



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título

**GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE
COTOPAXI.**

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

Autora:

Plasencia Pullopaxi Erika Monserrath

Tutor:

Chicaiza Ronquillo José Eliecer Ab. Mg.

Latacunga – Ecuador

Marzo 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi, con cédula de ciudadanía 0503255036 declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “Guía Gastronómica del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi”, siendo el Abogado Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo Tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Latacunga, 10 de marzo del 2021



Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi

Estudiante

C.I. 0503255036



Ab. Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo

Docente Tutor

C.I. 0501423131

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte Plasencia Pullopaxi Erika Monserrath, identificada con cédula de ciudadanía N° 0503255036, de estado civil Soltera, a quien en lo sucesivo se denominará LA CEDENTE; y, de otra parte, el Ph.D. Nelson Rodrigo Chiguano Umajinga, en calidad de Rector Encargado y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará LA CESIONARIA en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

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

Historial académico. –

Fecha de inicio: Abril 2016 – Agosto 2016

Fecha de finalización: Octubre 2020 - Marzo 2021

Aprobación en Consejo Directivo. - 26 de enero del 2021

Tutor. - Ab. Msc. José Eliecer Chicaiza Ronquillo

Tema: “Guía Gastronómica del cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi”

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en 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 10 días del mes de marzo del 2021.



Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi

Ph.D. Nelson Rodrigo Chiguano Umajinga

EL CEDENTE

EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“Guía Gastronómica del cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi”, de Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 10 de marzo del 2021



Ab. Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo

DOCENTE TUTOR

C.I.0501423131

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales: por cuanto la postulante: Plasencia Pullopaxi Erika Monserrath, con el título del Proyecto de Investigación: “Guía Gastronómica del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi”, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

Latacunga, 10 de marzo del 2021



Firmado electrónicamente por:
**DIANA KARINA
VINUEZA
MORALES**

Lector 1 (Presidenta)

Lcda. Mg. Diana Vinueza Morales
CC: 1716060148



Firmado electrónicamente por:
**SARA ALEJANDRA
ARMIJOS ANGO**

Lector 2

Ing. Mtr. Sara Armijos Ango
CC: 1803993995

Lector 3

Lcda. Mg. Norma Benavides Zura
CC: 1002669644

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por brindarme el regalo de la vida, a mis padres por los sacrificios que realizaron para verme cumplir mis sueños, por todo el apoyo que me brindaron desde el momento en que comenzó la carrera; a mis hermanos quienes ha estado siempre a mi lado en los buenos y malos momentos brindándome su apoyo y consejos para seguir adelante; a la familia Navas López quienes fueron y serán un gran ejemplo que seguir.

De igual forma expresar mi agradecimiento a la Universidad Técnica de Cotopaxi por permitirme estudiar en tan prestigiosa institución, en especial a la carrera de Turismo y a todo el personal docente que ha compartido sus conocimientos para hacer de mí una mejor profesional.

Finalmente, expresar mi gratitud al Ab. Msc José Eliecer Chicaiza por haberme guiado en el desarrollo del presente proyecto de investigación, quien con su conocimiento, dirección y colaboración permitió la culminación de este trabajo.

Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado especialmente a la memoria de mi abuelita María Ester Tonato, a mis padres y hermanos. Finalmente quiero dedicar este trabajo a mis amigos y amigas quienes siempre estuvieron cerca en los momentos difíciles para sacarme una sonrisa.

Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “Guía Gastronómica del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi”

Autora: Plasencia Pullopaxi Erika Monserrath

RESUMEN

La presente investigación se orientó en la elaboración de una guía gastronómica del cantón Latacunga, ya que se divisó que muchos de los visitantes que llegan a las diferentes parroquias del cantón no conocen los platos tradicionales del lugar o en algunos casos tienen dificultad para encontrar un local o restaurante en donde degustar de la gastronomía latacungeña y también para dar a conocer el valor cultural e histórico que tienen cada una de estas preparaciones. Para ello inicialmente se realizó el diagnóstico situacional del área de estudio a través de método deductivo, obteniendo información sobre el aspecto económico, sociocultural y turístico de la zona, en donde se obtuvo como resultado que la principal actividad económica que se realiza es la agricultura y ganadería, en el aspecto sociocultural se estableció que con el paso de los años la población ha perdido la auto identificación indígena y dentro del ámbito turístico se obtuvieron datos en donde a pesar de que el cantón cuenta con potenciales atractivos naturales y culturales estos no han sido promocionados debidamente. Seguido de esto se identificó a los actores clave por medio de los GAD's parroquiales quienes brindaron información para encontrar a aquellas personas que llevaban más tiempo elaborando las distintas preparaciones, a continuación se aplicó las fichas de patrimonio cultural inmaterial del INPC, Ámbito 4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, para realizar el inventario de la gastronomía de la zona, en donde se obtuvieron 15 preparaciones, a los cuales se los clasificó en cotidiana en donde se identificaron 12 platos y festivos representado por 3 platos; en donde su sensibilidad al cambio tienen una sensibilidad al cambio media. Finalmente se sistematizó toda la información recolectada para elaborar la guía gastronómica en donde se detalla los ingredientes, forma de preparación, lugar en donde se puede encontrar y el valor nutricional que posee, además se compartió la guía por medio de redes sociales para que así pueda informar a más personas.

Palabras clave: gastronomía, patrimonio cultural, auto identificación, sensibilidad.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

THEME: "Gastronomic Guide of Latacunga Canton, Cotopaxi Province".

Author: Plasencia Pullopaxi Erika Monserrath

ABSTRACT

This research was focused on the elaboration of a gastronomic guide of Latacunga canton since it was seen that many of the visitors who come to the different parishes of the canton do not know the traditional dishes of the place or in some cases, they have difficulty finding a place or restaurant where can taste "Latacungueña" gastronomy and also publicize the cultural and historical value of each of these recipes. The situational diagnosis of the study area was initially carried out through the deductive method, obtaining information on the economic, socio-cultural, and tourist aspects of the area, where it was obtained as a result that the main economic activity carried out is agriculture and livestock; in the socio-cultural aspect, it was established that over the years the population had lost indigenous self-identification and within the tourism field data were obtained where, even though the canton has potential natural and cultural attractions, these have not been adequately promoted. Then, the parish government identified the key actors, who provided information to find those who had spent more time preparing the different recipes. Later the intangible cultural heritage sheets of the INPC were applied, Area 4 Knowledge and uses related to nature and the universe, to carry out the inventory of the gastronomy; the ethnographic method was used, and 15 recipes were obtained, which were classified into daily where 12 dishes and holidays were identified represented by 3 dishes whose sensitivity to average change is medium. Finally, all the information collected was systematized to elaborate the gastronomic guide where the ingredients are detailed, food preparation, where it can be found, and the nutritional value. The guide was shared through social networks so that it can inform more people.

Keywords: gastronomy, cultural heritage, self-identification, sensitivity.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA	ix
.....	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT.....	xi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE IMÁGENES	xiv
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	3
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	4
5. OBJETIVOS	5
5.1. General	5
5.2. Específicos	5
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	6
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	7
7.1 Fundamentación Legal	7
7.2 Fundamentación Teórica	9
7.2.1. Cultura.....	9
7.2.2. Tradición	9
7.2.3. Patrimonio Cultural	9
7.2.4. Patrimonio Cultural Material	10
7.2.5. Patrimonio Cultural Inmaterial	10
7.2.6. La Gastronomía como Patrimonio Cultural	12
7.2.7. Tipos De Gastronomía.....	13
7.2.8. Turismo y Gastronomía	14
7.2.9. Inventario del Patrimonio Inmaterial como herramienta de registro	15
7.2.10. Guías Gastronómicas	16

8. METODOLOGÍA.....	ÍNDICE DE CONTENIDOS	17
8.1. MÉTODOS		17
8.2. TÉCNICAS		18
9. RESULTADOS.....		19
9.1. Diagnóstico situacional del cantón Latacunga.....		19
9.2 Diagnóstico Económico		20
9.3 Diagnóstico Socio-Cultural		21
9.4. Diagnóstico Turístico		25
9.5. Gastronomía del cantón Latacunga		26
9.6. Inventario de la gastronomía del cantón Latacunga.....		26
9.6.1 Análisis de Resultados.....		29
9.6.2. Descripción de la gastronomía inventariada		33
9.7 Guía Gastronómica.....		39
9.7.1 Diseño de la Guía		39
10. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES Y ECONÓMICOS)		43
11. PRESUPUESTO PARA ELABORACIÓN DEL PROYECTO		44
12. CONCLUSIONES		45
13. RECOMENDACIONES		47
14. REFERENCIAS		48
15. APÉNDICES		51

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.- Beneficiarios Directos e indirectos.....	3
Tabla 2.- Actividades y Sistema de Tareas.....	6
Tabla 3. Actividades Económicas y Productivas del Cantón	21
Tabla 4. Centros de Salud.....	22
Tabla 5. Auto identificación étnica.....	23
Tabla 6. Patrimonio Cultural	24
Tabla 7. Tipos de Turismo dentro del Cantón	25
Tabla 8. Resultado del inventario Gastronómico	28
Tabla 9. Parroquias Inventariadas.....	29
Tabla 10. Tipo de Gastronomía	29
Tabla 11. Alcance	30
Tabla 12. Sensibilidad al Cambio.....	31
Tabla 13. Descripción de los platos tradicionales.....	33
Tabla 14. Presupuesto	44

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Tipo de Gastronomía	30
Gráfico 2. Alcance	30
Gráfico 3. Sensibilidad al Cambio.....	31

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Mapa político del cantón Latacunga.....	19
Imagen 2. Portada	40
Imagen 3. Togro.....	40
Imagen 4. Contraportada	41
Imagen 5. Página de Facebook	42
Imagen 6. Publicaciones en Facebook.....	42

1. INFORMACIÓN GENERAL.

Título: Guía Gastronómica del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi.

Lugar de ejecución.

Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Zona 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Ingeniería en Ecoturismo

Proyecto de investigación asociado a: Rutas Gastronómicas de la Provincia de Cotopaxi

Nombres de equipo de investigadores

Tutor: Ab. Eliecer Chicaiza Ronquillo. Mg

Correo Electrónico Institucional: jose.chicaiza@utc.edu.ec

Número telefónico: 0983163984

Estudiante: Erika Monserrath Plasencia Pullopaxi

Correo Electrónico Institucional: erika.plasencia5036@utc.edu.ec

Número telefónico: 0984442027

Área de Conocimiento: Humanidades y Artes

Sub Área del conocimiento: Humanidades

Línea de investigación: Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub línea de investigación de la carrera: Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El patrimonio gastronómico es considerado como el valor cultural que le da el hombre a los alimentos desde su cultivo, pasando por la recolección y preparación ya sea para rituales, fechas u ocasiones especiales, en donde se come o bebe estos productos, lo que provoca en las personas el sentimiento de pertenencia con solo nombrar o consumir esta comida.

El Ecuador posee una gran diversidad gastronómica esto se debe a que se encuentra dividido en cuatro regiones: Insular, Costa, Sierra y Amazonía. En donde se puede encontrar una gran variedad de productos que han sido utilizados dentro de las cocinas ecuatorianas, no solo por la sociedad actual, sino también desde hace varios siglos atrás. A lo largo de la historia el ser humano ha convertido la preparación de alimentos en algo más que una necesidad. Ya que para los pueblos los procesos para obtener un plato no solo representan su identidad cultural sino también es una forma de transmisión de conocimientos y saberes a las nuevas generaciones, esto ha permitido que la gastronomía sobreviva con el pasar del tiempo. Actualmente el país cuenta con las herramientas necesarias para ser considerado como un destino turístico y gastronómico, una muestra de ello es su nominación a “Mejor destino gastronómico” en los World Travel Awards del año 2016, considerados como los premios Oscar del turismo. Es importante reforzar la relación entre la gastronomía y su valor simbólico, cultural e identitario, para que así los ecuatorianos sean los promotores de estas cualidades ante los turistas. Por ello es importante crear los materiales necesarios para que los visitantes puedan conocer sobre la gastronomía del Ecuador. Al crear una guía gastronómica de la ciudad de Latacunga, se incentiva a la comunidad y a los turistas a consumir estas preparaciones, a la misma vez se da a conocer la riqueza cultural que guardan y de esta forma ayuda a que no se pierda la tradición con el pasar de los años.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.

Los beneficiarios directos de la elaboración de este proyecto son los habitantes del cantón Latacunga, ya que ellos brindarán su conocimiento para la obtención de información sobre la gastronomía tradicional, además serán los más beneficiados al elaborar una guía en donde se da a conocer su trabajo.

Se considera beneficiarios indirectos a los turistas y estudiantes de la F-CAREN debido a que este proyecto puede abrir paso a nuevas investigaciones y dar a conocer sobre la variedad gastronómica que existe en el cantón

Tabla 1.- Beneficiarios Directos e indirectos

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
Población del cantón Latacunga: 170.489	
Hombres: 82.301	Mujeres: 88.188
Investigador: 1	
BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
Turistas Nacionales: 49.250 (Área Nacional de Recreación El Boliche)	
Turistas Extranjeros: 2.975 (Área Nacional de Recreación El Boliche)	
Estudiantes de la F-CAREN: 2440	

Fuente: (INEC, 2010). (Sistema Nacional de Áreas Protegidas, 2019).

Elaborado por: Erika Plasencia

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

El cantón Latacunga ubicado en la provincia de Cotopaxi posee una gran variedad gastronómica debido a la diversidad de productos que se dan en el lugar como: el maíz, papas, habas, ocas, mashuas, entre otros. De los cuales se elaboran varios platos distintivos del lugar como son: las tortillas de palo, las allullas, el queso de hoja, chugchucaras, el chaguarmishqui, etc. Es por ello que se han realizado varias investigaciones alrededor del tema gastronómico, se puede mencionar que existen trabajos previos realizados dentro de las universidades: UNIANDES con el tema “Rescate histórico cultural de la gastronomía típica del cantón Latacunga” elaborado por (Guacho, 2015), ESPE con el tema “Recetas tradicionales y turismo gastronómico” elaborado por , (Quijano, 2015) al igual que en la Universidad Técnica de Cotopaxi se realizó “Guía gastronomía Ancestral del cantón Latacunga” elaborado por (Robles, 2019) .

A pesar de estas investigaciones, se ha identificado que ninguna de ellas ha compartido los resultados obtenidos con la población, solamente se ha dejado la información plasmada en papel cuando lo realmente importante es difundir el patrimonio gastronómico posee el cantón, a las personas, especialmente a las nuevas generaciones quienes han perdido interés por los platos tradicionales y prefieren consumir alimentos procesados que hacen daño a su salud, además de ello los trabajos analizados no contienen información actualizada sobre el tema, debido a que el último año ha traído grandes cambios en la sociedad ocasionados por el COVID 19, lo que ha provocado que muchos negocios, relacionados con el ámbito gastronómico se vean en la necesidad de cerrar sus puertas por falta de recursos económicos y busquen nuevas alternativas que les permitan seguir con sus actividades.

Por ello al analizar estas problemáticas es necesario realizar una revisión bibliográfica para identificar los platos tradicionales del cantón, recolectar información relevante acerca de la gastronomía, a través de las fichas diseñadas por el INPC e identificar actores clave que

compartan sus conocimientos gastronómicos para la elaboración de la guía y posteriormente su difusión a la población.

5. OBJETIVOS

5.1. General

Elaborar una guía gastronómica del cantón Latacunga, mediante la aplicación de métodos y técnicas de investigación, para difundir a la población el patrimonio gastronómico que poseen los diferentes platos tradicionales de la ciudad.

