



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO

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

Autora:

Benavides Moya Yajhaira Guadalupe

Tutora:

Benavides Zura Norma Lucia

LATACUNGA-ECUADOR

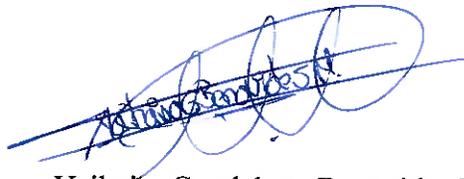
Febrero 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yajhaira Guadalupe Benavides Moya, con cédula de ciudadanía No. 0504415472, declaro ser autora del presente proyecto de investigación: "Patrimonio Alimentario y Gastronómico del catón Salcedo", siendo la Licenciada Mg. Norma Lucia Benavides Zura, Tutor del presente trabajo; y, eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 17 de febrero del 2023



Yajhaira Guadalupe Benavides Moya
Estudiante
C.C. 1752804037



Lic. Norma Lucia 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 **YAJHAIRA GUADALUPE BENAVIDES MOYA**, identificada con cédula de ciudadanía **0504415472** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ingeniero Ph.D. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxí, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

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

Historial Académico

Inicio de la carrera: Abril 2017 - Agosto 2017

Finalización de la carrera: Octubre 2022 – Marzo 2023

Aprobación en Consejo Directivo: 07 de enero del 2022

Tutor: Licenciada Mg. Norma Lucia Benavides Zura

Tema: “Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Salcedo”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 17 días del mes de febrero del 2023.



Yajhaira Guadalupe Benavides Moya
LA CEDENTE

Ing. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, PhD
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONMICO DEL CANTÓN SALCEDO”, de Benavides Moya Yajhaira Guadalupe, de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 17 de febrero del 2023



Lic. Norma Lucia Benavides Zura, Mg.

DOCENTE TUTOR

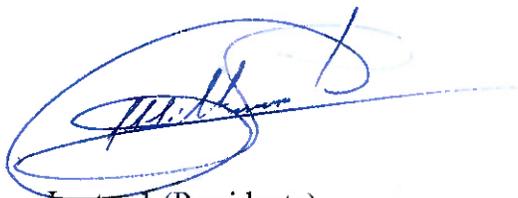
CC: 1002669644

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, la postulante: Benavides Moya Yajhaira Guadalupe, con el título del Proyecto de Investigación: "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO", ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

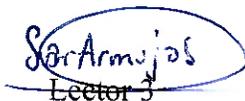
Latacunga, 17 de febrero del 2023



Lector 1 (Presidente)
Ing. Milton Sampedro Arrieta Mg.
CC: 0602636987



Lector 2
Ing. Klever Muñoz Solís, Mg.
CC: 0501397814



Lector 3
Ing. Sara Armijos Ango, Mg.
CC: 1803993995

AGRADECIMIENTO

“Todo lo puedo en Cristo que me fortalece”

Filipenses 4:13

Es un privilegio para mí agradecer primero a Dios quien me permitió llegar hasta la etapa final de la carrera, a mis padres a quien amo tanto Genaro y Guadalupe por brindarme su apoyo incondicional, moral y económico siendo ellos el principal motor de vida para mí y que hoy en día se ve reflejado al cumplir un sueño anhelado.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi que me abrió sus puertas para formar parte de ella, a cada uno de los docentes que formaron parte de mi vida y mi trayecto estudiantil ayudándome y compartiendo sus conocimientos durante todo este tiempo.

Yajhaira Guadalupe Benavides Moya

DEDICATORIA

Dedico no solo mi tesis si no todo mi esfuerzo a Dios, a mis padres Genaro y Guadalupe quienes me demostraron que nada en la vida es fácil y que si algo quiero debo luchar para conseguirlo.

A mi novio Anthony que con su ayuda, apoyo y palabras de aliento me ayudo a seguir y culminar esta etapa de mi vida Te quiero Tony.

Yajhaira Guadalupe Benavides Moya

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO”

Autora: Benavides Moya Yajhaira Guadalupe

RESUMEN

La presente investigación se enfocó en caracterizar las alternativas existentes con la finalidad identificar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi. Para lo cual se realizó un diagnóstico utilizando un enfoque cualitativo ya que este ayuda a identificar datos importantes y así obtener resultados con base a aspectos culturales del área de estudio. Mediante una revisión bibliográfica en fuentes de información primaria y secundaria en artículos científicos, revistas, libros y revistas digitales se pudo desarrollar el análisis del primer objetivo describiendo que el cantón cuenta con 5 parroquias rurales las cuales son Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil. Panzaleo y una parroquia urbana siendo esta San Miguel tomando en cuenta que la agricultura gastronomía y ganadería los principales ingresos económicos al cantón, para el segundo objetivo se aplicó un método etnográfico que permitió hacer un acercamiento a las personas que son base fundamental en la investigación esto fue realizado con fundamentos claves para la obtención de datos, después se aplicó las fichas del Instituto Nacional de Cultura Patrimonio entregando como resultado 9 comidas tradicionales inventariadas en el cantón Salcedo y contando con 4 alimentos considerados patrimoniales por el Ministerio de Patrimonio y Cultura. En el tercer objetivo realizó una recopilación necesaria, para la elaboración y diseño de una guía gastronómica que permita al turista el reconocimiento de la historia que guardan las comidas tradicionales más ancestrales del cantón haciendo hincapié en la preservación y rescate de la identidad cultural que guardan los alimentos, sus usos rituales, festivos y cotidianos, así como sus técnicas ancestrales de preparación.

Palabras Claves: cultura, patrimonio, gastronomía.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

THEME: "FOOD AND GASTRONOMIC HERITAGE OF THE SAQUISILI CANTON"

Author: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya

ABSTRACT

The current research focused on characterizing the existing alternatives while the purpose be identifying the food and gastronomic heritage from Salcedo canton from Cotopaxi province. Which it was made a diagnosis by using a qualitative approach, since this helps to identify important data and thus getting results based on study area cultural aspects. Through a primary and secondary information source bibliographic review into scientific articles, magazines, books and digital magazines, it could be developed the first aim analysis, describing that the canton has 5 rural parishes, which are Antonio Jose Holguin, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil, Panzaleo and 1 urban parish, being this San Miguel, by taking into account that agriculture, gastronomy and livestock are they main economic income from canton, For de second aim, it was appied and ethnographic method which allowed to make an approach to the people, who are fundamental base in the research, this was done with key foundations for getting data, after it was applied the records from Heritage Culture National institute, delivering as a result 9 Gastronomic developments inventoried in the Salcedo canton with 4 foods considered heritage by the Heritage and Culture Ministry. In the third aim, it made a necessary compilation, for the a gastronomic guide elaboration and design, what allows the tourist to recognize the history, which keep the most ancestral traditional dishes from canton, by emphasizing the cultural identity preservation and rescue that save the food, its ritual, festive and daily uses, as well as its ancestral preparation techniques.

Keywords: Culture, heritage, gastronomy

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS	xvi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xvii
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
1.1. TÍTULO DEL PROYECTO:.....	1
1.2. LUGAR DE EJECUCIÓN:.....	1
1.3. INSTITUCIÓN, UNIDAD ACADÉMICA Y CARRERA QUE AUSPICIA	1
1.4. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN VINCULADO.....	1
1.5. NOMBRE DEL EQUIPO DE INVESTIGADORES:.....	1
1.6. ÁREA DEL CONOCIMIENTO.....	1
1.7. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.8. SUB LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	1

2.	JUSTIFICACIÓN.....	2
3.	BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	5
4.	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	6
5.	OBJETIVOS.....	10
5.1.	OBJETIVO GENERAL	10
5.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
6.	ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN FUNCIÓN DE LOS OBJETIVOS	11
7.	FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TEÓRICA.....	12
7.1.	MARCO LEGAL	12
7.2.	PATRIMONIO	13
7.3.	PATRIMONIO CULTURAL.....	13
7.4.	PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	14
7.5.	GASTRONOMÍA.....	14
7.6.	GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	15
7.7.	GASTRONOMÍA E IDENTIDAD CULTURAL.....	16
7.8.	PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	16
7.9.	PATRIMONIO ALIMENTARIO	17
7.10.	COMIDAS AUTÓCTONAS.....	17
7.11.	PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y ALIMENTARIO EN EL TURISMO	18
7.12.	PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y ALIMENTARIO EN EL CANTÓN SALCEDO	18
7.13.	GASTRONOMÍA DEL ECUADOR.....	19

8.	VALIDACIÓN DE PREGUNTAS CIENTÍFICAS	19
8.1.	PREGUNTA CIENTÍFICA.....	19
9.	METODOLOGÍA Y DISEÑO EXPERIMENTAL	20
9.1.	TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	20
9.2.	ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN	21
9.3.	METODOLOGÍA OBJETIVO 1	21
9.3.1.	INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL E INVESTIGACIÓN DE CAMPO	21
9.3.2.	MÉTODO ANALÍTICO	22
9.3.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	22
9.4.	METODOLOGÍA OBJETIVO 2	22
9.4.1.	INVESTIGACIÓN DE CAMPO	22
9.4.2.	MÉTODO SINTÉTICO	23
9.4.3.	MÉTODO ETNOGRÁFICO.....	23
9.4.4.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	23
9.5.	METODOLOGÍA OBJETIVO 3	24
9.5.1.	INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA	24
9.5.2.	MÉTODO SINTÉTICO	24
9.5.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	24
10.	ANÁLISIS Y DICUSIÓN DE RESULTADOS	24
10.1.	GENERALIDADES DE LA ZONA DE ESTUDIO.....	24
10.2.	FESTIVIDADES, RITUALES Y COTIDIANO	25

10.3.	ALIMENTOS TRADICIONALES Y ANCESTRALES	27
10.4.	GASTRONOMÍA DEL CANTÓN	28
10.5.	DETERMINACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	31
10.6.	ACCESO AL ÁMBITO DE INVESTIGACIÓN O ESCENARIO.....	32
10.7.	SELECCIÓN DE LOS INFORMANTES	34
10.8.	PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO	39
10.9.	LA PAPA.....	40
10.10.	LA OCA	45
10.11.	EL MAÍZ	49
10.12.	MELLOCO	53
10.13.	PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO	56
10.14.	INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	61
10.15.	DISEÑO Y DEFINICIÓN DE LA GUÍA	63
11.	IMPACTOS.....	65
11.1.	IMPACTO SOCIAL.....	65
11.2.	IMPACTO ECONÓMICO	65
11.3.	IMPACTO CULTURAL.....	65
12.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	66
12.1.	CONCLUSIONES.....	66
12.2.	RECOMENDACIONES	66
13.	REFERENCIAS	67

14.	ANEXOS.....
14.1.	ANEXO NO. 1. HOJA DE VIDA DE LOS INVESTIGADORES.....
14.2.	ANEXO NO. 2. FICHAS GASTRONÓMICAS DEL INPC.....
14.3.	ANEXO NO. 3. FORMATO DE ENTREVISTAS.....
14.4.	ANEXO NO. 4. AVAL DEL TRADUCTOR.....

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Grafico Territorial del cantón Salcedo	34
Figura 2: La Papa.....	40
Figura 3: La Oca.....	45
Figura 4: Maíz seco	49
Figura 5: Maíz tierno (Choclo).....	49
Figura 6: El Melloco.....	53
Figura 7: Mello cocinado.....	58
Figura 8: Papas con Cuy.....	58
Figura 9: Fritada	58
Figura 10: Caldo de Gallina.....	59
Figura 11: Ocas Cocinadas	59
Figura 12: Papas con Cuero.....	59
Figura 13: Hornado con Papas.....	60
Figura 14: Yahuarlocro.....	60
Figura 15: Chochos con Tostado	60
Figura 16: Productos agrícolas patrimoniales	61
Figura 17: Tipo de gastronomía	62
Figura 18: Cambio Gastronómico	62
Figura 19: Portada de la guía.....	64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Beneficiarios del proyecto.....	5
Tabla 2: Árbol de Problemas	9
Tabla 3: Actividades y sistema de tareas en función de los objetivos.....	11
Tabla 4: Alimentos Patrimoniales según el Ministerio de Cultura y Patrimonio.....	30
Tabla 5: Alimentos patrimoniales del canton salcedo	31
Tabla 6: Áreas visitadas de Salcedo	33
Tabla 7 : Comerciantes y Productores Informante	35
Tabla 8: Alimentos del patrimonio alimentario de Salcedo	39
Tabla 9: Porcentaje Mensual de la producción de las papas según el MAGAP.....	43
Tabla 10 : Nutrientes de la papa	43
Tabla 11: Comidas con Papa producidas en el cantón Salcedo.....	44
Tabla 12 : Nutrientes de la Oca	47
Tabla 13: Gastronomía elaborada con la Oca.....	49
Tabla 14 : Nutrientes de la Oca	51
Tabla 15: Comidas primarias preparadas con maíz dentro de salcedo.....	52
Tabla 16: Nutrientes del Maíz	55
Tabla 17 : Gastronomía del cantón salcedo preparadas con maíz.....	56
Tabla 18: Comidas tradicionales primarias dentro del cantón Salcedo.....	57

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Título del proyecto:

Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo

1.2. Lugar de ejecución:

Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi.

1.3. Institución, unidad académica y carrera que auspicia

Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera de Ecoturismo

1.4. Proyecto de investigación vinculado

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

1.5. Nombre del equipo de investigadores:

Estudiante: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya

Correo Institucional: Yajaira.benavides5472@utc.edu.ec

Número Telefónico: 0987005733

Tutor: Norma Lucia Benavides Zura

Correo Institucional: NormaBenavides9644@utc.edu.ec

Número Telefónico: 0994078798

1.6. Área del conocimiento

Servicio

1.7. Línea de investigación

Cultura, patrimonio, saberes ancestrales

1.8. Sub línea de investigación

Análisis de turismo

2. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación radica su importancia, en virtud que desde hace ya algunas décadas se observa un interés creciente por los patrimonios alimentarios locales. Este proceso se relaciona con el cambio en la producción de alimentos y comidas definiéndolo, así como la crisis de la agricultura y el cambio de funciones del espacio rural, además de la industrialización de la alimentación y cobra fuerza en un contexto de expansión del turismo. Las producciones locales y las tradiciones gastronómicas pasan a ser consideradas tanto como un instrumento de desarrollo económico como un patrimonio cultural que debe ser puesto en valor, de cara a los turistas.

Una parte considerable de los espacios locales adquieren nuevas funciones recreativas y culturales, diversificando así su papel únicamente productivo y agrícola. La producción alimentaria se presenta como base fundamental de este proceso de diversificación económica y cultural, en el interfaz entre turismo y agricultura. El turismo aparece, así como un potencial impulsor de la innovación o como reforzador de las iniciativas de valorización de los patrimonios alimentarios en los territorios, y, al mismo tiempo, como un espacio de repliegue estratégico para los actores de la oferta agroalimentaria.

Matta (2013) considera que el patrimonio alimentario: se refiere a un conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias que se consideran un legado compartido o un bien común. Este patrimonio alimentario incluye productos agrícolas, ingredientes, platos, técnicas, recetas y tradiciones alimentarias. También incluye los modales en la mesa, la dimensión simbólica de los alimentos y, en sus aspectos más materiales, los artefactos de cocina y la configuración de la mesa: utensilios, vajilla, etc. (Matta, 2013, p.3).

El patrimonio alimentario entonces, engloba los alimentos, objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales. En este sentido, la cultura toma un papel

preponderante en el presente trabajo, considerada como el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época o grupo social, a la vez que se define la expresión de cultura popular como el conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo (RAL, 2020).

La gastronomía como uno de los elementos fundacionales de cualquier cultura, trazan vínculos entre la alimentación, el territorio y la cultura. En consecuencia, se entiende la cultura como el conjunto de componentes que conforman la identidad de un pueblo y que incluyen aspectos tan diversos como el territorio, el clima, la historia, la lengua, los símbolos, así como sus valores y normas. Estos elementos derivan en los paisajes, culturales y naturales, que expresan este sentido de lugar único mostrando una definición de cada identidad.

La Identidad Cultural es otro aspecto que permite justificar la investigación, que al decir de Méndez (2008) es un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia que hacen parte a la diversidad al interior de las mismas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante. Esto implica todo aquello que tiene que ver con las creencias, tradiciones, símbolos, comportamientos, valores y orgullos que comparten los miembros de un determinado grupo de personas y que son a su vez los que permiten la existencia de un sentimiento de pertenencia. en nuestro caso la identidad de la sociedad del cantón Salcedo.

