emplea conjuntamente con el arroz de cebada para elaborar una bebida tradicional que lleva su mismo nombre ” (Abarca & Quezada, 2017, pág. 4), el chawarmishki según la región tiene diferentes preparaciones.	El Chaguarmishqui proviene de chaguar que significa bebida y mishque que significa dulce.
COSMOVISIÓN	
El Chaguarmishqui tiene su procedencia de Mesoamérica específicamente de México donde al líquido que se extrae del penco se lo denomina aguamiel. Se cree que el líquido extraído de esta planta se empezó a consumir en México.	
El penco (agave americana) es una planta que ha existido en el país desde hace cientos de años, fue venerada y considerada sagrada antiguamente por su generosidad con el hombre al brindarle materia prima para su atuendo, comida, techo y bebidas en épocas de sequía. “Los pencos utilizados para la elaboración de la bebida, son un recurso natural con un elevado potencial , la planta representa una fuente de ingresos económica y también es patrimonio cultural para numerosos pueblos indígenas y mestizos” (Santander, Toapanta, & Arcos, 2022; Allauca, 2013), el penco alberga un sin número de usos no solo es empleado para la elaboración de la bebida ya que también se lo utilizaba dentro de la vestimenta, y era ocupado para la fabricación de viviendas.	
Las leyendas cuentan que en la región de Tequillán los dioses encolerizados con los humanos, habían mandado sobre ellos una gran tormenta una tarde de verano, durante la misma, un luminoso rayo con fuerza sobre unas pencos del lugar las plantas ardieron durante algunos minutos y al apagarse el fuego, las largas hojas de los pencos se habían consumido, quedando solamente los corazones, de los que brotaba un líquido aromático, entre curiosos y asombrados, los indígenas bebieron el néctar y tan agradableles resultó al paladar, que atribuyeron el fenómeno a un milagro de sus dioses, que habían mostrado su perdón regalándoles una bebida que además de alimentarlos, (Allauca, 2013, pág. 5)	
La planta se introdujo en el país en la” época colonial para ser usadas como linderos y llevarlas a varias comunidades, con el transcurso del tiempo conociendo sus propiedades le dieron diferentes usos, ya sea medicinal, alimenticio, higiénico e industrial” (Cunduri & Alexis, 2019, pág. 5), el penco fue introducido desde México hacia el país en la época de la colonia donde su principal uso era el de delimitar haciendas.	

Nota: Descripción del Chaguarmishqui. Extraído de autor

Tabla 10 Receta estándar Chaguarmishqui

PREPARACIÓN			Foto
Nombre de receta: Chaguarmishqui de Pujilí	Técnica de cocción: Hervido		
Peso en gr : 2500 gr Peso en l: 2,5 litros	Peso de porción: 250 gr	N de porciones: 10 vasos de 250 ml	
Ingredientes	Procedimiento	Utensilios	
Aguamiel			
1u penco maduro	-Realizar un orificio con una barra en la zona cerca del tallo de la parte inferior de la planta, - Con un instrumento llamado raspador, se raspa la corteza hasta lograr crear un hoyo más profundo en el cual caerá el líquido -Recoger el dulce del orificio	-Barra -Raspador	
Chawarmishki de Pujilí			
300 gr de Arroz de cebada	-Lavar el arroz de cebada. -Llevar a cocción el arroz de cebada conjuntamente con el aguamiel. -Cocinar por alrededor de 5 horas	-Olla -Cucharon de madera	

*Nota: Chaguarmishqui.
Extraído de autor*

BENEFICIOS DE SU CONSUMO PARA LA SALUD

Al consumo esta bebida tradicional se la suelen atribuir propiedades “ cicatrizantes y antiinflamatorias, para problemas gástricos , como laxante, diurético, antirreumático y antisifilítico, así como para calmar dolencias hepáticas y apendicitis tratamiento de cólicos estomacales, ayuda al sistema inmunológico, fortalece los huesos y ayuda al organismo a asimilar el calcio ” (Cunduri & Alexis, 2019, pág. 5), los beneficios del consumo del Chaguarmishqui para la salud son invaluablees siendo asa un súper alimento dentro de la dieta humana. El penco no solo se lo utiliza para la preparación de la bebida la versatilidad de la planta es única teniendo aplicaciones en el campo industrial para la “fabricación de cuerdas, sogas, redes, mantas y tejidos, de las hojas se obtiene un jabón para uso artesanal, agujas y las hojas secas son materia prima para combustión” (Cunduri & Alexis, 2019, pág. 6). La diversificación y evaluación de las alternativas de productos que se pueden extraer del penco permite dar un panorama de expansión para los productores respecto a los derivados que puede ofrecer, además se utiliza para la elaboración de la bebida prescrita también es parte fundamental de varios platos gastronómicos de la cocina ecuatoriana. la diferencia de las bebidas en función del lugar en donde se elaboran puede cambiar dependiendo de las costumbres que cada uno tiene para con su preparación y de nota a su vez la diversidad gastronómica que caracteriza al Ecuador.

Nota: Preparación del Chaguarmishqui. Extraído de autor

10.8.3. Morocho de dulce

Tabla 11 Descripción del Morocho

MOROCHO	
DEFINICIÓN	ETIMOLOGÍA
<p>El morocho es una bebida dulce a base del grano de mazorca del maíz blanco y leche el producto se puede servir frío o caliente, de acuerdo a algunos investigadores gastronómicos “el morocho se empleaba ya para preparar bebidas en tiempos prehispánicos; sin embargo, estas eran muy distintas a la que conocemos hoy, pues con la llegada de los españoles, se introdujeron a las recetas originales nuevos ingredientes como la leche, las especias dulces, las pasas y el azúcar” (Turismo EC, 2020), se constata que el grano con el que se elabora la bebida ya se empleaba para la preparación de alimentos épocas pre coloniales, de consistencia espesa asemejándose a una colada se elabora a lo largo del año sin preferencia de fechas o festividades.</p>	<p>El grano con el que se prepara la bebida proviene “proviene del quechua "muruchu" que quiere decir variedad de maíz muy duro” (Llorente, 2019, pág. 2).</p>
COSMOVISIÓN	
<p>En tiempos prehispánicos el maíz fue la base de la economía y la cosmovisión de sus habitantes, en base a las diferentes clases de este grano se elaboraban un sin número de productos entre estos los alimenticios, se cree que “el morocho ya se consumía en esta época con la diferencia que se preparaba con el dulce del penco conjuntamente con las ocas” (Hernández & Guailas, 2020, pág. 7), dentro de la civilización inca el maíz es considerado un alimento sagrado el cual fue motivo de celebraciones y rituales de toda índole, aunque este punto de vista sea más filosófico, aporta al saber de la historia que envuelve la elaboración de esta bebida y la importancia de su prevalencia en la actualidad, la introducción de la leche y las especias europeas en el continente cambiaron la preparación del producto.</p>	

Nota: Descripción del Morocho. Extraído de autor

Tabla 12 Receta estándar Morocho

PREPARACIÓN					
Nombre de receta:	Morocho de Pujilí	Técnica de cocción:	Hervido	Foto	
Peso en gr :	2500 gr	Peso de porción:	250 gr	N de porciones:	10 vasos de 250 ml
Peso en l:	2,5 litros				
Ingredientes	Procedimiento	Utensilios			
Morocho(grano) 200 gr de morocho	-Remojar el grano el día anterior para que este se ablande. -Ecurrir el grano y retirar las impurezas.	-Olla de 5 l -Cernidor			
Morocho(Bebida)					
3 l de leche entera 50 gr de pasas Clavo de olor Ramas de canela Pimienta dulce 100 gr de Azúcar	-Infusionar la leche con el clavo, pimienta y canela. -Agregar el morocho a la leche y llevar a cocción por 1 hora -Agregar la azúcar -Apagar el fuego y agregar las pasas	-Olla -Cucharon de madera			



Nota: Chaguarmishqui. Extraído de autor

BENEFICIOS DE SU CONSUMO PARA LA SALUD

El morocho es rico en fibra, lo cual ayuda a la digestión ,ayuda a controlar los niveles de colesterol, además contiene vitamina B1 (tiamina), que transforma los alimentos en energía e interviene en la absorción de glucosa en el cerebro, para que pueda funcionar ágil y eficazmente, al ser un grano seco, tiene cantidades importantes de vitamina A (betacarotenos), importante antioxidante, preventivo para enfermedades degenerativas y cardiovasculares, posee minerales como el potasio, magnesio, fósforo y colabora en la formación de huesos y músculo (Beltrán & Vásquez, 2017),los componentes nutricionales de la bebida se deben mayormente al maíz que se emplea para su elaboración y a la leche.

Según (Velez, Reyes, & Gonzales, 2009) “el morocho puede llegar a ser una bebida potencialmente explotable y que representa un foco importante de generación económica”, Las características del morocho y su consumo a nivel nacional representa una gran oportunidad para su comercialización industrial, para (Ponce, 2014) “morocho de dulce tiene las atributos necesarios para la producción industrial”, sin dejar de lado su técnica tradicional.

Nota: Preparación del Morocho. Extraído de autor

10.8.4. Calostrá

Tabla 13 Descripción de la Calostrá

CALOSTRA	
DEFINICIÓN	ETIMOLOGÍA
<p>La Calostrá es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana que se obtiene a partir de la primera leche de la vaca luego de parir que conjuntamente con especias dulces dan como resultado una especie de colada rica en nutrientes.</p> <p>“El calostro bovino es conocido como la primera secreción que producen los mamíferos después del parto y se diferencia de la leche madura debido a su alto contenido proteico ,además de ser rico en vitaminas y minerales” (Reyes, Simental, Hernandez, Quintero, & Piloni, 2020, pág. 2),por lo cual se ha usado en la alimentación humana como suplemento o elaborando alimentos a base de este producto.</p> <p>.</p>	<p>El calostro proviene del latín “colostrum, que parece no tener relación con ninguna raíz indoeuropea, se trata de una palabra antigua que aparece en obras de escritores romanos, se encuentra documentada en el inglés desde el año 1577, se describe como el puerperio la leche y los infantes” (Treviño, 2017, pág. 1).</p>

COSMOVISIÓN

La Calostrá “es una bebida de procedencia indígena consumida desde tiempos coloniales en las haciendas ganaderas donde se dice que era el alimento predilecto del jornalero” (hora, 2023, pág. 1), por sus propiedades nutritivas ,energéticas y por tu alto contenido proteico clasificado como un súper alimento.