5.2. Específicos

- Diagnosticar la situación actual del área de estudio a través de la recopilación de información primaria y secundaria, considerando el aspecto económico, sociocultural y turístico del Cantón.
- Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial dentro del ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (gastronomía), mediante la aplicación de las fichas del instructivo INPC.
- Difundir la guía gastronómica a través de redes sociales y así resaltar el patrimonio gastronómico del cantón Latacunga

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

Tabla 2.- Actividades y Sistema de Tareas

OBJETIVO	ACTIVIDADES	RESULTADO OBTENIDO	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
<p>Objetivo 1 Diagnosticar la situación actual del área de estudio a través de la recopilación de información primaria y secundaria, considerando el aspecto económico, sociocultural y turístico del Cantón.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigación Bibliográfica ▪ Revisión del PDOT del cantón Latacunga 	<p>Diagnóstico</p>	<p>Revisión bibliográfica de libros, artículos científicos, tesis, manuales y folletos</p>
<p>Objetivo 2 Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial dentro del ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (gastronomía), mediante la aplicación de las fichas del INPC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Establecer visitas ▪ Identificar actores clave ▪ Elaboración de preguntas para entrevista ▪ Aplicación de fichas INPC ▪ Fotografías de la gastronomía. 	<p>Inventario</p>	<p>Investigación de campo Fichas del INPC Registro Fotográfico</p>
<p>Objetivo 3 Difundir la guía gastronómica a través de redes sociales y así resaltar el patrimonio alimentario del cantón</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crear una página de Facebook e Instagram ▪ Analizar y seleccionar información y fotografías para su publicación en redes sociales 	<p>Difusión de guía gastronómica por redes sociales</p>	<p>Página de Facebook e Instagram</p>

Elaborado por: Erika Plasencia

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA:

7.1 Fundamentación Legal

Para la elaboración de la presente investigación es importante tener en cuenta las bases legales como son las leyes, normas, reglamentos que se encuentran relacionados con la salvaguardia del patrimonio cultural. En la (Constitución de la República del Ecuador, 2008) se menciona:

Art. 3.- Proteger el patrimonio natural y cultural del país; y Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (p.17 y 24)

De acuerdo con estos dos artículos se da a entender que el estado garantiza el respeto al patrimonio cultural tanto material como inmaterial que existe en nuestro país, de igual forma la creación de leyes que permitan salvaguardar y difundir las diversas expresiones culturales para que de esta forma las futuras generaciones puedan formar parte de ellas y con esto poder mantener las a través del tiempo.

En los artículos 22 y 23 de (Constitución de la República del Ecuador, 2008) se señala que las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría. Además, tienen derecho a acceder y participar del espacio público como lugar de intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad, esto se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la Ley.

De igual forma en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD, 2014) se refiere en el Art.4 que son fines de los gobiernos autónomos descentralizados “la protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural” (p.8).

Lo que quiere decir que todos los GADs deben promover ferias, eventos, generar espacios en donde la población pueda conocer más acerca de la riqueza cultural que posee el lugar en donde habita y de esta forma se desarrolle el sentido de pertenencia e identificación en las personas.

En la (Ley de Patrimonio Cultural, 2004) en el Art.4 señala que el Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada, esto permite llevar un registro del patrimonio cultural que posee nuestro país.

7.2 Fundamentación Teórica

7.2.1. Cultura

Dentro de un trabajo de investigación cultural es importante tener en claro el significado de esta palabra, según la (UNESCO, 2015) define a la cultura como “características espirituales, materiales, intelectuales, y emocionales distintivas de una sociedad o grupo social. Incluye, no solo las artes y letras, sino también las formas de vida, los valores, tradiciones y creencias”, es decir que es todo aquello que identifica a una persona dentro de un grupo social, en donde se comparten ideas, valores, expresiones como la danza, la música, religión entre otros aspectos.

7.2.2. Tradición

Las tradiciones “son construcciones sociales que han sido realizadas desde épocas pasadas y que cambian con el tiempo, mientras son transmitidas de generación en generación” (Arévalo, 2009). En otras palabras, son creencias, formas de vida, preparaciones gastronómicas, técnicas artesanales, que se han transmitido de padre a hijo desde hace varias generaciones y a pesar de que pueda tener ciertas modificaciones, la esencia de la tradición sigue presente ya que el lazo con los antepasados que iniciaron con ellas es muy fuerte y se niega a desaparecer.

7.2.3. Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural está conformado por el conjunto de bienes materiales e inmateriales, estos pueden ser lugares, construcciones, arquitectura, pinturas, esculturas, bailes, cantos, entre otras manifestaciones. Es decir, son aquellos aspectos importantes que distinguen la creatividad de un pueblo y se dieron en épocas pasadas y que son reconocidas en nuestro presente como parte fundamental de nuestra identidad, es por ello que es importante conservar esta herencia para las futuras generaciones; y que de esta forma no se pierdan con el pasar del tiempo.

Cabe mencionar que el patrimonio cultural es parte fundamental para construir la identidad de un pueblo, por lo que es importante conservarlo, salvaguardarlo y difundirlo pero no solo dentro de una comunidad, sino también hacer que el resto del mundo lo conozca y que de esta forma

las nuevas generaciones se motiven a seguir preservando el patrimonio tangible e intangible, estas acciones a su vez contribuyen al desarrollo de los pueblos, debido a que el reconocimiento del Patrimonio vincula a las personas con la historia de una población, esto hace que se desarrollen actividades como el turismo, que generan ingresos económicos para la comunidad y a demás incentivan a crear nuevos emprendimientos beneficiosos para el lugar. Es importante mencionar que el patrimonio cultural está clasificado en dos grandes grupos, que a su vez tienen subdivisiones que permiten agrupar elementos de acuerdo con las características que poseen, por esta razón se divide en dos Patrimonio Cultural Material e Inmaterial

7.2.4. Patrimonio Cultural Material

Son objetos y bienes que fueron usados por los diferentes pueblos que se encontraban dentro de un territorio y que dan a conocer los instrumentos o edificaciones que se utilizaban en ese momento, como por ejemplo pinturas, cerámicas, esculturas, monedas, orfebrería, entre otros, estos elementos están considerados dentro de una sub clasificación que es Patrimonio Mueble y los parques, puentes, molinos edificaciones religiosas, plazas, pertenecen al Patrimonio Inmueble, esto quiere decir que no pueden trasladarse de un lugar a otro. Y por último se encuentra el Patrimonio Arqueológico que “comprende todos los vestigios, objetos o cualquier otra huella de manifestación humana que establezcan un testimonio de época (...) los bienes arqueológicos son de gran diversidad y tamaño, generalmente hechos de piedra, concha, hueso, arcilla y metales” (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2011)(p.16).

7.2.5. Patrimonio Cultural Inmaterial

Son todas las manifestaciones que son expresadas de forma oral por lo cual, para que perduren deben ser practicadas de forma continua, por lo tanto, recoge conocimientos de generaciones pasadas y actuales, ya que con el pasar del tiempo estas se pueden ir modificando, pero mantienen su esencia original. Esto también puede ser un punto negativo debido a que en la

actualidad los jóvenes han perdido el interés de adquirir los conocimientos de sus antepasados, lo que puede ocasionar que esto en algún momento llegue a perderse.

Por ello es importante concientizar sobre la importancia del patrimonio inmaterial a las nuevas generaciones ya que al salvaguardar estas manifestaciones se promueve el respeto de la diversidad cultural y para ello existen cinco categorías o ámbitos que abarcan todo este conocimiento, según la (UNESCO, 2015)“comprende Tradiciones y expresiones orales; Artes del espectáculo; Usos sociales, rituales, actos festivos; Conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo; Saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional” (p.3).

Tradiciones y expresiones orales: son el conjunto de conocimientos y saberes que se los expresa en mitos, leyendas, cuentos, narraciones de la memoria local que posean un valor simbólico para la comunidad y son transmitidos de forma oral de generación en generación; de igual forma las expresiones orales se transmiten de forma artística, pero con la característica de forma musical o poética como por ejemplo los alabados, arrullos, cánticos, loas, chigualos, etc.

Artes del Espectáculo: dentro de este ámbito se encuentran representaciones como danza, música, teatro, juegos tradicionales y otras expresiones que poseen un valor simbólico para un pueblo.

Usos sociales, rituales y actos festivos: son aquellas manifestaciones y representaciones que se desarrollan en determinado tiempo y espacio como por ejemplo fiestas religiosas, cívicas, agrarias, dentro de este ámbito también se encuentran las prácticas comunitarias tradicionales como mingas, pambamesas. (INPC, 2016).

Técnicas artesanales tradicionales y constructivas tradicionales: son un conjunto de actividades que se realizan de forma manual en donde se necesitan diferentes instrumentos para su elaboración, este ámbito puede ser considerado el más tangible, pero lo que desea difundir son los conocimientos y saberes, más que los objetos que se obtienen. Aquí se puede encontrar las técnicas constructivas, técnicas artesanales tradicionales y oficios tradicionales.

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo: son el conjunto de técnicas, conocimientos y prácticas que los pueblos desarrollan y de esta forma se mantienen en interacción con su entorno natural y se vinculan a su sistema de creencias referentes a: técnicas y saberes productivos y tradicionales que trata de los conocimientos que se requieren para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con la agricultura, pesca y cacería; Medicina tradicional son los conocimientos utilizados para el mantenimiento de la salud, que incluyen medicamentos elaborados a base de plantas, actividades terapéuticas entre otros; Espacios simbólicos que son sitios naturales, construcciones o lugares que son utilizados para prácticas comunitarias relacionadas con rituales, leyendas y mitos (INPC, 2014)(p.20); La gastronomía implica una serie de procedimientos que utilizan conocimientos, al igual que diferentes materiales y herramientas para satisfacer la necesidad alimentaria de un pueblo. Esta puede ser cotidiana o gastronomía festiva o ritual.

7.2.6. La Gastronomía como Patrimonio Cultural

La gastronomía se encuentra dentro del ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, que a su vez pertenece al patrimonio cultural inmaterial, este es uno de los elementos importantes que conforman la identidad cultural de un pueblo, ya que según (Unigarro C. , 2010):

Facilita ejercicios de afirmación de todo lo que somos o consideramos hace parte de nosotros. Permite encontrar y reiterar nuestra pertenencia social a un espacio cultural, que es el espacio desde el que está siendo producida. En ella, a través de sus platos, sus técnicas y demás aspectos involucrados, se pone en evidencia una identidad, si bien en permanente construcción, influenciada por procesos de migraciones y transculturaciones, atravesada por rasgos que le permiten especificidades, particularidades en cada uno de los contextos en que son analizadas. (p.88)

Es decir que la gastronomía representa una de las riquezas más importantes que han dejado los antepasados a las nuevas generaciones, no sólo porque existen recetas que contienen técnicas que se utilizan desde hace varias décadas para elaborar platos llenos de sabor y tradición, sino también porque debido a que en el Ecuador existen cuatro regiones que se caracterizan no solo por poseer una diversidad de climas, sino también de flora y fauna, lo que permite contar con una diversidad de productos para la elaboración de una variedad de comidas y bebidas propias de cada lugar.

El ser humano ha realizado un proceso de transformación en donde ha convertido el proceso de alimentación en una interacción social, en donde además de consumir un plato de comida , también se comparten experiencias y situaciones del diario vivir con las personas que se encuentran participando de ese momento, “con este fin, el hombre ha desarrollado no sólo instrumentos que le permitan obtener más fácilmente los alimentos, si no también espacios y prácticas especialmente destinados a la alimentación” (INPC, 2016)(p.42).

El aporte que ha dejado la gastronomía tradicional a estas memorias son aquellas técnicas y procedimientos que se utilizaban en épocas pasadas, en donde no se tenían las facilidades que encontramos actualmente y tenían que recurrir a su ingenio para sazonar las comidas, lograr que las carnes estén cocidas, triturar diferentes ingredientes, entre otras situaciones.

7.2.7. Tipos De Gastronomía

Según (Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2013) el ámbito 4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, muestra que la gastronomía se divide en: cotidiana y festiva.

a) Gastronomía Cotidiana

Este tipo de gastronomía se caracteriza por incluir en las preparaciones alimentos que se consumen a diario, es decir son productos que generalmente se los encuentra disponibles todo el año. Entre sus características se encuentra que es una mezcla de técnicas y herramientas, que nacieron de la interacción de la cultura española e indígena, además en las elaboraciones se usan productos que pueden provenir de otras partes del mundo un ejemplo de ello es el comino que originalmente proviene de África. Este tipo de comida se la prepara en casa particulares, mercados populares y restaurantes.

b) Gastronomía Festiva

Dentro de este tipo de gastronomía se encuentran recetas que poseen una doble característica en cuanto a su consumo ya que pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales tanto en fechas religiosas como navidad, semana, santa o en actividades festivas como matrimonios, bautizos, eventos especiales. Una de las características que poseen estas preparaciones es que también son consumidas cotidianamente. Un ejemplo de ello es el cuy asado que es conocido por ser el plato principal de algunas celebraciones, pero de igual forma se lo puede encontrar en los mercados o restaurantes.

7.2.8. Turismo y Gastronomía

En los últimos años el sector turístico ha tenido una gran transformación, debido a que en la actualidad los visitantes buscan tener experiencias más profundas al momento de viajar, es decir, que espera establecer relaciones personales y humanas en donde puedan interactuar con las comunidades, conocer su cosmovisión, tradiciones, costumbres, entre otras características; esta nueva tendencia posiciona la identidad y autenticidad de un territorio como los principales atractivos para el turista moderno.

En este sentido la gastronomía representa un recurso con una variedad de actividades llenas de contenido cultural e histórico, para dar a conocer al turista y proponerle una forma innovadora de crear experiencias del lugar que visita, como por ejemplo visitar restaurantes de comida tradicional, mercados, observar o cocinar en las casas de los lugareños, participar en fiestas locales en donde la comida es uno de los protagonistas. Además, es importante considerar que la gastronomía no solo trata del conjunto de alimentos o platos típicos de una determinada localidad también incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

7.2.9. Inventario del Patrimonio Inmaterial como herramienta de registro

Según (Martínez, 2014) menciona que el inventario constituye un instrumento fundamental que a su vez permite conocer, cualitativa y cuantitativamente, los bienes que integran el patrimonio cultural de un determinado lugar y posibilita el diseño y planificación de las políticas, estrategias, normativas y acciones respectivas, para proteger estas manifestaciones.

En definitiva, los inventarios son una herramienta para identificar, documentar y visibilizar los bienes y manifestaciones culturales, para de esta forma obtener datos sobre el estado actual de la manifestación o conocer cuál es su sensibilidad al cambio para así crear estrategias que permitan dar a conocer esta información no solo a la población regional sino también nacional. Un inventario puede sensibilizar a al público sobre el patrimonio y su importancia para la identidad pueblos, además al poner estas herramientas a su disposición puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades.

7.2.10. Guías Gastronómicas

Son documentos cuya función principal es orientar a un individuo o un grupo de personas, sobre la gastronomía de un lugar en específico, promoviendo e impulsando la difusión de los platos tradicionales, restaurantes y mercados locales. En ella se mezclan diferentes tipologías textuales como: descriptiva, crítica, promocional y procedimental, que tienen el objetivo de informar, satisfaciendo las necesidades prácticas y cognoscitivas del turista; guiando sus pasos y proporcionándole elementos útiles para la toma de decisiones (Chierichetti & Garofalo, 2013)(p.125). Es decir, las guías son instrumentos muy utilizados en la actualidad ya que contienen indicaciones, listas de datos e información importante sobre el ámbito gastronómico.

7.2.11. Redes sociales como medios de difusión

Las redes sociales se han consolidado como herramientas de comunicación dentro de la sociedad, a través de las cuáles, tanto individuos como empresas, han logrado proyectar, compartir y difundir información con públicos o grupos específicos. Es decir que las redes sociales han dejado ser utilizadas como instrumentos que permiten solo el intercambio de mensajes, cada día las personas tienen mayor curiosidad y disposición para utilizar este tipo de plataformas que permiten el intercambio de información de forma interactiva, así como también, se enmarcan en un ámbito de alcance global, donde se ofrece una multifuncionalidad de opciones, que van desde la posibilidad de emitir mensajes escritos, audio o video, hasta realizar referencias, emitir comentarios, realizar consultas, o recopilar información, con esquemas innovadores, que derivan líneas editoriales o corporativas, y llevan a las personas a un nuevo nivel de interacción.

8. METODOLOGÍA

Para la presente investigación realizó con un enfoque cualitativo que permitió obtener datos sobre el estado actual del área de estudio y también evaluar e interpretar información obtenida a través de registros, documentos, entrevistas, memorias. Según (Quecedo & Castaño, 2003):

“Se centra en el descubrimiento de constructos y proposiciones a partir de una base de datos o fuentes de evidencia (observación, entrevista, documentos escritos...). A partir de los datos, que se ordenan y clasifican, se generan constructos y categorías. Busca la transferibilidad, no la generalización científica”. (p.10)

Es decir que como su nombre lo dice es aquella que estudia las cualidades de una determinada situación o problema e intenta analizar a detalle un asunto o actividad en particular, a través de diferentes técnicas como entrevistas, memorias, conversaciones. Es así como dentro del desarrollo de proyecto se usa esta metodología a lo largo de todas sus fases ya que nos ayuda a obtener diferentes perspectivas del tema de investigación.

8.1. MÉTODOS

Método deductivo

El cual es parte de la metodología de la investigación científica, según (Ruiz, 2007) “este método es empleado para deducir conclusiones lógicas a través de un proceso de pensamientos que va desde lo general a lo particular” y para ello se plantea utilizar una ficha de revisión bibliográfica como técnica de recolección de datos, ya que estas permiten tener un control de todos aquellos documentos, libros, entrevistas, etc., que se van a utilizar como fuentes de información en la investigación.