Además, se enfocará en los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural que, de acuerdo con Santana (2003) conforman una modalidad que busca atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas, generan

importancia considerable en su análisis, debido a que en la actualidad las dos áreas se encuentran poco estudiadas en la localidad.

El patrimonio cultural representa un nexo entre el pasado y el presente de un grupo social que permite la continuidad de identidades colectivas. Dentro del patrimonio cultural se ve inmersa la cultura alimentaria, la cual se conforma por las prácticas, saberes, valores, creencias, técnicas y representaciones que se le asocian (Espeitx, 2004). Es de gran importancia porque se necesita estar informados sobre el turismo gastronómico y así poder promover su gastronomía de una manera innovadora y renovada.

Los beneficiarios son tanto personas dedicadas al patrimonio alimentario y gastronómico, residentes, así como los turistas que tendrán otra razón para visitar el cantón Salcedo, mejorando así los ingresos económicos y promoviendo el desarrollo endógeno. Esta búsqueda de visitantes es algo nuevo e innovador ya que permite acercar la cocina de Salcedo a locales y expatriados, y al mismo tiempo se convierte en una de las paradas de los auténticos turistas. El patrimonio alimentario, de este modo, se convierte en uno de los principales elementos de promoción turística que permite transmitir a las futuras generaciones la riqueza de la gastronomía y su importancia para la identidad cultural de un pueblo, contribuyendo a su propia preservación mediante la difusión del valor cultural que posee (Franco, 2018)

En este contexto, el estudio surge del desconocimiento hacia el patrimonio alimentario como parte de la oferta gastronómica de Salcedo, pese a que constituye una parte elemental de la identidad de la población local, lo cual refuerza la importancia de mantener, recuperar y preservar las tradiciones culinarias del Cantón. Por lo anterior, el presente estudio es factible porque se dispone de todos los recursos humanos, económicos, tecnológicos y logísticos para llevar a cabo el mismo.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Los beneficiarios directos del presente estudio, serán los pobladores del cantón Salcedo, además de los estudiantes, docentes, funcionarios, comerciantes y agricultores, que se involucran en el mismo. Por otro lado, el público en general y los turistas nacionales y extranjeros, que se beneficiarán de la posibilidad de acceder a información directa, lo que se traduce en un beneficio para el turismo del Cantón a través de promover la identidad culinaria. (Ver tabla 1).

Tabla 1: Beneficiarios del proyecto

Beneficiarios		Datos específicos
Directos	Población local	58.216 habitantes
	Estudiantes de la carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	440 estudiantes
Indirectos	Prestadores de servicios de alimentos y bebidas del cantón Salcedo	25 establecimientos registrados en el catastro turístico, con una capacidad de 1.233 plazas.
	Turistas nacionales	1'006.905 turistas nacionales que pernoctaron en Salcedo en el año 2018 (dato oficial más reciente).
	Turistas extranjeros	468.894 turistas extranjeros que ingresaron a Ecuador en el año 2020.

Nota: Ministerio de Turismo (2021), Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Cotopaxi (2021), Dirección de la Carrera de Turismo (2021).

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Como se puede apreciar en la Tabla 2, el problema al que responde la presente investigación es el escaso estudio y difusión del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo. Dicho problema tiene múltiples causas tales como la falta registros, investigaciones, documentos que sirvan de fuentes de información, el desconocimiento por parte de la propia población local, la falta de interés por descubrir y difundir este patrimonio y la falta de apreciación sobre la importancia de la gastronomía como parte de la identidad de una localidad.

Así mismo, estas causas originan efectos relacionados a la oferta de platos tradicionales con recetas alteradas tanto en sus ingredientes como en sus técnicas de preparación, y que, adicional a eso, poseen valores, historias, creencias y usos que son desconocidos para turistas y población en general. Por lo tanto, es indispensable promover el reconocimiento y preservación de las tradiciones culinarias evitando su desaparición con el paso del tiempo y promoviendo el uso de la gastronomía como un recurso turístico con efectos colaterales positivos en el ámbito social y económico, aportando al desarrollo del turismo en el cantón.

La gastronomía tradicional que posee el Ecuador y en especial énfasis el cantón Salcedo es una tradición que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo se ha ido deteriorando y ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía de dicho cantón y de sus atractivos tanto naturales como culturales, por esta razón la presente investigación se ha enfocado en realizar un estudio del patrimonio alimentario y gastronómico para de esta manera valorar y rescatar los hábitos alimenticios tradicionales del cantón.

Algunos lugares, conscientes del valor y de las potencialidades de su gastronomía tradicional, se han adherido a asociaciones, que tienen la finalidad de crear una red de patrimonios gastronómicos y de amantes del buen comer y de la calidad de los alimentos en los viajes. Esta categoría de viajeros, es cada vez más consistente en los mercados turísticos. Los estudios del

sector registran aumentos significativos en la cuota de viajeros que dejan que la gastronomía influya en la elección de los destinos de sus viajes y en sus gastos turísticos.

El turismo gastronómico en el Ecuador está en auge ya que es un país rico en gastronomía y atractivos turísticos donde el visitante puede visitar un lugar para conocer historia, cultura, atractivos visitar y disfrutar de la comida. La gastronomía ecuatoriana es una forma de preparar platos diversos, enriquecidos con los aportes de las distintas regiones que conforman el país, ya que cuenta con cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos), cada una con sus propias tradiciones, costumbres y formas de preparar los alimentos.

La mayoría de los turistas que visitan nuestro país se sienten atraídos por la maravillosa biodiversidad que posee, tanto en la naturaleza como en la cultura y la gastronomía, la cual, además de su delicioso sabor, posee excelentes valores nutricionales para la salud humana. “La cocina ecuatoriana se enriquece por su multiculturalidad, diversidad de climas, así como por la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, las herencias indígenas y europeas han apuntalado un sincretismo y una creatividad centrados en los condimentos que se renueva constantemente a través de nuevas generaciones de chefs y comensales. (National & Pillars, 2015, pág. primero).

La cocina ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas que se combinan en un elemento esencial conocido como calidad. Es decir, todas las comidas se preparan con una higiene y una calidad de producto que deja satisfechos a todos los visitantes que han probado estos platos.

Todas estas combinaciones gastronómicas hacen que la provincia de Cotopaxi sea uno de los principales lugares de parada para los turistas nacionales y extranjeros. “El cantón Salcedo es poseedor de mucha historia y atractivos que fortalecen a la diversidad del Ecuador. Goza de un amplio y diverso patrimonio cultural, que se manifiesta en su diario vivir y en las

fiestas en las que afloran sus costumbres y tradicionales. Salcedo Guía Turística (2019) menciona que el deleite de propios y extraños son los deliciosos helados, el pinol, los hornados o el famoso treinta y uno que se puede encontrar en el mercado América, así como el caldo de pata, yahuarlocro, caldo de gallina, entre otros platos típicos (p.101).

En la parroquia de Panzaleo puede degustar de la fritada acompañada de mote y plátano maduro. En la parroquia Mulliquindil Santa Ana está el pescado o trucha frita y el cuy asado. Así también puede disfrutar de deliciosas bebidas como la chicha de jora, el arroz de mishke y las famosas tortillas. “La gastronomía del cantón Salcedo es variada, nutritiva y sabrosa. Por ello, la comida típica de Salcedo es muy apreciada y afamada.” (Salcedo Guía Turística (2019, p. 38)

Así mismo, estas causas originan efectos relacionados a la oferta de platos tradicionales con recetas alteradas tanto en sus ingredientes como en sus técnicas de preparación, y que, adicional a eso, poseen valores, historias, creencias y usos que son desconocidos para turistas y población en general. Por lo tanto, es indispensable promover el reconocimiento y preservación de las tradiciones culinarias, evitando que desaparezcan con el paso del tiempo y proponiendo el uso de la gastronomía como un recurso turístico con efectos colaterales positivos en el ámbito social y económico, aportando al desarrollo del turismo en el cantón

Tabla 2: *Árbol de Problemas*

EFFECTOS	Escasa bibliografía de difusión referente a la gastronomía de Salcedo y su valor cultural y patrimonial.		Se ofertan platos tradicionales cuyos ingredientes y técnicas de preparación no son ancestrales, lo que desencadena en la pérdida del valor histórico y cultural de los mismos.	
PROBLEMA	Escasa investigación del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo.			
CAUSAS	Falta de información referente al patrimonio alimentario y su importancia en la preservación de la identidad cultural.	Desconocimiento de los saberes, valores, creencias y usos que se relacionan con los alimentos y sus técnicas de preparación y consumo.	Desinterés por parte de la población local respecto al empoderamiento de sus tradiciones culinarias ancestrales para fines turísticos.	Consideración de la gastronomía como un servicio más que como un elemento intangible de la cultura de un pueblo.

Nota: En la presente tabla se muestra la justificación del árbol de problema

5. OBJETIVOS

5.1.Objetivo general

- Analizar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo mediante una investigación bibliográfica como parte de su oferta turística.

5.2.Objetivos específicos

- Diagnosticar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo.
- Investigar sobre técnicas, preparación, conocimientos, saberes relacionados al patrimonio alimentario y gastronómico de Salcedo.
- Diseñar una guía cultural descriptiva que contenga información e ilustraciones del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Salcedo.

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN FUNCIÓN DE LOS OBJETIVOS

Tabla 3: Actividades y sistema de tareas en función de los objetivos

Objetivo	Diagnosticar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo.	Investigar sobre técnicas, preparación, conocimientos, saberes relacionados al patrimonio alimentario y gastronómico de Salcedo	Diseñar una guía cultural descriptiva que contenga información e ilustraciones del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del Cantón Salcedo
Actividades	Revisión bibliográfica	Revisión de la metodología para la realización de una guía descriptiva. Identificación y acercamiento a los informantes Levantamiento de información Sistematización de las fichas.	Selección de información e imágenes que se incluirán en la guía. Selección y preparación de un boceto para la posterior elaboración de la guía.
Resultado obtenido	Fundamentación científica – teórica Diagnóstico del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo	Documento con información descriptiva sobre técnicas, conocimientos, saberes, cultura, tradiciones alimentación y gastronomía.	Guía gastronómica del cantón Salcedo.
Método de verificación	Revisiones bibliográficas	Entrevistas Tablas Gráficos Salidas de campo Figuras	Guía gastronómica del cantón Salcedo

Nota: El recuadro muestra la redacción y desarrollo de los objetivos en base al tema planteado.

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TEÓRICA

7.1.Marco Legal

El Ministerio de Cultura y Patrimonio es el ente que rige las actividades vinculadas a las manifestaciones patrimoniales a través de lo establecido en la Ley Orgánica de Cultura, el cual en su artículo 29 señala que el patrimonio cultural nacional “Es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales” (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, pág. 11).

En dicha legislación, específicamente en el artículo 52, se reconoce al patrimonio cultural inmaterial como “los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano” (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, pág. 15).

Por otro lado, dentro de la misma normativa el artículo 80 del reconocimiento de las manifestaciones culturales señala que:

Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias.

En este contexto, el Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura en su sección tercera del régimen especial del patrimonio cultural inmaterial establece pautas que permitan la

identificación, documentación, investigación, protección, promoción, transmisión y revitalización del mismo. De este modo, el artículo 62 de los criterios generales de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial manifiesta que “La salvaguarda del patrimonio cultural Inmaterial se registrará por los principios de participación, interculturalidad, sustentabilidad, interinstitucionalidad y manejo ético, considerándose el carácter dinámico de las manifestaciones y evitando su descontextualización y menoscabo. (Correa, 2017, pág. 18). Es así como la normativa legal que regula el patrimonio cultural del Ecuador busca salvaguardar la integridad y la permanencia del patrimonio cultural inmaterial a través de los diferentes artículos que constituyen las legislaciones ya mencionadas.

7.2.Patrimonio

El patrimonio es el conjunto de bienes materiales, espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia, los cuales expresan y definen la cosmovisión de un grupo humano asistido por un corpus tecnológico (Torres & et al, 2004). Este conjunto de valores guarda una relación estrecha con el medio ambiente y sus recursos, al mismo tiempo que es un elemento importante de cohesión social.

7.3.Patrimonio cultural

La cultura toma formas diferentes a lo largo del tiempo dando lugar a una variedad de identidades que caracterizan a cada grupo social que compone la humanidad (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2010).

El patrimonio es aquello que se transmite de una generación a otra y es la base que sustenta a la cultura; permite conectar y relacionar el pasado con el presente, promoviendo de este modo la creación de vínculos sociales o históricos que generan un sentido de identidad tanto individual como colectiva (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012).

El patrimonio cultural engloba las manifestaciones que, por un lado, pueden ser creaciones artísticas o bienes de naturaleza arqueológica, y por otro, expresiones iletradas que viven en la

memoria colectiva y denotan su presencia a través de las creencias, los conocimientos, los rituales, entre otros (García, 1998). Dichas manifestaciones, denominadas patrimonio cultural inmaterial, son elementos no físicos de la cultura que poseen un carácter intangible y dinámico, lo que involucra una gran complejidad en el estudio, conservación, difusión y reconocimiento social de los mismos (González & Querol, 2015).

7.4. Patrimonio cultural inmaterial

De acuerdo con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2014), el patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que, de la mano de diferentes instrumentos, artefactos y espacios culturales son inherentes a un grupo social y se recrean constantemente de acuerdo a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, lo que difunde un sentimiento de identidad que promueve el respeto a la diversidad cultural.

La principal característica de este tipo de patrimonio es la interiorización que ejerce en los individuos mediante complejos procesos de aprendizaje y experiencias que se transmiten a lo largo del tiempo, sin embargo, posee otros rasgos distintivos como el hecho de ser compartido por una colectividad, está vivo y es dinámico, es transmitido y recreado, es preservado por la comunidad a través de las tradiciones y forma parte de la memoria colectiva (Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, 2015). Dentro del patrimonio cultural inmaterial se puede distinguir las tradiciones y expresiones orales, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, y las técnicas artesanales tradicionales (INPC, 2014).

7.5. Gastronomía

La alimentación es una necesidad vital para el hombre, y que con el transcurso del tiempo ha evolucionado y adaptando a nuevas formas de satisfacer esta necesidad vital, por lo que Paulina Monroy (2004), afirma que el hombre descubrió nuevos ingredientes tanto de origen

vegetal como animal y nuevas y variadas maneras de prepararlos para mejorar su sabor, su presentación haciéndolos más apetecibles.

De acuerdo con Bearn, P. (2003), el arte de la gastronomía es uno de los más complejos, debido a que un perfecto gastrónomo no solo debería tener un paladar y gusto refinado, sino que debería conocer todo sobre los alimentos e ingredientes a usar, sus características, similitudes y diferencias, compatibilidad, combinaciones, variaciones al momento de prepararlos y servirlos, en fin: todo lo relacionado al maravilloso mundo del arte culinario.

La gastronomía es también un componente inherente de la historia cultural, social y económica de un pueblo, esta tiene la capacidad de reflejar los diferentes estilos de vida que se pueden percibir en diferentes zonas geográficas. Así mismo, la gastronomía supone una transferencia de conocimiento y de información sobre la gente, las tradiciones, la cultura y la identidad de un sitio

7.6. Gastronomía ecuatoriana

Ecuador está atravesado por el sistema montañoso de los Andes, gracias al cual goza de una ecología particular rica en climas y, en consecuencia, en una amplia y variada oferta de alimentos producidos en una escala de pisos térmicos diferenciada, que indiscutiblemente ha determinado las cocinas tradicionales de cada región (Unigarro, 2010).

De acuerdo con el Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador (Centeno & Molina, Patrimonio Alimentario, 2013), 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.

Como mencionan Fernández, et al (2016), nuestro país tiene una vasta influencia de culturas, entre los motivos más importantes están: la influencia del Tahuantinsuyo, la

colonización de los españoles, la llegada de los esclavos africanos traídos por los españoles, la llegada de mercaderes caribeños a las orillas costeras. Así mismo, la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas y por la variedad de especias y productos que existen en el país, además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y la creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales, a esta combinación tan singular se la ha definido como comida criolla.

7.7. Gastronomía e identidad cultural

La identidad alimentaria es la relación entre un alimento y la cultura que lo caracteriza, se constituye por la toma de decisiones individuales y colectivas relacionadas con la satisfacción de necesidades, sobre todo biológicas, determinadas de acuerdo con el contexto cultural y social, a través de los hábitos y los contenidos alimenticios (Iturriaga, 2007). En este sentido, los alimentos son parte de la historia cultural, la cual se aprende, practica y construye; y de este modo, la identidad alimentaria contribuye a fortalecer las formas de aprovechamiento de los recursos locales, a partir de sus productos y prácticas tradicionales (Lind & Barham, 2004).