Nota: Descripción de la Calostrá. Extraído de autor

Tabla 14 Receta estándar Calostrá

PREPARACIÓN			Foto
Nombre de receta: Calostrá	Técnica de cocción: Infusión, Hervido		
Peso en gr : 2500 gr Peso en l: 2,5 litros	Peso de porción: 250 gr	N de porciones: 10 vasos de 250 ml	
Ingredientes	Procedimiento	Utensilios	
Calostro			
2.5 l de calostro (primera leche de la vaca)	-Llevar a cocción a 60° centígrados el calostro por media hora.	-Olla de 5 l -Cernidor	
Calostrá			
100 gr de panela Ramas de canela Clavo de olor Pimienta dulce Hierba luisa	-Infusionar la canela, clavos de olor, y pimienta dulce con el calostro -Agregar un atado de hierba luisa. -Agregar la panela -Levar a cocción por media hora a 90° mover constantemente -Retirar el atado de hierba luisa.	-Olla -Cucharon de madera	



Nota: Calostrá. Extraído de autor

BENEFICIOS DE SU CONSUMO PARA LA SALUD

El Calostro materia prima para la preparación de la bebida ha demostrado tener grandes beneficios para salud humana siendo empleada en varias ramas de la ciencia médica. Algunas de las sustancias encontradas en el calostro como la IGF-1, Lactoferrina (proteína globular) y Lactoperoxidasa (enzima lactosa), pueden ser suficientes en una baja concentración para mantener una protección inmune. La Lactoferrina, una proteína de defensa natural, es particularmente importante por sus propiedades antibacteriales, antivirales y antiinflamatorias (SCCL, 2023, pág. 2), el calostro apoya el crecimiento y desarrollo saludable ,un sistema inmune sensible fuerte para la salud y bienestar en general.

El calostro también ha demostrado ser un aliado fundamental de los deportistas ya que estudios recientes han demostrado que la suplementación con este producto “favorece la masa muscular y el alto rendimiento en todos los deportes, estudios sugieren que el calostro ayuda a tu cuerpo a recuperar sus niveles previo después de solo 20 minutos de ejercicio” (SCCL, 2023).“Al ser un ingrediente rico en propiedades nutricionales se emplea dentro de las ciencias médicas en la elaboración de productos” (Ramírez C. , 2022, pág. 4) por sus beneficios para el cuerpo humano debido a su alto contenido proteico, además de ser rico en vitaminas y minerales.

Nota: Preparación de la Calostrá. Extraído de autor

10.8.5. Cuajada

Tabla 15 Descripción de la Cuajada

CUAJADA	
DEFINICIÓN	ETIMOLOGÍA
<p>La cuajada es una bebida de la sierra ecuatoriana a base de leche y cuajo. “El cuajo quimosina o zimasa son algunos de los nombres con los que se designa a las enzimas provenientes del estómago de terneros y ovejas de pocos días de nacidos y que se emplean para coagular la leche” (Guerrero, 2020, pág. 6), esta sustancia es fundamental para la elaboración de la bebida ya que es la encargada de darle cuerpo a la misma, esta bebida se encuentra incluso documentada por el servicio ecuatoriano de normalización (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2013, pág. 3) en donde listan una serie de condiciones en las cuales se debe realizar la cuajada, así como también la calidad de la leche y el cuajo que se utilizará para la obtención del producto final.</p> <p>.</p> <p>.</p>	<p>La palabra cuajar viene del latín “coagulare, verbo vinculado a coagulum, que da coágulo, y cuya raíz ag- es la del verbo latino agere (llevar adelante)” (Treviño, 2017) hace referencia que está quieto, inmóvil, estático, inerte, constante, que está paralizado.</p>
COSMOVISIÓN	
<p>La cuajada es una bebida de procedencia española consumida desde tiempos coloniales con la llegada de los lácteos al continente según los historiadores “cuenta con miles de años a sus espaldas, pues la Biblia ya incluye referencias a la leche cuajada, al igual que ‘La Odisea’ de Homero o la mitología griega” (Mollejo.Verónica, 2021, pág. 2).</p>	
<p><i>Nota: Descripción de la Cuajada. Extraído de autor</i></p>	

Tabla 16 Receta estándar Cuajada

PREPARACIÓN			
Nombre de receta: Cuajada	Técnica de cocción: láctea	Coagulación	Foto
Peso en gr : 2500 gr	Peso de porción: 250 gr	N de porciones: 10 vasos de 250 ml	
Peso en l: 2,5 litros			
Ingredientes	Procedimiento	Utensilios	
-2,5 l de leche entera hervida.	- Agregar el cuajo a la leche	-Olla de 5 l	<p><i>Nota: Cuajada. Extraído de autor</i></p>
-50 gr de cuajo	-Dejar reposar por media hora hasta que coagule la leche	-Cucharon	

BENEFICIOS DE SU CONSUMO PARA LA SALUD

La elaboración de la cuajada es simple, esta se obtiene mediante “la adición del cuajo, generalmente animal (procedente del estómago de mamíferos rumiantes), a la leche de vaca u oveja pasteurizada, a una temperatura de unos 35°C, dejándola en reposo durante unos 30 minutos requiere temperaturas de refrigeración para su conservación, contiene una parte del suero y crema” (Mollejo.Verónica, 2021, pág. 5), luego de este procedimiento estaría lista para el consumo humano, la descripción más exacta para esta bebida sería la de una gelatina de leche. Al estar coagulada, la cuajada resulta más digestiva que la leche en estado líquido, “la cuajada es rica en caseína (fosfoproteína producida por la leche) y calcio, contiene lactosa (azúcar propio de la leche), es rica en proteínas de alto valor biológico, calcio de fácil asimilación, vitaminas del grupo B (especialmente, B2 o riboflavina) y vitaminas liposolubles A y D” (Ekilibria, 2019).

Nota: Preparación de la cuajada. Extraído de autor

10.9. Inventario de bebidas del cantón Pujilí

Tabla 17 Inventario de las bebidas

Denominación	Subámbito	Detalle del Subámbito	Materia prima	Tipo de manifestación	Sensibilidad al cambio
Chicha de jora	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Maíz	Vigente vulnerable	Media
Chaguarmishqui	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Penco	Vigente vulnerable	Media
Morocho	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Morocho	Vigente	Baja
Calostra	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Calostro(primer de leche de la vaca luego de parir)	Vigente vulnerable	Media
Cuajada	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Leche	Vigente vulnerable	Media
Jucho	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Dulce capulí	Vigente vulnerable	Media
Champús	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Harina de mote	Vigente vulnerable	Media
Dulce de zapallo	Saberes colectivos	Gastronomía tradicional	Zapallo	Vigente vulnerable	Media

Nota: Bebidas tradicionales. Extraído de autor

El plan de salvaguarda enfocó su estudio en 5 bebidas tradicionales (Chaguarmishqui, chicha de jora, morocho dulce, Calostra y cuajada) debido a que se encuentran dentro del área de estudio las cuales se producen y comercializan en el mercado de Pujilí. Con ayuda de los portadores del conocimiento se determinan los aspectos del legado, preparación, ingredientes que son necesarios para producirlas, así mismo con la ayuda de material bibliográfico se ahondo sobre las propiedades, historia y las aplicaciones que estas albergan.

Campos requeridos para el inventario

Denominación: Señalación del nombre de la manifestación tal y como la comunidad la denomina.

Subámbito: Corresponde a las categorías concretas del ámbito de inventario de la guía metodológica.

Detalle del Subámbito: Corresponde a la subcategoría del ámbito donde se encasilla la manifestación establecida en la guía metodológica.

Materia prima: Producto principal con el que se elabora la manifestación.

Tipo de manifestación: Según el INPC las manifestaciones se pueden encasillar en manifestaciones vigentes, manifestaciones vulnerables, y manifestaciones en la memoria colectiva, estos campos tienen directrices específicas explicadas en el instructivo del INPC, para la recaudación de esta información se tiene como instrumento a las fichas de registro de patrimonio inmaterial.

Sensibilidad al cambio: “Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia” (INPC, Instructivo para fichas de registro e inventario, 2011), de acuerdo con el criterio conjunto del encuestador y el portador los cuales pueden ser alta, media o baja según sea el caso .

10.10. Plan de salvaguarda

10.10.1. Estructura del plan de salvaguarda

- I. Marco general
 - Caracterización Patrimonial
- II. Análisis situacional
 - Identificación de actores y competencias institucionales
 - Diagnóstico de la manifestación
 - FODA
 - Matriz FODA cruzado
- III. Propuesta para la salvaguarda
 - Visión
 - Objetivos

Definición de ejes

Programas y proyectos

IV. Ejecución y seguimiento del plan de salvaguarda

Coordinación de actuaciones

Control y seguimiento

10.10.2. Marco general

10.10.3. Caracterización patrimonial

Se considera “Patrimonio Cultural Inmaterial a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades” (Cultura, 2014, pág. 2)

El patrimonio cultural inmaterial se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia.

La población del cantón Pujilí depende de actividades económicas relacionadas a la agricultura y ganadería en su mayoría, muchas de estas a su vez implican la producción de variedad de productos propios de la tierra y derivados que sirven como materias primas o complementos de platos y bebidas típicas del lugar como el Chaguarmishqui, chicha de jora, morocho dulce, Calostrá o cuajada. La importancia de salvaguardar las costumbres y tradiciones respecto a las bebidas influye directamente en la economía de varios sectores económicos del cantón por lo que es necesaria la creación de este plan con el objetivo de documentar y dar a conocer todo lo que el valor para la, identidad cultural que albergan estos patrimonios, para ello se elaboró un “Plan de Salvaguardia que es un instrumento de gestión de carácter participativo que contiene las medidas encaminadas a la dinamización,

revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial” (INPC, Norma Técnica Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2018, pág. 2)

El conjunto de estrategias implementadas en el plan ayudará a la elaboración de estrategias enfocadas en la preservación de la manifestación cultural inmaterial a través del tiempo. Para la elaboración del plan se deberá seguir los pasos estipulados en la guía metodológica para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial del INPC.

10.10.4. *Análisis situacional*

En esta fase se realizó el diagnóstico y la prospectiva de la manifestación, el análisis situacional permitió interpretar la información obtenida recopilarla y procesarla sobre el nivel de vigencia, representatividad, sensibilidad al cambio, Periodicidad y transmisión datos de suma importancia para conocer el estado actual del patrimonio, así mismo el apartado servirá para identificar a los posibles actores para la ejecución del plan. La perspectiva sociocultural para la actuación patrimonial con actores sociales públicos o privados para la preservación del patrimonio cultural inmaterial.