Método etnográfico

Este método permite conocer las prácticas culturales de un determinado grupo, durante un periodo de tiempo determinado. Según Anthony Giddens, es el estudio directo de personas o grupos durante un cierto período, utilizando la observación directa o las entrevistas para conocer su comportamiento social, es decir es el cual consiste en registrar los modos de vida de los pueblos y comunidades.

Método sintético

Este método permite sintetizar la información más relevante obtenida a través de un proceso de investigación, se construye en base a conocimientos, su naturaleza es pasar de lo universal lo particular o concreto. El presente método ayudara a seleccionar la información más relevante para da a conocer por medio de la guía gastronómica

8.2. TÉCNICAS

Ficha del INPC

Las fichas del INPC permitieron recabar información, registrando e inventariando todas las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial de la presente investigación

Identificación de actores clave

Para elaborar el inventario primero se identificaron actores claves, los cuales se encuentran inmiscuidos dentro del campo de la gastronomía, para esto se contó con la colaboración de los GAD's parroquiales

Entrevista

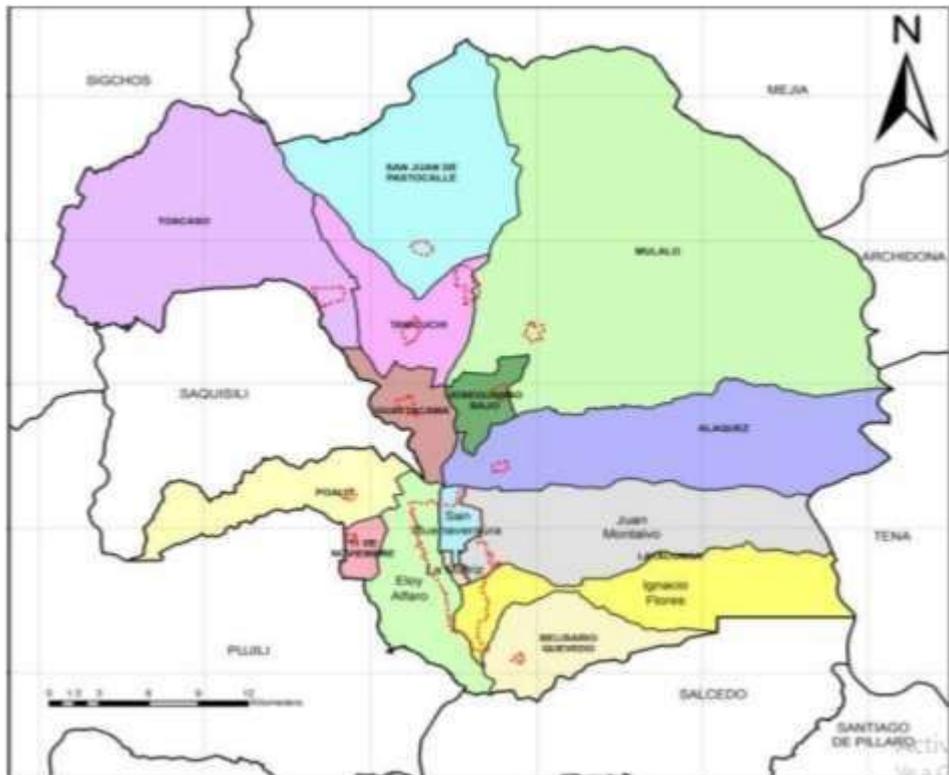
Una vez identificados los actores claves es importante realizar una entrevista, en donde se realizarán preguntas abiertas, con relación a la ficha de INPC, esto ayudará a obtener la información de una forma eficaz

9. RESULTADOS

9.1. Diagnóstico situacional del cantón Latacunga

Según el Plan de desarrollo y ordenamiento territorial (PDOT, 2016) del Cantón Latacunga este se encuentra ubicado al sureste de la provincia de Cotopaxi, limitando al norte con la provincia de Pichincha, al sur con el Cantón Salcedo, al este la provincia de Napo y al oeste con los cantones Sigchos, Pujilí y Saquisilí. El cantón se divide en cinco Parroquias Urbanas las cuales son: La Matriz, Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (La Laguna), Juan Montalvo (San Sebastián) y San Buenaventura y diez Parroquias Rurales: Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulaló, Tanicuchí, Guaytacama, Aláquez, Poaló, Once de Noviembre, Belisario Quevedo y Joseguango Bajo.

Imagen 1. Mapa político del cantón Latacunga



Fuente: PDyOT Latacunga 2016-2028

Elaborado por: Equipo PDyOT GADML 2014-2015

El Cantón está ubicado en la sierra centro del Ecuador, tiene una extensión de 138.630,60 has, se encuentra a 89 km de Quito y a 335 km de Guayaquil, es uno de los cantones que conecta las regiones Costa, Sierra y Amazonía. Según (GAD Provincial de Cotopaxi, 2014)“Es conocida como la ciudad plácida y mágica, su nombre proviene de las palabras kichwas “llactakunka” que significa Dios de las Aguas”, fue creado en 1534, pero su fundación definitiva se dio el 27 de octubre de 1584, el acto de fundación lo realizó Juan Antonio de Clavijo el cual tenía estudios en Jurisprudencia e Impuestos. Posee un clima templado en las zonas más bajas y frío en la zona alta, este varía desde los 20°C a -0°C en la época de invierno.

9.2 Diagnóstico Económico

El cantón posee una ubicación geográfica favorecida, ya que es un lugar de intercambio comercial puesto la vía E35 la conecta varias provincias, esto beneficia al turismo y fortalece el intercambio comercial con los productos de la región litoral y el austro, además la calidad del suelo y el clima permiten que exista una variedad de productos agrícolas que en algunos casos como el brócoli son exportados.

Según él (INEC, 2010) ha determinado que la población económicamente activa (PEA) del cantón es de 73.897 habitantes es decir un 43,34% de un total de 170.489 habitantes. Dentro de las actividades económicas que se desarrollan en el cantón se encuentra en primer lugar las labores de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca; seguida del comercio al por mayor y menor; le sigue el sector de industria manufacturera y las personas que laboran en el sector público.

Tabla 3. Actividades Económicas y Productivas del Cantón

Actividades Económicas y Productivas del Cantón Latacunga			
Actividad Económica	Sector	Población	% PEA
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	SECTOR PRIMARIO	19.832	27,06%
Explotación de Minas y Canteras		165	
Manufactura	SECTOR SECUNDARIO (INDUSTIAL)	9.337	12,64%
Suministro de electricidad y agua	SECTOR TERCIARIO (SERVICIOS)	244	60,30%
Construcción		4.014	
Comercio		10.821	
Actividades de alojamiento y comida		2.285	
Transporte, información y comunicaciones		613	
Actividades financieras		536	
Administración pública		4.637	
Enseñanza		3.889	
Salud		1.398	
Otros servicios		16.126	
TOTAL		73.897	100%

Adaptado de: (PDOT, 2016)

Elaborado por: Erika Plasencia

9.3 Diagnóstico Socio-Cultural

Dentro de este ámbito se analiza la situación social y cultural de la población, a través de enfoques de género, movilidad e interculturalidad, para de esta forma disminuir las diferencias, generar oportunidades y construir una sociedad de igualdad.

9.3.1. Educación

Según datos del (PDOT, 2016) dentro del Cantón existen 221 establecimientos educativos, por lo cual los índices de acceso a la educación ha incrementado, esto se debe a que las políticas de gobierno promueven la inclusión, en donde todos los niños y jóvenes tiene derecho a acceder a una educación de calidad, pero en algunos casos los estudiantes deben abandonar sus estudios por diferentes factores como la necesidad de mejorar la situación económica del hogar, esto provoca exista una deserción escolar del 4,3% en el sector rural y del 3,2% en el sector urbano, pero a pesar de esto se han creado programas en donde los jóvenes y adultos que no hayan terminado sus estudios puedan retomarlos, obteniendo como resultado que la tasa de analfabetismo se vea reducida.

9.3.2. Salud

El Cantón cuenta con 16 casas de salud que cuenta con equipos y profesionales capacitados para brindar la atención a la comunidad, los centros de salud se encuentran categorizados por tipos: A en el cual laboran ocho horas, B laboran doce horas y C en donde laboran las veinte y cuatro horas del día.

Tabla 4. Centros de Salud

Centros de Salud	Tipo
Latacunga	B
Loma Grande	A
Patatán	B
San Buenaventura	B
Lasso	C
Mulaló	A
Joseguango Alto	A
Joseguango Bajo	A
Colatoa	A
Aláquez	A

Palpo	A
Belisario Quevedo	A
Poaló	A
Toacaso	A
Once de Noviembre	A

Fuente: Distrito de salud N°05D01 Latacunga 2013

Adaptado de: (PDOT, 2016)

Elaborado por: Erika Plasencia

Dentro del Cantón se ha detectado que los accidentes de tránsito cobran más vidas anualmente, encontrando una mayor incidencia en los hombres, a lo que le sigue la neumonía, hipertensión arterial, insuficiencia cardiaca, además se ha identificado que existe una alta tasa de desnutrición en niños menores de 5 años y que el número de embarazo en adolescentes ha aumentado.

9.3.3. Grupos étnicos

En el Ecuador la mayor parte de la población se considera mestiza, según el (PDOT, 2016) en donde se han basado en datos obtenidos por el CENSO realizado en el 2010, en el Cantón Latacunga el 83,30% de la población se auto identifica como mestizos y el 8,50% como indígenas, lo que da a entender que existe una pérdida de la identidad étnica indígena, esto en gran parte se debe a la migración, ya que en muchos de los casos los integrantes de las familias se ven obligados a buscar empleo fuera de su ciudad para mejorar su situación económica.

Tabla 5. Auto identificación étnica

Auto identificación étnica del Cantón Latacunga	
Etnia	Porcentaje
Mestizo	83,30%
Indígena	8,50%
Blanco	2,70%

Afroecuatoriano	1,50%
Montubio	0,70%
Otro	0,1%

Adaptado de: (PDOT, 2016)

Elaborado por: Erika Plasencia

9.3.4. Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural está constituido por bienes materiales e inmateriales, muebles o inmuebles de un lugar. El cantón Latacunga es uno de los primeros en ser declarado como Bien Patrimonial del Estado en el año 1982, esto debido a que posee una arquitectura colonial y republicana en su centro histórico, sus iglesias transportan a propios y extraños por un túnel del tiempo en donde se puede observar siglos de tradición e historia; a pesar de tener todas estas características, las autoridades y entidades públicas que están a cargo de crear programas y estrategias para la promoción y conservación del patrimonio cultural del cantón.

Tabla 6. Patrimonio Cultural

Patrimonio Cultural		
Patrimonio Material	Mueble	Obras de arte religioso elaboradas en la Escuela Quiteña. Es importante mencionar que no existe un registro en donde se especifique el número de obras que existen en el cantón
	Inmueble	-Hacienda Tilipulo -Iglesia de Santo Domingo -Catedral de San Felipe
Patrimonio Inmaterial	Leyendas	- Tesoro de Atahualpa en el Capac Ñan - Piedra Chilintosa - Gallo campana - Cerro Putzalagua
	Gastronomía	-Allulas -Tortillas de Palo -Chugchucaras -Festividad de la Mama Negra

Fiestas	-Fiesta de la Virgen de las Mercedes -Fiesta en Honor a la Santísima Cruz en el Barrio Joseguango Alto -Fiesta en Honor al Dr. San Buenaventura -Feria taurina San Isidro Labrador
----------------	---

Adaptado de: (PDOT, 2016)

Elaborado por: Erika Plasencia

9.4. Diagnóstico Turístico

De acuerdo al (PDOT, 2016) el cantón Latacunga tiene un gran potencial turístico que no lo ha sabido aprovechar, ya que a pesar de ofrecer una variedad de actividades que realizar, estas no convencen a los turistas de permanecer más de 2 días. Es importante conocer los atractivos tanto culturales como naturales para ofertarlos y de esta forma poder incrementar la llegada tanto de turistas extranjeros como nacionales.

Tabla 7. Tipos de Turismo dentro del Cantón

Tipos de turismo dentro del cantón Latacunga	Actividades
Ecoturismo	Parque Nacional Cotopaxi (historia y ascensos al volcán) Laguna de Limpiopungo Reserva Ecológica Ilinizas Cerro Putzalahua Cerro Morurco
Cultural	Centro Histórico Latacunga Iglesias La Merced, San Agustín, San Francisco, Nuestra Señora del Salto, Santo Domingo Estación del Tren Latacunga Hacienda San Agustín de Callo Hacienda Tilipulo Fiesta de La Mama Negra
Etnoturismo	Parroquia Poaló
Comunitario	Iniciativas de turismo comunitarios en las parroquias Pastocalle, Belisario Quevedo y Mulaló
Otros	Varios

Adaptado de: (PDOT, 2016)

Elaborado por: Erika Plasencia

Es importante mencionar que el turismo juega un papel importante en el desarrollo económico de la zona, ya que la llegada de turistas impulsa a la población a crear nuevos emprendimientos que favorecen a la dinamización de la economía.

9.5. Gastronomía del cantón Latacunga

La gastronomía Latacungueña posee un valor histórico incalculable ya que está compuesta por la tradición de los pueblos que habitaban en épocas pasadas y que con la conquista española se integraron nuevos ingredientes dentro de sus preparaciones. Esta fusión ha permitido que hoy en día existan platos llenos de tradiciones que han pasado de generación en generación y a pesar de que ha cambiado en algunos aspectos como las herramientas utilizadas, aún persisten varias técnicas que se utilizaban años atrás.

Una muestra de que la gastronomía está presente en la vida de los latacungueños es la forma en que se los llama MASHCAS, esta palabra es utilizada para describir a todo un pueblo, puesto que a los habitantes se les dice de esta forma por ser productores y consumidores de cebada, este cereal ha sido utilizado en diferentes preparaciones una de ellas la machica o mashca y el chaguarmishqui.

9.6. Inventario de la gastronomía del cantón Latacunga

Para el desarrollo del inventario de la gastronomía del cantón se utilizaron varias técnicas como entrevistas y visitas in situ, además se utilizaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, específicamente el Ámbito 4 que es Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo, en las cuales se registró la información obtenida sobre los diferentes platos tradicionales.

Para elaborar el inventario primero se identificaron actores claves, los cuales se encuentran inmiscuidos dentro del campo de la gastronomía, para esto se contó con la colaboración de los GAD's parroquiales en algunos casos, ya que ellos llevan un registro de los establecimientos

en donde se expende comida alrededor de la zona, esto se realizó debido a que por la pandemia no todos los lugares de venta de comida están funcionando ya que en muchos casos los administradores de los locales han fallecido o su salud se encuentra afectada por el Covid-19.

El segundo paso una vez identificados los actores claves fue realizar la entrevista, en donde se realizaron preguntas abiertas, que tenían relación con la ficha de INPC, esto ayudo a obtener la información de una forma eficaz, como por ejemplo cuales son los ingredientes, si la elaboración del plato ha tenido algún cambio con el pasar del tiempo, entre otras; de esta entrevista se obtuvieron 15 platos, los cuales se clasificaron en dos categorías: cotidiana y festiva.

Durante las entrevistas se obtuvieron datos en algunos casos muy similares, ya que la mayoría afirmó haber adquirido los conocimientos necesarios para la preparación de los platos de sus padres, abuelitos y bisabuelitos, es decir que la tradición se ha mantenido de generación en generación. De igual manera se realizó un registro fotográfico, que posteriormente será utilizado para la elaboración de la guía gastronómica.

A continuación, se presenta una tabla en donde se detalla el ámbito, subámbito, el tipo de gastronomía, lugar de procedencia, alcance y sensibilidad al cambio.

Tabla 8. Resultado del inventario Gastronómico

ÁMBITO	Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo		
SUBÁMBITO	Gastronomía		
TIPO DE GASTRONOMÍA	Gastronomía Cotidiana		
NOMBRE DEL PLATO	LOCALIDAD	ALCANCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO
Caldo de Ville	Latacunga	Regional	Media
Habas con Carne	Pastocalle	Regional	Alta
Caldo de Gallina Criolla	Toacaso	Nacional	Media
Cortados	Latacunga	Regional	Media
Ají de Piedra	Latacunga	Nacional	Media
Chaguarmishqui	Latacunga	Regional	Baja
Morocho	Pastocalle	Nacional	Baja
Chugchucaras	Latacunga	Nacional	Media
Allulas	Latacunga	Nacional	Media
Queso de hoja	Latacunga	Nacional	Bajo
Togro	Latacunga	Regional	Bajo
Tortillas de maíz	Guaytacama	Local	Bajo
TIPO DE GASTRONOMÍA	Gastronomía Festiva		
Cuy Asado con papas	Belisario Quevedo	Regional	Bajo
Hornado	Tanicuchí	Nacional	Medio
Champús	Latacunga	Regional	Medio

Elaborado por: Erika Plasencia

9.6.1 Análisis de Resultados

A continuación, se presenta un análisis de los datos obtenidos a través del inventario gastronómico:

Tabla 9. Parroquias Inventariadas

Parroquias	# de Platos
Latacunga	9
Pastocalle	2
Toacaso	1
Tanicuchí	1
Guaytacama	1
Belisario Quevedo	1
TOTAL	15

Elaborado por: Erika Plasencia

Para la presente investigación se ha tomado en cuenta estas parroquias debido a que al momento de buscar actores clave que se encuentren dentro del ámbito gastronómico, solo en estas parroquias las personas han tenido la disposición de colaborar en la entrevista, debido a que, en algunos de los casos, solo se encontraban los ayudantes del lugar o no estaban interesados en participar. Pero al mismo tiempo existieron personas que tuvieron la mejor predisposición para colaborar en la elaboración de la guía gastronómica del cantón.