7.8. Patrimonio gastronómico

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2014) reconoce a la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial de una localidad considerando su relación con los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, esto debido a que “implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos” (p. 18).

La gastronomía refleja un determinado estilo de vida y forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de las diferentes zonas geográficas y sus habitantes (López & Sánchez, 2012). Las preparaciones culinarias son un proceso de identidad alimentaria dado que están condicionadas por circunstancias que relacionan la selección de alimentos y técnicas

culinarias con el contexto social, ritual o tradicional en el que se llevan a cabo; por lo tanto, el patrimonio gastronómico permite la mantención de la cultura a través de la alimentación (Troncoso, 2018).

En este sentido, el patrimonio gastronómico guarda un importante sustrato cultural lleno de tradición histórica que ejerce un papel integrado y catalizador de un sentimiento de identidad colectiva que desarrolla una serie de valores que son compartidos en la comunidad, por lo tanto, es fundamental que este patrimonio sea documentado, experimentado y salvaguardado a fin de conservar los valores que se vinculan con el mismo (La Rioja, 2017).

7.9. Patrimonio alimentario

Al asumir a la gastronomía como un sistema alimentario amplio en el cual se relacionan una variedad de actores, espacios y procesos, se puede considerar también al patrimonio alimentario como un conjunto de saberes, conocimientos, prácticas agrícolas y culinarias que han atravesado una interiorización colectiva en la población local y que es transmitida a lo largo del tiempo mediante las diferentes generaciones, recreándose de este modo en la cotidianidad de dicho grupo social y se consolida como parte fundamental de la identidad cultural de un territorio (Unigarro, 2015).

7.10. Comidas Autóctonas

Según BORGES, Jorge Luis, en su libro “Grijalbo Diccionario Enciclopédico”, (1986) define a la Comida, Autóctona como: Comida: alimento que se toma a horas habituales// Alimento pral. del día, gralte. el de medio día//. Acción de comer. (p. 468) Autóctono: Originario del lugar del que se habla. (p. 194) Alimento originario, preparado con productos que brinda la tierra, haciéndolo único y exótico. Es la gastronomía propia de una región o cultura elaborada con los productos que le brinda la tierra y aprovechados de acuerdo a las necesidades alimentarias de la sociedad. A través de los tiempos han salido a relucir recetas autóctonas que identifican a los pueblos desde sus orígenes.

7.11. Patrimonio gastronómico y alimentario en el turismo

El significativo legado patrimonial contenido en la gastronomía puede considerarse como una oportunidad de desarrollo y mejora de la calidad de vida. El conocimiento heredado se convierte entonces, en un recurso fortalecedor de la economía de una localidad determinada (Romero, et al 2012). Bajo este contexto, una adecuada valorización de la gastronomía permite su aprovechamiento dentro de las experiencias turísticas, captando de esta manera el interés de los viajeros. Hoy en día, el patrimonio gastronómico ocupa un espacio indiscutible en el turismo y está presente en actividades relacionadas con las formas de vida tradicionales de la comunidad; además, puede llegar a convertirse en una de las atracciones fundamentales de un territorio (Castillo, et al 2018).

De esta manera, el turismo se constituye como un catalizador del desarrollo local mediante el aprovechamiento de su patrimonio gastronómico y por lo tanto, es fundamental que a la par de dicho aprovechamiento se genere una adecuada documentación y posterior difusión de los saberes asociados a la cocina de un pueblo a fin de garantizar su conservación a lo largo del tiempo (Jiménez & Seño, 2018).

7.12. Patrimonio gastronómico y alimentario en el cantón Salcedo

El cantón San Miguel de Salcedo perteneciente a la provincia de Cotopaxi se encuentra en el límite sur de la misma, a 2683 msnm. Fue fundada el 29 de septiembre de 1573 por Antonio Clavijo, bajo el nombre de San Miguel de Molleambato, sin embargo, tuvieron que pasar 343 años para que un 19 de septiembre de 1919 se emita el decreto de declaración del cantón con el nombre de San Miguel de Salcedo, en honor al príncipe San Miguel y a Manuel Antonio Salcedo, un reconocido sacerdote del lugar (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Salcedo, 2014).

Un rasgo característico de este cantón es su gastronomía tradicional, en la cual destacan los deliciosos helados de múltiples sabores, mismos que tienen reconocimiento nacional e

internacional. La historia del helado de Salcedo se remonta a la llegada de la religiosa franciscana Rosa María Duran, que sabía hacer un nuevo tipo de helados y que fueron una novedad en la ciudad, en donde los conocían como helados franciscanos. Estos helados se caracterizan por sus colores y sabores, conseguidos en base a jugos de diferentes frutas frescas como son mora, coco, naranjilla, frutilla. Actualmente son conocidos como los legítimos helados de salcedo y se ofertan más de 30 sabores (Greenfiel, 2020).

Otro producto característico de Salcedo es el pinol, su textura arenosa de color café se obtiene mezclando machica, panela molida y diferentes especias dulces. Se cuenta que el pinol fue creado en 1950 por Rafael Emilio Madrid, un emprendedor que al observar cómo la gente chupaba panela para mitigar el cansancio de las largas caminatas, decidió realizar esta mezcla y ofertarla en el cantón. Además de estos productos se pueden degustar platos tradicionales de la región andina como hornado, fritada, caldo de gallina, togro, morcilla, caldo de pata, entre otros (Greenfiel, 2020).

7.13. Gastronomía del Ecuador

“A lo largo de la historia del Ecuador, la diversidad de sus productos, de su gente y de sus paisajes le han convertido al país del cacao fino de aroma, langostino dulce, café de altura, papas y maíces endémicos, productos y especies mega diversos de la Amazonía, rosas y ajíes, en un sabroso paraíso digno de ser transformado culinariamente para brindar una oferta diferente en la región y convertirla, sin lugar a dudas, en el nuevo destino culinario desde el centro del mundo”. Gallardo de la Puente, Carlos (2012, pág.9)

8. VALIDACIÓN DE PREGUNTAS CIENTÍFICAS

8.1.Pregunta científica

1. ¿El patrimonio alimentario y gastronómico fortalece la identidad cultural del cantón Salcedo?

Dentro del cantón existen lugares turísticos donde se puede disfrutar de las identidades que se manifiestan dentro del territorio, el patrimonio alimentario y gastronómico reforzara principalmente las identidades culturales, porque se demuestra la creación de alimentos ancestrales, con procesos que se vienen dando de generación en generación.

2. ¿La difusión del patrimonio gastronómico de Salcedo aporta a la conservación del mismo?

La conservación se da principalmente por los proyectos turísticos que se ofertan, el empleo de documentos y guías que se presentan ayudan significativamente a la conservación del cantón, ya que se demuestra el proceso cultural y gastronómico que se viene dando remotamente en Salcedo, por ende, se puede afirmar que la información recolectada y escrita favorecerá netamente al territorio

9. METODOLOGÍA Y DISEÑO EXPERIMENTAL

9.1. Tipo de investigación

El presente estudio es de tipo descriptivo pues está orientado a un análisis que pone en evidencia los motivos y la razón de ser de una realidad a través de sus partes sus rasgos estructurales, sus cualidades, sus propiedades, sus caracteres estructurales y sus circunstancias (Tinto, 2013). Este tipo de investigación tiene como objetivo el describir las características fundamentales de un fenómeno de estudio utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer el comportamiento del mismo, de este modo, el estudio se considera exitoso cuando se confirma que un cambio en la variable dependiente se debe a la manipulación de la variable independiente (Guevara, Verdesoto, & Castro, 2020).

En este sentido, el estudio pretende analizar el comportamiento del patrimonio gastronómico del cantón Salcedo como parte de la oferta turística del mismo a fin de generar beneficios en la actividad turística del lugar de estudio a través de la puesta en valor de sus

platos tradicionales más destacados, para lo cual es importante una descripción de su estado actual de conservación, su importancia y los impactos en la actividad turística.

9.2. Enfoque de investigación

Dentro de la investigación científica existen diferentes enfoques: cualitativo, cuantitativo y mixto. El enfoque cualitativo se basa en recolección y análisis de datos para realizar un análisis profundo y reflexivo de los significados que conforman las realidades que se estudian. Por su parte, el enfoque cuantitativo se basa en la medición numérica y el análisis estadístico de fenómenos observables. Mientras tanto, el enfoque mixto es una combinación de ambos enfoques (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

El estudio en cuestión se basa en una metodología mixta que combina las técnicas tanto del enfoque cualitativo como del cuantitativo a fin de llevar a cabo un análisis más profundo y holístico del tema, minimizando los errores potenciales y aprovechando la información recabada por los instrumentos.

El enfoque cualitativo se refleja en la revisión bibliográfica que es un paso inicial y sustancial para el desarrollo de la investigación; así mismo, la aplicación de las Fichas A4 del INPC para inventariar el patrimonio gastronómico de Salcedo permite recabar información cualitativa de gran importancia. En cuanto al enfoque cuantitativo, este se refleja en la aplicación de una encuesta a través de un cuestionario estructurado mediante el cual se pretende conocer la perspectiva del turista respecto a la incidencia del patrimonio gastronómico y su valor cultural en el desarrollo turístico del cantón Salcedo.

9.3. Metodología objetivo 1

9.3.1. Investigación documental e investigación de campo

Los tipos de investigación utilizados en el desarrollo del estudio fueron diversos; en primera instancia y a fin de responder al primer objetivo específico el cual consiste en diagnosticar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo, fue necesaria una revisión

bibliográfica que permitió analizar conceptos básicos sobre los cuales se sustenta la investigación (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014); además, la investigación de campo permitió diagnosticar la perspectiva del turista frente al patrimonio alimentario de Salcedo y obtener un panorama holístico de las variables de estudio.

9.3.2. Método analítico

El método analítico consiste en distinguir las partes de un todo mediante el análisis de trabajos de investigación documental que recopile información necesaria para el estudio (Maya, 2014). Este método nos permitirá analizar los datos proporcionados por fuentes primarias y secundarias al fin de obtener una visión clara de todos los conceptos y perspectivas vinculadas al estudio y las variables que lo componen.

9.3.3. Técnicas e instrumentos

Como ya se mencionó, para cumplir con el primer objetivo se realizó una revisión bibliográfica de fuentes primarias y secundarias que ofrecen información relevante respecto al patrimonio gastronómico y alimentario del cantón Salcedo, que proporcionó datos que visibilizan la perspectiva que tienen los turistas con respecto al patrimonio gastronómico y alimentario del lugar de estudio.

9.4. Metodología objetivo 2

9.4.1. Investigación de campo

Posteriormente, la investigación de campo mediante la observación directa fue necesaria para reconocer e inventariar el patrimonio gastronómico del cantón Salcedo, el cual constituye el segundo objetivo específico y que se cumple al aplicar la ficha de inventario de patrimonio cultural inmaterial mediante entrevistas abiertas a personas encargadas de la preparación y oferta de los platos tradicionales a inventariar.

9.4.2. Método sintético

El método sintético permite condensar la información recopilada, facilitando la estructuración de ideas y permitiendo obtener nuevos conocimientos respecto a las variables del estudio (Maya, 2014). Por lo tanto, este método permite sintetizar la información recopilada en las fichas de inventario, identificando de este modo los elementos que caracterizan al patrimonio gastronómico y alimentario de Salcedo.

9.4.3. Método etnográfico

El método etnográfico se apoya en dos pilares fundamentales: la observación participante y la entrevista dirigida, ambos combinados y llevados a cabo sobre el terreno en el que se producen los acontecimientos que se desea estudiar (Hammersley & Atkinson, 1994).

9.4.4. Técnicas e instrumentos

A fin de dar cumplimiento al segundo objetivo específico se aplicó la ficha de registro e inventario del patrimonio cultural. Esta es una herramienta de información que describe los bienes que tienen un valor patrimonial y, por lo tanto, guarda un legado de valores que deben ser protegidos, conservados y difundidos, además, detalla el estado de vulnerabilidad de dichos bienes frente al contexto social en que se desarrolla y aporta datos que facilitan la conservación y el uso del patrimonio cultural. La Ficha A4 está orientada al inventario de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, dentro de los cuales figuran la gastronomía, la medicina tradicional, los espacios simbólicos, las técnicas productivas, la sabiduría ecológica, entre otros (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

Esta ficha permitirá reconocer el patrimonio gastronómico de Salcedo, sus cualidades, su estado de conservación, su periodicidad, su procedencia, entre otros aspectos importantes y útiles para el desarrollo de la guía gastronómica que permitirá la difusión de dicho patrimonio en el ámbito turístico.

9.5. Metodología objetivo 3

Diseñar una guía cultural descriptiva que contenga información e ilustraciones del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Salcedo

9.5.1. Investigación descriptiva

La investigación descriptiva, como su nombre lo indica, permite caracterizar o describir la información encontrada respecto a las variables en cuestión (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014). En este sentido, dicha tipología de investigación permite cumplir el tercer objetivo específico que es diseñar una guía gastronómica que recopile y dé a conocer los platos tradicionales más destacados de Salcedo.

9.5.2. Método sintético

Una vez más el método sintético permite condensar toda la información resultado del proceso investigativo a fin de obtener como resultado una guía gastronómica que refleje el patrimonio gastronómico y alimentario de Salcedo.

9.5.3. Técnicas e instrumentos

Para este punto se requerirán medios informáticos y/o tecnológicos que faciliten el diseño y creación de la guía gastronómica de Salcedo. En este caso se consideró el software CANVA.

10. ANÁLISIS Y DICUSIÓN DE RESULTADOS

10.1. Generalidades de la zona de estudio

En 1573 fue fundada como San Miguel de Molleambato; transcurrieron 343 años para que se expida el Decreto de creación del Cantón el 19 de septiembre de 1919 en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel Patrono del Cantón. (Hurtado, 2022)

El cantón Salcedo se encuentra ubicado al sur oeste de la provincia de Cotopaxi, cuenta con una extensión de aproximadamente 533 Km², tiene 6 parroquias una de ellas es urbana y las demás son rurales, al norte de salcedo se encentra los cantones de Pujilí y Latacunga, al sur se encuentra los cantones de Ambato y Pillarlo, al este se encuentra la Cordillera de los Andes y al oeste está el cantón Pujilí y la parroquia de Angamarca,

Las parroquias del cantón salcedo son las siguientes:

- **Parroquia Urbana:** San Miguel
- **Parroquias rurales:** Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil. Panzaleo

El cantón Salcedo es favorecido por poseer sitios emblemáticos como puede ser el redondel del príncipe y el helado gigante al ingresar a la ciudad, además de que entre las zonas más visitadas están las lagunas de Antejos, la de Yambo y Nagsiche, las aguas termales de Aluchan, y varias hosterías, cabe recalcar que cada uno de los sitios turísticos ofrece una gastronomía llena de cultura y tradición, indicando la tradicional forma de preparación de productos y alimentos.

10.2. Festividades, rituales y cotidiano

En el cantón Salcedo se da un sinnúmero de festividades y rituales, que favorecen al turismo, y por ende a la gastronomía patrimonial, es un recurso que se va a utilizar para priorizar la interculturalidad además de los saberes, tradiciones, conocimientos y creencias que se tienen en dicho cantón.

Según (INPC, 2018), “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural entregó a la comunidad de Salcedo, provincia de Cotopaxi, el documento que certifica, al amparo del Art. 79 de la Ley Orgánica de Cultura, que la Fiesta Príncipe San Miguel de Salcedo es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.”, esta intervención permite que se mantenga viva en los pobladores ya

que guarda una fusión entre el acto religioso y favores concedidos con una misa campal y el acto social, donde se unen todas las manifestaciones culturales.

Estas festividades, enriquecen favorablemente al cantón Salcedo, y ayuda a conocer, sobre todo en sabores y comidas que oferta la ciudad, estas son destinadas al crecimiento turístico, ya que son preparadas con productos ancestrales.

Varias de las festividades llevadas a cabo son distintivas en tal uso que se recrean desde tiempos inmemorables, es decir desde la creación del cantón Salcedo, por ende, se dio a conocer una de las fiestas más grandes como patrimonio cultural inmaterial de la nación, en si da a conocer que son prácticas y técnicas que se desarrollan de generación en generación, teniendo un valor simbólico para la comunidad.

La Fiesta del Inti Raymi es la mayor celebración religiosa de nuestros pueblos, se fusionó con la fiesta católica del Corpus Christi, esta unión religiosa y cultural se manifiesta en la identidad de Cotopaxi, en el cantón Salcedo.