10.10.5. *Identificación de actores y competencias institucionales*

La perspectiva sociocultural para la actuación patrimonial con actores sociales públicos o privados para la preservación del patrimonio cultural inmaterial, dentro del estudio identifico a los posibles actores que podrían instaurar la ejecución del plan de salvaguarda que a continuación se presenta.

Tabla 18 Instituciones encargadas

Instituciones encargadas del fortalecimiento cultural			
Institución	Tipo	Aporte	Encargado
INPC	Público	El INPC promueve y ejecuta procesos de asesoría y fortalecimiento de capacidades a los gobiernos locales, propietarios e instituciones para la adecuada gestión de los patrimonios.	La dirección zonal 3 es la responsable del direccionamiento y gestión técnica para la investigación y el control técnico del patrimonio cultural a nivel zonal. director zonal: Arq. julio cazar - teléfono: (03) 2950 597
Casa de la cultura núcleo de Cotopaxi	Público	Defensa y protección del patrimonio cultural de la provincia y su capacidad técnica para enfrentar los nuevos desafíos que presenta la gestión patrimonial.	Director de la casa de la cultura Sñr. Germánico Alvear Escobar Gestor de planificación Ing. Juan Pablo Atiaga Romero.
GAD	Público	Gestión directa en el desarrollo de las actividades turísticas y conservación del patrimonio arquitectónico y cultural.	GAD municipal de Pujilí profesionales en el área turística y cultural.

Nota: Instituciones encargadas. Extraído de autor

10.10.6. Diagnóstico de la manifestación

Una vez realizada la investigación se llegó a inventariar cinco bebidas tradicionales las cuales siguen vigentes dentro del patrimonio alimentario de sus pobladores, cada una con sus características únicas, continuación el diagnóstico de las mismas.

10.10.6.1. Chicha de jora

Ámbito

Saberes ancestrales

Subámbito

Gastronomía ancestral

Breve reseña

La chicha de jora es una bebida fermentada a base de maíz malteado oriunda de la región andina, era una bebida ritual en el imperio inca que ha manteniendo gran parte su preparación artesanal desde tiempos milenarios.

Descripción

La chicha de jora es una bebida emblemática andina del antiguo imperio inca, esta bebida está elaborada a base de maíz malteado, jugo de naranjilla y especias aromáticas como el anís estrellado, clavo de olor, pimienta dulce, canela , ishpingo , endulzado con panela o alfenique, dependiendo el sector suele tener variaciones en los ingredientes y fermentación que se emplean para su preparación, en el caso de la chicha de Pujilí la bebida se suele consumir mayormente para acompañar platos tradicionales o como bebida natural refrescante por lo que la fermentación es corta es decir alrededor de dos días, su comercialización y preparación se realiza en los días ferias y fechas o eventos importantes para la cosmovisión andina como el Intiraymi.

Alcance

la bebida tiene un alcance regional ya que se prepara en todo el callejón andino.

Periodicidad

Su comercialización y preparación se realiza continuamente todo el año en ferias o fechas importantes para la cosmovisión andina como el intiraymi.

Transmisión

La elaboración de chicha de jora se transmite de generación en generación, enseñando los conocimientos sobre esta bebida tradicional, la transmisión del conocimiento suele estar dentro de un contexto familiar.

Sensibilidad el cambio

La chicha siempre ha sido un símbolo de expresión e identidad cultural andina a lo largo de la historia, la chicha de jora es un recurso que transmite elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales , cosmovisión , técnicas de elaboración que otorgan a la preparación características especiales que suelen ser transmitidas de generación en generación, los ingredientes con los que se preparan que están dentro de un contexto histórico ancestral cultural que forma parte de su evolución alimentaria llegando a ser parte fundamental para su identidad he ahí la importancia para la comunidad en conservarlos.

Si bien el consumo de la chicha ha disminuido, así como la transmisión de los saberes por parte de sus portadores hacia las nuevas generaciones las técnicas de preparación siguen perdurando a través del tiempo sin mayor cambio por lo que el patrimonio cultural inmaterial se encuentra dentro de las manifestaciones culturales vigentes vulnerables por lo que la sensibilidad al cambio es media. (Adaptado de fichas de registro e Inventario del INPC).

10.10.6.2. Chaguarmishqui

Ámbito

Saberes ancestrales

Subámbito

Gastronomía ancestral

Breve reseña

El Chaguarmishqui es una bebida originaria de la sierra andina del país elaborada con el líquido que se extrae del penco conjuntamente con el arroz de cebada. El penco es una planta que ha existido en el país desde hace cientos de años, fue venerada y considerada sagrada antiguamente por su generosidad con el hombre al brindarle materia prima para su atuendo, comida, techo y bebidas en épocas de sequía.

Descripción

Para la obtención de esta bebida se procede a extraer el líquido de esta planta de la zona cerca del tallo en la parte inferior con una barra para luego con un instrumento llamado raspador raspar la corteza hasta lograr un orificio en el cual caerá el líquido de la planta ,se procede a recoger el líquido este procedimiento se lo realiza tres veces al día, luego se procede a cocinar el líquido durante toda la noche conjuntamente con la cebada cual aportara con cuerpo y espesor a la bebida para su posterior comercialización.

Alcance

la bebida tiene un alcance regional ya que se prepara en todo el callejón andino.

Periodicidad

Su comercialización y preparación se realiza continuamente todo el año en ferias o fechas importantes para la cosmovisión andina como el intiraymi.

Transmisión

La técnica de elaboración, historia y todo lo que engloba el Chaguarmishqui se transmite de generación en generación, el conocimiento de la bebida suele estar dentro de un contexto familiar.

Sensibilidad el cambio

El Chaguarmishqui se lo prepara y comercializa de manera continua todo el año en Pujilí los días de feria que son miércoles y domingos, con una historia de más de cuarenta años la bebida sigue vigente dentro del patrimonio alimentario de sus habitantes siendo un símbolo de expresión e identidad cultural andina a lo largo de la historia, es un recurso gastronómico que transmite elementos de comunicación, manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales, cosmovisión y técnicas de elaboración.

El consumo de esta bebida disminuido por parte de las nuevas generaciones que optan por bebidas envasadas y carbonatadas, la transmisión de los saberes por parte de sus portadores hacia las nuevas generaciones se está perdiendo debido a la falta de identidad cultural lo que desencadena que no exista recambio generacional debido a que los portadores son cada vez más longevos, así podemos afirmar que la bebida está dentro de las manifestaciones culturales vigentes vulnerables con una sensibilidad al cambio media .

10.10.6.3. Morocho de dulce

Ámbito

Saberes ancestrales

Subámbito

Gastronomía ancestral

Breve reseña

El maíz, alimento sagrado de los Andes, es uno del producto más empleado para la elaboración de platos y bebidas típicas en la Sierra ecuatoriana. entre sus variedades encontramos el morocho (muruchu en quichua) de color blanco muy duro con este grano se prepara un sin número de platillos tradicionales como las empanadas, coladas, sopas etc. entre estas preparaciones tenemos al morocho una bebida dulce preparada a base del grano del

mismo nombre conjuntamente con leche y especias como la canela, clavo de olor, pimienta dulce, endulzado con panela y servido con pasas.

Descripción

El morocho es una bebida que se suele servir fría o caliente originaria de los fríos andes ecuatorianos, esta bebida se prepara a base al grano que lleva su mismo nombre, este grano de mazorca de maíz mote de color blanco duro. Para la preparación de la bebida al grano se lo deja remojar toda una noche a modo de que este se ablande, al día siguiente se cola el grano y se hierve conjuntamente con la leche, cuando el grano este blando se agrega panela, clavo de olor, pimienta dulce, canela y las pasas para luego servirlo.

Alcance

la bebida tiene un alcance nacional ya que se prepara en todo el país.

Periodicidad

El morocho se lo prepara y comercializa de forma continua los días de feria en el mercado central de Pujilí que son los miércoles y domingos.

Transmisión

La técnica de elaboración, historia y todo lo que engloba el Morocho se transmite de generación en generación de padres a hijos ya que el conocimiento de la bebida suele estar dentro de un contexto familiar.

Sensibilidad el cambio

El Morocho se lo prepara y comercializa de manera continua todo el año en Pujilí los días de feria que son miércoles y domingos, la bebida sigue vigente dentro del patrimonio alimentario de sus habitantes siendo un símbolo de expresión e identidad cultural.

El consumo de la bebida no solo está ligado a los mercados locales donde venden este producto ya que gran parte de los habitantes elaboran la bebida en sus hogares a esto sumado que los establecimientos de alimentos también lo comercializan. Al ser un recurso gastronómico nacional muy difundido en el país su sensibilidad al cambio es baja y se encontraría dentro de las manifestaciones vigentes.

10.10.6.4. Calostra

Ámbito

Saberes ancestrales

Subámbito

Gastronomía ancestral

Breve reseña

El calostro bovino es la primera leche materna que se obtiene aproximadamente los primeros tres días luego del parto del mamífero, es decir es la primera secreción de la vaca. El calostro bovino posee nutrientes de alto valor biológico, debido a que el becerro al nacer no cuenta con los anticuerpos necesarios para sobrevivir, por ello la primera lactancia se conoce como la transferencia natural de inmunoglobulinas para el buen desarrollo de la cría. Este líquido también es utilizado en la gastronomía tradicional de la sierra ecuatoriana a modo de una especie de bebida conjuntamente con varias especias y endulzado con panela.

Descripción

Para la elaboración de esta bebida en primer lugar se debe obtener o conseguir el calostro que es la primera leche de la vaca luego de dar a luz al becerro normalmente las productoras de la bebida la obtienen de haciendas que crían ganado vacuno, una vez conseguido el calostro se procede a cocinarlo conjuntamente con panela, canela, clavo de olor, y hierba luisa, una vez cocinado estos ingredientes estaría listo para su comercialización.

Alcance

la bebida tiene un alcance regional ya que se prepara en todo el callejón andino.

Periodicidad

Su preparación y comercialización se realiza continuamente todo el año en la feria de del mercado los días miércoles y domingos.

Transmisión

El conocimiento que alberga la bebida se transmite de generación en generación dentro de un contexto familiar.

Sensibilidad el cambio

La Calostra tiene un valor inconmensurable para su gente ya que es parte de su identidad cultural así mismo es fuente de ingreso económico tanto de los productores de esta bebida como para los comerciantes que venden los ingredientes para la preparación de la misma.