Tabla 10. Tipo de Gastronomía

Tipo de Gastronomía	
Cotidiana	12
Festiva	3
TOTAL	15

Elaborado por: Erika Plasencia

Gráfico 1. Tipo de Gastronomía

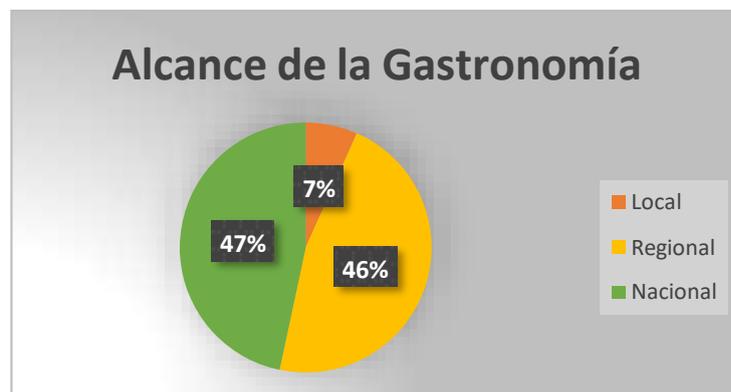
Elaborado por: Erika Plasencia

El presente gráfico representa la clasificación en la que se encuentran los 15 platos inventariados, en donde se ha dividido en: Cotidiana que representa el 84%, es decir, que los 12 platos dentro de esta categoría se los puede encontrar en mercados o restaurantes del cantón y también fuera de él, cualquier día de la semana. La siguiente categoría es festiva que representa el 20%, es decir, 3 de las preparaciones se las realiza comúnmente en días festivos o especiales como bodas o bautizos, a pesar de ello se pueden encontrar en mercados ciertos días de la semana.

Tabla 11. Alcance

Alcance	
Local	1
Regional	7
Nacional	7
TOTAL	15

Elaborado por: Erika Plasencia

Gráfico 2. Alcance

Elaborado por: Erika Plasencia

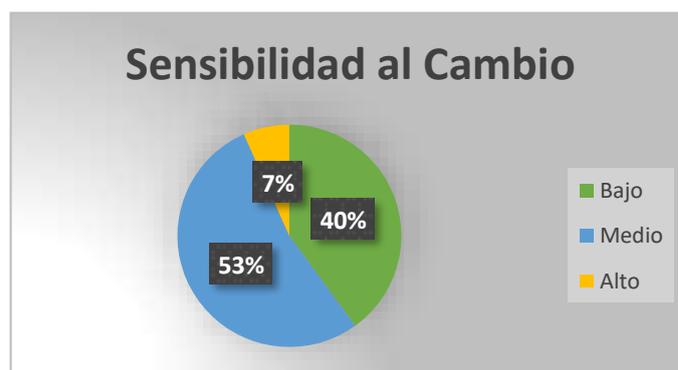
En el presente gráfico se detalla el alcance que tiene cada uno de los platos inventariados, de estos se puede identificar que se encuentra: con un 46% el alcance regional, que representa 7 de los platos, esto se debe a que a lo largo de la región sierra existen productos agrícolas similares como papas, maíz, habas, entre otros, lo que hace que la gastronomía en la región tenga varias similitudes. Con un 47% se encuentra el alcance Nacional, dentro de este porcentaje se encuentran 7 platos que se han dado a conocer a lo largo del territorio nacional, a pesar de que en algunos lugares varían sus ingredientes, la tradición sigue presente. Y finalmente el alcance Local que está representado por un 7%, en el cual se encuentran 1 plato originario de la parroquia Guaytacama pero la tradición de su preparación se ha extendido por todo el cantón.

Tabla 12. Sensibilidad al Cambio

Sesibilidad al Cambio	
Baja	6
Media	8
Alta	1
TOTAL	15

Elaborado por: Erika Plasencia

Gráfico 3. Sensibilidad al Cambio



Elaborado por: Erika Plasencia

En el presente gráfico se puede observar la sensibilidad al cambio que pueden tener las preparaciones de los platos tradicionales del cantón Latacunga, a simple vista se puede ver que la sensibilidad alta es solo de un 7% lo que representa que solo 1 plato ha pasado por cambios

notables a lo largo del tiempo ya sea en la forma de preparación o en los instrumentos que se utiliza para su elaboración; la sensibilidad media es de un 53%, es decir que ha tenido pocos cambios a lo largo del tiempo, dentro de este porcentaje se encuentran 7 platos inventariados; por último se encuentra la sensibilidad baja que es de un 40%, en la cual se encuentran 7 platos que a pesar del tiempo han mantenido forma de preparación con cambios mínimos.

9.6.2. Descripción de la gastronomía inventariada

Tabla 13. Descripción de los platos tradicionales

Nombre del plato	Descripción	Cambios
Chugchucaras	<p>Historia: Este plato es una de las preparaciones tradicionales del cantón, ya que se lo ha realizado desde hace más de 80 años. Su nombre proviene de las palabras en kichwa: chukchuna que significa tembloroso y kara que significa cuero, esto se debe a que el cuero utilizado en el plato se obtiene del cuello del cerdo que tiende a temblar por la cantidad de grasa que posee.</p> <p>Ingredientes: carne y cuero de cerdo, mote, maíz para tostado, maduro, papas, canguil, ajo y sal, empanadas de mejido.</p> <p>Preparación: para comenzar se realiza un aliño con ajo, sal, cebolla y agua; el cual se utiliza para poner a hervir la carne de cerdo en la paila de bronce, una vez consumido todo el líquido se empezará a freír con su propia grasa. Para preparar el mote primero se pone a hervir los granos con cal para que de esta forma se vaya cayendo la cáscara, seguido de ello se lava para quitar cualquier residuo y se vuelve a cocinar en agua limpia hasta que el mote se abra.</p> <p>Herramientas: Paila de bronce, bateas de madera</p>	<p>Uno de los cambios más notables en la preparación de este plato es que antiguamente para realizar la fritada se lo había en fogones de leña pero hoy en día estos han sido reemplazados por cocinas a gas.</p>
Caldo de Ville	<p>Historia: Este plato se lo prepara desde hace varios años, los pobladores aseguran que les da fuerza para realizar sus actividades diarias, además varios médicos lo recomiendan para tratar la anemia, menopausia y dolor de huesos.</p> <p>Ingredientes: Ville (feto de vaca), ajo, comino, cebolla, hierba buena, leche, sal</p> <p>Preparación: primero se empieza licuando el ajo, comino y cebolla, esto se lo pone a hervir en una olla con agua por 5 minutos, pasado este tiempo se le agrega la carne de ville y se deja cocinar hasta que esté suave, por último, se agrega hierbabuena, un poco de leche y sal.</p> <p>Herramientas: mama cuchara.</p>	<p>Esta preparación no ha sufrido cambios en su elaboración pero si en la frecuencia en que se prepara, ya que hoy en día se lo encuentra solo los días martes y sábados, pero anteriormente lo vendían todos los días de la semana.</p>

Habas con Carne	<p>Historia: Tradicionalmente este plato se elabora después de las cosechas, debido a que se llama a una minga a la cual asisten familiares y amigos para recolectar los productos, al terminar se reúnen para comer este delicioso plato y celebrar.</p> <p>Ingredientes: habas, choclo tierno, papas chauchas, carne de res o borrego, sal</p> <p>Preparación: en una olla se cocina las habas y los choclos una vez estén suaves, se le agrega la papa chaucha y se deja cocinar. Una vez listo se lo acompaña de carne de res o de borrego y ají hecho en piedra.</p>	<p>Anteriormente las papas no formaban parte de este plato, en vez de ellas se utilizaba ocas o mashuas, pero debido a que las personas ya no consumían este ingrediente decidieron reemplazarlo.</p>
Cuy Asado	<p>Historia: En la región sierra, especialmente en los sectores rurales las personas se dedican a la crianza de animales, especialmente de cuyes, ya que ven a este animal como una fuente de ingresos económicos, debido a que cuando existe alguna fiesta ya sea matrimonio, bautizo o incluso festividades en honor a un santo, el plato tradicional que se acostumbra brindar es el cuy con papas y salsa.</p> <p>Ingredientes: cuy, papas, cebolla, maní, hígados de cuy, achiote, ajo y sal</p> <p>Preparación: una vez el cuy esta pelado y lavado se lo aliña con ajo, sal y comino, dejándolo reposar toda la noche. Al día siguiente se lo incrusta en un palo de madera se le amarra y se lo lleva al carbón para asarlo. Para la salsa se hace un refrito de cebolla, achiote y sal, a continuación, se le agrega el maní licuado con leche y los hígados de cuy cortados en cuadritos y se espera a que espese.</p> <p>Herramientas: brasero, palos de madera</p>	<p>Se considera que este plato tiene una sensibilidad al cambio baja debido a que su preparación sigue siendo la misma, aunque varían sus ingredientes dependiendo del lugar donde es preparado.</p>
Caldo de gallina criolla	<p>Historia: este plato se prepara desde hace muchos años atrás, ya que se cree que tiene el poder de aliviar el famoso chuchaqui (resaca) y los resfriados.</p> <p>Ingredientes: gallina criolla, arrocillo, zanahoria, papanabo, arveja, papas, cebolla blanca, ajo, apio, cilantro y sal.</p> <p>Preparación: primero se pone a hervir una olla con agua, una vez lista se agrega la gallina en presas y ajo machacado con un poco de sal, a continuación, se le agrega las verduras y se deja hervir por aproximadamente 35 a 40 minutos. Después se pone el arrocillo y se espera a que esté totalmente cocinado y se</p>	<p>La preparación de este plato se ha mantenido a lo largo de los años, pero han cambiado algunas de la herramientas que se utilizaban para elaborarlo como por ejemplo</p>

	<p>agrega una rama de apio. En una olla aparte se cocinan las papas con una rama de cebolla blanca.</p> <p>Herramientas: olla 40°, mama cuchara</p>	<p>anteriormente no se usaban ollas de aluminio sino de barro</p>
Hornado	<p>Historia: esta preparación llegó con la conquista de los españoles, debido a que ellos tienen una preparación similar llamada cochinitillo, pero al llegar a Ecuador se adaptó la receta con los ingredientes que se encontraban aquí. Actualmente el hornado puede encontrarse en mercados y picanterías, pero también tiene un papel importante dentro de las fiestas como por ejemplo en la mama negra del mes de septiembre.</p> <p>Ingredientes: cerdo, ajo, comino, cebolla, achiote, cerveza, papa, queso, leche</p> <p>Preparación: primero el chanco debe estar pelado y lavado, para proceder a aliñarlo, esto se realiza haciendo pequeños cortes en la carne, pero sin tocar el cuero, esto se deja reposar todo un día al siguiente se lo mete en el horno de leña por aproximadamente 4 horas. Para las tortillas se cocinan las papas con agua y sal hasta que estén suaves, después se escurre el agua y se aplastan las papas para formar una masa a la que se agrega queso cebolla, un poco de leche y se las pone a freír.</p> <p>Herramientas: horno de leña</p>	<p>Esta preparación ha tenido un gran impacto en la población, ya que hoy en día no solo se puede encontrar hornado en la sierra, sino también en la costa y en la Amazonía, por lo cual sus ingredientes han cambiado adaptándose a cada región.</p>
Togro	<p>Historia: no se sabe exactamente el origen del plato, pero se conoce que antiguamente cuando aún se utilizaba el trueque los campesinos intercambiaban este platillo a cambio de una canasta de cebada. Además, se caracteriza por ser elaborado especialmente el 2 de noviembre en el día de los difuntos en el sector de La Merced.</p> <p>Ingredientes: cuero de chanco, sal, achiote, cebolla blanca</p> <p>Preparación: primero se lava el cuero de cerdo, a continuación, se lo pone a cocinar por tres horas a fuego bajo, una vez que está suave, se le añade el ajo, sal, achiote y otras especias y se lo deja hervir por una hora más hasta que penetren</p>	<p>Este plato ha tenido solo una variación que es: antiguamente también se utilizaba las patas de cerdo para realizar esta preparación, pero con los años se ha dejado de utilizar este ingrediente, es por ello que se</p>

	los sabores de los condimentos. Por último, se lo pone a enfriar en una lavacara de plástico para que una vez esté frío tenga una forma redondeada.	considera que tiene una sensibilidad al cambio baja.
Cortados	<p>Historia: Esta preparación se empezó a realizar en los sectores rurales, ya que, al momento de matar una res para vender su carne, existían muchos órganos sobrantes, los cuales se empezó a utilizar en diferentes preparaciones para evitar desperdiciar.</p> <p>Ingredientes: guagua mama (útero de la vaca), puzú, cal, bicarbonato, cebolla, tomate, sal y cilantro.</p> <p>Preparación: La preparación empieza limpiando los dos ingredientes principales con cal y agua, a continuación, se procede a cocinarlos en agua con bicarbonato por aproximadamente dos horas en una paila grande. una vez listo se sirve con un curtido hecho con cebolla, tomate cilantro y sal.</p>	En la actualidad los jóvenes ya no se sienten interesados en este tipo de preparaciones, lo que ocasiona que ya no se prepare frecuentemente.
Tortillas de maíz	<p>Historia: estas tortillas son tradicionales de la parroquia de Guaytacama ya a partir de este lugar las demás parroquias han decidido preparálas ya que son muy consumidas no solo por las personas del cantón sino también por los visitantes de otras provincias. También son conocidas como tortillas de palo debido a que al momento de enfriarse se tornan duras.</p> <p>Ingredientes: harina de maíz, queso tierno, cebolla blanca, manteca de chanco, agua, sal</p> <p>Preparación: Primero se debe mezclar la harina con un poco de agua y sal hasta conseguir una masa homogénea, se deja reposar, después de unos minutos se hace bolitas y se las rellena con queso y cebolla. Por último, se las fríe en una paila con manteca de chanco sobre un brasero de leña.</p> <p>Herramientas: brasero de leña</p>	Antiguamente no se utilizaban pailas para freír estas tortillas, se usaba las rastras de tractor por la forma que tenían.
Ají de Piedra	<p>Historia: Se dice que el ají fue utilizado por los pueblos que habitaban el territorio de lo que hoy es Ecuador especialmente en la península de Santa Elena, en donde se encontraron rastros de hace aproximadamente 6.100 años</p>	Antiguamente era común tener una piedra de moler en la cocina, pero hoy en día se ha dejado de utilizar esta

	<p>Ingredientes: Ají, cebolla blanca y sal</p> <p>Preparación: Para elaborar este acompañante se debe lavar el ají y cortarlo en trozos pequeños, se lo lleva a la piedra, se agrega sal y se lo muele, una vez hecho esto se le añade la cebolla, el tomate y un poco de agua.</p> <p>Herramientas: piedra de moler.</p>	<p>herramienta reemplazándola por instrumentos de plástico.</p>
Chaguarmishqui	<p>Historia: Esta bebida viene del penco de la cabuya, nuestros antepasados descubrieron que este tenía varias utilidades no solo ayudaba a calmar la sed, sino que aprendieron a utilizar sus hojas para elaborar sogas, lavar su cabello, como material para asegurar sus techos, entre otros usos</p> <p>Ingredientes: Dulce de Cabuya, Arroz de cebada, Pimienta Dulce</p> <p>Preparación: Primero se debe extraer el dulce de la cabuya, para esto el penco seleccionado debe estar maduro. Una vez se obtiene el dulce, en una olla se pone a cocinar el arroz de cebada con agua y la pimienta dulce, cuando la cebada ya está suave se le agrega el dulce de cabuya y se lo deja hervir por una hora y está listo para beberlo.</p> <p>Herramientas: raspador</p>	<p>Hoy en día existen varios proyectos que ha rescatado la tradición de obtener el dulce de la cabuya, es por ello que esta bebida se ha logrado conservar con el pasar de los años.</p>
Morocho	<p>Historia: Es una bebida que se prepara principalmente en las épocas de frío para entrar en calor, además según las creencias de los lugareños ayuda a la producción de leche para aquellas madres que están dando de lactar.</p> <p>Ingredientes: morocho partido, cauca, agua, leche, canela, pasa y azúcar</p> <p>Preparación: Se debe dejar remojando el morocho una noche antes, al día siguiente se pone a cocinar con agua, cuando está suave se le agrega leche, canela y cuando hierve se le agrega harina de cauca disuelta en agua fría para que espese.</p>	<p>Esta bebida se conoce y prepara a nivel nacional, debido su inigualable sabor, pero lo que la hace única es que en la parroquia de Pastocalle se le agrega un poco de harina de cauca, lo que le da un sabor especial.</p>
Champús	<p>Historia: Se presume que esta bebida se ha preparado desde la época del incario, ya que se dice que los chasquis consumían esta bebida para tener fuerzas al momento de llevar los mensajes del imperio por el camino del inca.</p> <p>Ingredientes: harina de maíz, mote pelado, raspadura, jugo de naranjilla, hierbas aromáticas, especias de dulce.</p>	<p>El champús anteriormente era preparado en plazas y mercados, pero su consumo ha disminuido y hoy en día</p>