Anualmente, esta localidad, ubicada en la provincia de Cotopaxi, rinde tributo a la Pacha Mama. Con música, danza, y alimentos se agradece a la tierra por permitir la producción y cosecha de productos tradicionales. Los danzantes, personajes tradicionales de la fiesta, alegran la fiesta con sus trajes coloridos y adornados con cintas, monedas y espejos, mientras disfrutan al ritmo del tambor y el pingullo. (Ministerio de Turismo, 2021)

A lo largo de la historia, los pueblos desde sus propias culturas y cosmovisiones han conservado, recreado, mejorado y usado la biodiversidad para satisfacer necesidades básicas como la alimentación, la vivienda, la medicina, la vida en comunidad y la ritualidad.

Dentro de esas cosmovisiones hay 'bienes' que se venden, otros que se donan y otros que no se dan ni se venden, sino que se guardan en la comunidad y se pasan de generación en generación. A esto se le conoce como saberes ancestrales.

10.3. Alimentos tradicionales y ancestrales

El cantón Salcedo tiene ciertas ubicaciones, las cuales dan a conocer una parte de la gastronomía y productos tradicionales que se ofrecen cotidianamente, estos alimentos son ofertados a los pobladores propios y ajenos del lugar, al visitar el mercado central, la plaza “Eloy Alfaro” y la plaza “Augusto Dávalos”, entre otras. En las principales plazas y mercados donde se muestra lo cotidiano permite identificar las tradiciones gastronómicas del cantón.

Los productos agrícolas que se dan en el cantón Salcedo, son primordiales para la elaboración de platos tradicionales, que se consumen en el centro y a las afueras de la ciudad, estos mismos representan una identidad para los habitantes y turistas tanto nacionales como extranjeros.

Según, (Gaceta, 2017), el presidente del Comité Distrital de Salud, Olmedo Chiliquina, “los alimentos que nuestros antepasados preparaban, como por ejemplo el maíz, el fréjol, papa, zambo, quinua, trigo, cebada, el cuy, la gallina criolla, con lo que se preparaban infinidad de platos, como el choclo, la chicha de jora, humitas, arroz de cebada, chaguarmishqui, ponche y muchas cosas que tenemos en nuestro entorno, esto es una manera de recordar nuestra identidad, historia que vivieron nuestros antepasados”. Los alimentos mencionados anteriormente se dan a conocer como los primordiales que se cultivan en el cantón, dichos alimentos comestibles son esenciales en la preparación de platos tradicionales que se dieron y se dan a conocer.

Salcedo tiene una variedad de técnicas ancestrales mismas que se han ido perdiendo con el pasar de los años, este cantón es uno de los más productivos tanto en el ámbito ganadero, florícola, agrícola, avícolas entre otras, por su gran número de pobladores indígenas que se dedican a estas labores, cotidianamente los alimentos que los mismos productores laboraban eran utilizados para el comercio y alimentación de la población.

Estos alimentos son conocidos por tener grandes nutrientes los cuales son buenos para el bienestar del consumidor, se consumen y comercian de manera furtiva ya que poco se conoce

de ellos. Los alimentos que preponderan dentro del cantón son 4 la papa, el melloco, la oca y el maíz, se considera que estos alimentos son preparados de manera ancestral y tradicional

Los alimentos ancestrales son aquellos usados por nuestros ancestros que aportan gran variedad de nutrientes como minerales, vitaminas, antioxidantes, entre otros, Estos alimentos se han ido olvidando con la tecnificación de la industria alimentaria y el procesamiento de los alimentos.

10.4. Gastronomía del cantón

La gastronomía se define como Conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, el estudio e interrelación entre una cultura y la alimentación. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autor representación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2015)

Los productos agrícolas nativos con los cuales se prepara la diversa cantidad de platos tradicionales, son esencialmente los más importantes ya que se comercializan para el provecho del cantón.

Se conoce que los primeros helados, llegaron a Salcedo por una monja franciscana, fue novedad en la ciudad, los helados se caracterizan por sus diferentes sabores, como son mora, naranjilla, crema, y taxo, pero en la actualidad existen varios sabores, así nacieron los ahora llamados, "helados de Salcedo"

En los alrededores del parque, mercado y en las entradas a salcedo se encuentran los exquisitos helados, viajeros y turistas que pasan por la ciudad, detienen sus vehículos para servirse, así se incrementa la fama de este nuevo manjar.

Comida tradicional característica de Salcedo es el hornado, el mismo que lo encontramos en el centro y a las afueras todos los días, para ser disfrutado por parte de los consumidores,

Hace aproximadamente 52 años mujeres salcedenses fueron las iniciadoras de este plato tradicional que hoy es una tradición, en el año 1977 fueron condecoradas por el Concejo como las innovadoras de esta costumbre y tradición.

Hace 20 años Don Rafael Madrid inicia la tradición del pinol que actualmente se ha convertido en un producto de gran aceptación entre los habitantes del cantón e inclusive turistas que son los que llevan en mayor cantidad.

Los ingredientes utilizados para la elaboración son: la panela, máchica, especerías de dulce como la canela, el ishpingo, clavo de dulce; el pinol se encuentra en heladerías y tiendas, a precios cómodos.

Los productos y platos tradicionales, siendo propios ayudaron al engrandecimiento turístico del cantón salcedo, por su gran astucia en la creación de las comidas antes mencionadas.

Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. Entre estos se puede mencionar: papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua y amaranto, entre otros. En torno a estos productos se identifican las comidas más representativas que los incluyen como ingredientes principales. (Centeno & Molina, 2013)

La alimentación que ofrece el territorio ecuatoriano se da a conocer como propia de su cultura sin embargo en cada parte del país existen alimentos propios, considerados patrimoniales estos están especificados en la tabla 4.

Tabla 4: Alimentos Patrimoniales según el Ministerio de Cultura y Patrimonio

PRODUCTOS
Meloco
Oca
Plátano
Yuca
Cangrejo
Cacao
Jícama
Mashua
Frutos de pesca artesanal
Quinua
Capulí
Tomate de árbol
Amaranto
Uvilla
Taxo
Maíz
Papa

Nota: La tabla muestra los alimentos que el MCP reconoce como patrimonio alimentario del Ecuador.

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCP, 2014) para que esta profunda sabiduría llegue a su mesa, se elaboró una Guía de Consumo de Productos Alimenticios Patrimoniales que pretende, a través de nueve fascículos, fortalecer la identidad alimentaria mientras se va descubriendo las maravillas de los productos propios de nuestra tierra y sus múltiples formas de consumirlos es una estrategia fundamental para el reconocimiento, apropiación y disfrute del patrimonio alimentario del país.

La producción de los alimentos patrimoniales, es muy diferente y específico para cada uno, necesitan de distintos cuidados para que puedan ser cosechados en el día que les corresponde. Algunos de los alimentos de los que se va hablar son de los más adquiridos por productores y comerciantes.

En el cantón Salcedo la producción de los alimentos es considerada ancestral por su forma de producirse. El arraigo que trae cada una de “las siembras” conocidas así en la ciudad, cuenta que los trabajadores se dedican a la producción agrícola, con el fin de demostrar su cultura y tradición, comercializando personalmente los productos que tienden a ofertar.

A continuación, se demostrará una tabla que engloba los 4 alimentos considerados patrimoniales dentro de Salcedo para determinar la tabla se utilizó el método etnográfico, que fue de importancia para realizar las entrevistas, luego de eso se determinó lo siguiente

Tabla 5: Alimentos patrimoniales del cantón salcedo

Patrimonio alimentario de Salcedo
Melloco
Oca
Maíz
Papa

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos acerca de los alimentos patrimoniales del cantón Salcedo

Para el análisis de resultados de la tabla 5 se muestra consecuente el análisis y recolección de información y así llegar a realizar una comparación con los alimentos patrimoniales según el MPC, entonces se determinó 4 alimentos patrimoniales dentro del cantón Salcedo.

10.5. Determinación de las técnicas de investigación

El método etnográfico se apoya en dos pilares fundamentales: la observación participante y la entrevista dirigida, ambos combinados y llevados a cabo sobre el terreno en el que se producen los acontecimientos que se desea estudiar (Hammersley & Atkinson, 1994).

Para obtener un reconocimiento de la información, se van a emplear diferentes técnicas, las cuales están sujetas a un objetivo que es describir la situación cultural de cada patrimonio dentro del cantón.

- La entrevista es la herramienta elemental que busca el criterio personal, de acuerdo a la participación de cada individuo
- La recolección y análisis de datos, de los diferentes alimentos guiados por sus habilidades culturales.

El método etnográfico fue primordial para la recolección de datos referente a la determinación de los 4 productos principales dentro del cantón Salcedo, mediante este método se pudo verificar que la papa, el melloco, la oca y el maíz, son los que conservan suficientes tradiciones al realizar los cultivos, esta información fue recolectada mediante entrevistas, que se realizó a los informantes.

10.6. Acceso al ámbito de investigación o escenario

Dentro del cantón Salcedo se encuentran 6 parroquias con una cultura trascendente, según (Cotopaxi, 2014) Parroquias urbanas: (1) San Miguel. Parroquias rurales: (5) Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil. Panzaleo realiza la producción agrícola de alimentos. La producción de los alimentos se puede considerar como una necesidad para el agricultor en si el ser humano ya que se busca la complacencia del mismo, por esto se ha ido guiando y adquiriendo formas nuevas y las más emblemáticas para la producción de los alimentos, es decir se ha creado formas de cultivar y o producir en grande y pequeñas cantidades el producto a ofrecer. Las notas y

datos tomados fueron específicamente de zonas seleccionadas en donde se produce cada alimento, se asegura que desde tiempos remotos se ha venido tomando las acciones necesarias guiadas de generación en generación.

Según el Sr. José Flores de 49 años de edad, cuenta con 41 años de experiencia siendo así la persona entrevistada con más experiencia en la producción agrícola, se ha dedicado a esta actividad gracias a su padre Segundo Flores puesto que fue el pilar fundamental para que pueda continuar con dichos saberes: “sabemos cómo cosechar los productos porque nuestros padres, tíos y abuelos nos enseñaron sobre cultura y aprendimos por generaciones.”

En la tabla que se muestra a continuación se observa los lugares seleccionados como fundamentales en la creación de alimentos patrimoniales.

Tabla 6: Áreas visitadas de Salcedo

Nota: La tabla muestra las áreas visitadas para la obtención de datos acerca de la producción de alimentos patrimoniales.

Dentro de cada lugar detallado en la tabla 5, se realizó una investigación a cada comunidad o barrio, tomando cuidadosamente cada dato, refiriéndose a las labores ejercidas que se han

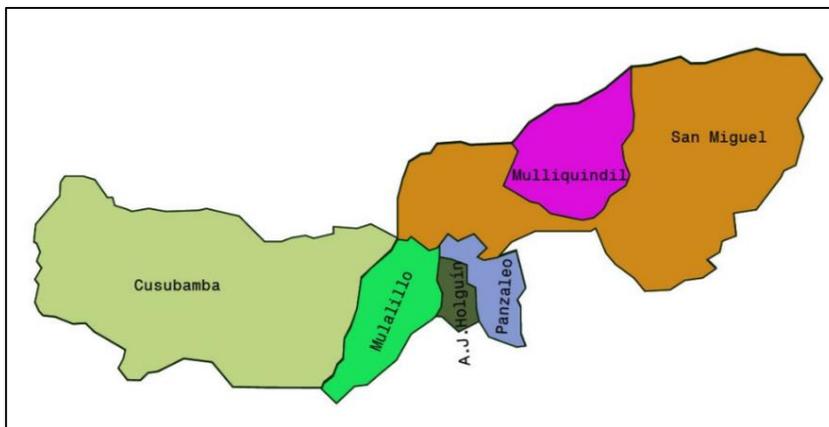
Cantón	Parroquia	Comunidad o Barrio
Salcedo	Mulliquindil (Santa Ana)	Palama
Salcedo	San Miguel	Anchilivi
Salcedo	Cusubamba	Atocha
Salcedo	San Miguel	Yanayacu
Salcedo	Panzaleo	Centro

transmitido de generación en generación.

Se visitó un mínimo de tres veces cada área referente a la producción de alimentos, en cada consulta se pudo apreciar la cosecha guiada por las personas que viven cerca de los campos de producción.

Salcedo es muy extenso pero sólido en base a los requerimientos que se necesitan para la elaboración de comidas tradicionales, por ende, se estableció estos lugares como primordiales en la búsqueda de informantes, puesto que dentro de estas zonas aledañas se encontraron 8 personas que son fundamentales en la elaboración de alimentos patrimoniales dentro del cantón, así mismo esta salida de campo permitió verificar que los alimentos se produzcan de manera tradicional y sean los necesarios para la investigación.

Figura 1 Grafico Territorial del cantón Salcedo



Fuente: GAD Municipal del cantón Salcedo

10.7. Selección de los informantes

Para la selección de los informantes como dato principal se tomó la edad de cada uno verificando que sean personas mayores a 60 años dedicados fuertemente a la agricultura porque tienen un amplio conocimiento sobre como cultivar y cosechar los alimentos.

Se tomó en cuenta la ubicación geográfica, debido a los comentarios de terceras personas se conoce que los habitantes son únicamente productores y trabajadores del campo, ellos tienen el conocimiento y relevancia con ciertos productos, según el análisis realizado se dedujo que el 55 % de las personas tienen más erudición de la papa, el otro 45 % sostiene un conocimiento sobre el maíz, la oca y el melloco. Por esta razón, el comentario de cada uno de los participantes simboliza una producción cultural y patrimonial en la elaboración de los productos.

Los productores aseguran tener un conocimiento variado en la elaboración de los alimentos patrimoniales que se encuentran en la zona andina “Sierra”. La agricultura ha ido alterando las técnicas y formas de cultivo por eso se requiere el comentario de las personas que tienen más saberes, para ello se realizó una entrevista dirigida a cada individuo, tomando en cuenta el lugar de residencia la ocupación la edad y los saberes de cada uno.

De esta manera se demuestra en la tabla 3 los informantes con saberes acerca del patrimonio alimentario.

Tabla 7 : Comerciantes y Productores Informante

NOMBRES	EDAD	LUGAR	ACTIVIDAD/OCUPACIÓN
José segundo Flores Moposita	49	Salcedo Palama	Agricultor y Comerciante
Cesar Augusto Jami Jami	60	Salcedo Yanayacu	Agricultor y Comerciante
Inés porras	64	Salcedo Yanayacu	Agricultor y Comerciante
Ángel Tello	65	Salcedo Panzaleo	Agricultor y Comerciante
Marlene Zurita	61	Salcedo Atocha	Agricultor y Comerciante
Grupo Narcisa de Jesús	56 a 69	Salcedo Anchilivi	Agricultor y Comerciante
Orlando Jácome	63	Salcedo Atocha	Agricultor y Comerciante
José Armando Correa	67	Salcedo Palama	Agricultor y Comerciante

Nota: La tabla muestra los informantes, y productores con más conocimiento sobre la cultura y la producción de los alimentos que se viene dando de generación en generación.

En cada comunidad, conocen sobre la producción agrícola, porque dedicaron su vida a ello, se deduce que tienen conocimientos ancestrales, de cómo cosechar según su cultura, tradiciones y normativas religiosas, como pueden ser; la luna, el sol y la tierra, en si dirigidas a las creencias y tradiciones de cada uno.

El proceso para labrar la tierra tiene una importancia significativa, cada uno conoce como explotar las tierras a fin de elaborar los alimentos para conseguir así la mayor cantidad de producto.

Los comentarios de las siguientes personas representan la variedad con la que se puede cultivar, labrar y producir, se tomó en cuenta cuidadosamente uno a uno los comentarios propuestos.

De acuerdo con el señor José Flores, siendo el un trabajador del cantón especializado en la agricultura y con 33 años de experiencia, comenta que la tierra tiene que ser “preparada” esto significa que: se debe remover la tierra principalmente con un azadón así mismo mezclarla con un fertilizante, una vez concluido este proceso la tierra está apta para trabajar en ella y sobre todo tomar un cuidado necesario para que esta vuelva a nutrirse, no siempre se debe sembrar. Ya que para obtener una buena cosecha se debe respetar a la tierra

En lo que se refiere a la versión de Cesar Jami este hombre de 60 años de edad con una larga travesía en el sector agrícola de aproximadamente 45 años, oriundo del barrio de Yanayacu, considera que el trabajo de la agricultura es muy bien dotado de sabiduría y cultura porque él aprendió a labrar la tierra de muchas maneras y técnicas teniendo en cuenta las creencias sobre las fases de la luna, en que fechas se debe cosechar y cuánto tiempo se debe esperar para la próxima cosecha, se siente muy tranquilo ya que el mismo labor le ha mantenido ocupado y lejos de preocupaciones, al ser bien remunerado con el producto que distribuía así se logró mantener en pie y seguir adelante.