El bajo consumo de esta bebida está ocasionando que las productoras cada vez elaboren menos esta bebida por la baja demanda de la misma lo que podría desencadenar la desaparición de esta esto sumado a que en ocasiones la materia prima de esta bebida que es el calostro bovino no se encuentra con facilidad, por lo que podemos decir que el patrimonio se encuentra dentro de las manifestaciones vulnerables con una sensibilidad al cambio media.

10.10.6.5. Cuajada***Ámbito***

Saberes ancestrales

Subámbito

Gastronomía ancestral

Breve reseña

La cuajada es una bebida de la sierra ecuatoriana a base de leche y cuajo. El cuajo es una sustancia que contiene enzimas que se utiliza para coagular la leche, la cuajada se lo consume según sus pobladores para tratar males estomacales y subir las defensas del cuerpo humano ***Descripción***

La elaboración de la cuajada es simple y consta de dos pasos principales a la leche se le agrega el cuajo y se espera que este coagule y estaría lista para el consumo humano a esta preparación se le atribuye propiedades medicinales tales como el tratamiento de males estomacales y la mejora de las defensas del cuerpo humano, la descripción más exacta para describir esta bebida sería la de una gelatina de leche.

Alcance

la bebida tiene un alcance regional ya que se prepara en todo el callejón andino.

Periodicidad

Su preparación y comercialización se realiza continuamente todo el año en la feria de del mercado los días miércoles y domingos.

Transmisión

El conocimiento que alberga la bebida se transmite de generación en generación dentro de un contexto familiar.

Sensibilidad el cambio

La cuajada tiene un valor inconmensurable para su gente ya que es parte de su identidad cultural así mismo es fuente de ingreso económico tanto de los productores de esta bebida como para los comerciantes que venden los ingredientes para la preparación de la misma, el bajo consumo y la longevidad de sus portadores ocasiona que las productoras cada vez elaboren menos la bebida por la baja demanda de la misma lo que podría desencadenar la

desaparición de la manifestación en el sector de estudio, por lo que el patrimonio se encuentra dentro de las manifestación es vigentes vulnerables con una sensibilidad al cambio media .

10.10.7. FODA

“El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que en su conjunto diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa; es decir, las oportunidades y amenazas.

Tabla 19 FODA

FODA	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Patrimonio Cultural Vigente. - Productoras elaboran y mantienen la preparación de las bebidas. - Bebidas con valor nutricional. - Costo al alcance de los pobladores. -Bebidas con gran valor cultural 	<ul style="list-style-type: none"> -Participación del Gad en la creación de un museo etnográfico, proyecto destinado a la difusión del Patrimonio Cultural, conservación de tradiciones y costumbres. -Existencia de espacios públicos como plazas y mercados para su comercialización. -Plan de promoción Turístico cultural del cantónPujilí. -Proyecto de digitalización de las fichas de patrimonios culturales. - INPC promueve y desarrolla talleres de capacitación.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> -Edad avanzada de los productores de las bebidas lo cual ocasionaría que no haya un recambio generacional. -Desinterés en la preservación y transmisión del conocimiento de las bebidas tradicionales por parte de los familiares de las productoras. -Pocas productoras de las bebidas tradicionales. -Pocos lugares destinados para su conocimiento y comercialización. 	<ul style="list-style-type: none"> -Pérdida de identidad cultural ocasionada por la globalización, desencadena el bajo consumo de las bebidas tradicionales. -Migración ocasionada por la falta de empleo repercute a que los portadores y familiares de los mismos se desplacen hacia las ciudades en busca de otras fuentes de ingresos económicos. -Desinterés por parte de las entidades públicas en inversión de proyectos culturales. -Falta de un inventario sobre el patrimonio cultural inmaterial.

Nota: Matriz Foda. Extraído de autor

10.10.8. Matriz FODA cruzado

Tabla 20 Matriz FODA cruzado

		Fortalezas	Debilidades
MATRIZ CRUZADO	FODA	1. Patrimonio Cultural Vigente. 2. Productoras elaboran y mantienen la preparación de las bebidas sin ningún cambio. 3. Valor económico al alcance de los pobladores. 4. Bebidas con gran valor nutricional. 5. Bebidas con gran valor cultural.	1. Edad avanzada de los productores de las bebidas lo cual ocasionaría que no haya un recambio generacional 2. Pocas productoras de las bebidas tradicionales 3. Las productoras solo tienen como ingreso económico las bebidas 4. Las bebidas solo se encuentran en los días de feria
Oportunidades		Estrategia F-O (ofensivas)	Estrategia (adaptativas) D-O
1. Aprovechamiento de espacios públicos como plazas y mercados para su comercialización 2. Participación de entidades gubernamentales y privadas para generar proyectos de difusión y preservación. 3. Creación de marca 4. Ayuda socioeconómica para las productoras por parte del GAD 5. Capacitaciones por parte del INPC		-F1O1 Desarrollar mercados en zonas geográficas diversas. -F2O2 Creación frecuente de ferias gastronómicas -F4O5 Talleres de buenas prácticas de manufactura. -F1O3 Planes de difusión cultural en redes sociales mediante campañas de marketing, videodocumentales, etc. -F5O5 Talleres para los productores enfocados en la preservación de la manifestación. -F1O2 Recopilar resúmenes de historia y costumbres del cantón Pujilí.	-D1O4 Ayuda socioeconómica para las productoras por parte de entidades gubernamentales y privadas. -D3O5 Diversificar los productos que ofrecen las portadoras. -D2O5 Capacitaciones dirigidas hacia las nuevas generaciones de productores
Amenazas		Estrategia F-A (defensivas)	Estrategia D-A (supervivencia)

<p>1. Pérdida de identidad cultural ocasionada por la globalización desencadena el bajo consumo de las bebidas tradicionales</p> <p>2. Migración ocasionada por la falta de empleo repercute a que los portadores y familiares de los mismos se desplacen hacia las ciudades en busca de otras fuentes de ingresos económicos</p> <p>3. Desinterés por parte del municipio en la inversión de proyectos culturales</p> <p>4. Falta de un estudio sobre el patrimonio cultural inmaterial.</p>	<p>-F1A1 Trabajar la identidad cultural en las escuelas con proyectos dentro del pensum educativo</p> <p>-A2Cooperación regional puede ayudar a minimizar las consecuenciasnegativas de la migracióny preservar su integridad</p>	<p>-D3A5Diversificar los productos y servicios.</p> <p>-D3A1Promociones por la compra del producto.</p>
---	---	---

Nota: FODA cruzado. Extraído de autor

10.11. Propuesta para la salvaguarda

10.11.1. Visión

Establecer la importancia del patrimonio inmaterial cultural gastronómico impregnado en las bebidas tradicionales de Pujilí, así mismo conocer y valorar a las productoras de las mismas a sabiendas de la identidad cultural que su conocimiento alberga y que el presente proyecto sirva para que entidades interesadas lo pongan en marcha.

10.10.2. Objetivos

-Difusión de las bebidas tradicionales.

-Elaborar la matriz de planes, programas y proyectos a partir de las estrategias elaboradas en la matriz FODA.

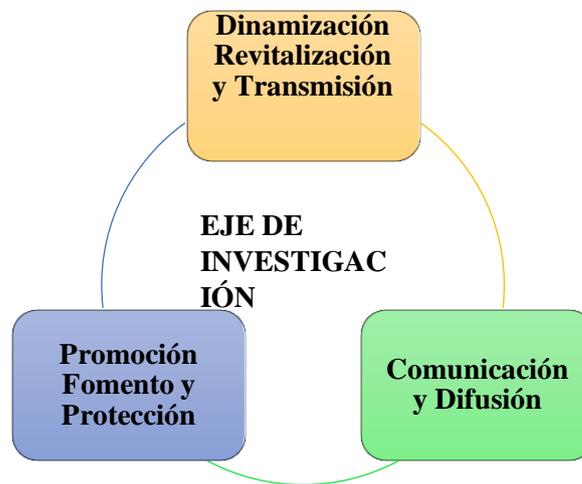
-Concientizar sobre la importancia de las bebidas traicionales para el fortalecimiento de la identidad cultural del sector.

- Proponer estrategias para la preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial con acciones de identificación, documentación e investigación para su posterior aplicación.

10.10.3. Definición de ejes

Los ejes de investigación del plan de salvaguarda se dividen en líneas estratégicas para la formulación de los proyectos en donde se ubicarán la estrategia proveniente del FODA estipulado en el plan.

Figura 9 Ejes de investigación



Nota: Ejes de investigación. Extraído de autor

10.10.4. Programas y Proyectos

Tabla 21 Programas y Proyectos

Tabla de Programas y Proyectos			
Eje	Estrategia	Programa/Proyecto	Responsable
Dinamización Revitalización Transmisión	-Desarrollar mercados en zonas geográficas diversas para la comercialización	-Gestión Turística y cultural. -Gestión Territorial.	-GADMDP municipal de Pujilí, técnicos y el INPC.
	-Creación frecuente de ferias gastronómicas	-Gestión Turística y cultural	- GADMDP municipal de Pujilí y el INPC.
	-Trabajar la identidad cultural en las escuelas con proyectos	-Gestión educativa	

	dentro del pensum educativo				- GADMDP municipal de Pujilí.
	- Cooperación regional puede ayudar a minimizar las consecuencias negativas de la migración	-Alianzas estratégicas			-GADMDP municipal de Pujilí.
	- Diversificar los productos y servicios.	-Gestión cultural	Turística	y	-GADMDP municipal de Pujilí y técnicos.
Comunicación y Difusión	-Planes de difusión en redes sociales mediante campañas de marketing, video documentales etc.	-Gestión cultural	Turística	y	-GADMDP municipal de Pujilí, INPC y la casa de la cultura núcleo Cotopaxi.
Promoción Fomento y Protección	-Talleres de buenas prácticas de manufactura	-Buen manejo e higiene alimentaria en productos.			- GADMDP municipal de Pujilí y el INPC.
	-Ayuda socioeconómica para las productoras por parte de entidades gubernamentales.	-Plan de desarrollo humano para las portadoras			-GADMDP municipal de Pujilí y ministerio de inclusión económica y social.
	-Capacitaciones dirigidas hacia las nuevas generaciones de productores.	-Plan de Capacitaciones por parte del INPC.			-INPC y casa de la cultura núcleo Cotopaxi.
	-Promociones por la compra del				

producto.	-Plan de marketing de las bebidas.	-INPC, GADMDP, y productoras.
-----------	------------------------------------	-------------------------------

Nota: Cuadro de Programas y Proyectos. Extraído de autor

Para poder definir las estrategias que serán utilizadas para la salvaguarda el INPC divide estas en tres ejes transversales del turismo cultural, los mismos que se convertirán en planes de la presente investigación, estos ejes son: Eje 1 Dinamización, revitalización y transmisión, Eje 2 Comunicación y difusión, y el Eje 3 Promoción, fomento y protección, todos estos están enfocados al objeto de estudio que es el patrimonio cultural y sus estrategias de recuperación, las mismas que especifican su ponderación, estrategias a aplicar y proyectos a ser aplicados con sus respectivos responsables.