	<p>Preparación: Es una bebida realiza a base de la fermentación de la harina de maíz, a la cual se la cierne con un colador y se la vuelve a moler para mezclar con agua y se la vuelve a cernir, se usan los dos líquidos para colocarlos en una olla a la que se agrega el jugo de naranjilla, especias de dulce y se deja cocinar. Una vez listo se sirve con mote</p>	<p>solo se lo encuentra en las tradicionales fiestas de la Mama Negra</p>
<p>Allullas</p>	<p>Historia: es una galleta elaborada con harina y manteca de cerdo, se la ha preparado desde hace varios años, según los habitantes se la comía acompañada de café y queso de hoja en el desayuno, ya que no se consumía pan.</p> <p>Ingredientes: harina, agua, huevos, manteca de chancho y manteca vegetal</p> <p>Preparación: se comienza mezclando todos los ingredientes por aproximadamente 7 minutos, hasta tener una masa manejable, seguido de esto se deja reposar por 5o7 horas, pasado este tiempo se saca la masa para tenderla y hacer bolitas para mandarlas al horno.</p> <p>Herramientas: Horno de leña</p>	<p>Actualmente son muy pocos los locales que utilizan los hornos de leña para elaborar las allullas ya que prefieren darle prioridad al sabor que a la cantidad.</p>
<p>Queso de hoja</p>	<p>Historia: Este queso surgió con la necesidad de utilizar el queso de leche cruda sin sal que los comerciantes no podían vender, para ello decidieron darle una preparación diferente en donde pueda tener más sabor y tenga una textura diferente.</p> <p>Ingredientes: queso de leche cruda, agua caliente, hoja de achira, sal</p> <p>Preparación: primero se desmenuza el queso, seguido de ello se lo pone en agua caliente hasta que logre una consistencia blanda, posterior a ello se lo saca y se lo ubica en una superficie plana para estirarlo con los dedos. Por último, se le da la forma de cilindros alargados y se los envuelve en la hoja de achira</p>	<p>Hoy en día la preparación no ha cambiado, pero si ha se alterado es la presentación ya que en algunos locales se puede ver que han dejado de utilizar la hoja de achira y la han reemplazado por plástico.</p>

Elaborado por: Erika Plasencia

9.7 Guía Gastronómica

Una vez concluido con el inventario de los platos tradicionales del Cantón Latacunga, según las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, se procedió a seleccionar la información más relevante para la creación de la guía; al igual que las mejores fotografías de cada uno de los platos, en las cuales debe resaltar los ingredientes con los que está realizado, para que de esta forma se más atractivo para el público.

9.7.1 Diseño de la Guía

Para realizar la guía se la va a estructurar en tres partes:

La primera parte consta de:

Portada y contraportada: estas serán llamativas para el lector, ya que es importante atraer su atención y para ello se utilizará elementos coloridos y un fondo que resalte la gastronomía. En la portada se encuentra el nombre que es: Lactakuka (Latacunga) Guía gastronómica y en el centro se destaca uno de los platos tradicionales del cantón. En la contraportada se utilizó un estilo más serio y elegante en donde se encuentra el nombre del autor.

La segunda parte está compuesta por:

El índice que permite hallar la información con mayor facilidad, seguido de la introducción en donde se habla un poco sobre la gastronomía ecuatoriana y el objetivo de la guía, en la siguiente página se presenta la información general del cantón, a continuación, se ubica un mapa turístico de la provincia y el mapa del cantón Latacunga y en la siguiente página se detalla un poco de la historia de Latacunga.

La tercera parte consta de la gastronomía tradicional del cantón, en donde se ubicó un plato por página; aquí se ubicó la fotografía del plato, el nombre del mismo, ingredientes, forma de

preparación y en donde se puede adquirir, esto ayudará a que los lectores de la guía sepan en donde pueden adquirir estas delicias gastronómicas.

Para plasmar estas ideas se utilizó el programa Adobe Illustrator que es un editor que sirve para elaborar diferentes proyectos de diseño gráfico.

Imagen 2. Portada



Elaborado por: Erika Plasencia

Imagen 3. Togo



Elaborado por: Erika Plasencia

Imagen 4. Contraportada



Elaborado por: Erika Plasencia

9.8. Difusión a través de redes sociales

Hoy en día las redes sociales han dejado de ser simples aplicaciones para interactuar con personas que se encuentran lejos, subir fotos o enviar mensajes, es conocido que actualmente estas se utilizan como herramientas de difusión de información, debido a que son plataformas que llegan no solo a un grupo determinado de individuos dentro de un lugar en específico, sino también que tienen la capacidad de romper fronteras. Es por ello que al compartir la Guía Gastronómica del cantón Latacunga por estos medios, tiene la posibilidad de llegar no solo a la población que se encuentren dentro del lugar de estudio sino también a otras provincias e incluso a otros países y de esta forma se puede difundir el patrimonio gastronómico.

Para ello se ha creado una página de Facebook la cual lleva el nombre de Guía Gastronómica de Latacunga, en donde inicialmente se publicó la portada y contraportada para dar a conocer a los seguidores el tema de la página, a continuación, se compartió la Guía Gastronómica Digital mediante un enlace a google drive para que todos tengan acceso a ella. Dentro de la plataforma

de Facebook se encuentran varias publicaciones con datos curiosos sobre los platos que se preparan en el cantón, además en cada publicación se incentiva a entrar en el link que los lleva directamente a la guía completa.

Imagen 5. Página de Facebook



Elaborado por: Erika Plasencia

Imagen 6. Publicaciones en Facebook.



Elaborado por: Erika Plasencia

Esta alternativa fue tomada debido a la situación actual que se vive no solo en nuestro país por el COVID 19, ya que por ello no es posible compartir una guía física con la población, además que por los medios digitales existe la posibilidad de actualizar el contenido para mantener el interés de los seguidores de la cuenta.

10. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES Y ECONÓMICOS)

Impactos técnicos

La ficha del INPC fue de gran utilidad ya que con ella se pudo identificar datos reales de las preparaciones, ingredientes, si ha cambiado su forma de preparación, lo que trae como consecuencia la elaboración de una guía con información actualizada. Aquí también se puede considerar el uso de las redes sociales como medio de difusión de información, que permite llegar a más personas de lo que se lograría de forma tradicional.

Impactos sociales

El presente proyecto origina un impacto social al momento de ser compartido por medio de plataformas digitales, ya que muchas personas están acostumbradas encontrar diferentes tipos de contenido y al hallar una guía resalta la gastronomía tradicional del cantón se siente atraídos por la información nueva que pueden encontrar, además se da a conocer datos posiblemente desconocidos para las nuevas generaciones.

11. PRESUPUESTO PARA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 14. Presupuesto

PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO				
ACTIVIDADES	EQUIPOS Y MATERIALES	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Investigación	Computadora	1	\$450	\$450
Bibliográfica	Servicio de Internet	1	\$35	\$35
	Flash Memory	1	\$10	\$10
Salidas de Campo	Transporte	-	\$40	\$40
	Alimentación	-	\$90	\$90
	Esfero	1	\$0,50	\$1
	Cuaderno de campo	1	\$1,50	\$1,50
	Celular (grabadora y cámara fotográfica)	1	\$350	\$350
	Mochila	1	\$10	\$10
Diseño de la Guía	Talento Humano	1	\$25	\$25
Gastronómica	Impresión de la Guía	3	\$15	\$45
Otros	Anillados	3	\$2,50	\$7,50
	Empastado	1	\$20	\$20
	CD's	1	\$3	\$3
	Imprevistos		\$50	\$50
TOTAL				\$1.138

Elaborado por: Erika Plasencia

12. CONCLUSIONES

- Con la presente investigación se puede concluir que a través del levantamiento de información en donde se analizó la situación sociocultural, se ha podido determinar que existe una pérdida de la identidad étnica indígena, ya que según los últimos datos INEC solo un 8,50% de la población se identifica como tal, además a causa de la migración se han perdido varias tradiciones especialmente en el sector rural en donde muchas personas dejan su comunidad en busca de mejores oportunidades laborales, en el ámbito económico se determinó que la principal actividad del cantón es la agricultura y la ganadería, seguida del comercio al por mayor y menor, seguida del comercio al por mayor y menor, cabe recalcar que estas dos actividades se relacionan con el ámbito gastronómico ya que es gracias a los productos que se dan en el lugar, existe una amplia variedad de platos, además que los mayores consumidores de la gastronomía tradicional son los comerciantes que se encuentran en plazas y mercados en donde se venden estos platillos.
- En el ámbito turístico se determinó que a pesar de tener varios atractivos tanto naturales como culturales, las autoridades no han logrado establecer estrategias que permitan que este sector se desarrolle, con la presente investigación se determinó que el cantón Latacunga tiene un gran potencial para fomentar el turismo gastronómico.
- En conclusión, las fichas del INPC, son una herramienta de gran ayuda para inventariar el patrimonio cultural, ya que permite obtener información importante como el alcance, la sensibilidad al cambio, las técnicas e instrumentos utilizados dentro de la preparación de estos platillos, todos estos datos permiten valorar a los portadores de saberes quienes son los encargados de seguir manteniendo vivas las tradiciones culinarias de sus antepasados.

- Es importante tener en cuenta que la información se puede difundir de muchas formas ya sea verbal, a través de investigaciones, guías, libros que son fuentes confiables. Pero también se puede considerar a las redes sociales como medios de difusión de información veraz que puede llegar a muchas más personas.

13. RECOMENDACIONES

- Por la situación actual por la que está pasando no solo el Ecuador sino el mundo entero, el turismo se ha visto afectado por lo cual se deben crear estrategias para fomentar el turismo interno, una de ellas podría ser fomentar el turismo gastronómico, utilizando como herramienta de información la guía gastronómica para de esta forma generar una ruta en donde se considere no solo los platos tradicionales sino también los atractivos turísticos de la provincia y así incentivar a que más personas conozcan el cantón Latacunga.
- Es importante que este tipo de investigaciones se den a conocer no solo en redes sociales, sino que cuenten también con el apoyo de las autoridades de los diferentes GAD's parroquiales y cantonales para que de esta forma se difunda la información ya sea en ferias o en conferencias y así poder atraer turistas e incentivar a la población que se dedica a conservar estas tradiciones gastronómicas, a seguir compartiendo sus conocimientos de generación en generación.
- Es importante apropiarnos fomentar la cultura a través de espacios y encuentros ya sea de danza música, exposiciones, ferias, etc., ya que en la actualidad muchas de las costumbres se han perdido por adoptar otras extranjeras, específicamente en el campo gastronómico se han cambiado varios alimentos por la comida rápida, que a largo plazo lo único que trae son problemas de salud.

14. REFERENCIAS

- Arévalo, J. M. (2009). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Barbolla, C., Benavente, N., & López, T. (30 de Noviembre de 2010). *Investigación Etnográfica*. Obtenido de https://fundacionmerced.org/bibliotecadigital/wp-content/uploads/2017/12/I_Etnografica.pdf
- Chicaiza, E., & Chunllo, G. (2015). *Impulso a la revalorización de la cultura gastronómica como alternativa de desarrollo turístico del cantón Mejía, provincia de Pichincha*. <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/handle/21000/12332?show=full>.
- Chierichetti, L., & Garofalo, G. (2013). *El léxico de las guías descriptivas*. Bergamo: Editorial Board .
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Asamblea Nacional. Registro Oficial 449. Obtenido de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- COOTAD. (2014). Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización. Quito, Ecuador: Sector Público Gubernamental. Obtenido de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf
- GAD Provincial de Cotopaxi. (3 de Julio de 2014). *Cotopaxi*. Obtenido de <https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/latacunga>
- Graterol, R. (2011). *Metodología de la Investigación*. Merida Venezuela .
- Guacho, G. (Mayo de 2015). *Repositorio UNIANDES*. Obtenido de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjpgKvBvZrvAhUQqlkKHdczD5wQFjAHegQICBAD&url=http%3A%2F%2Fdspace.uniandes.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F247%2F1%2FTUAIGAB017-2015.pdf&usg=AOvVaw3LLjjW9PTDXu7kjrmDC7ID>
- Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (2013). Serie normativas y Directrices. En Inpc. Quito: SOBOCGRAFIC. Obtenido de <https://issuu.com/inpc/docs/salvaguardiainmaterial>
- Hernández, G. (2012). *Rescate de Técnicas Culinarias Ancestrales en la Gastronomía Tungurahuese*. <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1790/1/106415.pdf>.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censo*. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/cotopaxi.pdf>.
- INPC. (2014). Patrimonio Cultural Inmaterial. Loja, El Oro y Zamora Chinchipe: <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/patricultinmaterial-R7.pdf>.
- INPC. (Febrero de 2016). *Introducción al Patrimonio Cultural*. Obtenido de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/2.1-INTRODUCCION-PATRIMONIO-CULTURAL-GAD-INDUCCI%C3%93N.pdf>

- Ley de Patrimonio Cultural. (2004). Congreso Nacional. Quito: Registro Oficial Suplemento 465. Obtenido de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/10.-Ley-de-Patrimonio-Cultural.pdf>
- Martínez, A. (15 de Agosto de 2014). *Monografías*. Obtenido de Monografías: <http://www.monografias.com/trabajos31/inventarios-cultura/inventarios-cultura.shtml>
- Mascarenhas, R., & Gândara, J. (2010). *PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN TERRITORIAL La gastronomía como atractivo turístico*. <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>.
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2011). *INTRODUCCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL*. Quito: FORO7.
- Nonajulca, K. (2009). *Técnicas y herencias gastronómicas empleadas por los Incas* . https://issuu.com/lenriq/docs/gastronomia_inca.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas (Primera Edición)*. Quito: Cooperación Editorial Nacional .
- PDOT, G. (2016). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Latacunga 2016-2028*. Latacunga: http://latacunga.gob.ec/images/pdf/PDyOT/PDyOT_Latacunga_2016-2028.pdf.
- Programa Agua para la Sostenibilidad (GLOWS). (2005). Estudio sobre de la calidad del agua de la cuenca del río Pastaza y sus afluentes. Obtenido de https://www.powershow.com/viewfl/28bfe8-ZDc1Z/MUESTREO_DE_LA_CALIDAD_DEL_AGUA_EN_LA_CUENCA_DEL_RIO_PASTAZA_powerpoint_ppt_presentation
- Quecedo, R., & Castaño, C. (2003). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psididáctica* , 10.
- Quijano, R. (Diciembre de 2015). *Repositorio Dspace*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/10554>
- Robles, L. (Agosto de 2019). *Repositorio Universidad Técnica de Cotopaxi* . Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/5272>
- Ruiz, R. (2007). *El Método Científico y sus Etapas* . México.
- Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación* . Obtenido de observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf
- Sistema Nacional de Áreas Protegidas. (2019). <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/reporte-de-visitas#>.
- Torres, E. D. (2013). *Desarrollo de la identidad Cultural* . Ibarra : Universidad Técnica del Norte.
- UNAM. (2018). *Introducción a la Metodología de la Investigación* . Obtenido de <http://paginas.facmed.unam.mx/deptos/ss/wp-content/uploads/2018/10/12.pdf>

UNESCO. (2015). Patrimonio Cultural Inmaterial. Barcelona :
<https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Obtenido de
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Recuperado el 06 de Junio de 2018, de
Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
<http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>.