Con referencia a la Sra. Inés Porras que cuenta con 64 años de edad, trabajadora y comerciante que se dedica en la actualidad a esta actividad, cuenta con 30 años de experiencia tanto en la producción como el comercio de la papa. La Sra. Inés es procedente del cantón Salcedo y es agricultora desde los 14 años de edad guiada por su padre y madre, ella misma cuenta que al iniciar en esta labor es prácticamente agotador y duro puesto que se debe tener

mucha fuerza para trabajar con las herramientas; el azadón, la pala, la oz y que tiene tanto ventajas como desventajas, una de las ventajas es la satisfacción de tener comida para ella misma. Una de las desventajas es la remuneración del producto, rara vez se va a encontrar la misma paga, esto desmotiva totalmente a la productora, pero que de igual forma se siente agradecida de transmitir su cultura del cultivo de papas: en cuento la siembra, cultivo, cosecha, comercialización a varias generaciones como lo son sus nietos.

Ángel Tello dice que a sus 65 años de edad mantiene aún las tradiciones de sembrar indica que con dos caballos se puede labrar la tierra algo que no se puede visualizar hoy en día, el sector agrícola se mantiene con maquinaria pesada para estas labores produce también sus propias semillas secándolas en el sol y otras mojándolas hasta que les crezcan raíces. Al cultivar los alimentos él se encarga de comercializarlos en el sector de Panzaleo y principalmente en la Plaza América del cantón. Este alimento dice son los más limpios ya que no tienen químicos como son: el endosulfán, herbicidas (2,4-D, paraquat y glifosato) y fungicidas (clorotalonil y mancozeb). Estos alimentos son los más ricos para preparar las comidas tradicionales servidas en Salcedo.

La señora Marlene Zurita, que cuenta con 61 años de edad y labora en el sector agrícola teniendo su propia parcela para sembrar nos cuenta que la experiencia que posee es por sus amigos y vecinos, sus padres no se dedicaban a la agricultura sino que ellos era netamente comerciantes, pero ella tenía curiosidad de cómo trabajan en el sector agrícola, es por ese motivo que en ella despertó una curiosidad por como plantaban y cosechaban los alimentos, así ella se convierte en comerciante y productora, siendo reconocida por su comunidad como una de las personas que tradicionalmente siembra y cosecha, ya que utiliza un burro para mover arar el campo y de igual manera realiza sus cosechas en base al calendario lunar, respetando la creencia religiosa de la pacha mama “la madre tierra”, para que así esta ayude siempre en sus cultivos.

El grupo Narcisa de Jesús, se encarga principalmente de distribuir y cosechar alimentos considerados patrimoniales, como es; la quinua, el maíz, la papa, el melloco y la oca. Siendo un grupo originario del cantón Salcedo, mantiene alrededor de 13 integrantes los cuales se ocupan de sembrar y cosechar los alimentos, según la representante del grupo, son técnicas variadas que se utilizan ya que cada una tiene una manera diferente de guiar al resto del grupo, no escogen la técnica más nueva si no lo hacen mediante técnicas que representen sus raíces, tomando en cuenta la producción de sus propias semillas y el labor de preparar la tierra arando y mezclando con fertilizantes naturales como es excremento de pollos conejos cuyes y vacas , una vez mezclados toman el azadón y crean “canteros” de forma vertical referente al terreno en donde van a sembrar, sin necesidad de maquinaria pesada hacen que cada cosecha sea lo más alejado de la actualidad, teniendo así una producción variada de alimentos.

El señor Orlando Jácome, es reconocido en la comunidad de atocha ya que con 63 años de edad sigue en la labor de producir por su cuenta los alimentos considerados patrimoniales, en especial el melloco hace referencia a que los alimentos que el produce son únicamente de origen ancestral y que son tradicionales menciona estos términos por la manera en que los cosecha, primero arregla la tierra con una pala para posteriormente fertilizar el campo con desechos orgánicos como cascara de frutas, excremento de animales y regándolo durante un día completo, después de ese proceso el ara la tierra de forma manual y así siembra el melloco claro tomando en cuenta la fecha y la fase lunar en la que se encuentra, “se elaboran comidas tradicionales desde estos alimentos” nos dice Orlando.

Referente a la explicación del Sr. José Correa con una edad referente a los 67 años, consideró que el trabajar en la agricultura por más de 30 años, le dio una gran experiencia de vida porque ayudo a su crecimiento como mercader de la plaza américa ya que muchas personas dependían netamente de los cultivos que el produce, dado que el distribuye principalmente el maíz que es utilizado en varias de las comidas tradicionales repartía su producto a mayoría de

negocios de comida en el cantón. sin dejarse vencer varias veces ha tenido dificultades, cuenta que una vez estuvo cerca de la ruina por que el cultivo que tenía preparado se vio afectado por el clima, pero lo supo manejar

gracias a las enseñanzas de su abuelo y padre, por ello el menciona que conoce y tiene más saberes sobre la producción de los alimentos.

10.8. Patrimonio Alimentario y gastronómico del cantón Salcedo

La información recolectada se basa en la captación de las personas residentes del cantón Salcedo sobre el conocimiento gastronómico que tiene cada uno de los alimentos patrimoniales, así como las formas de crear comidas tradicionales que se dan de generación en generación.

Los alimentos tienen una repercusión en la población del cantón Salcedo, siendo aquellos los que demuestran su cultura y tradición, demostrando en cada uno de los platos tradicionales.

Después de realizar una comparación con los alimentos patrimoniales según el MPC y los alimentos cultivados en el cantón se muestra en la tabla 4 el resultado del patrimonio alimentario de Salcedo.

Tabla 8: Alimentos del patrimonio alimentario de Salcedo

Patrimonio alimentario de Salcedo
Melloco
Oca
Maíz
Papa

Nota: Patrimonio Alimentario del cantón Salcedo

Para la redacción de la información se relacionó a los alimentos considerados patrimonio cultural alimentario por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, para ello se dio el siguiente criterio:

- Nombre del producto agrícola
- Origen del producto
 - El producto es nativo y como se introdujo.
- Cultivo y manera en la que se produce el producto
- Variedades
- Propiedades
- Ámbito Gastronómico

La gastronomía dentro del cantón Salcedo se especializa en conservar las tradiciones emitidas a lo largo de los años cuenta con 101 años de fundación la ciudad es reconocida por el hornado, pero especialmente por los helados.

A continuación, se mostrará 4 alimentos primarios en Salcedo, se especificará cuál es su origen sus variedades y formas de cultivar.

10.9. La Papa

Figura 2: La Papa



Fuente: Yajhaira Benavides

10.9.1. Origen

La papa conocida por su nombre científico como *Solanum tuberosum* es un tubérculo autóctono de la parte andina es decir de la serranía del Ecuador, antes de introducir este alimento

en el país, se conoce que fue en Perú y Bolivia donde inicio la domesticación del alimento, posteriormente se centraría en las zonas andinas donde su producción es el sustento de varias personas las cuales denominaron como Kausay “sustento de vida”.

Estudios realizados dieron como resultado que la papa alta andina fue la que mejor se desarrolló en el Ecuador, siendo una de las principales herramientas de desarrollo para las culturas de la serranía del país. Ancestralmente el cultivo de papa se empezó a dar en la parte baja de los páramos por las condiciones climáticas, mismas que son favorables. (Estrella, 1986)

10.9.2. Cultivo

La producción de este alimento se da a partir de los 2 a 4 meses según señalan los productores nativos de la zona, a pesar de que esta necesita de un cuidadoso proceso para protegerla de animales invasores como lo pueden ser; polillas, escarabajo de la papa, mosca minadora y nematodo del quiste, pueden dañar la cosecha, esto hace que su producción sea baja ya que según registros se cosechan alrededor de 2700 libras al mes en todo Salcedo, como se muestra en la tabla proporcionada por el Ministerio de Ganadería Acuacultura y Pesca.

Para la producción de la papa se realizó una entrevista a los informantes se argumentó que la papa necesita de una tierra labrada correctamente, esta debe ser desmontada, retirando las raíces de plantas invasoras “mala hierba” como el césped, la cuscuta y el jopo que crece en las laderas y en el centro de los campos, una vez que estas plantas invasoras sean retiradas la tierra será abonada, el 90% de las personas entrevistadas prefieren que los fertilizantes sean naturales (excremento de animales y productos orgánicos) el otro 10 % prefiere los fertilizantes químicos (son nutrientes elaborados por el hombre que, generalmente, son de origen mineral, animal, vegetal o sintético).

Una vez que la tierra se encuentre fertilizada se van a realizar canteros estos serán labrados con un azadón por parte de las personas a cargo de la siembra, o se pueden realizar con

maquinaria pesada especialmente con un tractor considerando que se necesita de unos 30 cm de separación, luego de esto cada persona carga en un bolso con las semillas estas deben tener raíces serán echadas de 3 a 4 semillas aproximadamente a unos 35 a 40 cm de separación.

Cuando la semilla haya pasado la mitad del proceso de maduración se comenzará a ver una pequeña planta de color verde, esto demuestra que ya es tiempo de desmontar nuevamente, retirando otra vez la “mala hierba” y abriendo los canteros con un azadón para que el agua pueda llegar a cada planta.

Luego de completarse el proceso de maduración, se cosecha la papa para su comercialización y para el consumo individual, se separa un quintal aproximadamente del producto para generar más semillas para una próxima producción.

10.9.3. Variedad

Este tubérculo que primordialmente se da en la sierra ecuatoriana contiene alrededor de 5000 especies en todo el mundo siendo así considerada el alimento más producido, también es una fuente de nutrientes como se muestra en la tabla 6.

Algunas de las papas nativas del Ecuador son: chaucha roja, chaucha ratona, chaucha blanca, rosada, Gabriela, esperanza, papa puña, uvilla, pukashunku, yanashunku, leona, moronga, condela, rosa, cecilia, violeta, mampuera, maría, curipamba, alpargate, perita, chihuila, parda y mora surco. (Centeno & Molina, 2013).

La producción en el cantón Salcedo prevalece con la papa chaucha, esta es la más cotizada en la plaza América, así como en varias de las provincias de la sierra, el 98 % de agricultores prefieren vender este alimento.

La producción de esta papa esta mostrada en la siguiente tabla.

Tabla 9: Porcentaje Mensual de la producción de las papas según el MAGAP

PRODUCCIÓN	NOMBRE	EQUIV.	SEMILLA	AUTO	MERCADO
TOTAL		LIBRA	%	COMSUMO	%
606.335	Quintales, sacos, etc.	2700.00	13%	13%	74%

Nota: La tabla muestra la producción y el porcentaje tanto en consumo personal como en comercio de mercado

10.9.4. Propiedades

La papa o patata es un alimento de origen vegetal, propio de la naturaleza, ya que no está procesado ni industrializado. Pertenece al grupo de los carbohidratos almidonados, debido a que son los nutrientes que más prevalecen. Además, contiene vitaminas (vitaminas B1, B3 y B6) y minerales (potasio, fósforo y magnesio).

Tabla 10 : Nutrientes de la papa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Calorías	83 Kcal
Proteínas	3g
Grasas Totales	0g
Grasas Saturadas	0g
Grasas insaturadas	0g
Grasas Trans	0g
Carbohidratos	18g
Azúcares Simples	0g
Fibra	2g
Sodio	24mg

Nota: Componentes nutricionales de la papa en una porción de 100gr

10.9.5. **Ámbito gastronómico**

Los usos que tiene este tubérculo son múltiples, ya que se busca principalmente destacar, los platos que son festivos tradicionales y cotidianos.

La papa es una excelente fuente de carbohidratos, y por ello tiene formas de preparación, se puede consumir cocinadas, fritas o asadas, su sabor es inigualable y tiende a ser muy aceptable en la preparación de los platos tradicionales del cantón Salcedo como es uno de ellos el hornado siendo unos de los principales ingredientes para esta comida, es fundamental que este tubérculo se utilice ya que se viene dando desde hace más de 90 años.

Dependiendo del uso de este alimento se pueden generar distintas comidas entre ellas se encuentra el hornado, este va acompañado con tortillas de papa, la preparación es de forma tradicional ya que se dio a conocer al mismo tiempo que la creación de la comida mencionada, para su preparación se necesita netamente cocinar y aplastar la papa luego de este proceso se cocina nuevamente con manteca de cerdo en una plancha, y posteriormente se sirve acompañada del hornado además encontramos otras comidas como pueden ser.

Tabla 11: Comidas con Papa producidas en el cantón Salcedo

Gastronomía de la papa en el cantón Salcedo
Papas con cuero
Papitas con carne
Papas con cuy
Tortillas de papa con Hornado

Nota: Comidas tradicionales, elaboradas con papa dentro del cantón Salcedo

10.10. La Oca

Figura 3: La Oca



Fuente: Yajhaira Benavides 2023

10.10.1. Origen

La oca es un alimento tradicional y ancestral considerado así por sus productores, específicamente producida en la región andina, se puede decir que es un sustituto de la papa, se diferencia en su sabor, es considerado un alimento patrimonial según el MCP (Ministerio de Cultura y Patrimonio)

La oca cuyo nombre científico es *Oxalis tuberosa* es domesticada en la región Andina; tras estudios de filogenética de este tubérculo se establece como premisa que su origen data en la región Andina del sur de Perú y norte de Bolivia (Young, 2002); la oca es un cultivo prehispánico, que se encontró en diferentes restos botánicos y la utilización de manera general de los tubérculos en esta etapa se relacionan con el consumo y las ofrendas que realizaban en diferentes rituales (Caparelli, 2017)

Existen comunidades que se dedican al cultivo de la oca puesto a que existió una migración hace 8 000 años, las personas que migraron fueron recibidas en la parte andina del Ecuador, asentándose principalmente en Cotopaxi, Chimborazo, Tungurahua.

Es el segundo tubérculo más cultivado después de la papa en Perú y Bolivia. En Ecuador no está claro el momento exacto de su llegada, su consumo estuvo ligado a los pueblos de los

altos andes, y ha decrecido mucho en los últimos años a pesar de su enorme calidad y versatilidad como producto gastronómico.

10.10.2. Cultivo

Para cultivar la oca se debe empezar por las semillas, se espera alrededor de 5 a 6 meses hasta que le broten raíces a una oca, para posteriormente sembrar estas se multiplicaran bajo la tierra.

Se necesita de una tierra fertilizada y labrada para cultivar este alimento, para esto se utiliza un “yunta” (la yunta es una forma tradicional de preparar el campo para después labrarlo, son dos toros) o maquinaria pesada que es un tractor. Luego de esto un grupo de personas, peones familia ya amigos se acercan para ayudar con los guachos o canales en donde se va sembrar, hay que tomar en cuenta que las semillas tienen que estar separadas 50 cm de cada una.

De igual manera para poder tener un cultivo furtivo de este alimento necesita de un cauteloso y perseverante cuidado principalmente se debe tener en cuenta que debe sembrarse en una superficie alta aproximadamente de 3500 m.s.n.m. para que se pueda cultivar de manera adecuada debe tener de igual forma una separación en cada surco en donde se vaya a introducir la semilla, señalan las personas con más conocimiento sobre este tubérculo además de que su ciclo de cosecha es de aproximadamente 5 meses.

10.10.3. Variedades

La oca tiene alrededor de 3 a 4 variedades en el Ecuador, se pueden verificar por su color, unas son de color amarillo, otras tienen un color pálido (blanco), también se puede encontrar rojas, y algunas son moradas.

Los agricultores prefieren comerciar este alimento. No se debe confundir a la oca con el melloco o la mashua ya que sus texturas son parecidas, sin embargo, el sabor es diferente

El tubérculo tiene usos medicinales, para las personas nativas de Salcedo, ayuda a controlar dolencias estomacales, como ayuda a zonas inflamadas, al hacer una pequeña infusión con sus hojas.

10.10.4. Propiedades

La variedad de nutrientes que ofrece es específicamente para que el sistema inmunológico del cuerpo humano se encuentre bien, es un gran alimento para prevenir la anemia, como también controla las úlceras y las inflamaciones, principalmente en la zona dental.

En la tabla 12 mencionada a continuación se presenta los nutrientes de la oca referente a una porción de 100 gr.

Tabla 12 : Nutrientes de la Oca

COMPOSICION QUÍMICA DE LA OCA	Porción de 100 gr.
Valor energético (Cal)	63
Humedad (%)	83.3
Proteínas (g)	1.0
Grasas (g)	0.6
Hidratos de carbono totales (g)	89.19
Fibras (g)	0.8
Cenizas (g)	0.8
Calcio (mg)	4
Fósforo (mg)	34
Hierro (mg)	0.02
Vitamina A (mcg)	0.05
Tiamina (mg)	0.10

Riboflavina (mg)	0.07
Niacina (mg)	0.4
Ácido ascórbico (mg) vit	37

Nota: Según el INCAP, 1978, es la tabla de los componentes químicos que tiene la oca referente a una porción de 100 gr.