10.10.5. Seguimiento y actualización del plan

Para el proceso de planeación, ejecución y seguimiento se requiere de mecanismos para su evaluación con el fin de verificar los resultados entre estos mecanismos se sugiere la conformación de una comisión de seguimiento (INPC I. N., 2014), entre sus funciones principales están:

- Convocar a reuniones periódicas.
- Analizar los avances.
- Re direccionar las estrategias en caso de ser necesario.

10.12. Ejecución del objetivo tres (video documental)

La ejecución del objetivo tres basa su desarrollo con una de las estrategias del cuadro de planes y proyectos, estrategia enfocada dentro del eje de comunicación y difusión este eje comprende:

- Acceso y uso de las TICS (Tecnologías de la información y la comunicación).

-Aplicación de NTAE (nuevas tecnologías aplicadas a la información), publicaciones en diferentes formatos.

-Generación de acceso a banco de datos que respeten los principios éticos de la investigación.

-Talleres de difusión e intercambio de experiencias

-Acciones de sensibilización a través de estrategias de comunicación.

-Fortalecimiento de las capacidades locales para la gestión de patrimonio cultural inmaterial.

-Difusión que valore la diversidad y la importancia del patrimonio cultural inmaterial (Cultura, 2014).

10.12.1. Etapa de preparación de equipos

El primer paso que se dio para la ejecución del objetivo tres fue conformar el equipo de grabación que lo formo el investigador principal y el camarógrafo, los equipos que se emplearon para la grabación fueron los siguientes:

Tabla 22 Equipamiento utilizado en el corto documental

Nombre del artefacto	Uso
Cámara fotográfica y de video Nikon D3300	La cámara sirvió para hacer las tomas pertinentes para la realización del material audiovisual.
Estabilizador Guimbal	El estabilizador sirve para estabilizar la imagen al momento de grabar.
Micrófono Rode de cañón cardiode	El micrófono fue necesario para captar el audio de las grabaciones.
Trípode de cámara	Con el trípode se realizaron tomas estáticas.
Laptop	La laptop es necesaria para post producción y la edición del material audiovisual.
Tarjeta de memoria de 32 Gb U4	La tarjeta de memoria sirvió para guardar el material audiovisual grabado.

Panel led profoto de 36 W

El panel les sirvió para iluminar escenarios

10.12.2. Preparación del guión

Para este paso se realizó un bosquejo del guion que sería empleado para la ejecución del objetivo, luego de varios borradores se estableció el guion final y como se implementaría las grabaciones.

10.12.3. Coordinación previa con los informantes

En este punto se coordinó con los informantes las fechas de grabaciones para su posterior aprobación.

10.12.4. Establecimiento de fechas de grabación

Para las grabaciones del material audio-visual se estableció un cronograma el cual se presenta a continuación:

Tabla 23 Cuadro de Fechas de grabación

Fecha de grabación	Resultado
7/12/2022	Grabación a la informante propietaria del conocimiento del Chaguarmishqui y morocho.
11/12/2022	Grabación a la informante propietaria del conocimiento de la Calostra y Cuajada.
14/12/2022	Grabación a la informante propietaria del conocimiento de la Chicha de jora.

Nota: Cuadro de fechas de grabación. Extraído de autor

Según las fechas establecidas se procedió a las respectivas grabaciones del material audiovisual para su posterior post producción y edición.

10.12.5. Etapa de post producción y edición

En esta etapa final se procede al desarrollo del video por lo cual se siguió los siguientes pasos:

-Edición, traslado del vídeo a un software (Davinci Resolve) para editarlo.

-Edición del sonido, eliminar ruidos y crear nuevos efectos (Adobe audition).

-Música, elección e incorporación de la música(Soundcloud).

-Efectos animados, diseño e incorporación de animaciones.

-Ajuste de color y exportación.

11. Posibles Impactos

11.1. Social y cultural

La elaboración del presente plan de salvaguarda enfoca su impacto en el ámbito social y cultural del territorio prescrito en el proyecto en base a la preservación y difusión de las manifestaciones culturales expuestas en el estudio por la importancia que estas albergan para la identidad cultural de su pueblo.

Las estrategias del plan buscan dinamizar, revitalizar, transmitir, comunicar, difundir, promocionar y proteger el Patrimonio Cultural Inmaterial de las bebidas tradicionales, con la ayuda de instituciones públicas o privadas se podrá llevar acabo la propuesta emitida en el mismo.

11.2. Económico

El impacto económico que podría desencadenar el incremento del conocimiento y consumo de las bebidas tradicionales se basa en la generación de nuevas fuentes de empleo relacionadas con las materias que se utilizan para la elaboración de las bebidas, así mismo el alza de turistas en el área de estudio por conocer y degustar el producto debido al video documental que se presentara en redes sociales ya que tiene la potencialidad de virilizarse lo que ocasionaría la dinamización de la economía en el sector por la mayor afluencia de visitantes.

12. Presupuesto

Tabla 24 Cuadro de presupuesto

Presupuesto		
Objetivo	Artículo y servicio	Costo
Inventariar las bebidas tradicionales haciendo uso de las fichas de inventario proporcionadas por el INPC y el método etnográfico.	-Impresiones de las fichas de registro e inventario del INPC	- 2\$
	-Laptop	-300\$
	-Esfero gráfico	-1\$
	-Transporte-Internet	-50\$
Elaborar el plan de salvaguarda acorde a la información levantada haciendo uso del instructivo propuesto por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC).	-Laptop	-300\$
	-internet	-35\$
Ejecutar una de las estrategias de salvaguarda en una memoria digital de las bebidas tradicionales a través del uso de un video documental que se colgará en las redes y será presentado en el Gad municipal.	- Cámara fotográfica y de video Nikon D3300-	-350\$
	Estabilizador Guimbal	-
	-Micrófono Rode de cañón cardiode	-250\$
	- Trípode de cámara	-80\$
	- Laptop	-300\$
	- Tarjeta de memoria de 32 Gb U4	-35\$
- Panel led profoto de 36 W	-50\$	
Total:		1868\$

Nota: Cuadro de presupuestos. Extraído de autor

13. Conclusiones y Recomendaciones

13.1. Conclusiones

El inventario propuesto para las bebidas tradicionales de la parroquia la Pujilí (la matriz) cantón Pujilí en el objetivo número uno del plan de salvaguarda se cumplió a cabalidad con todas las directrices establecidas en la guía metodológica del Instituto Nacional de patrimonio y cultura (INPC) conjuntamente con el método etnográfico, resultado de este objetivo se obtuvo el inventario de ocho bebidas de las cuales cinco fueron analizadas y sistematizadas debido a que estas se encuentran dentro del área de estudio.

El plan de salvaguarda se elaboró con las especificaciones de la guía metodológica del Instituto Nacional de patrimonio y cultura (INPC), dando como resultado diez estrategias mismas que conformarán siete proyectos que permitirán fortalecer aspectos de la identidad cultural, las estrategias y el enfoque de los programas están diseñados tomando en cuenta las prioridades y participación de las portadoras e instituciones afines.

El video-documental se elaboró con el material audio visual obtenido de las grabaciones. En la producción se plasmó la importancia de las bebidas y las productoras para la identidad cultural destacando aspectos como su comercialización, ingredientes, técnica de preparación, transmisión del conocimiento así mismo se comparten historias y vivencias relacionadas con el patrimonio.

13.2. Recomendaciones

Debido a la limitada información bibliográfica sobre los patrimonios establecidos en el plan se incita a la academia y a los organismos competentes a trabajar sobre las fuentes de información para tener una visión más amplia sobre estado actual de las manifestaciones.

Trabajar a la par con las autoridades competentes en el fortalecimiento de estos patrimonios culturales inmateriales en proyectos que busquen su preservación y revitalización para así mantener la identidad cultural de .la comunidad.

La difusión oportuna sobre las manifestaciones culturales permite que se den a conocer y revaloricen por ello es de suma importancia trabajar en programas de divulgación y propagación de estos saberes haciendo uso de las TICS para un mayor alcance.

Referencias

- Abarca, J., & Quezada, W. (2017). *Estudio gastronómico del Chaguarmishqui como bebida ancestral y sus aplicaciones en la .*
- Albán Herrera, J., & Carpio, J. (2019). *Documental sobre las representaciones simbólicas del danzante en las octavas de corpus christi de Pujilí.* Pujilí.
- Allauca, R. (2013). *Diversificación del Uso del Chaguarmishqui en la Gastronomía del Cantón Guano.*
- Alperin, M., & Skorupka, C. (2014). *Métodos de muestreo.*
- Alvarez, M., & Santamaría, M. (2020). *Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador.* Quito.
- Ayora, D., & Quito, K. (2013). *Procesos de extracción del mishqui y elaboración del chaguarmishqui en ñamarín, provincia del Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas.* Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Azanza, C., & Chacón, D. (2018). *Análisis Cultural y sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana.* Quito: USFQ.
- Badillo Paredes, E. F. (2020). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA.* Riobamba: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Beltrán, D., & Vásquez, A. (2017). *Estudio gastronómico de la bebida morocho: sus propiedades, origen y consumo en la ciudad de Guayaquil.*
- Benavides, S. (2019). *Elaboración de calostro liofilizado saborizado con panela y canela.* Tulcán: UPEC.
- Bericat, E. (2016). CULTURA Y SOCIEDAD. En E. Bericat, *La sociedad desde la sociología. Una introducción a la sociología general* (págs. 123-152). Sevilla: Tecnos.
- Correa, M. B. (2019). *CChaguarmishki y sus diversas aplicaciones en la gastronomía.* Quito: UDLA.
- Cruz, A. (2015). *DISEÑO DE UNA BEBIDA NUTRICIONAL SABORIZADA A BASE DE AGUAMIEL DE PENCO .* Quito.
- Cruz, M. (2018). COSMOVISIÓN ANDINA E INTERCULTURALIDAD: UNA MIRADA AL DESARROLLO SOSTENIBLE DESDE EL SUMAK KAWSAY. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 6-7.