Yanez, D. (2016). *Método Descriptivo: características, etapas y ejemplos*. Obtenido de
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjvJXK9dvrAhXDxVkJHcKoCdUQFjABegQIBBAB&url=https%3A%2F%2Fkarenpulido.jimdofree.com%2Fapp%2Fdownload%2F9548090769%2FM%25C3%25A9todo%2Bdescriptivo.pdf%3Ft%3D1545406278&>

15. APÉDICES

Apéndice N°1: Aval de Traducción



CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de docente del idioma inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: la traducción del resumen del proyecto de investigación al idioma inglés presentado por la señorita egresada de la Carrera de **INGENIERÍA EN ECOTURISMO** de la **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES, PLASENCIA PULLOPAXI ERIKA MONSERRATH** cuyo título versa **"GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LATACUNGA DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI"**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a la peticionaria hacer uso del presente certificado de la manera ética que estime conveniente.

Latacunga, 30 de marzo del 2021.

Atentamente,



Lcdo. Collaguazo Vega Wilmer Patricio Mg. C.
CC. 1722417571
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS

1803027935 Firmado
digitalmente por
1803027935
VICTOR HUGO
ROMERO GARCIA
GARCIA
Fecha: 2021.03.30
11:30:28 -05'00'

Apéndice N°2: Hoja de vida de Tutor



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: CHICAIZA RONQUILLO

NOMBRES: José Eliecer

ESTADO CIVIL: Soltero

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501423131

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 23/01/1965

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: CALLE LOS ILINIZAS Y CARIHUAYRAZO – LA LAGUNA

TELÉFONO CELULAR: 0983163984

EMAIL INSTITUCIONAL: CHICAIZAEIECER@HOTMAIL.COM

DATOS ACADÉMICOS:

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

PUBLICACIONES DE LIBROS O REVISTAS:

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

HISTORIAL PROFESIONAL

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

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Profesor de derecho, Kichwa, Legislación. Lengua ancestral.

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

Apéndice 3 Hoja de vida estudiante



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Plasencia Pullopaxi

NOMBRES: Erika Monserrath

ESTADO CIVÍL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 050325503-6

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Latacunga, 4 de septiembre de 1997

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Salcedo

TELÉFONO CELULAR: 0984442027

EMAIL INSTITUCIONAL: erika.plasencia5036@utc.edu.ec

ESTUDIOS

REALIZADOS

PRIMARIA	Unidad Educativa "Oxford"	2003-2009
SECUNDARIA	Unidad Educativa "Oxford"	2009-2015
TERCER NIVEL	Universidad "Técnica de Cotopaxi" (Ecoturismo)	2016-2021

CURSOS Y SEMINARIOS

III Campamento de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo

I Seminario Internacional de Turismo y Vida Silvestre del Ecuador 2017

1° Seminario de Guianza y Ecoturismo

I Congreso Binacional Ecuador-Perú "Agropecuaria, Medio Ambiente y Turismo 2019"



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Vinueza Morales

NOMBRES: Diana Karina

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1716060148

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 05/11/1984

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Simón Bolívar y Av. Gral. Rumiñahui, Quito.

TELÉFONO CELULAR: 0994240704

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO, CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	2016-05-23	1032-20161675427

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación digital)
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonana, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación, volumen 4)

HISTORIAL PROFESIONAL

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

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

Apéndice N°5: Hoja de vida de Lector 2



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Armijos Arango
NOMBRES: Sara Alejandra
ESTADO CIVIL: Soltera
CEDULA DE CIUDADANIA: 1802993995
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 21/10/1987
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Pasaje Velastegui y Av. Marquetita Suenz
TELÉFONO CONVENCIONAL: 032597377
TELÉFONO CELULAR: 099774236
EMAIL INSTITUCIONAL: sara.armijos1987@utc.edu.ec
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A
DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TECNICO	Técnica Ejecutiva Univ. Nacional de Turismo	2009-08-21	1042-09-04265
TECNOLOGICO	Tecnología en Administración Turística y Hotelera	2011-06-24	1042-11-0062692
TECNOLOGICO	Master Mención y Especialidad Nivel Tecnológico	2010-10-06	2276-10-127423
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011-08-23	1042-11-0082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017-03-07	724195638

HISTORIAL PROFESIONAL

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

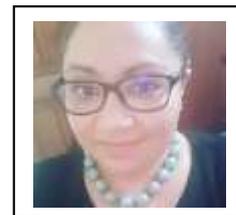
ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Servicios: 81 Servicios personales

PERIODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril - Agosto 2019



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL PERSONAL



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Benavides Zura

NOMBRE: Norma Lucía

ESTDO CIVIL: Soltera

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1002669644

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 06/03/1980

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. José Egusquiza y Miguel Riofrío

TELÉFONO CONVENCIONAL: sn

TELÉFONO CELULAR: 0994078798

EMAIL INSTITUCIONAL:

norma.benavides9644@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2007-09.12	1005-07-785273
CUARTO	Magister 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

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales –
Carrera de Turismo

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

Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

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

Apéndice N°7: Entrevista

Guía de Preguntas para la Entrevista

- ¿Cuántos años lleva usted preparando este plato?
- ¿Este palto tiene algún otro nombre por el cual se conocido?
- ¿Conoce la historia de este plato?
- ¿Qué ingredientes se utiliza?
- ¿Cuál es la forma de preparación?
- ¿De quién aprendió a preparar este plato?
- ¿Ha variado o cambiado los instrumentos o la forma de preparación del plato?

Apéndice N°8: Fotografías



Descripción: Parque Central de Toacaso

Tomada por: Marcia Pullopaxi



Descripción: Mercado El Salto (Togro)
Tomada por: Marcia Pullopaxi



Descripción: Puesto de los Cortados y Caldo Ville
Tomado por: Marcia Pullopaxi



Descripción: Bebida Chaguarmishqui
Tomado por: Marcia Pullopaxi



Descripción: Mercado central de Pastocalle
Tomado por: Marcia Pullopaxi



Descripción: Tortillas de maíz Guaytacama
Tomada por: Marcia Pullopaxi

Apéndice N°9: Fichas de Inventario del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</small> <small>Patrimonio Cultural</small> <small>1996</small>	
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-05-01-62-004-21-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Toacaso		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Parque Central			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.757345 Y (Norte) -78.686833 Z (Altitud) 3.178 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina Criolla			
Código fotográfico: IM-05-01-62-004-21-000001.1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Caldo de Gallina Criolla		D1	Caldo de Gallina de Campo
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	

Breve reseña

El caldo de Gallina Criolla se lo prepara desde tiempos inmemorables, es uno de los platos preferidos para brindar en las fiestas, se lo elabora en mercados, plazas y comúnmente en los hogares ecuatorianos e incluso se le atribuye la propiedad de aliviar la resaca ya que devuelve las energías perdidas. Lo que caracteriza a este plato es que para su elaboración se utiliza gallina criolla que, a diferencia de los pollos criados en galpones, le da un sabor diferente mucho más sabroso debido a la alimentación que tienen estos animales, además se utilizan productos propios de la zona para su elaboración como papas, zanahoria, ajo, cebolla blanca, papanabo, apio, perejil y cilantro

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

Gallina criolla, arrocillo, zanahoria, papanabo, arveja, papas, cebolla blanca, ajo, apio, cillantro y sal

PREPARACIÓN:

- 1.-Primero se pone a hervir una olla con agua, una vez lista se agrega las presas de gallina y 3 dientes de ajo machacados con un poco de sal, a continuación, se le agrega las arvejas, zanahoria picada, papanabo picado en cuadritos, esto se lo deja hervir por aproximadamente unos 35 a 40 minutos.
- 2.-A continuación, se lava el arrocillo y se lo vierte en la olla, se espera a que este esté totalmente cocinado y se le agrega una rama de apio.
- 3.-En una olla aparte se coloca las papas peladas con agua, sal y una rama de cebolla blanca.
- 4.-Por último, se prepara el picadillo que consta de cilantro y perejil finamente picado y cebolla blanca picada en cuadritos.
- 5.-Para servir se coloca en el plato una papa cocinada, encima de esto va el caldo con la presa gallina y por ultimo un poco de picadillo

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	En la actualidad este delicioso plato se lo prepara de forma continua ya que es uno de los platos más conocidos, se lo puede encontrar en restaurantes, ferias gastronómicas, fiestas y en los hogares.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	El caldo de Gallina Criolla es preparado a nivel nacional ya que su sabor inigualable y la facilidad para realizarlo lo hace uno de los favoritos en la mesa de los ecuatorianos.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Gallina Criolla	Animal	Cotopaxi-Toacaso	Producción propia
E2	Papanabo	Vegetal	Cotopaxi-Toacaso	Compra
E3	Apio	Vegetal	Cotopaxi-Toacaso	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Mama cuchara	Actual	Cotopaxi-Toacaso	Propio
H2	Ollas	Actual	Cotopaxi-Toacaso	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
------	--------	---------------------------	----------------------------	-----------	-----------

Individuos	Mercedes Chacón	42 años	Comerciante	Parque central de Toacaso	Toacaso
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Mercedes Chacón cuenta que aprendió la preparación de este plato de su madre, pero aún recuerda que su abuela solía preparar el caldo de gallina en una olla de barro y en la antigua cocina a leña, comenta que todavía está en su memoria el sabor inigualable que tenía el caldo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este es uno de los platos más solicitados ya que las personas aseguran que comer un plato de este caldo los llena de energía para realizar las actividades diarias, además aseguran que es muy bueno cuando se tiene resaca o para curar los resfriados.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Este plato ha sufrido varios cambios con el pasar del tiempo específicamente en los instrumentos que se utilizan para su preparación como por ejemplo cambiar de las ollas de barro a las ollas de aluminio o cambiar la cocina de leña por cocinas a gas, estos son los detalles que más han cambiado pero a pesar de esto los ingredientes se han mantenido igual que hace varios años
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mercedes Chacón	Parque Central de Toacaso	N/A	Femenino	42 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-62-004-21-000001.1.jpg.		

9. OBSERVACIONES

N/A

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-04-004-21-000002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: El Salto

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.931747 Y (Norte) -78.619626 Z (Altitud) 2.764 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de Ville es uno de los platos más conocidos por los comerciantes del cantón

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000002.2.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo de Ville	D1	Caldo de guagua ville
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve reseña	
Este plato se lo elabora desde hace muchos años atrás ya que los pobladores le han atribuido propiedades curativas a este plato ya que muchos de ellos afirman que al consumirlo tienen más energía para realizar sus actividades, además varios doctores lo recomiendan para pacientes con anemia, menopausia y dolor de huesos. Pero a pesar de estos beneficios las nuevas generaciones han dejado de consumirlo. Inclusive las mismas vendedoras han notado que los jóvenes son los que menos llegan a sus puestos.	
4. DESCRIPCIÓN	
Ingredientes: Ville (feto de vaca), ajo, comino, cebolla, yerba buena, leche y sal	
Preparación: Para preparar este plato se empieza por pelar y lavar al ville, sacando todas las vísceras y dejando solo la carne, seguido de esto en una olla se pone ajo, comino, cebolla, todo esto licuado y se deja hervir por cinco minutos, después de esto se le agrega la carne de ville y se la deja hervir hasta que este suave y por último se le agrega cuatro ramas de hierbabuena y sal. Para servir se le agrega un poco de leche, picadillo y ají hecho en piedra.	
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
	Anual
X	Continua
	Ocasional
	Otro
Este palto se lo considera continuo debido a que se prepara los días martes y sábados en el mercado El Salto desde hace más de 20 años	
Alcance	Detalle del alcance
	Local
	Provincial
X	Regional
Se considera que su alcance es regional debido a que existen preparaciones similares en las provincias de la sierra como Pichincha e Imbabura. En la primera se realiza hornado con la proteína principal y en la segunda se elabora un caldo parecido en donde este es acompañado de mote o papas	

	Nacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Carne de Ville	Animal	Santo Domingo	Compra	
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ortencia Guaita	+20	Comerciante	Mercado El Salto	El Salto
Colectividades					
Colectividades					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Según la señora Ortencia Guaita aprendió a realizar este caldo de su abuelita cuando era muy joven, hoy en día ella ha transmitido este conocimiento no solo a sus hijos sino también a varias mujeres que trabajan junto a ella en la elaboración de este plato.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de este plato es importante ya que ayuda a la economía de la población, sino que también es generadora de fuentes de empleo, además, el seguir preparando este alimento ayuda a que la gastronomía tradicional no se pierda con el tiempo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se considera que tiene una sensibilidad media debido a que en la actualidad los jóvenes ya no se sienten atraídos por este tipo de preparaciones y prefieren consumir comida rápida lo que ocasiona a largo plazo problemas de salud.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ortencia Guaita		Latacunga	N/A	Femenino	46 años
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-01-04-004-21-000002.2. jpg			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:		
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Erika Plasencia					



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-05-01-59-004-21-000003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: Pastocalle

Urbana

Rural

Localidad: Parque Central

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.727297 Y (Norte) -78.634811 Z (Altitud) 3.136 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Habas con Carne es un plato elaborado con productos de la zona

Código fotográfico: IM-05-01-59-004-21-000003.3 jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Habas con Carne	D1	Bandeja Andina
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve reseña					
Este plato se lo prepara principalmente después de las épocas de cosecha, ya que, para recolectar el maíz, habas, papas, entre otros productos, se organizaba una minga en donde se llama a los parientes cercanos para pedir su colaboración y terminar el trabajo lo más pronto posible. Lo primero que se recolectaba su usaba para cocinarlo lo que las personas llaman de la mata a la olla, está actividad es considerada un momento de reunión familiar en donde se comparte con todos los miembros de la familia desde los más pequeños hasta los más grandes.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Habas, choclos tiernos, papas chauchas, Carne de res o borrego y sal					
PREPARACIÓN: En una olla se pone a cocinar las habas y los choclos, una vez que esté más o menos suaves se agrega la papa chaucha, se le agrega la papa al final porque se cocina muy rápido y si se la deja mucho tiempo se hace colada. Seguido se filetea la carne, se la aliña con ajo y sal y se las asa, esto le da un sabor único. Este plato se sirve a acompañado de ají de piedra.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato es considerado continuo debido a que se lo puede encontrar todos los domingos en el mercado central de Pastocalle, a pesar de que se han dejado a un lado algunos alimentos este sigue persistiendo con el tiempo. Además es común que en los hogares se consuma estos alimentos			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato se lo prepara principalmente en la región sierra ya que todos los productos con los que se realiza se producen en esta zona, en algunos lugares se incluye mellocos.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de res	Animal	Cotopaxi-Pastocalle	Compra	
E2	Habas	Vegetal	Cotopaxi- Pastocalle	Compra	
E3	Choclos	Vegetal	Cotopaxi- Pastocalle	Compra	
E4	Papas chauchas	Vegetal	Cotopaxi- Pastocalle	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elsa Iza	53 años	Comerciante	Mercado central de Pastocalle	Pastocalle
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La señora Elsa cuenta que la tradición de elaborar este plato viene desde sus antepasados, ya que desde que tiene memoria recuerda que su familia se ha dedicado a la agricultura y hace 15 años se dedica a vender este plato en la parroquia.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este plato es importante porque da a conocer sobre la importancia del agricultor en la sociedad, ya que sin su noble labor la población no tuviera alimentos con los cuales abastecerse para cubrir sus necesidades alimenticias. Entre estos se destacan los ingredientes con los que se prepara esta comida.