10.10.5. Ámbito gastronómico

Esta misma se puede consumir en ensaladas, y hacer inclusive mermelada con ella, gracias a su sabor dulce, esta también es consumida bañada en miel por parte de las comunidades andinas de la sierra ecuatoriana.

Los platos que se pueden preparar son variados, pero si hablamos de cómo preparar la oca se diría que su forma más común de preparar es cocinada, a la misma vez que se puede consumir como chicha, el proceso de cada una de estas comidas viene dándose desde más de 100 años atrás según testimonios de las personas entrevistadas.

Para la preparación de estos alimentos es necesario saber los tiempos de cocción y si el producto ya está listo para ser consumido.

La chicha es una bebida que se sirve principalmente en reuniones y festividades dadas a conocer en la zona andina, ya que es común ver la preparación de esta bebida ya que es similar a la de la cerveza, primero se deja fermentar el alimento para liberar el almidón, así mismo se deja en grades contenedores ya sean de barro o de plástico, se los esconde de la luz solar para que fermenten, así mismo antiguamente se preparaba masticando y dejándola reposar en los mismo contenedores finalmente se destapa luego de varios días para consumirla naturalmente. Se puede consumir la oca solamente cocinada, consiste en limpiar el alimento meterlo en una olla con agua para que esta se cocine lentamente, el sabor de esta es un poco dulce.

Tabla 13: Gastronomía elaborada con la Oca

Gastronomía de la oca en el cantón Salcedo
Ocas cocinadas
Chicha de oca
Sopa de oca

Nota: Comidas tradicionales preparadas con la oca dentro del cantón Salcedo

10.11. El Maíz

Figura 5: Maíz tierno

Fuente: Yajhaira Benavides

Figura 4: Maíz seco

Fuente: Yajhaira Benavides

10.11.1. Origen

Aunque se ha dicho y escrito mucho acerca del origen del maíz, todavía hay discrepancias respecto a los detalles de su origen. Generalmente se considera que el maíz fue una de las primeras plantas cultivadas por los agricultores hace entre 7 000 y 10 000 años. La evidencia más antigua del maíz como alimento humano proviene de algunos lugares arqueológicos en México donde algunas pequeñas mazorcas de maíz estimadas en más de 5 000 años de antigüedad fueron encontradas en cuevas de los habitantes primitivos (Wilkes, 1979)

El origen andino del maíz se da en Ecuador, Perú y Bolivia, pero hablando del origen en el Ecuador, llegan por comerciantes marítimos en la península de Santa Elena, para después asentarse en la sierra ecuatoriana.

10.11.2. Cultivo

El maíz se cultiva en tierras que estén fertilizadas con estiércol principalmente, el estiércol y provee nutrientes de alto valor, y a la misma vez ayudan en mejorar el contenido orgánico del suelo.

En general el maíz se siembra a una altura de 3 a 5 cm de los surcos, y a una separación ajustada dependiendo del equipo de cosecha. Se cultiva normalmente con una distancia entre los surcos de 50 a 120 cm. Si son mucho más cerrados las plantas aprovechan mejor la humedad, los nutrientes y la luz en una etapa más temprana por tener más espacio entre cada planta.

Después de un mes de que la semilla fue sembrada se debe labrar el campo retirando mala hierba para que los nutrientes sean absorbidos solo por la planta de maíz después hay que fumigar las plantas para que animales invasores como gusanos no destruyan a la planta.

El maíz se cosecha cada 5 meses cuando los granos sobresalen en la tusa. Una vez que se llega a este punto, la cosecha se puede dejar en el campo para ser cortado más adelante. En algunos casos, sobre todo en climas más templados, los granos tienen que secarse hasta una humedad de 15% antes de ser almacenados, para mantener la calidad y reducir la posible producción de micotoxinas, tales como aflatoxina.

10.11.3. Variedades

Entre las principales variedades de maíz existen criollo o nativas que se cultivan en la sierra del Ecuador como: el chazo, blanco de leche, cuzco ecuatoriano, canguil ecuatoriano, racimo de uva, chillos, huandango, morochón, patillo, tusilla, chaucho, chulpi, entre otras. (Ullcu Telinchano, 2022)

Los diferentes tipos de maíz que se cosechan en salcedo, según comentarios de las personas entrevistadas son, Maíz, Morochon, Chulpi y mote, estos son comercializados todos los días jueves y domingos en la plaza Augusto Dávalos del cantón.

10.11.4. Propiedades

El maíz cuenta con un alto contenido en fibras además de vitaminas como se puede mostrar en la tabla 14.

Tabla 14 : Nutrientes de la Oca

Nutrientes del maíz	Porción de 100 g de maíz
Agua	10.37 g
Calorías	365 kcal
Proteínas	9,42 g
Lípidos Totales	4,74 g
Carbohidratos	74,26 g
Fibra	7,3 g
Azucares	0,64 g
Ca	7 mg
Fe	2,71 mg
Mg	127 mg
K	287 mg
Na	35 mg
Zn	2,21 mg
Vitaminas B6	0,622 mg
Ácido fólico	19 µg
Vitamina A RAE	11 µg

Vitamina E	0,49 mg
Niacina	3,627 mg

Nota: Se muestra el valor nutricional que proporciona el maíz en el consumo de 100 gramos del fruto según (Wikifarmer, 2022)

10.11.5. Ámbito gastronómico

El maíz es un producto que se consume frito, desgranado, cocido, asado, molido y de otras maneras, es un plato exquisito puede tener combinaciones con ensaladas con sopas, con arroz etc.

Para la elaboración de comidas tradicionales con el maíz se toma en cuenta que este tierno y maduro, a fin de demostrar la calidad y el sabor de cada una, el maíz tierno se puede comer cocinado asado o molido haciéndolo puré, también en sopas, en cambio el maíz maduro se puede cocinar en sopas, frito como maíz tostado, acompañado de chochos o con fritada y mote.

Los platos principales que se ofertan en la ciudad son:

Tabla 15: Comidas primarias preparadas con maíz dentro de salcedo

Gastronomía del maíz/ choclo en el cantón Salcedo
Chochos con tostado
Fritada con mote y tostado
Choclo cocinado
Choclo asado

Nota: Comidas preparadas con maíz tierno y seco dentro del cantón Salcedo

10.12. Melloco

Figura 6: El Melloco



Fuente: Yajhaira Benavides

10.12.1. Origen

En los Andes peruanos desde los tiempos precolombinos se tomó al melloco como un tubérculo importante en América Latina, se dice que se cultivaba junto a la papa y el maíz, este tubérculo fue un alimento básico para la cultura Andina.

Por otro lado, King menciona a Flannery, quien en 1973 indicó que el melloco, está entre las plantas domesticadas en los Andes, alrededor del 5500 A.C. y cita además a Yacorleff y Herrera quienes en 1934 encontraron ilustraciones de *Ullucus* en vasijas ceremoniales de la arqueología andina. De acuerdo a estas consideraciones se puede afirmar que sería la Zona Andina el lugar de origen del melloco. Crónicas del siglo XIX indican que estos tubérculos se cultivaban abundantemente en Riobamba y Quito-Ecuador, también se encuentran referencias entre los cronistas acerca de este cultivo en las áreas de Vilcashuaman y Huamanga, Perú. (Vimos, Nieto, & Rivera, 1993)

El melloco en Ecuador es el segundo tubérculo más importante del Ecuador después de la papa, es parte fundamental de la alimentación de la población ecuatoriana, y constituye un pequeño sistema agrícola para los productores de la zona andina.

10.12.2. Cultivo

En Ecuador, las principales provincias productoras de este alimento son Carchi, Imbabura; Tungurahua; Chimborazo, Cotopaxi, y Cañar. En las restantes provincias el cultivo casi ha desaparecido o se produce en pequeñas parcelas para el autoconsumo. (INIAP, 1993)

El melloco debe ser producido en parcelas con una altura de 200 a 2000 m.s.n.m. por esta razón se obtiene una siembra furtiva, pero generalmente se cultiva con asociaciones de ocas, maíz y papas.

Las labores que se tiene que hacer es labrar y surcar la tierra, pero no es necesario que el suelo esté mullido, solo es necesario pasar la yunta o un tractor en el terreno, fertilizar con abono sea natural o sintético también depende del cultivo anterior que se hizo.

Los surcos para sembrar deben ser de entre 90cm y 1 m de distancia, las semillas deben ser colocadas a una distancia de 40 o 50 cm, se deben hacer unos agujeros para colocar de 1 a 3 semillas, como dato según el comentario de la Sra. Inés Porras se debe colocar los tubérculos más grandes para que los brotes sean más vigorosos.

10.12.3. Variedades

La producción de melloco en el cantón Salcedo se da como una de las principales cosechas, el cultivo del melloco en nuestro país se da en la zona alto andina, especialmente del subpárrafo como es el caso de localidades de la sierra

Existen más de 70 variedades de olluco, entre las que se encuentran:

- Ravelo Lisa, de color verde vibrante
- Chugua roja
- Olluco colombiano, de color rojo y aspecto alargado • Entre otros”.
- Violeta redondo
- Pica de Pulga, de color moteado y rojo (INIAP, 1993)

10.12.4. Propiedades

El melloco es utilizado por la población ya que contiene un alto índice en nutrientes, como son vitaminas, carbohidratos y proteínas que se pueden visualizar en la tabla 9 también sus hojas tienen propiedades curativas y cicatrizantes.

Tabla 16: Nutrientes del Maíz

Nutrientes del Melloco	Porción de 100 g de melloco
Calorías	62
Grasas	0,1 g
Sodio	12 mg
Carbohidratos	16 g
Fibra	3 g
Proteína	1.12 g
Agua	80,70 %

Nota: El valor de los nutrientes en el melloco se demuestran en la tabla según (MPC, 2013)

10.12.5. Ámbito gastronómico

El melloco se debe ingerir cocinado o crudo, y sus hojas también son comestibles, se puede preparar ensaladas o saltearlos como acompañantes en comidas tradicionales.

En las comunidades Andinas desde la época precolombina hasta la actualidad se tiene la costumbre de llevar una porción de mellocos al velorio y al entierro de un familiar o amigo ya que se dice que este tubérculo es símbolo de alivio de la pena por el ser querido.

El consumo del melloco puede ser de las siguientes maneras:

Tabla 17 : Gastronomía del cantón Salcedo preparadas con maíz

Gastronomía del melloco en el cantón Salcedo
Mellocos cocinados con sal
Estofado de melloco
Ensalada de Mellocos
Sopa de mellocos

Nota: Comidas tradicionales preparadas con el maíz dentro del cantón Salcedo

Los alimentos que se producen por los productores agrícolas en el cantón Salcedo son utilizados como fuente primaria para la elaboración las comidas tradicionales ofrecidas en el cantón.

10.13. Patrimonio gastronómico del cantón Salcedo

Se entiende por patrimonio gastronómico al bien inmaterial referente a la gastronomía local del cantón con sus elementos constitutivos que son: materiales, organización, conocimiento, simbólico, emotivo, con el propósito de fortalecer el desarrollo sostenible local. (Quezada Tobar, Yujan Jhonson , & Segovia chilingua , 2022)

El cantón cuenta con diferentes preparaciones cotidianas festivas y tradicionales que se ofrecen dentro y fuera de la ciudad, se describirá a continuación el patrimonio gastronómico de Salcedo. Después de describir los alimentos patrimoniales, se va a especificar la variedad de comidas tradicionales que se pueden preparar como se muestra en la tabla 10 especificando el patrimonio gastronómico de cada una.

Tabla 18: Comidas tradicionales primarias dentro del cantón Salcedo

Ámbito	Comida	Localidad	Tipo de gastronomía	Cambio
Gastronómico	Mellocos cocinados	Cusubamba	Ritual	Bajo
	Papas con cuy	Mulalillo	Cotidiano	Bajo
	Fritada con Mote y Tostado	Panzaleo	Festivo, Cotidiano	Medio
	Chochos con tostado	Salcedo	Festivo	Bajo
	Ocas cocinadas	Salcedo	Cotidiano	Bajo
	Papas con cuero	Salcedo	Cotidiano, Festivo	Alto
	Hornado con Tortillas de papa	Salcedo	Cotidiano Festivo	Medio
Saberes sobre la naturaleza gastronómica	Yahuarlocro Con papas	Salcedo	Cotidiano	Medio
	Caldo de gallina	Salcedo	Cotidiano	Bajo

Nota: Resultado del inventario gastronómico del cantón Salcedo

Luego de describir el inventario del patrimonio gastronómico del cantón, se especificará la información.

10.13.1. Melloco cocinado

Figura 7: Mello cocinado



Su preparación es presentada de tipo ritual puesto que viene de tiempos antiguos conservando la manera tradicional en la que se prepara y consume el alimento. especialmente en velorios por parte de las comunidades.

Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

10.13.2. Papas con cuy

Figura 8: Papas con Cuy



Las papas con cuy es un plato tradicional servido como comida primaria en las festividades realizadas dentro del cantón gracias a la cocina mestiza este plato es reconocido propio del Ecuador, pero en especial de las zonas Andinas.

Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

10.13.2.1. Fritada con mote y tostado

Figura 9: Fritada



Es una comida tradicional su principal ingrediente es la carne de cerdo y es considerado patrimonio gastronómico porque su cocción viene siendo la misma hasta la actualidad.

Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

10.13.3. Caldo de gallina

Figura 10: Caldo de Gallina



Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

Esta comida es tradicional en todos los pueblos y ciudades, su cocción es a fuego lento y se sirve junto a vegetales como zanahoria cebollín y alverjas

10.13.4. Ocas cocinadas

Figura 11: Ocas Cocinadas



Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

Estos aperitivos se ofertan desde la creación de las plazas comerciales, donde se consume frecuentemente este platillo por eso se le considera como una comida cotidiana.

10.13.5. Papas con cuero

Figura 12: Papas con Cuero



Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

Es un plato de la época criolla se considera gastronómico, cotidiano por que los productos utilizados son nativos (papa, maní), y por qué la tradición de preparar el alimento continua en la actualidad teniendo un pequeño cambio

10.13.6. Hornado con tortillas de papa

Figura 13: Hornado con Papas



Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

El hornado es un plato tradicional, teniendo como principal ingrediente el cerdo y como acompañante se sirve la papa aplastada, junto con mote y agrio (cebollas y tomate endulzadas con azúcar y jugo de naranja)

10.13.7. Yahuarlocro

Figura 14: Yahuarlocro



Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

El yahuarlocro es un es considerado una sopa cotidiana, ya que su consumo es ofertado día a día, este plato se puede encontrar en los restaurantes y mercados locales de la ciudad.

10.13.8. Chochos con tostado

Figura 15: Chochos con Tostado



Fuente: Yajhaira Benavides, 2023

Es un aperitivo creado para satisfacer el hambre, los chochos son combinados con tostado o chulpi, cebolla y tomate. Se los puede encontrar en los alrededores de Salcedo especialmente en el mercado

10.14. Interpretación de los resultados

Figura 16: Productos agrícolas patrimoniales



Nota: Grafica del porcentaje de los alimentos patrimoniales primarios

El gráfico presenta el 100% de los alimentos con un equivalente total a 17 productos, de los cuales 4 de ellos con 24% son considerados primarios en el cantón Salcedo, estos cumplen con los factores necesarios para la designación de ancestralidad, formas de cultivo, zonas de producción, usos gastronómicos y propiedades.

Los 4 alimentos que se describieron cautelosamente, son: El maíz, La papa, La oca y El melloco. Al encontrarse estos alimentos dentro del patrimonio natural alimentario, son base en los principales ingredientes con los que se prepara las comidas tradicionales.

Los 13 alimentos restantes representan un 76 % estos alimentos son patrimoniales referentes a las 4 regiones del Ecuador, como lo es La Sierra, La Costa, La Amazonia y La Región Insular, estos alimentos no son tomados en cuenta para la formulación y redacción de los alimentos patrimoniales y gastronómicos del cantón Salcedo.