- Cueva, D., & Vásquez, G. (2017). *Estudio gastronómico de la bebida morocho: sus propiedades, origen y consumo en la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: UG.
- Cultura, I. N. (25 de Febrero de 2014). *Patrimonio cultural.gob.ec*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Cunduri, J., & Alexis, D. (2019). *Estudio de factibilidad para la elaboración y comercialización de chocolate con miel de chaguarmishqui en Riobamba*.
- Dávila, F., & Camacho, E. (2017). GEORREFERENCIACIÓN DE DOCUMENTOS CARTOGRÁFICOS PARA LA GESTIÓN DE ARCHIVOS Y CARTOTECAS "PROPUESTA METODOLÓGICA" . *Revista Catalana de Geografia*, 1-2.
- Daza, W. (2018). *Investigación educativa desde un enfoque cualitativo: la historia oral como método*.
- Ekilibria. (28 de Enero de 2019). *Eroski*. Obtenido de <https://www.eroski.es/inspire/blog-eroski/la-cuajada/#:~:text=Propiedades%20nutricionales,vitaminas%20liposolubles%20A%20y%20D>.
- El Comercio. (15 de septiembre de 2016). *El Comercio*. Obtenido de ¿Fin de la comida nacional?: <https://www.elcomercio.com/opinion/comida-nacional-gastronomia-opinion.html>
- ESPAÑOLA, R. A. (2014). *Gastronomía* . España.
- ESPOL. (2022). *ESPOL*. Obtenido de Facultad de ciencias de la vida: <http://www.fcv.espol.edu.ec/es/calostro-la-primera-defensa-del-recién-nacido>
- Florio Ramirez, E. (2012). Elaboración tradicional de chicha de jora. *Ciencia y desarrollo*, 92-96.
- FrAu-ArdoN, M. (2021). De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *Trama y fondo: revista de cultura*, 51-61.
- Frau-Ardon, M. (s.f.). De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *Teoría de la literatura y sus aplicaciones*, 51-61.
- GAD Pujilí, G. C. (2019). *GAD Pujilí*. Obtenido de Historia de Pujilí: <https://www.municipiopujili.gob.ec/pujili/historia-pujili/#:~:text=El%20origen%20del%20vocablo%20Pujilí,de%20alfarería%20de%20primer%20orden>.
- Gallegos, K., & Santana, G. (2018). *FOTOREPORTAJE DE LAS BEBIDAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO* . Quito.
- Garcia, G. (2016). Patrimonio y cultura. En G. Garcia, *Patrimonio y cultura* (págs. 8-29). Puebla: Universidad de Puebla.

- Geertz, & Clifford. (2002). *La interpretación de las culturas*. Barcelona : Gedisa ofree.
- Glenda, A., & Wilmer, Q. (2017). *Estudio gastronómico del Chaguarmishqui como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía*. Guayaquil .
- Guerrero, A. (2020). COAGULACION LACTEA INDUCIDA POR ENZIMAS DE CUAJO DE LLAMA (Lama glama). *Revistas - Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann*.
- Gutiérrez Gonzalez, D. Y., & Leal Valdes, L. N. (2011). *BEBIDAS ANCESTRALES Y TRADICIONALES DEL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE ZHUKE, GUARAPO, MASATO Y SABAJÓN COMO ELEMENTO REPRESENTATIVO DE LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA*. BOGOTÁ: FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO.
- Hallek, & Jacques. (15 de Octubre de 2017). *UNESCO*. Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000118400_spa
- Hernández, K. A., & Guailas, D. K. (2020). *Contenido periodístico: la ruta del morocho tradicional quiteño en la página de facebook*.
- hora, L. (29 de Enero de 2023). Bebidas ancestrales que sobreviven con el paso de los años. *La hora*. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/noticias/bebidas-ancestrales-que-sobreviven-con-el-paso-de-los-anos/>
- I, V. (2006). *Estrategias de investigación cualitativa*.
- INPC. (2010). *Ámbitos y subámbitos del patrimonio inmaterial*. Quito: INPC.
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*. Quito: INPC.
- INPC. (2018). *Norma Técnica Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito.
- INPC, I. N. (2014). *Patrimonio Cultural Material. Patrimonio Cultural Material*. Loja, Loja, Ecuador: Editorial Gráficas Hernandez.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización, E. (2013). *Cuajada Natural*. Quito: INEN.
- Insuasti, R. J. (2018). *La chicha del Yamor como expresión de la identidad cultural otavaleña*.
- ITDG. (1998). *Soluciones prácticas*. Obtenido de Procesamiento de lácteos: <http://www.solucionespracticas.org.pe/procesamiento-de-lacteos>
- Lifeder. (23 de 5 de 2020). *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/fuentes-primarias/>
- Llve, S. T. (14 de Noviembre de 2016). *Sole Travel Experience Llve*. Obtenido de <https://soleq.travel/es/cultura-ecuatoriana/chicha-cerveza-antigua-del-ecuador#respond>

- Llorente, A. (2 de Julio de 2019). *BBC news Mundo*.
- Macías, A. (2017). *El patrimonio Inmaterial*. Andalucía .
- Macías, R. (2017). *TRABAJO SOCIOCULTURAL COMUNITARIO. FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS, METODOLÓGICOS Y PRÁCTICOS PARA SU REALIZACIÓN*.
- maps, G. (25 de Enero de 2023). *Google maps* . Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/Plaza+Luis+Felipe+Chavez/@-0.9504912,-78.694636,17.5z/data=!4m5!3m4!1s0x91d48a311a83b755:0x5ec0ebf028e09fef!8m2!3d-0.9505901!4d-78.6944569>
- Martínez, E., & Sanchez, S. (2015). *Los métodos de enseñanza*. Málaga: Peralta.
- MCP, M. d. (2018). *Norma técnica Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Mella, O. (2000). *GRUPOS FOCALES “FOCUS GROUPS” TÉCNICA DE INVESTIGACION CUALITATIVA*. Santiago de Chile: CIDE.
- Ministerio de Cultura, y. P. (23 de Octubre de 2013). ¿Qué es el patrimonio alimentario? *Patrimonio Alimentario*, 1(1).
- Molano, O. (2006). *La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial*.
- Mollejo, Verónica. (11 de Noviembre de 2021). *Alimente+*. Obtenido de https://www.alimente.elconfidencial.com/gastronomia-y-cocina/2021-11-11/cuajada-no-postre-receta-verduras_1822326/
- Muñoz, R. (2020). *Revisión teórica de herramientas metodológicas aplicadas en la investigación criminológica*. Ciudad de Mexico.
- Murillo, J., & Martínez, C. (2010). *Investigación etnográfica*. Madrid.
- Núcleo visual*. (s.f.). Obtenido de <https://nucleovisual.com/fuentes-primarias-y-secundarias/#:~:text=Por%20otro%20lado%2C%20las%20fuentes%20secundarias>
- Ochoa, S. (12 de Diciembre de 2020). *Sputnik*. Obtenido de <https://sputniknews.lat/20201204/chicha-la-bebida-alcoholica-mas-popular-de-bolivia-tiene-mas-de-1500-anos-1093735483.html>
- Olivera, A. (2018). PATRIMONIO INMATERIAL, RECURSO TURÍSTICO Y ESPÍRITU DE LOS TERRITORIOS. *Cuadernos de turismo* , 663-669.
- OMT. (2018). *UNWTO*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es>

- Patrimonio, M. d. (2019). *Ministerio de Patrimonio y Cultura* . Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/>
- Perurail blog*. (15 de Noviembre de 2018). Obtenido de <https://www.perurail.com/es/blog/chicha-de-jora-la-historia-y-la-preparacion-de-una-emblematica-bebida-peruana/#:~:text=La%20chicha%20de%20jora%20es,preparaci%C3%B3n%20artesanal%20desde%20tiempos%20milenarios.&text=Esta%20tradicional%20bebida%20hecha%20de>
- Piza, B., Amaiquema, M., & Beltrán, B. (2019). MÉTODOS Y TÉCNICAS EN LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA. ALGUNAS PRECISIONES NECESARIAS. *Revista Conrado*, 458.
- Ponce, K. (2014). *Estudio de la factibilidad para la creación de una microempresa productora y comercializadora de morocho de dulce en la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura*. Ibarra: UTN.
- Ramírez, C. (2017). *El cuajo*. Santiago de Chile.
- Ramírez, C. (2022). *Estudio del uso del calostro bovino en la elaboración de productos en diferentes industrias*. Quito: UCE.
- Reto, A. (Julio de 3 de 2012). *Universidad de Piura*. Obtenido de <https://www.udep.edu.pe/hoy/2012/07/chicha-chichero-enchicharse/#:~:text=La%20palabra%20chicha%2C%20seg%C3%BAn%20el,del%20ma%C3%ADz%20en%20agua%20azucarada%E2%80%9D>.
- Reyes, K., Simental, S., Hernandez, H., Quintero, A., & Piloni, J. (2020). *Alimentos funcionales a partir de calostro bovino*. Estado de Hidalgo.
- Robayo, C., Poveda, D., Jacome, M., & María, N. (2020). *Alimentos sagrados cosmovisión andina*. Ciencia e interculturalidad .
- Rojas, S. A., Alendes, A. H., Mendoza, E. B., Saavedra, L. C., & Escudero, M. R. (2018). Optimización de parámetros del proceso de elaboración de chicha de jora. *Revista Campus*, 23-25.
- Rojo Leyva, V. M., & Reyes Utrera, J. L. (2022). *Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México*. México: INPI.
- Rosa, A. (2011). *Diversificación del uso del chaguarmishqui en la gastronomía del cantón Guano*. Riobamba: ESPOCH.