Sensibilidad al cambio

X	Alta	Este plato se considera que tiene una sensibilidad alta debido a dos razones, la primera es que en la actualidad ya no se realiza las mingas para la recolección de productos hoy en día se prefiere contratar peones para que realicen este trabajo, la segunda es que con el pasar del tiempo se han excluido varios ingredientes como las ocas y las mashuas, que hace varios años atrás eran muy apetecidas, pero ahora ya casi nadie las consume.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Elsa Iza	N/A	N/A	Femenino	53 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-59-004-21-000003.3 jpg		

9. OBSERVACIONES

N/A

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-61-004-21-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: Tanicuchí

Urbana

Rural

Localidad: Parque Central

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.780362 Y (Norte) - 78.637842 Z (Altitud) 2.985 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Hornado de Tanicuchí

Código fotográfico: IM-05-01-61-004-21-000004.4.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Hornado	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Festiva	

Breve reseña					
<p>A pesar de que el cerdo fue introducido en Sur América durante la época de la conquista hoy en día se lo prepara de muchas formas, una de ellas es el Hornado, este plato tiene una característica particular ya que tiene cierto parecido con el Cochinillo que es un plato realizado en horno de leña en España, su diferencia está en los ingredientes que se utiliza ya que en nuestro país se modificó totalmente su elaboración y en cada región se lo prepara con los productos propios de la zona ya que no solo se encuentra Hornado en la Sierra sino también en la costa y oriente. En donde se lo acompaña ya sea con yuca chifles o mote</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>INGREDIENTES: Cerdo, Ajo, Comino, Cebolla, Achiote, Cerveza, Papa, Queso, Cebolla Blanca, Leche, Tomate, Culantro y Sal</p> <p>PREPARACIÓN: La preparación de este plato comienza un día antes, se empieza con el chanco pelado y lavado y se le hace pequeños cortes en la carne por todo el cuerpo, posteriormente se procede a aliñarlo con ajo, comino, sal, cebolla, achiote y un poco de cerveza, estos ingredientes se los licua y se unta la mezcla entre el cuero y la carne. Se deja reposar por todo un día y al siguiente se lo mete al horno de leña por aproximadamente 4 horas la temperatura no debe ser ni muy alta ni muy baja ya que debe tener una cocción lenta para que de esta forma la grasa se vaya derritiendo y la carne se suavice. A este plato se lo acompaña de tortillas de papa a las que para que tengan ese color típico anaranjado se le agrega achiote, cebolla blanca picada finamente, leche y queso, se sirve con ají y agrio.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Actualmente este plato se lo prepara todos los días de feria en la parroquia de Tanicuchí, se lo puede encontrar en el Mercado Central			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Se considera que este plato tiene un alcance nacional debido a que se lo prepara en las tres regiones del país cada una con sus variaciones en los productos que utilizan para acompañarlo. En la sierra en su mayoría es acompañado con mote.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cerdo	Animal	Cotopaxi-Tanicuchí	Compra	
E2	Achiote	Vegetal	Cotopaxi-Tanicuchí	Compra	
E3	Comino	Vegetal	Cotopaxi-Tanicuchí	Compra	
E4	Cerveza	Otro	Cotopaxi-Tanicuchí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de Leña	Tradicional	Cotopaxi-Tanicuchí	Alquiler	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Alba Toapanta	57 años	Comerciante	Mercado Central	Tanicuchí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Doña Alba comenta que aprendió a realizar esta preparación de la señora María Toctaguano quien al igual que ella preparaba este y otros platos para vender los días feriados y en las fiestas de la parroquia. Pero después de diez años de trabajar junto a ella decidió poner su propio puesto de comida. Actualmente su hija le ayuda en el negocio y ha aprendido todas las técnicas de preparación.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este plato es importante para el desarrollo económico de la comunidad puesto que al ser una parroquia dedicada a la agricultura y la ganadería, mediante estas elaboraciones pueden comercializar sus productos, además la forma de preparación del hornado dentro de la parroquia es muy distinta a los demás lugares lo que lo hace especial

Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad al cambio de esta preparación se la ha visto reflejada específicamente en la desaparición de los hornos de leña, ya que hace años atrás eran común que en varios hogares se contara con uno, pero en la actualidad son muy pocas las personas que tiene o brindan el alquiler de este tipo de hornos. Su preparación ha variado según la región en la que se lo prepara, pero siempre con productos de la zona.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Alba Toapanta	Tanicuchí	N/A	Femenino	57 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-61-004-21-000004.4 jpg		

9. OBSERVACIONES

N/A

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-04-004-21-000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: El Salto

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.931747 Y (Norte) -78.619626 Z (Altitud) 2.764 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Cortados en donde se destaca la guagua mama y el puzún

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000005.5 jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cortados	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve reseña					
El Ecuador es conocido por la variedad gastronómica que posee, esto debido a que es un país con una gran variedad de productos y también se lo reconoce porque aquí nada se desperdicia, una muestra de ello es la variedad de platos que se realiza con diferentes órganos de los animales de crianza como gallinas, res, cerdo o borrego, un ejemplo de esto son los cortados, este es un plato que se realiza con el útero y el estómago de la vaca, este plato se lo viene preparando desde hace más de 50 años.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Guagua mama (útero de la vaca), Puzún (Estomago de la vaca), cebolla paiteña, tomate, sal, cilantro					
PREPARACIÓN: Para la preparación de este plato se comienza limpiando los dos ingredientes principales con cal y agua, a continuación, se procede a cocinarlos con agua y bicarbonato por dos horas en una paila grande. Una vez listo se lo coloca dentro de una bolsa de tela que posteriormente se pone en un cajón de madera para que se conserve tibio. Este plato se lo sirve con un agrio hecho con cebolla, tomate, cilantro y sal.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	En la actualidad este plato se lo prepara todos los martes y sábados en el mercado del Salto, esta tradición se ha mantenido durante más de 20 años ya que incluso antes de que exista este mercado, las vendedoras se ubicaban en la Cocha para atender a los clientes que venían en busca de los famosos cortados.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Se considera que este plato tiene un alcance regional debido a que se lo realiza en varias provincias de la sierra, ya que es muy apetecido por los comerciantes que asisten a las ferias en diversos lugares, esto debido a su sabor único y su bajo costo.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Guagua mama	Animal	Santo Domingo	Compra	
E2	Puzún	Animal	Santo Domingo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila de bronce	Tradicional	N/A	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ortencia Guaita	+ 20	Comerciante	Mercado El Salto	El Salto
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

X	Padres-hijos	Según la señora Ortencia Guaita aprendió a realizar este plato de su abuelita cuando era muy joven, hoy en día ella ha transmitido este conocimiento no solo a sus hijos sino también a varias mujeres que trabajan junto a ella en la elaboración de este plato.
X	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este plato tiene un gran valor nutricional ya que es alto en proteínas lo cual es bueno para la salud, en la población laticungueña este plato se lo consume debido a que muchos afirman que este plato les da energía y los mantiene llenos por más tiempo lo que ayuda para soportar las largas horas de trabajo

Sensibilidad al cambio

	Alta	Se considera que tiene una sensibilidad media debido a que en la actualidad los jóvenes ya no se sienten atraídos por este tipo de preparaciones y prefieren consumir comida rápida lo que ocasiona a largo plazo problemas de salud.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ortencia Guaita	Latacunga	N/A	Femenino	46 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-04-004-21-000005.5 jpg		

9. OBSERVACIONES

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-04-004-21-000006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: El Salto

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.931747 Y (Norte) -78.619626 Z (Altitud) 2.764 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Ají hecho en piedra

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000006.6.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Ají de piedra	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve reseña					
En el Ecuador la gran mayoría de sus habitantes gustan de acompañar sus comidas con una salsa picante, esto se debe a que en nuestro país existe una gran variedad de ajíes, desde los más fuertes hasta uno un poco más suaves, se ha vuelto una costumbre acompañar cualquier plato con este picoso producto					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Ají, cebolla blanca, cilantro, tomate y sal					
PREPARACIÓN: Para prepararlo previamente se debe lavar el ají y cortarlo en pequeños trozos, se lo lleva a la piedra, se le agrega sal y se lo muele, una vez hecho esto se le añade la cebolla blanca cortada finamente, el tomate, el cilantro y se mezcla, por último, se añade un poco de agua y está listo para servirse.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Hoy en día el ají hecho en piedra acompaña varios platos de la gastronomía ecuatoriana por lo cual se considera que tiene una periodicidad continua.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Esta forma de preparar el ají en una piedra de moler se lo ha visto mayormente en la región sierra, pero también se lo encuentra en la costa y amazonía.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Ají	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Piedra de Moler	Tradicional	N/A	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ortencia Guaita	+ 20	Comerciante	Mercado El Salto	El Salto
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

X	Padres-hijos	La señora Ortencia cuenta que su abuelita preparaba este ají en las fiestas, ya sean bodas o bautizos para acompañar las comidas ya sea el caldo de gallina o las papas con cuy. Ella ha tenido la oportunidad de pasar esta receta a sus hijos y a las mujeres que trabajan junto a ella.
X	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este plato es importante ya que es parte de la población, incluso algunas personas no pueden comer sino tienen un buen ají a lado de su plato.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Esta forma de preparar el ají tiene una sensibilidad media ya que en la actualidad se lo está reemplazando por productos embazados que están listo para consumirse, esto trae como consecuencia que las personas se interesen menos en conocer el procedimiento para realizar este ají en la piedra de moler.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ortencia Guaita	Latacunga	N/A	Femenino	46 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-04-004-21-000006.6.jpg		

9. OBSERVACIONES

--

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-04-004-21-000007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: El Salto

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.931747 Y (Norte) -78.619626 Z (Altitud) 2.764 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chaguarmishqui

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000007.7.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chaguarmishqui	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve reseña					
El Chaguarmishqui viene del penco de la cabuya, desde hace muchos años atrás nuestros antepasados descubrieron que este tenía varias utilidades no solo le proporcionaba bebida, sino que aprendieron a utilizar sus hojas para elaborar sogas, lavar su cabello, como material para asegurar sus techos, entre otros usos.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Dulce de Cabuya, Arroz de cebada, Pimienta Dulce					
PREPARACIÓN: El primer paso para realizar esta bebida es extraer el dulce de la cabuya, para esto el penco seleccionado debe estar maduro, esto se puede ver cuando el penco toma un color verde azulado y está rodeado de muchas hojas espinosas. Cuando se selecciona la planta se debe cortar las hojas que la rodean, al momento de encontrar el corazón se le hace un pequeño orificio en donde pueda entrar el cucharón para sacar el dulce. Una vez se obtiene el dulce, en una olla se pone a cocinar el arroz de cebada con agua y la pimienta dulce, cuando la cebada ya está suave se le agrega el dulce de cabuya y se lo deja hervir por una hora y está listo para beberlo.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta es una bebida muy común, en el Mercado de El Salto se lo puede encontrar todos los días en el patio de comidas, ya que las personas que vienen al lugar lo compran para acompañar sus alimentos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Esta bebida se la prepara en toda la sierra ecuatoriana, que la planta que se utiliza se encuentra en toda la región, esta es una de las bebidas más nutritivas y naturales que se puede encontrar			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Penco	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Producción propia	
E2	Cebada	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Raspador	Tradicional	N/A	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Estrella	45 años	Comerciante	Mercado El Salto	El Salto
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

X	Padres-hijos	La señora María Estrella cuenta que aprendió a preparar esta bebida de su bisabuelita, ya que ella en la parroquia de Mulaló, y siempre que podían iban a sacar el dulce de esta planta, a sus doce años empezó a preparar esta bebida junto a su madre para venderla.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Esta bebida es considerada por la comunidad como una gran fuente de vitaminas y nutrientes, ya que tiene fosforo, hierro y calcio, lo que ayuda a aliviar enfermedades como la anemia, artritis y mejorar el sistema inmunológico, además que ayuda a la buena digestión de los alimentos.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Se considera que esta bebida tiene una sensibilidad al cambio baja, ya que en los últimos años se han realizado proyectos que incentivan a la comunidad a conocer los beneficios del chaguarmishqui
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Estrella	N/A	N/A	Femenino	57 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-04-004-21-000007.7.jpg		

9. OBSERVACIONES

--

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-59-004-21-000008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: Pastocalle

Urbana

Rural

Localidad: Parque Central

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.727297 Y (Norte) -78.634811 Z (Altitud) 3.136 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Morocha

Código fotográfico: IM-05-01-59-004-21-000008.8.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Morocho	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía continua	

Breve reseña

Esta bebida es típica en la región andina ya que sirve en las épocas de frío para entrar en calor por lo general se le acompaña con una empanada, además que es una bebida nutritiva. En la parroquia de Pastocalle el morocho se lo prepara con harina de cauca que no solo ayuda a que la bebida espese sino también aporta nutrientes a la bebida.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

Morocho partido, Cauca, Agua, Leche, Canela, Pasas, Azúcar

PREPARACIÓN:

Primero se pone a remojar el morocho 12 horas antes de ponerlo a cocinar, seguido de esto se cuela el agua y se pone el morocho a cocinar con agua limpia, una vez que este suave se agrega la leche y la canela, se deja hervir, cuando esto sucede se agrega la cauca que previamente debe estar hidratada en agua fría, se deja hervir por unos minutos y se endulza con azúcar al gusto y se le agregan las pasas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta bebida se la prepara todos los días en el mercado central de Pastocalle, ya que propios y extraños se sienten atraídos por esta bebida		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Se considera que esta bebida tiene un alcance nacional ya que se prepara en la costa y en toda la serranía, en la provincia de Cotopaxi se puede decir que es una bebida popular en todos los cantones.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Morocho	Vegetal	Cotopaxi-Pastocalle	Compra
E2	Cauca	Vegetal	Cotopaxi- Pastocalle	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elvira Saquina	46 años	Comerciante	Mercado central de Pastocalle	Pastocalle
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
-----------------------	---------------------------

X	Padres-hijos	Esta preparación la aprendió de su madre y su abuelita quienes desde cuando era una niña le daban de tomar esta bebida
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Esta bebida es importante para la comunidad ya que es elaborada con el morocho que es uno de los granos andinos más conocidos, además que representa la productividad de la zona.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Tiene una sensibilidad al cambio baja ya que al ser una bebida que se consume a lo largo de la región andina puede que se agreguen o se quiten ingredientes, pero su esencia es la misma.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Elvira Saquina	N/A	N/A	Femenino	46 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-59-004-21-000008.8.jpg		

9. OBSERVACIONES

N/A

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-04-004-21-000009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: La Matriz

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.928530 Y (Norte) -78.623889 Z (Altitud) 2.764msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chugchucas acompañado de mote con chicharrón

Código fotográfico: IM-05-01-59-004-21-000008.9.9.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chugchucas	D1	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve reseña					
<p>La palabra Chugchucara significa Cuero tembloroso, esto se debe a que la parte del cuello del cerdo en donde tiene una gran cantidad de grasa y carne es temblorosa, se toma como referencia específicamente esta parte del animal ya que es una de las más carnosas, este plato se originó en la ciudad de Latacunga, en donde uno de los primeros locales en preparar esta receta es el de doña Rosita que empezó con un pequeño local en el ingreso sur de la ciudad.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>INGREDIENTES: carne de cerdo, cuero de cerdo, mote, maíz para tostado, maduro, papas, canguil, ajo, sal</p> <p>Empanada de mejido harina de trigo, levadura, manteca de cerdo, sal, agua, queso, canela, azúcar</p> <p>PREPARACIÓN: Se debe hervir la carne de cerdo con agua, ajo, cebolla y sal, posteriormente es frita en su propia grasa a fuego bajo durante horas, esto se lo realiza en una paila de bronce. La fritada es el ingrediente principal de este plato. La presentación consta de una entrada de mote con chicharrón acompañada de un plato con trozos de cerdo, cuero blando al que debe su nombre, cuero reventado, papas cocidas y fritas en la misma paila del cerdo; además se sirve con plátano maduro frito, tostado, canguil y empanadas de mejido; estas últimas se diferencian por su sabor dulce y salado, debido a que la masa de harina de trigo es salada y su relleno, el mejido, es un dulce compuesto de queso, canela y azúcar.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este palto se lo prepara todos los días en el local de Doña Rosita Jiménez ya que según ella misma cuenta sus clientes la visitan cualquier día de la semana para probar este delicioso plato, es por esta razón que las puertas de su local siempre están abiertas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance Nacional debido a que muchos de los visitantes de otras provincias que llegan al cantón, lo hacen para probar este delicioso plato, que para propios y extraños es la representación de los latacungeños.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cerdo	Animal	Cotopaxi-Latacunga	Compra	
E2	Cuero	Animal	Cotopaxi- Latacunga	Compra	
E3	Empanadas de mejido	Otro	Cotopaxi- Latacunga	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila de bronce	Tradicional	N/A	Herencia	
H2	Bateas	Tradicional	N/A	Herencia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Rosa Jiménez	+ de 100 años de actividad	Comerciante	Vía E35 a 750m del terminal terrestre Latacunga	Latacunga
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Doña Rosita cuenta que esta receta se la heredo su abuelita quien llevaba el mismo nombre a su mamá Doña Pastora, quien con el pasar de los años le enseñó todo a quien actualmente administra el local y doña Rosita junto con su esposo se han encargado de transmitir este conocimiento a sus hijas para que la tradición se siga manteniendo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las chugchucaras son importantes para la población debido a que se han vuelto símbolo de identidad de los latacungueños, este plato representa que es una tierra agrícola en donde se da una gran variedad de maíz y productos agrícolas y que a través del tiempo han podido implementar la carne y el cuero del cerdo en distintas presentaciones.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Si bien los ingredientes no han variado, los instrumentos si lo han hecho anteriormente se utilizaba un gran fogón a leña para realizar la fritada, pero con el tiempo se lo ha cambiado por una cocina industrial; al igual que al momento de servir hace mucho tiempo se ofrecía chicha de jora para acompañar el plato, en la actualidad esta bebida ya no se prepara y ha sido reemplazada por las gaseosas y la cerveza.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa Jiménez	Latacunga	0998121805	Femenino	84 años

8. ANEXO

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-01-04-004-21-000009.9.jpg		

9. OBSERVACIONES

Actualmente este local tiene una sucursal el paso Lateral en la vía a Pujilí, por la situación de la pandemia Chugchucaras Rosita se ha adaptado y hoy en día hace entregas a domicilio.