Figura 17: Tipo de gastronomía

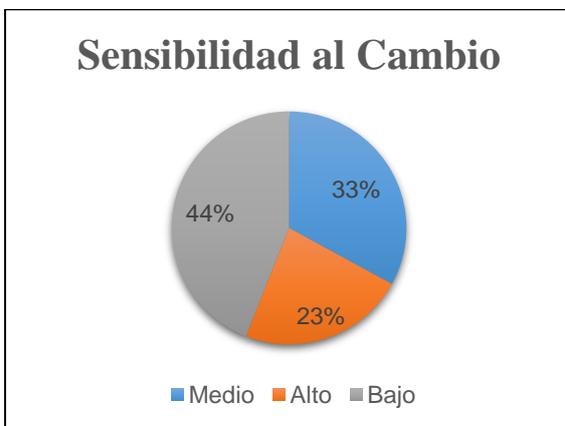


Nota: La grafica demuestra el porcentaje de cada tipo de gastronomía

Con respecto a la gráfica es el 100% el total de los 9 platos tradicionales inventariados, en los cuales el 58% al tener en cuenta que son 3 de ellos cuentan con fichas dispuestas por en INPC, como lo son el hornado, el caldo de gallina y la fritada, estos platos siempre han sido participes de las festividades del cantón, teniendo como principal plato tradicional al hornado.

Los otros dos porcentajes son considerados cotidianos, ya que son comidas que se preparan frecuentemente y se las puede encontrar especialmente los días jueves en el centro y alrededores del cantón.

Figura 18: Cambio Gastronómico



Nota: La grafica demuestra el cambio de la gastronomía

El cambio representa a las formas de preparación de cada comida tradicional algunas personas añaden o retiran algunos ingredientes, hay que tomar en cuenta que con la modernización han venido tomando técnicas que favorecen la preparación de los alimentos.

El 44% tiene un índice bajo en lo que es el cambio de cada una de las comidas, el otro 23 % simboliza un cambio alto por que han cambiado su sabor y han tomado texturas diferentes, En cambio el 33% se mantiene con un cambio medio, siguen siendo preparados en tiestos de barro con cucharas de palo, y no se pierde la cultura y patrimonio de las comidas.

10.15. Diseño y definición de la guía

Una vez que fue descrito con claridad el patrimonio intangible y natural, se identificó los alimentos primarios y la gastronomía que representa al cantón Salcedo, se organizó con orden los datos obtenidos en la investigación. Con la recolección de información e ilustraciones más relevantes se llevó a cabo la elaboración de la guía utilizando una herramienta digital “CANVA”.

10.15.1. Características de la guía

Para la elaboración de la guía se utilizará los siguientes parámetros de cómo serán las características de la guía:

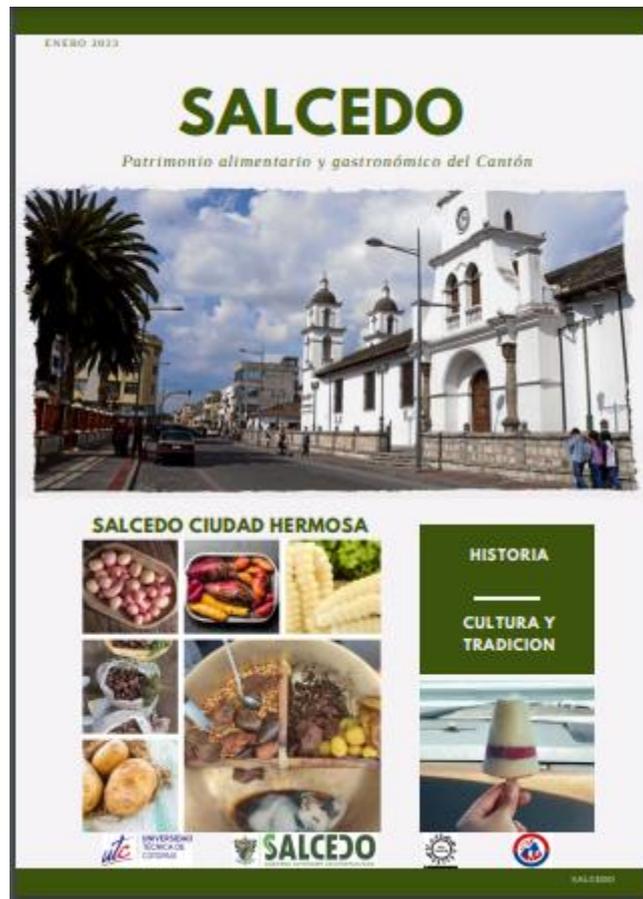
- Tamaño de la guía: A5 medidas de 210 x 148 mm
- Tipo de letra: Segoe OU semibold “los títulos y texto”
- Tipo de papel: de 130 g

10.15.2. Estructura de la guía

Portada: en la portada se describirá el nombre de la ciudad el nombre del autor y consigo llevará un título denominado “SALCEDO PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN” y de igual manera se apreciará ilustraciones de los alimentos y platos productos dentro del cantón.

Contará con sellos de la Universidad Técnica de Cotopaxi, del GAD municipal de Salcedo y el autor.

Figura 19: Portada de la guía



Nota: Imagen de la portada de la guía

10.15.3. Título

El título llevará el nombre de la ciudad, donde se realizó la investigación previamente y con una caligrafía llamativa, se concentra en los lugares que más destacan de la zona.

10.15.4. Introducción

Se detallará una intervención breve para que el lector tenga conocimiento de la información general del contenido. Estaría compuesta por datos como la reseña y descripción del territorio también los 4 productos patrimoniales como el maíz, la papa, la oca y el melloco.

10.15.5. Desarrollo

En el desarrollo de la guía se expondrá explícitamente la información de la zona, es decir se va a detallar en la guía lo propuesto en el objetivo 2, mostrando de cada alimento la ancestralidad, la descripción del producto, la variedad, así como sus usos gastronómicos, también tomando en cuenta las 9 comidas tradicionales se mostrará el tipo de gastronomía como puede ser cotidiana religiosa o festiva además del cambio que tubo cada una.

11. IMPACTOS

11.1. Impacto social

El instituir una investigación acerca del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón se mantiene un impacto social positivo en la población, beneficiándola con un registro sobre los productos patrimoniales y la gastronomía que oferta el cantón, dando así un acceso a la información tanto a jóvenes como a turistas que visiten el lugar y sirva como un entendimiento de la identidad cultural.

11.2. Impacto económico

La elaboración de la guía es una fuente de conocimiento que se difundirá a las personas que visiten el lugar, de esta manera se atraerá a turistas que no solo deseen conocer sobre el patrimonio alimentario, si no que visitaran y descubrirán proyectos turísticos que ofrece la ciudad de Salcedo, de este modo se generaran ingresos tanto para propietarios de negocios, familias gracias a los servicios que ofrecerán.

11.3. Impacto cultural

El interés cultural aportado en el territorio reside en conocer las manifestaciones socioculturales y gastronómicas que oferta el cantón, las personas residentes y visitantes van a informarse sobre cómo se prepara los alimentos, siendo participe en la elaboración de los mismos, por ende, el impacto cultural que tomará dicha investigación servirá principalmente para generar un descubrimiento de la cultura local.

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1. Conclusiones

- Se estableció que gran parte de la población se dedica furtivamente a la agricultura tomándola como principal ingreso económico dentro de la ciudad de Salcedo se determinó con referencias y revisiones bibliográficas, proporcionando así una historia e ir adquiriendo y conservando tradiciones, valores, costumbres y cultura, esto hace un énfasis en la población.
- Se determinó 4 productos alimentarios que son primordiales, dentro del cantón Salcedo, todo esto se pudo realizar mediante las entrevistas que fueron dirigidas a personas seleccionadas como las principales en proporcionar los alimentos al territorio.
- Se planteó la elaboración de una guía descriptiva en la cual se muestra el valor cultural y gastronómico de Salcedo referente a la producción de alimentos patrimoniales encontrados dentro del cantón

12.2. Recomendaciones

- Es de suma importancia que las entidades y autoridades sepan manejar proyectos turísticos donde se muestre como prioridad los alimentos y comidas tradicionales, para fortalecer el turismo dentro y fuera del cantón.
- Seguir en la elaboración de diversos proyectos, difundiendo la información, además de transmitir la cultura y patrimonio de las diferentes comunidades que se encuentran dentro de Salcedo.
- El GAD cantonal de Salcedo debe impulsar documentos necesarios para la distribución de criterios de acuerdo con proyectos de investigación de personas como pobladores, estudiantes y turistas que pretenden tener una opinión sobre el territorio.

- Elaborar documentos junto a capacitadores del GAD cantonal para tener una mejor perspectiva del campo que se va a estudiar y redactar con más claridad sobre el tema a tratarse.

13. REFERENCIAS

- Arias, J., Villasís, M., & Miranda, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201-206. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). Ley Orgánica de Cultura., (pág. 46). Quito. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Campos, D., & Tinoco, Z. (1999). Introducción a la investigación científica. *Fármacos 1999*, 12(1), 60-77. Obtenido de <http://files.americanadisenho.webnode.es/200000019-90b5d91b32/investigacion%20cientifica.pdf>
- Caparelli, A. (2017). *La alimentacion en la America precolombina y colonial*. Madrid: Mila Fontanals .
- Castillo, E., Santoyo, V., Muñoz, M., & Rodríguez, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), 22-38. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/4695/469565683002/469565683002.pdf>
- Centeno, J., & Molina, W. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Quito: Ecuador ama la vida.
- Correa, R. (2017). Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura., (pág. 42). Quito.
- Cotopaxi, P. (03 de 07 de 2014). *Prefectura de Cotopaxi*. Obtenido de Prefectura de Cotopaxi: [https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/salcedo#:~:text=Parroquias%20urbanas%3A%20\(1\)%20San,Panzaleo](https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/salcedo#:~:text=Parroquias%20urbanas%3A%20(1)%20San,Panzaleo).

- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213. Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Estrella, E. (1986). *El pan de America*. Madrid : CSIC.
- Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082>
- Franco, F. (2018). Patrimonio gastronómico y turismo. *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses*, 303-309. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6845454.pdf>
- Gaceta, L. (19 de Septiembre de 2017). *La gaceta*. Obtenido de La gaceta: <https://lagaceta.com.ec/platos-ancestrales-fueron-expuestos-salcedo/>
- García, J. (1998). De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural. *Política y Sociedad*, 27, 9-20.
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Salcedo. (2014). San Miguel de Salcedo. *Salcedo Turístico*. Obtenido de https://issuu.com/turismosalcedo/docs/revista_salcedo_turismo
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Cotopaxi. (05 de 12 de 2021). *Cantón Salcedo*. Obtenido de <https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/salcedo>
- González, S., & Querol, M. (2015). El patrimonio inmaterial. *Revista PH88*(88), 306-307.
- Greenfiel, I. (2020). Helado de Salcedo: el último bastión en la plaza. *Ñan Magazine - Ecuador Travels's Magazine*. Obtenido de <https://www.nanmagazine.com/helados-de-salcedo-ultimo-bastion-en-la-plaza/>

- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento*, 163-173. Obtenido de <http://recimundo.com/index.php/es/article/view/860/1363>
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (1994). *ETnografía: Metodos de investigacion*. Buenos Aires: Paidos.
- Hernández, C., & Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *ALERTA*, 2(1), 75-79. Obtenido de <https://lamjol.info/index.php/alerta/article/view/7535/7746>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, L. (2014). *Metodología de la investigación* (6ta ed.). México: McGraw-Hill.
- Humberto Ñaupas Paitán, E. M. (s.f.). *Metodología de la investigación cuantitativa - cualitativa y redacción de la tesis*. Ediciones de la U Transversal.
- INIAP. (1993). *El melloco*. Santa catalina: Iniap.
- INPC. (24 de junio de 2018). *Gobierno del Encuentro*. Obtenido de Gobierno del Encuentro: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/inpc-certifica-que-la-fiesta-del-principe-san-miguel-es-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-nacion/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instructivo para ficha de registro e inventario. Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Ediecuatorial. Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2014). *Patrimonio Cultural Inmaterial. El Oro - Loja - Zamora Chinchipe*. Loja: Editorial Gráficas Hernández.
- Iturriaga, J. (2007). La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural. *Archipiélago Revista Cultural de Nuestra América*, 14(56). Obtenido de <http://www.revistas.unam.mx/index.php/archipelago/article/view/19941/18932>

- Jiménez, C., & Seño, F. (2018). Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y turismo. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 4(2), 349-366. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6640383>
- La Rioja. (16 de Junio de 2017). *Patrimonio gastronómico* . Obtenido de <https://www.degustalarioja.com/noticias/201706/10/patrimonio-gastronomico-20170609235837-v.html>
- Lind, D., & Barham, E. (2004). The social life of the tortilla: Food, cultural politics, and contested commodification. *Agricultura and Human Values*(21), 47-60. Obtenido de <https://link.springer.com/article/10.1023/B:AHUM.0000014018.76118.06>
- López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10(5), 575-584. Obtenido de http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- Maya, E. (2014). *Métodos y técnicas de investigación*. México: Universidad Autónoma de México.
- MCP. (01 de 07 de 2014). *Gobierno del encuentro* . Obtenido de Gobierno del encuentro : <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-proyecto-patrimonio-cultural-alimentario-sera-presentado-en-el-congreso-raices/>
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Introducción del Patrimonio Cultural. Manual introductorio para personal municipal*. Quito: SZB. Obtenido de <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador. (2013). La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemática. *Patrimonio alimentario*, 1-16. Obtenido de

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España. (2015). *Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Secretaría General Técnica.

Ministerio de Turismo. (4 de 12 de 2021). *Visualizador de información turística del Ecuador*.
Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/>

MPC. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Quito : Ecuador ama la vida.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2010).

Declaración universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural. *PRAXIS*, 279-284.

Patiño, M. (2015). *La Gastronomía Mexicana*. Mexico: Alimentación y cultura .

Pérez, M. (2021). Análisis del perfil, la motivación y la satisfacción de los turistas en la Costa del Sol (Málaga) en relación con la gastronomía. (*Tesis doctoral*). Córdoba:

Universidad de Córdoba. Obtenido de <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/21436>

Quezada Tobar, M., Yujan Jhonson , G., & Segovia chiliquina , G. (2022). *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador*.

Romero, A., Gonzales, H., Santos, E., & Hernández, M. (2012). *Patrimonio gastronómico y turismo como estrategias de desarrollo local en la Cuenca alta del Río Lerma, Toluca - México*, 4(3), 397-415. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547090009.pdf>

Saquisilí, G. (8 de 1 de 2021). *Municipio de Saquisilí*. Obtenido de

<https://saquisili.gob.ec/mision/>

Suárez, D. A. (2018). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*. . MACHALA: UTMACH.

- Tinto, J. (2013). El análisis de contenido como herramienta de utilidad para la realización de una investigación descriptiva. Un ejemplo de aplicación práctica utilizado para conocer las investigaciones realizadas sobre la imagen de marca de España. *Provincia*, 1(29), 135-173.
- Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*(26), 55-66. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/148/14802603.pdf>
- Troncoso, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 18(2). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-81202018000200171&script=sci_arttext&tlng=pt
- Ullcu, M. (2019). *Patrimonio Alimentario y gastronomico del canton Saquisilí*. Salache, Latacunga: UTC.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Cartografía de la memoria. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentario y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 1(15), 21-34. Obtenido de <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Vimos, C., Nieto, C., & Rivera, M. (1993). *Melloco*. Santa Catalina: Iniap.
- Wikifarmer. (21 de diciembre de 2022). *Wikifarmer*. Obtenido de Wikifarmer: <https://wikifarmer.com/es/valor-nutricional-del-maiz-y-beneficios-para-la-salud/>
- Wilkes, H. (1979). *Mexico and Central America as a centre for the origin of agriculture and the evolution of maize*. Ciudad de Mexico: Crop Improv.