- Rubio Álvarez, M. A., & Santamaría- Mejía, J. M. (2020). *Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador*. Quito: Univerdad Iberoamericana del Ecuador.
- Santana, & Agustín. (2017). *Turismo cultural, Culturas Turísticas*. Porto Alegre.
- Santander, A., Toapanta, C., & Arcos, A. (2022). Análisis del uso aplicado del Miske-Agave en San Antonio de Pichincha. *Conectividad*, 2-3.
- SCCL. (2023). *Science Nature Care*. Obtenido de <https://sccl.com/mexico/colostrum-for-people/#:~:text=El%20calostro%20puede%20tomarse%20diariamente,recuperarse%20de%20la%20actividad%20atl%C3%A9tica>.
- Sea, D. M. (2020). Pérdida de identidad cultural: un retroceso para las comunidades indígenas y, por ende, para el turismo. *Congreso Virtual Internacional Desarrollo Económico, Social y Empresarial en Iberoamérica*, 947-956.
- SNI. (2020). *Ficha de cifras generales Cantgón Pujilí*. Pujilí.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Tapella, E. (2007). *Mapeo de actores claves*. Córdoba .
- Toselli, C. (2018). *Algunas reflexiones sobre el turismo cultural*. Argentina .
- Turismo EC, M. (2020). *El morocho, la dulce bebida de los Andes*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/el-morocho-la-dulce-bebida-de-los-andes/>
- Turismo, M. D. (2018). *Turismo gob.ec*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/el-morocho-la-dulce-bebida-de-los-andes/>
- UNESCO. (2020). *UNESCO*. Obtenido de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>
- Velez, M., Reyes, L., & Gonzales, F. (2009). *Mi Morochito "Típico y nutritivo sabor a su alcance...como hecho en casa"*. Guayaquil: UCSG.
- Westreicher, G. (2022). *Economopedia*. Obtenido de Globalización cultural: <https://economipedia.com/definiciones/globalizacion-cultural.html>

14. APENDICES

APENDICE A



UNIVERSIDAD
TECNICA DE
COTOPAXI

CENTRO
DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

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

La traducción del resumen al idioma inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **"PLAN DE SALVAGUARDA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PARROQUIA PUJILÍ (LA MATRIZ) DEL CANTÓN PUJILÍ"** presentado por: Bravo Arias Franklin Paul egresado de la Carrera de: **Licenciatura en Ecoturismo, perteneciente a la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, febrero de 2023.

Atentamente,

Mg.Marco Paul Beltrán Semblantes
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CC:050266

APENDICE B

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL INVESTIGADOR

DATOS PERSONALES**APELLIDOS:** Bravo Arias**NOMBRES:** Franklin Paul**ESTADO CIVIL:** Soltero**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1724389695**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Santo Domingo de los Tsáchilas 11 de agosto de 1995**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Guamaní**TELÉFONO CONVENCIONAL:****TELÉFONO CELULAR:** 0979292715**EMAIL INSTITUCIONAL:** franklin.bravo9695@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER			
CUARTO			

PUBLICACIONES RECIENTES

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

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:****ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:****PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:**

FIRMA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES**APELLIDOS:** Benavides Zura**NOMBRES:** Norma Lucia**ESTADO CIVIL:****CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1002669644**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:****DIRECCIÓN DOMICILIARIA:****TELÉFONO CONVENCIONAL:****TELÉFONO CELULAR:** 0994078798**EMAIL INSTITUCIONAL:** norma.benavides9644@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2007-09-12	1005-07-785273
CUARTO	Magíster en Gestion del Turismo	2015-07-29	1053-15-86066992

PUBLICACIONES RECIENTES

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

HISTORIAL PROFESIONAL

Universidad de Especialidades Turísticas

Universidad de las Américas

Instituto Tecnológico Superior ITI

Universidad UTE

Universidad Técnica de Cotopaxi

FIRMA

APENDICE C. Chaguarmishqui

Figura C1

Extracción del líquido para la elaboración de la bebida



Figura C2

Penco negro



Figura C3

Preparación de la cebada

**Figura C4**

Bebida tradicional: Chaguarmishqui



APENDICE D. Chicha de jora

Figura D1

Productora de la bebida



Figura D2

Bebida tradicional: Chicha de jora



Figura D3

Cocción aleña de la chicha de jora alado de estas las tortillas de Chaguarmishqui



Figura D4

Servicio de la chicha de hora por parte de su productora



APENDICE E. Morocho

Figura E1

Bebida tradicional: Morocho



Figura E2

Productora de la bebida tradicional



APENDICE F. Calostrá

Figura F1

Productora de la bebida tradicional: Calostrá



Figura F2

Bebida tradicional: Calostrá



APENDICE G.

Figura G1

Bebida tradicional: Cuajada



Figura G2

Productora de la bebida comercializando su producto



APENDICE. H: Fichas de inventario

Tabla H1

Ficha de inventario: Chaguarmishqui

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			
 <small>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</small>		CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PUJILI	
Parroquia: LA MATRIZ		<input type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: ROSITA PAREDES			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) : 0°57'27"		Y (Norte): 78°41'46"	Z (Altitud): 2.980 msnm
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: CHAGUARMISQUI			
Código fotográfico: 22220510-162057.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHAGUARMISQUI-PUJILI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA , MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
SABERES COLECTIVOS		GASTRONOMÍA TRADICIONAL	

Breve reseña					
El chaguarmishqui es una bebida originaria de la sierra andina del país elaborada con el líquido que se extrae del penco conjuntamente con el arroz de cebada. El penco es una planta que ha existido en el país desde hace cientos de años, fue venerada y considerada sagrada antiguamente por su generosidad con el hombre al brindarle materia prima para su atuendo, comida, techo y bebidas en épocas de sequía.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la obtención de esta bebida se procede a extraer el líquido de esta planta de la zona cerca del tallo en la parte inferior con una barra para luego con un instrumento llamado raspador raspar la corteza hasta lograr un orificio en el cual caera el líquido de la planta luego se procede a recoger el líquido este procedimiento se lo realiza tres veces al día, luego se procede a cocinar el líquido durante toda la noche conjuntamente con la cebada cual aportara con cuerpo y espesor a la bebida para su posterior comercialización					
Fecha o		Detalle de la periodicidad			
x	Anual	El chaguarmishqui se lo prepara de manera continua todo el año en el caso de la portadora entrevistada el dulce lo extrae los días lunes para la venta de la bebida los miercoles de feria y los viernes para la venta de los sábados y domingos que también es feria en Pujili			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Su alcance es regional ya que se elabora en toda la region andinda del pais			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacion				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cebada Líquido del penco	Vegetal	Pujili-Cotpaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Barra Raspador Olla	Tadicional	Pujili-Cotpaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Beatriz Tapia	43 años	Productora	Guapúlo	Guapúlo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La técnicas de preparación de la bebida se la transmiten de generación en generación de padres a hijos, en el caso de la portadora el conocimiento fue trasnmitido por su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	La elaboración de chicha de jora se ha transmitido de generación en generación, enseñando los conocimientos sobre esta bebida tradicional ,en el caso de la señora Tipan los conocimientos fueron transmitidos por su Madre,es la tercera generación de productoras dentro de su arbol genealógico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El chaguarmishqui siempre ha sido un símbolo de expresión e identidad cultural andina a lo largo de la historia, el chaguarmishqui es un recurso gastronómico que transmite elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales , cosmovisión , técnicas de elaboración que otorgan a la preparación características especiales que suelen ser transmitidas de generación en generación, los ingredientes con los que se preparan que están dentro de un contexto histórico ancestral cultural que forma parte de su evolución alimentaria llegando a ser parte fundamental para su identidad he ahí la importancia para una comunidad en conservarlos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Si bien la tradición de consumir el chaguarmishqui a disminuido así como la transmisión de los saberes por parte de sus portadores hacia las nuevas generaciones las técnicas de preparación siguen perdurando a través del tiempo sin mayor cambio sin embargo notamos que ya no hay recambio generacional esto debido a que los portadores cada vez son más longevos			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Beatriz Tapia		Guapúlo	.987792874	F	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		20220510-162047.jpg	_DSC0008		
10. OBSERVACIONES					
El chaguarmishqui solo se lo consigue los días de feria en el mercado de Pujili					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Investigador de la Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Paul Bravo			Fecha de inventario: 5/12/2022		
Revisado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha revisión: : 18/01/2023		
Aprobado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha aprobación: 19/01/2023		
Registro fotográfico: Paul Bravo					

Tabla H2

Ficha de inventario: Chicha de jora

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-01	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Cotopaxi	Cantón:	Pujili
Parroquia:	La matriz	<input type="checkbox"/>	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: LA MATRIZ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este): 0°57'27"		Y (Norte): 78°41'46"	Z (Altitud): 2.980 msnm
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: CHICHA DE JORA			
Código fotográfico: 20220510-162047.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE JORA -PUJILI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA , MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
SABERES COLECTIVOS		GASTRONOMÍA TRADICIONAL	

Breve reseña					
La chicha de jora es una bebida fermentada a base de maíz malteado oriunda de la región andina ,era una bebida ritual en el imperio inca consumiéndose principalmente en el Inti Raima. En la actualidad la chicha de jora se consume principalmente en zonas rurales de toda la region andina					
4. DESCRIPCIÓN					
La chicha de jora es una bebida emblemática andina del antiguo imperio inca que ha manteniendo en gran parte su preparación artesanal desde tiempos milenarios, esta bebida esta elaborada a base de maíz malteado, jugo de naranjilla y especias aromáticas como el anis estrellado, clavo de olor, pimienta dulce , canela , ishpingo , endulzado con panela o alfenique, dependiendo el sector suele tener variaciones en los ingredientes que se emplean para su preparación					
Fecha o		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Su comercialización y preparación se realiza ocasionalmente en ferias o fechas importantes para la cosmovision andina como el intraymi. De la información obtenida se pudo constatar que la portadora del conocimiento elaboran la preparación con previa petición para festividades			
	Continua				
x	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance es regional ya que se elabora en toda la region andinda del pais			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacion				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Jora canela Anis Ishpingo pimienta dulce Clavo de olor Panela Clavo de olor	Vegetal	Pujili - Cotopaxi	Producción propia Compra Compra Compra Compra Compra Compra	
		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla Cernidor Cuchareta de palo Leña	Tradicional	Pujili - Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Pilagtasi	68 años	Productora	El tejar	El tejar
Colectivade	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectivade	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La técnicas de preparación de la bebida se la transmiten de generación en generación de padres a hijos, en el caso de la portadora el conocimiento fue trasnmitido por su abuela			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	La elaboración de chicha de jora se ha transmitido de generación en generación, enseñando los conocimientos sobre esta bebida tradicional ,en el caso de la señora Pilagtasi los conocimientos fueron transmitidos por su abuela ,es la tercera generación de productoras dentro de su arbol genealógico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chicha siempre ha sido un símbolo de expresión e identidad cultural andina a lo largo de la historia, la chicha de jora es un recurso que transmite elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales , cosmovisión , técnicas de elaboración que otorgan a la preparación características especiales que suelen ser transmitidas de generación en generación, los ingredientes con los que se preparan que están dentro de un contexto histórico ancestral cultural que forma parte de su evolución alimentaria llegando a ser parte fundamental para su identidad he ahí la importancia para una comunidad en conservarlos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Si bien la tradición de consumir la chicha a disminuido así como la transmisión de los saberes por parte de sus portadores hacia las nuevas generaciones las técnicas de preparación siguen perdurando através del tiempo sin mayor cambio			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Maria Pilagtasi		El Tejar parroquia La Victoria	.0984902650	F	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		20220509-155532.jpg	_DSC0002		
10. OBSERVACIONES					
Se pudo constatar en la investigación que la gran mayoría de productores de esta bebida son escasos recursos económicos					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Investigador de la Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Paul Bravo			Fecha de inventario: 5/12/2022		
Revisado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha revisión: 18/01/2023		
Aprobado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha aprobación: 19/01/2023		
Registro fotográfico: Paul Bravo					