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi

Inventariado por: Erika Plasencia

Fecha de inventario:

Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Erika Plasencia



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-05-01-04-004-21-000010

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: La Estación

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.931451 Y (Norte) -78.622979 Z (Altitud) 2.769 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Allullas típicas del cantón Latacunga

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000010.10.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Allullas	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve reseña					
La allulla es una galleta elaborada con harina y manteca de cerdo, se la ha preparado desde hace varios años atrás, los habitantes dicen que fue el primer pan que se comercializo en el cantón, ya que esta se la comía acompañada de café y queso de hoja en los desayunos					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Harina, Agua, Huevos, Manteca vegetal, Manteca de chancho, Levadura					
PREPARACIÓN: Para esta preparación se mezcla todos los ingredientes por unos 7 minutos hasta tener una masa manejable y seguido de esto se deja reposar la masa de 5 a 7 horas, pasado este tiempo se saca la masa para tenderla y se saca pequeñas bolitas para ponerlas en las latas que van al horno, dentro del horno debe leudar por unos 20 minutos a 50°C de temperatura, por último, se le deja una hora para que terminen de hornearse.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta galleta se la prepara continuamente debido a que representa una de las razones por la que los visitantes llegan a la ciudad, por lo tanto, se las prepara todos los días de la semana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las allullas son conocidas a nivel nacional, es decir, que al nivel de la sierra mucha gente conoce de estas deliciosas galletas, inclusive muchas personas llevan a vender este producto en otras provincias. Pero solo se consiguen en el cantón Latacunga			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra	
E2	Manteca de chancho	Animal	Cotopaxi- Latacunga	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de Leña	Tradicional	N/A	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Familia Huertas	43 años de actividad	N/A	Latacunga	Latacunga
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

X	Padres-hijos	Esta tradición según cuenta los miembros de la familia se ha realizado por 43 años, todo empezó cuando su abuelo se quedó sin trabajo por lo tanto debía buscar una forma de sacar adelante a su familia, por esta razón decidió aprender a elaborar las famosas allullas.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La elaboración de las allullas es importante porque representa uno de los atractivos para los visitantes y por lo tanto es generadora de fuentes de empleo y la dinamización de la economía				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad son muy pocas las personas que utilizan horno de leña para elaborar las allullas. Hoy en día han sido reemplazados por hornos a gas, que si bien hacen más fácil el trabajo, no le da el mismo sabor		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Kléver Huertas	N/A	N/A	Masculino	25 años
8. ANEXO				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-04-004-21-000010.10.jpg			
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Erika Plasencia				



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-05-01-04-004-21-000011

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: La Estación

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.931451 Y (Norte) -78.622979 Z (Altitud) 2.769 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Queso de hoja

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-00001.11.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Allullas	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve reseña

Este queso surgió con la necesidad de utilizar el queso de leche cruda sin sal que los comerciantes no podían vender, para ello decidieron darle una preparación diferente en donde pueda tener más sabor y tenga una textura diferente

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

Queso de leche cruda, agua caliente, sal y hoja de achira

PREPARACIÓN:

Para Se desmenuza el queso, seguido de esto se lo pone en agua caliente hasta que logre una consistencia blanda, posterior a ello se lo saca y se lo ubica en una superficie plana para lograr estirarlo con los dedos. Por último se le da la forma de cilindros alargados y estos se empaca en las hojas de achira.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este queso se lo vende junto con las allullas, es por esta razón que en todo local en donde se venda allullas se va a encontrar un queso de hoja	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	El queso de hoja se lo elabora en el cantón Latacunga y se lo comercializa alrededor de las parroquias. Pero también se lo distribuye a diferentes provincias del Ecuador.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Queso de leche cruda	Animal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E2	Hoja de achira	Vegetal	Cotopaxi- Latacunga	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Familia Huertas	43 años de actividad	N/A	Latacunga	Latacunga
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
-----------------------	---------------------------

X	Padres-hijos	Los miembros de esta familia han aprendido a realiza este tipo de queso observando a sus mayores, ya que para ellos es imprescindible tener al alcance este producto, puesto que es muy solicitado por los visitantes
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La elaboración de las allullas es importante porque representa uno de los atractivos para los visitantes y por lo tanto es generadora de fuentes de empleo y la dinamización de la economía				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad son muy pocas las personas que utilizan horno de leña para elaborar las allullas. Hoy en día han sido reemplazados por hornos a gas, que si bien hacen más fácil el trabajo, no le da el mismo sabor		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Kléver Huertas	N/A	N/A	Masculino	25 años
8. ANEXO				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-04-004-21-000011.11.jpg			
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Erika Plasencia				



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-05-01-04-004-21-000012

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: El Salto

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.931747 Y (Norte) -78.619626 Z (Altitud) 2.764 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Togro

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000012.12.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Togro	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve reseña

Este plato se caracteriza por ser elaborado especialmente el 2 de noviembre en el día de los difuntos, en el sector de La Merced, además años atrás cuando aún se utilizaba el trueque, los campesinos intercambiaban este platillo a cambio de una canasta de cebada.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

cuero de cerdo, ajo, sal, achiote, cebolla blanca

PREPARACIÓN:

La preparación empieza con el lavado del cuero de cerdo, a continuación, se lo pone a cocinar en leña por unas tres horas a fuego bajo, una vez que esta suave, se le añade los condimentos como ajo, sal, achiote y otras especias y se lo deja hervir por una hora más para que penetren los sabores de los condimentos, una vez cocinado se lo pone a enfriar toda la noche en lavacaras ya sea de plástico o aluminio totalmente secas, para que una vez frio se desmolde fácilmente.

Esta preparación se la puede acompañar con papas o mote

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato se lo prepara los días martes y sábados en el mercado de El Salto en la ciudad de Latacunga, pero tal es su reconocimiento que las vendedoras de la ciudad van a las ferias en otros cantones a ofrecer este delicioso palto. Por lo cual se elabora de forma continua.		
X	Continua			
	Ocasional			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Tiene un alcance regional debido a que su alto contenido de colágeno lo ha hecho famoso en otras provincias en donde se ha empezado a preparar.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuero de cerdo	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E2	Achiote	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Lavacara	Actual	N/A	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Olga Guamushig	30 años de actividad	Comerciante	Mercado El Salto	El Salto
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La preparación de este plato se ha transmitido de generación en generación esta

	Maestro-aprendiz	elaboración empezó con la señora Transito Cuito quien fue una de las primeras mujeres en realizar el togro, ella transmitió este conocimiento a su hija Olga, quien a su vez ha heredado el conocimiento a sus hijas quienes son las que hoy en día siguen con la tradición ya que por la pandemia su madre ya no puede salir a las ventas.
	Centro de capacitación	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este plato es importante ya que muchas de las personas que consumen este plato asegura que ayuda en el dolor de hueso, fortalece los cartílagos ya que es una gran fuente de colágeno				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	De acuerdo a la entrevista realizada la preparación del Togro ha logrado mantenerse con el pasar del tiempo con algunas variantes en sus ingredientes, pero su sabor sigue siendo el mismo. Por lo cual se considera que tiene una sensibilidad al cambio baja.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Olga Guamushig	Latacunga	814144	Femenino	60 años
8. ANEXO				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-04-004-21-000012.12.jpg			
9. OBSERVACIONES				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Erika Plasencia				



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-05-01-59-004-21-000013

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: Guaytacama

Urbana

Rural

Localidad: Parque Central

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.727297 Y (Norte) -78.634811 Z (Altitud) 3.136 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Tortillas de maíz o tortillas de palo

Código fotográfico: IM-05-01-59-004-21-000013.13.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortillas de maíz	D1	Tortillas de palo
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve reseña

Las tortillas de maíz tradicionales, se elaboraron en la parroquia de Guaytacama, y a partir de este lugar las demás parroquias han decidido realizar esta preparación ya que es una de las más consumidas dentro del cantón, ya que las personas aseguran que el sabor no se compara con nada que hayan probado.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

Harina de Maíz, Queso tierno, Cebolla blanca, Manteca de Chanco, Agua y sal

PREPARACIÓN:

Principalmente se pone la harina sobre una fuente y se la mezcla con agua y sal de apoco hasta conseguir una masa homogénea se la deja reposar por varios minutos, mientras tanto en otro recipiente se pica la cebolla y se troza el queso, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no se desborde de la tortilla de maíz. Para freírlas se utiliza un sartén que es obtenido del disco de las rastras de tractor y se le unta manteca de chanco esto se lo pone sobre un brasero de leña, este último le da un sabor especial a las tortillas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Estas tortillas se las prepara tradicionalmente todos los días sábados de 3 de la tarde en adelante en la parroquia de Guaytacama, pero debido a que esta preparación se ha difundido por todo el cantón, se la pueden encontrar todos los días en las parroquias de Pastocalle, San Buena ventura y en el centro de Latacunga	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Esta preparación tiene un alcance local debido a que solo se prepara dentro del cantón.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de maíz	Vegetal	Cotopaxi-Guaytacama	Compra
E2	Queso tierno	Animal	Cotopaxi-Guaytacama	Compra
E3	Manteca de chanco	Animal	Cotopaxi-Guaytacama	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Rastras de Tractor	Tradicional	N/A	Propio
H2	Brasero de leña	Tradicional	N/A	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Lourdes Chasi	43 años de edad	Administradora	Parque central	Guaytacama

Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Lolita con los vecinos la llaman cuenta que su madre empezó con la tradición de estas tortillas, ya que en su hogar muchas veces no les alcanzaba para comprar pan , por lo que su madre siempre se la ingeniaba para darle de comer a sus hijos es de esta forma que empezó a elaborar las tortillas no solo para su familia sino también para venderlas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La preparación de estas tortillas es importante ya que es una de las razones por las que los visitantes llegan a la parroquia de Guaytacama, ya que el turismo no se ha podido desarrollar de una forma correcta.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su sensibilidad al cambio es baja ya que a pesar de que algunos instrumentos como las rastras de tractor que se utilizaban para freír las tortillas ya no se usa, los ingredientes no han cambiado esto permite seguir disfrutando de estas deliciosas tortillas		
	Media			
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Lourdes Chasi	Guaytacama	N/A	Femenino	43 años
8. ANEXO				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-59-004-21-000013.13.jpg			
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Erika Plasencia				



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-05-01-04-004-21-000014

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: La Matriz

Urbana

Rural

Localidad: El Salto

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -0.931747 Y (Norte) -78.619626 Z (Altitud) 2.764 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Champus bebida tradicional

Código fotográfico: IM-05-01-04-004-21-000014.14.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Champus	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Festiva	

Breve reseña

Se dice que esta bebida se ha preparado desde hace muchos años atrás, presumiblemente desde la época del incario, ya que se dice que los chasquis consumían esta bebida para tener fuerzas al momento de llevar los mensajes del imperio por el camino del inca. Hoy en día es una de las bebidas representativas de la Fiesta de la Mama Negra en donde se preparan varios litros para repartirlos a las personas que llegan a celebrar a la virgen de las Mercedes.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

Harina de maíz blanco, mote pelado, raspadura, jugo de naranjilla, hierbas aromáticas, especias de dulce

PREPARACIÓN:

Para obtener esta deliciosa bebida, se mezcla la harina de maíz con agua tibia y se lo deja en reposo para que fermente. Una vez fermentado se le separa la parte superficial. A lo restante se le separa el agua con un colador; después esta harina gruesa se muele por segunda vez, a lo molido se le agrega agua limpia y se cierne, para luego mezclar los dos líquidos. Después en una olla se cocina este residuo, al que se le agrega cedrón, canela, anís estrellado, hierba luisa, hoja de naranja, jugo de naranjilla y se cocina hasta que se espese, una vez que esté bien cocido se le agrega la raspadura y se pone a enfriar y para servir se le pone mote cocinado

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se la prepara especialmente en la fiesta de la Mama Negra tanto la que se realiza en el mes de septiembre como en la del mes de noviembre, además se la puede encontrar en el mercado de el Salto en el cantón Latacunga			
	Continua				
	Ocasional				
X	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Esta bebida se la prepara principalmente en la región sierra, ya que los ingredientes principales se dan en esta zona			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz blanco	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra	
E2	Mote	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Molino	Actual	N/A	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Graciela Osorio	35 años de actividad	Comerciante	Mercado El Salto	El Salto

Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La señora Graciela cometa que su madre aprendió a elaborar esta bebida de su abuelita, que en ese entonces hacia esta bebida específicamente para la fiesta de la Mama Negra pero al ver que las personas les gusta esta preparación empezó a realizarla para la venta en los días feriados en el sector de la Cocha.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta bebida es importante ya que conecta los saberes de nuestros antepasados con los actuales, demostrando que a pesar de los años se puede conservar las tradiciones siempre y cuando se conozca el valor que tienen				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad a esta bebida se le ha retirado uno de sus ingredientes principales que es el mote, específicamente en el recorrido de la Mama Negra, y debido a que en algunas ocasiones los visitantes prefieren pedir la bebida sin este ingrediente.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Graciela Osorio	Latacunga	N/A	Femenino	63 años
8. ANEXO				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-04-004-21-000014.14.jpg			
9. OBSERVACIONES				
N/A				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:	
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:	
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Erika Plasencia				



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-05-01-52-004-21-000015

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

Parroquia: Belisario Quevedo

Urbana

Rural

Localidad: Parque Central

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -0.985000 Y (Norte) -78.582500 Z (Altitud) 2.779 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Cuy asado con papas

Código fotográfico: IM-05-01-52-004-21-000015.15.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cuy Asado	D1	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Festiva	

Breve reseña					
En la zona sierra en los sectores rurales la crianza de cuyes es una tradición, ya que muchas familias ven en la tenencia de este animal un sustento económico, debido a que es tradicional en esta zona que cuando se alguna fiesta ya sea matrimonio, bautizo o confirmaciones nunca falta el cuy asado con papas, especialmente a los padrinos se les brinda una bandeja llena de papas y un cuy entero sado.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES: Cuy, papas, cebolla blanca, maní tostado, hígados del cuy, achiote, ajo, sal					
PREPARACIÓN: La preparación comienza un día antes, ya que se deja los cuyes pelados, lavados y aliñados con ajo, sal y comino. Al día siguiente se lo incrusta en un palo de madera, se lo baña con achiote y se lo lleva al carbón para asarlo dando la vuelta constantemente. mientras el cuy se cocina las papas y se prepara la salsa de maní, en donde primero se hace un refrito de cebolla y ajo con achiote, después se le agrega el maní licuado con la leche y los hígados del cuy cortados en cuadros pequeños, se espera a que espese.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo puede encontrar principalmente cuando existe alguna celebración ya sean privadas como bodas y bautizos o en los mercados cuando se lleva a cabo un desfile ya que cuando esto sucede existe una gran cantidad de visitantes en el lugar que desean comer un plato tradicional que no lo pueden encontrar todos los días.			
	Continua				
	Ocasional				
X	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance regional debido a que se consume a lo largo de la sierra ecuatoriana, aunque su ingrediente principal es el cuy el acompañado suele ser diferente dependiendo del lugar en donde se lo compra en algunos casos se sirve con papas, pero la salsa que lo acompaña no es tan espesa y solo tiene cebolla agua y sal o en otros lugares se sirve el cuy con mote.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cuy	Animal	Cotopaxi-Belisario	Compra	
E2	Maní	Vegetal	Cotopaxi-Belisario	Compra	
E3	Papas	Vegetal	Cotopaxi-Belisario	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Bracero	Actual	N/A	Compra	
H2	Carbón	Actual	N/A	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Palomina Tutasig	12 años de actividad	Comerciante	Parque central	Belisario Quevedo
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La señora Paloma como le gusta que le llamen recuerda que desde muy pequeña vio cómo se preparaba este plato desde el proceso de sacrificar al cuy hasta llevarlo a la mesa, pero aprendió el secreto del aliño de su madre y decidió realizar este plato en las fiestas de religiosas que se celebra en la parroquia.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es importante porque no solo representa el sustento económico de varios sectores rurales sino también el legado de nuestros antepasados quienes enseñaron a sus hijos a llevar una alimentación basada en los alimentos que ellos mismos producían.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación ha logrado pasar por varias generaciones y a pesar de que algunos jóvenes se reusan a probarlo, otros se han criado alrededor de esta delicia gastronómica y siguen manteniendo la tradición de esta preparación.			
	Media				
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
	Palomina Tutasig	Belisario Quevedo	N/A	Femenino	47 años
8. ANEXO					
	Textos	Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-01-52-004-21-000015.15.jpg			
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Erika Plasencia			Fecha de inventario:		
Revisado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Ab. Msc. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Erika Plasencia					