14. ANEXOS

14.1. Anexo No. 1. Hoja de vida de los investigadores



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Benavides Zura

NOMBRES: Norma Lucia

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1002669644

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

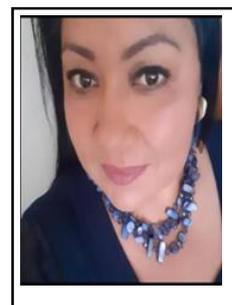
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 06/03/1980

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. José Egusquiza y Miguel Rio Frio

TELÉFONO CONVENCIONAL:

TELÉFONO CELULAR: 0994078798

EMAIL INSTITUCIONAL: NormaBenavides9644@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 Cultura	2007-09-12	1005-07-785273
CUARTO	Magíster en Gestión del Turismo	2015-07-29	1053- 15- 86066992

HISTORIAL PROFESIONAL

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ITI

UNIVERSIDAD UTE

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

Servicios personales: Turismo, 85 Protección del medio ambiente

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: abril – agosto 2022



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Benavides Moya

NOMBRES: Yajhaira Guadalupe

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0504415472

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Latacunga, 18/09/1996

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Salcedo- Barrio la Florida

TELÉFONO CONVENCIONAL:

TELÉFONO CELULAR: 0987005733

EMAIL INSTITUCIONAL: yajaira.benavides5472@utc.edu.ec



ESTUDIOS REALIZADOS

Nivel	Instituciones Educativas
Primaria	Escuela Fiscal mixta "Rosa Zarate" Unidad Educativa " Liceo Oxford"
Secundaria	Colegio Referencial "Luis Fernando Ruiz"
Tercer	Universidad Técnica Cotopaxi

14.2. Anexo No. 2. Fichas Gastronómicas del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-004-22-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SALCEDO	
Parroquia: SALCEDO		<input type="checkbox"/>	Rural
<input checked="" type="checkbox"/> Urbana			
Localidad: SALCEDO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.59063		Y (Norte) -- 1.04547	Z (Altitud) 2683 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: MELLOCO COCINADO			
Código fotográfico: IMG-234567			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
MELLOCO COCINADO	D1	NO EXISTE	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	

Subámbito		Detalle del subámbito			
GASTRONOMIA		RITUAL			
Breve reseña					
El melloco se debe ingerir cocinado o crudo, y sus hojas también son comestibles, se puede preparar ensaladas o saltearlos como acompañantes en comidas tradicionales.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los ingredientes que se necesita son: Melloco, agua, sal y queso					
Preparación:					
Para la preparación es necesario poner una olla con agua hasta que esta comience a hervir, después se introduce el melloco hasta que este se cocina se lo deja alrededor de 20 a 25 min.					
El queso debe ser cortado en cuadros de 1cm aproximadamente					
Para servir se coloca en un plato agregándole sal y mezclándolo.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El melloco cocinado se realiza de manera continua porque tiene un sabor delicioso y es consumido por turistas nacionales y extranjeros.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El melloco es conocido a nivel regional porque proviene de las tierras andinas, un producto andino reconocido por su nombre y sabor.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Melloco	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E2	Queso	Animal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
H2	Base	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Inés Porras	64 años	Comerciante	Plaza America	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre desde los 9 años, de generación en generación		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una a otra.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Para el cantón Salcedo es muy importante conocer sobre los mellocos cocinados porque es un plato tradicional que comparten con familia y amigos, y a la vez comercializan las personas que conocen la preparación los días jueves en la plaza América.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Los mellocos cocinados se considera una sensibilidad baja porque su preparación es siue siendo la misma sin tner cambios y todavía se realiza la preparación en las plazas del cantón Salcedo.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ines Porras	N/A	N/A	Femenino	64 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IMG-			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2023-23-01	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia:
SALCEDO



Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X
(Este) -78.59063

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PAPAS CON CUY

Código fotográfico: IMG-2022080

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PAPAS CON CUY	D1	CUY ASADO
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional, preparado con papas cocinadas acompañadas de lechuga y una salsa de mami realizada con las tripas del animal, en cambio e cuero del animal es cocinado al carbón rotándolo para que se cosa por todos lados.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los ingredientes que se necesita son: las papas, cuy, lechuga, maní, sal, achiote. La preparación es iple se debe de limpiar y aliñar el cuy lego de eso se lo pone encima del carbón manchándolo con achiote líquido para que tomo un color rojizo agradable su cocción dura entre 1 hora aproximadamente, para la preparación de la sala se utiliza leche maní o pasta de maní Las papas deben ser cocinadas en una olla con u poco de sal y la lechuga debe ser lavada					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las papas con cuya se realiza de manera continua porque tiene un sabor delicioso y es consumido por turistas nacionales y extranjeros			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las papas con cuy son reconocidas a nivel regional porque es un plato tradicional de la sierra Andina.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de cuy	Animal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cocina Industrial	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo deactividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norma sutita	29 años	Comerciante	Plazas comerciales de salcedo	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su padre y madre adicionalmente en un restaurante que trabajo.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Para el cantón Salcedo es muy importante las papas con cuy porque es un plato tradicional que se ha consumido desde muchos años en las plazas los días jueves turistas nacionales y extranjeros.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las papas con caucara se considera una sensibilidad baja porque todavía se realiza la preparación en las plazas del cantón Salcedo.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Norma Surita	N/A	N/A	Femenino	29 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IMG-20220808.WA0021.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-01-23	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR

**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**



CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia:
SALCEDO



Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X
(Este) -78.59063

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: FRITADA CON MOTE Y TOSTADO

Código fotográfico: IMG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
FRITADA CON MOTE Y TOSTADO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	

GASTRONOMIA		FESTIVO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional que se prepara en el canto Salcedo, está hecho de carne de cerdo frita en la misma grasa del cerdo, además representa mucho el sector andino de la provincia de Cotopaxi					
4. DESCRIPCIÓN					
Los Ingredientes son: Carne de cerdo, papas, maduro, mote, sal, especias					
<p>Para la preparación se corta el cerdo en cuadros y se lo pone en una paila en donde se pondrá sal aliño, especias un poco de agua y la carne del cerdo, al irse cocinando este soltara la grasa que servirá para freír la carne la papas y el maduro todo esto servirá para que se cocine en conjunto el maduro, y las papas,</p> <p>En una sartén se preparará el tostado se le hecha un poco de aceite o la misma manteca del cerdo, se lo deja cocinar hasta que este tenga un color café y algunos granos estén reventados</p> <p>El mote debe ser remojado al menos 24 horas para luego cocinarlo por al menos 3 horas, luego de que este grano esta suave se puede servir en un plato acompañado de la carne y las papas</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La fritada es un plato festivo y cotidiano se encuentra dentro del cantón, se prepara e festividades dando un énfasis en lo tradicional y cultural.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La Fritada con mote y tostado son reconocidas a nivel regional porque es un plato tradicional de la sierra Andina.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de cerdo	Animal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
E2	Mote	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno leña	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti po	Nombr e	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localida d
Individuos	Martha Salazar	36 años	Comerciante	Plaza Davalos	Salcedo
Colectividades					

Colectividades					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre y tía, adicionalmente en un restaurante que trabajo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo es importante porque representa el plato principal del cantón, llamando la atención a turistas nacionales y extranjeros a probar el exquisito sabor del mamífero.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La fritada con mote y tostado se considera una sensibilidad baja porque todavía se realiza la preparación en la serranía ecuatoriana.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Martha Salazar		N/A	N/A	Femenino	36 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		IMG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya				Fecha de inventario: 2022-01-23	
Revisado por:				Fecha revisión:	
Aprobado por:				Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia: SAN MIGUEL

Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X
(Este) -78.59063

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CHOCHO CON TOSTADO

Código fotográfico: IMG-202

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHOS CON TOSTADO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	COTIDIANO	

Breve reseña

Es un plato tradicional de las culturas andinas y tradicional en la parte de salcedo, se prepara en festividades, y se comparte junto con un pedazo de queso

4. DESCRIPCIÓN

Los ingredientes que necesita son: chocho, tostado, agua y sal
 Para preparar este plato se necesita de una olla en donde se introducirá el chocho y el agua hasta que este quede cubierto, se pondrá sal y se dejará hasta que este se cocine
 En otra olla se colocara el tostado con un poco de aceite o manteca y se mezclara hasta que esté listo.

Se servirá el chocho acompañado del tostado y un poco de tomate y cebolla

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El Chocho con tostado se realiza continuamente en el cantón para ofrecer en las festividades importantes del territorio.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	El chocho con tostado es local porque podemos encontrar la preparación en el cantón.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Choclo	Vegetal	Salcedo- Cotopaxi	Compra	
E2	Queso	Animal	Salcedo – Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Salcedo – Cotopaxi	Propia	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de activad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jacinto Toapaxi	60 años	Comerciante y dedicada a sembrar productos para el consumo	San miguel de Salcedo	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo el choclo cocinado es un plato importante porque representa un plato tradicional lo consumían para tener fuerzas y salir a trabajar en las labores del campo y la comercialización.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El choclo cocinado ahora en la actualidad ya se considera una sensibilidad baja porque solo la mayor parte de personas tienen el conocimiento auténtico de la preparación.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Pilataxi		N/A	N/A	Femenino	78 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-20220808-WA0016.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yhajaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-08-04		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Yhajaira Guadalupe Benavides Moya					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia:
SALCEDO



Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X
(Este) -78.59063

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PLATO DE OCAS COCINADAS

Código fotográfico: IMG-2022080

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PLATO DE OCAS COCINADAS	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		

		FESTIVO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional que se consume cuando los comerciantes venden este producto alrededor de salcedo y en la plaza principal.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los Ingredientes que se necesita son: Ocas, Agua y sal Para la preparación es necesario llenar una olla con agua para introducir las ocas, estas son cocidas por alrededor de 45 min. Después de esto se les agrega un poco de sal para su consumo					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las ocas cocinadas se realiza la preparación de manera cotidiana porque es un plato que se ofrece siempre en ferias y días cotidianos, pero en especial los fines de semana en las plazas.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las ocas cocinadas es un plato de alcance regional porque podemos encontrar en cualquier parte de la Sierra Andina.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	Carne de chanco	Animal	Salcedo – Cotopaxi		Compra
E2	Papas	Vegetal	Salcedo – Cotopaxi		Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
H1	Horno leña	Tradicional	Salcedo – Cotopaxi		Compra
H2	N/A	N/A	N/A		N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Tipantasig	38 años	Comerciante	Plaza Davalos	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la			

		procedencia			
x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo las ocas cocinadas son importantes porque turistas nacionales y extranjeros vienen a probar el exquisito sabor de la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	As ocas cocinadas tienen una sensibilidad baja porque la preparación y el consumo se mantienen dentro y fuera del cantón Salcedo.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Margarita Tipantasig		N/A	N/A	Femenino	57 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG.2022080				
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-01-23		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR

**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**



CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia:
SALCEDO

Urbana

Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

c

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PLATO DE PAPAS CON CUERO

Código fotográfico: IMG-20220.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PAPAS CON CUERO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato cotidiano que realizan los habitantes del cantón Salcedo con el cuero del cerdo, para alimentarse aprovechando la papa y alimentos cosechados para alimentarse en un almuerzo o una merienda.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los ingredientes que se necesitan: cuero de cerdo, papas, maní, cebolla ajo Para comenzar con la preparación hervimos las papas hasta que estén listas para comer, se licua el maní con la leche y otro condimento, luego se deja hervir, y se sirve junto al cuero del cerdo que debe de igual forma estar cocinado y blando.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las papas con cuero se realizan continuamente en los hogares del cantón.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las papas con cuero se conoce regionalmente porque el maíz es un producto producido en la sierra andina.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cuero de cerdo	Animal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carmen Tenorio	47 años	Agricultor	Salcedo	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					

. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo las papas con cuero es importante porque los residentes cultivan mucho el producto de la papa y realizan diferentes platos alimenticios para el consumo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad es media porque la preparación es distinta en cada familia y grupo , se aumenta como se retiran ingredientes.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Tenorio		N/A	N/A	Masculino	47 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-202208.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-08-03		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia:
SALCEDO

Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X
(Este) -78.59063

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PLATO DE HORNADO

Código fotográfico: IMG-.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
HORNADO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		

		FESTIVO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional originaria de la sierra, y preparado con los alimentos patrimoniales de la sierra ecuatoriana.					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: un cerdo, papa cebolla tomate ají y condimentos (especias)</p> <p>La preparación es simple se debe alinear el cuerpo completo del cerdo y dejar reposar 24 horas, luego se lo meterá en n horno de leña para que se cocine, las papas serán cocinadas y aplastadas para formar una papilla que se cocinara con la misma manteca del cerdo, el agrio será realizado con cebolla tomate sal y un poco de azúcar y naranja.</p> <p>El plato será servido con una porción de papas y cerdo junto con el agrio y un poco de mote</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato ocasional porque se realiza cuando se cosecha los productos tiernos.			
	Continua				
x	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato del alcance regional porque los pueblos indígenas de la región andina la consumen.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papas	vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
E2	Cerdo	animal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
E3	mote	vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Susana Vazques	68 años	Comerciante y dedicada a sembrar productos para el consumo	Salcedo	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					

. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo el horado representa a las personas que se esfuerzan a trabajar en el campo cultivando los productos, y a la vez todavía conservan las practicas alimenticias ancestrales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad es baja porque todavía los pueblos indígenas conservan la tradición de consumir productos fresco y nutritivos.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Susana		N/A	N/A	Femenino	68 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-23-01		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI		Cantón: SALCEDO	
SALCEDO	Parroquia:	<input type="checkbox"/>	Rural
	<input checked="" type="checkbox"/>		Urbana
Localidad: SALCEDO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -		Y (Norte) --	Z 2683 m.s.n.m
78.59063		1.04547	(Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PLATO DE YAHUARLOCRO

Código fotográfico: IMG-20220806-WA0001.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional de origen de la época criolla que se prepara con el brillo con unas zarza y papas, donde turistas nacionales y extranjeros se acercan a degustar en las plazas.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los Ingredientes que se necesita son: viseras de cerdo, papas leche cebolla zanahoria ajo pimiento y sal Para preparar se cocinara en conjunto las vísceras con la cebolla el ajo y el pimiento en una olla donde se cubrirá todo con agua, luego de que el agua este en ebullición se colocara las papas, y para finalizar se servirá en un plato acompañado de aguacate cilantro y cebolla.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El yahuarlocro se realizan de manera continua porque se consume a diario o en los mercados y restaurantes dentro y fuera del cantón.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las papas con librillo es un plato de alcance regional porque podemos encontrar en cualquier parte de la Sierra Andina.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Viseras de cerdo	Animal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabela Moposita	30 años	Comerciante	Plaza America	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					
. Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo el yahuarloco es importante porque turistas nacionales y extranjeros vienen a probar el exquisito sabor de la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las papas con librillo tienen una sensibilidad baja porque la preparación y el consumo se mantienen dentro y fuera del cantón Salcedo			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabela Moposita		N/A	N/A	Femenino	57 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-20220WA0001.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-23-01		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE
PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN
NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IM-05-06-50-004-22-000008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: SALCEDO

Parroquia:
SALCEDO

Rural

Urbana

Localidad: SALCEDO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X
(Este) -78.59063

Y (Norte) --
1.04547

Z
(Altitud)

2683 m.s.n.m

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PLATO DE CALDO DE GALLINA

Código fotográfico: IMG-2006-WA.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE GALLINA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional de origen de la época criolla que se prepara con gallina y papas , donde turistas nacionales y extranjeros se acercan a degustar en las plazas.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los Ingredientes que se necesita son: Carne de Gallina criolla, zanahoria, papas, apio, arrocillo, etc. Para preparar se cocinara el pollo junto al apio las cebollas, esto será hasta que el agua está en ebullición, posteriormente se colocara la zanahoria las papas y el arrocillo para que todo en conjunto se cocine, luego de esto se servirá en una sopera.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El caldo de gallina se realiza de manera continua porque se consume a diario o en los mercados y restaurantes dentro y fuera del cantón.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El caldo de gallina es un plato de alcance regional porque podemos encontrar en cualquier parte de la Sierra Andina.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Gallina criolla	Animal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Gloria Barros	38 años	Comerciante	Plaza Davalos	Salcedo
Colectividades					
Colectividades					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la			

		procedencia			
x	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Salcedo el caldo de gallina es importante porque turistas nacionales y extranjeros vienen a probar el exquisito sabor de la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El caldo de gallina tienen una sensibilidad baja porque la preparación y el consumo se mantienen dentro y fuera del cantón Salcedo			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gloria Barros		N/A	N/A	Femenino	38 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		IMG-20221.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya			Fecha de inventario: 2022-23-01		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Yajhaira Guadalupe Benavides Moya					

14.3. Anexo No. 3. Formato de entrevistas

1. ¿Cuántos años tiene?
2. ¿A qué edad aprendió a laborar en el sector agrícola?
3. ¿Qué productos siembra en el cantón Salcedo?
4. ¿De quién las heredo las técnicas y los saberes ancestrales para labrar la tierra?
5. ¿Tienen algún significado la fecha en la que va a sembrar?
6. ¿Qué variedades de maíz, papas, oca y melloco conoce?
7. ¿Qué productos se cultiva en mayor cantidad?
8. ¿Qué comidas conocen que se pueda preparar con los alimentos cosechados?
9. ¿Cuál es el lugar donde se comercializan los productos cosechados?
10. ¿En qué fecha comercializan más los productos cosechados?

14.4. Anexo No. 4. Aval del Traductor



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: **"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SALCEDO"** presentado por: **Benavides Moya Yajhaira Guadalupe** egresada 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 a la peticionaria hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, Febrero del 2023.

Atentamente,



CENTRO
DE IDIOMAS

Mg. Marco Paul Beltrán Semblantes
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CC: 0502666514