Tabla H3

Ficha de inventario: Morocho

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</small>
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI Cantón: PUJILI			
Parroquia: LA MATRIZ <input checked="" type="checkbox"/> Urbana			<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: ROSITA PAREDES			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) : 0°57'27" Y (Norte) : 78°41'46"			Z (Altitud) : 2.980 msnm
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: MOROCHO			
Código fotográfico: 22220510-162058.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
MOROCHO	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito	
SABERES COLECTIVOS		GASTRONOMÍA TRADICIONAL	

Breve reseña					
<p>El maíz, alimento sagrado de los Andes , es unom de los producto más empleado para la elaboración de platos y bebidas típicas en la Sierra ecuatoriana. entres sus variedades encontramos el morocho(muruchu en quichua) de color blanco muy duro con este grano se prepara un sin número de platillos tradicionales como las empanadas , coladas, sopas etc entre estas preparaciones tenemos al morocho una bebida dulce preparada a base del grano del mismo nombre conjuntamente con leche y especias como la canela ,clavo de olor , pimienta dulce , endulzado con panela y servido con pasas.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>El morocho es una bebida que se suele servir fría o caliente originaria de los fríos andes ecuatorianos ,esta bebida se prepara a base al grano que lleva su mismo nombre, este grano de mazorca de maíz mote, de color blanco, muy duro, que en Quichua se llama muruchu. Para la preparación de la bebida al agrano se lo deja remojar toda una noche a modo de que este se ablande, al día siguiente se cola el grano y se hierve coonjuntamente con la leche , cuando el grano este blando se agrega panela , clavo de olor, pimienta dulce , canela y las pasas para luego servirlo</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El morocho se lo prepara y comercializa de forma continua los días de feria en el mercado central de Pujili que son los miercoles, sábados y domingos			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance es regional ya que se elabora en toda la region andinda del pais			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Morocho Canela Leche Clavo de olor Pimiente dulce Pasas Panela	vegetal Vegetal Animal Vegetal Vegetal Vegetal Vegetal	Pujili-Cotpaxi	Producción propia y compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas Cuchara de madera Leña	Tadicional	Pujili-Cotpaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o	Dirección	Localidad
Individuos	María Beatriz Tapia	43 años	Productora	Guapulo	Guapulo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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 técnicas de preparación de la bebida se la transmiten de generación en generación de padres a hijos, en el caso de la portadora el conocimiento fue trasnmitido por su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración del morocho se ha transmitido de generación en generación, enseñando los conocimientos sobre esta bebida tradicional ,en el caso de la señora Tipan los conocimientos fueron transmitidos por su Madre,es la tercera generación de productoras dentro de su arbol genealógic			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El morocho es un recurso gastronómico que transmite elementos de comunicación, y manifiestan tanto las tradiciones, creencias culturales , técnicas de elaboración que otorgan a la preparación características especiales que suelen ser transmitidas de generación en generación, esto sumado que es el ingreso económico de las productoras que lo comercializan					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En el caso del morocho su consumo no solo esta ligado a los mercados o locales donde venden este producto ya que gran parte de los ciudadanos elaboran la bebida en sus hogares por lo que la sensibilidad el cambio es baja			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Beatriz Tapia		Guapulo	.0987792874	F	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		22220510-162057.jpg	_DSC0003		
10. OBSERVACIONES					
Dentro de Pujili los unicos lugares donde se puede conseguir morocho es en cafeterías y en el mercado central de la ciudad					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Investigador de la Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Paul Bravo			Fecha de inventario: 7/12/2022		
Revisado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha revisión: 18/01/2023		
Aprobado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha aprobación: 19/01/2023		
Registro fotográfico: Paul Bravo					

Tabla H4

Ficha de inventario: Calostra

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
		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PUJILI
Parroquia: LA MATRIZ	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: ROSITA PAREDES		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este): 0°57'27"	Y (Norte): 78°41'46"	Z (Altitud): 2.980 msnm
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: CALOSTRA		
Código fotográfico: 22220510-162059.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CALOSTRA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO-INDÍGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHAW
Subámbito	Detalle del subámbito	
SABERES COLECTIVOS	GASTRONOMÍA TRADICIONAL	

Breve reseña					
El calostro bovino es la primera leche materna que se obtiene aproximadamente los primeros tres días luego del parto del mamífero, es decir es la primera secreción de la vaca. El calostro bovino posee nutrientes de alto valor biológico, debido a que el becerro al nacer no cuenta con los anticuerpos necesarios para sobrevivir, por ello la primera lactancia se conoce como la transferencia natural de inmunoglobulinas para el buen desarrollo de la cría. Este líquido también es utilizado en la gastronomía tradicional de la sierra ecuatoriana a modo de una especie de bebida conjuntamente con varias especias y endulzado con panela.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la elaboración de esta bebida en primer lugar se debe obtener o conseguir el calostro que es la primera leche de la vaca luego de dar a luz al becerro normalmente las productoras de la bebida la obtienen de haciendas que crían ganado vacuno, una vez conseguido el calostro se procede a cocinarlo conjuntamente con panela, canela, clavo de olor , y hierba luisa que es una planta de la familia Verbenaceae que sabor cítrico que recuerda al cedron, una vez cocinado estos ingredientes estaría listo para la comercialización					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La calostrada se lo prepara y comercializa de forma continua los días de feria en el mercado central de Pujili que son los miércoles, y domingos			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance es regional ya que se elabora en toda la region andinda del pais			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
E1	Calostrada Panela Canela Clavo de olor Hierba luisa	Animal Vegetal Vegetal Vegetal Vegetal		Pujili-Cotpaxi	Compra
Herramientas		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla Cuchara de palo			Tradicional	Compra
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carmen Mazabanda	30 años	Productora	Barrio 3 de mayo	La matriz
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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 técnicas de preparación de la bebida se la transmiten de generación en generación de padres a hijos, en el caso de la portadora el conocimiento fue transmitido por su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración de la calostrá se ha transmitido de generación en generación, enseñando los conocimientos sobre esta bebida tradicional ,en el caso de la señora Mazabanda los conocimientos fueron transmitidos por su Madre y abuela ,es la tercera generación de productoras dentro de su arbol genealógic			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La calostrá tiene un valor incommensurable para su gente ya que es parte de su identidad gastronómica así mismo es fuente de ingreso económico tanto de los productores de esta bebida como para los comerciantes que venden los ingredientes para la preparación de la misma					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	El bajo consumo de esta bebida esta ocasionando que los productores cada vez elaboren menos esta bebida por la baja demanda de la misma lo que podría desencadenar la desaparición de esta a esto sumado que en ocasiones la materia prima de esta bebida que es la primera leche de la vaca luego de dar a luz no se encuentra con facilidad			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Mazabanda		Barrio 3 mayo	.0984294635	F	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		22220510-162059.jpg	_DSC0004	N/A	
10. OBSERVACIONES					
La productora de la bebida manifesto que hay ocasiones que no realiza la bebida por la falta de la materia prima que en este caso es el calostro esto sumado a la poca demanda de la misma esta ocasionando que la portadora cada vez elabore menos la bebida					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Investigador de la Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Paul Bravo			Fecha de inventario: 7/12/2022		
Revisado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha revisión: 18/01/2023		
Aprobado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha aprobación: 19/01/2023		
Registro fotográfico: Paul Bravo					

Tabla H5

Ficha de inventario: Cujada

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: PUJILI	
Parroquia: LA MATRIZ		<input type="checkbox"/>	Rural
<input type="checkbox"/> * Urbana			
Localidad: ROSITA PAREDES			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este):0°57'27"	Y (Norte): 78°41'46"	Z (Altitud): 2.980 msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: LA CUAJADA			
Código fotográfico: 22220510-162060.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
CUAJADA	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO-INDÍGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHAW	
Subámbito	Detalle del subámbito		
SABERES COLECTIVOS	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		

Breve reseña					
La cuajada es una bebida de la sierra ecuatoriana a base de leche y cuajo. El cuajo es una sustancia que contiene enzimas y que se utiliza para coagular la leche, la cuajada se lo consume según sus pobladores para tratar males estomacales y subir las defensas del cuerpo humano					
4. DESCRIPCIÓN					
La elaboración de la cuajada es simple y consta de dos pasos principales a la leche se le agrega el cuajo y se espera que este coagule y estaría lista para el consumo humano a esta preparación se le atribuye propiedades medicinales tales como el tratamiento de males estomacales y la mejora de las defensas del cuerpo humano, la descripción más exacta para describir esta bebida sería la de una gelatina de leche.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La cuajada se lo prepara y comercializa de forma continua los días de feria en el mercado central de Pujili que son los miércoles, sábados y domingos			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance es regional ya que se elabora en toda la región andina del país			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cuajo Lecha	Animal	Pujili-Cotopaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Tradicional	Pujili-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carmen Mazabanda	30 años	Productora	Barrio 3 de mayo	La matriz
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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 técnicas de preparación de la bebida se la transmiten de generación en generación de padres a hijos, en el caso de la portadora el conocimiento fue transmitido por su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La elaboración de la calostrá se ha transmitido de generación en generación, enseñando los conocimientos sobre esta bebida tradicional, en el caso de la señora Mazabanda los conocimientos fueron transmitidos por su Madre y abuela, es la tercera generación de productoras dentro de su árbol genealógico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La cuajada tiene un valor incommensurable para su gente ya que es parte de su identidad gastronómica así mismo es fuente de ingreso económico tanto de los productores de esta bebida como para los comerciantes que venden los ingredientes para la preparación de la misma					
Sensibilidad al cambio					
x	Alta	El bajo consumo de esta bebida está ocasionando que los productores cada vez elaboren menos esta bebida por la baja demanda de la misma lo que podría desencadenar la desaparición de la misma			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Mazabanda		Barrio 3 mayo	,0984294635	F	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		22220510-162060.jpg	_DSC0005		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Investigador de la Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Paul Bravo			Fecha de inventario: 7/12/2022		
Revisado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha revisión: 18/01/2023		
Aprobado por: Universidad Técnica de Cotopaxi			Fecha aprobación: 18/01/2023		
Registro fotográfico: Paul Bravo					