



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS**

**NATURALES**

**INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**Título:**

---

**GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE**

**COTOPAXI**

---

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

**AUTORA:**

Pambi Pambi Verónica Jacqueline

**TUTOR:**

Chicaiza Ronquillo José Eliécer Abg. Mg.

**LATACUNGA – ECUADOR**

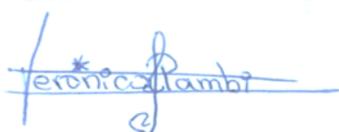
**Marzo 2021**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

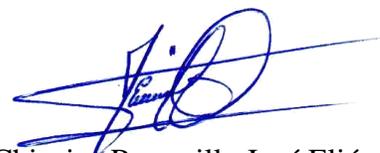
**Verónica Jacqueline Pambi Pambi**, con la cédula de identidad N° **171516617-7** declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “Guía Gastronómica del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi”, siendo el Abogado Mg. José Eliécer Chicaiza Ronquillo Tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Latacunga, 10 de marzo del 2021



Pambi Pambi Verónica Jacqueline  
**Estudiante**  
CI: 1715166177



Abg. Mg. Chicaiza Ronquillo José Eliécer  
**Docente Tutor**  
CI: 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 **Verónica Jacqueline Pambi Pambi**, identificada con la cédula de identidad N° **171516617-7**, 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 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 Pujilí de la 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 de carrera Abril 2016 – Agosto 2017, Finalización Octubre 2020 – Marzo 2021

Aprobación en Consejo Directivo.- 26 de enero del 2021

Tutor.-Abg. Mg. José Eliécer Chicaiza Ronquillo

Tema: **“Guía Gastronómica del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi”**

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

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

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

a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.

b) La publicación del trabajo de grado.

c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.

d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

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/EL CEDENTE** podrá utilizarla.

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

**CLÁUSULA NOVENA.-** El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en las 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.



Verónica Jacqueline Pambi Pambi

**EL CEDENTE**

Ph.D. Nelson Rodrigo Chiguano Umajinga

**LA CESIONARIA**

## **AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

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

**“GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, de **Verónica Jacqueline Pambi Pambi**, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, consideró 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



Abg. Mg. José Ezequer Chicaiza Ronquillo

**DOCENTE TUTOR**

CI: 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 Verónica Jacqueline Pambi Pambi, con el título del Proyecto de Investigación “**GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI**”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación .

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

Latacunga, 10 de marzo 2021

**Lector 1 (Presidente)**

Lcdo. Mg. Ricardo Guamán Guevara  
CC: 1802830123

**Lector 2**

Ing. Mtr. Daniela Rodas Vinueza  
CC: 1722220868

**Lector 3 (Secretaria)**

Ing. Mtr. Sara Armijos Ango  
CC: 1803993995

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco en primer lugar a Dios y a la virgen del Cisne por darme salud, vida y sobre todo fortaleza espiritual en los momentos difíciles.

A mis padres Ángela y Eugenio, mis hermanos Patricia y Diego quienes estuvieron siempre en mí proceso académico siendo un apoyo incondicional, el cual me ayudó a no decaer y así poder concluir esta etapa de mi vida con éxito.

De la misma manera agradezco a la “Universidad Técnica de Cotopaxi” y en especial a la carrera de Licenciatura de Turismo ya que sus docentes han sido una guía y complemento fundamental en mi formación académica y que han contribuido con conocimientos de gran importancia a mi formación profesional.

A mi tutor Abg. Mg. Eliécer Chicaiza por haberme guiado en la investigación y diseño de esta tesis

A mis amigas y compañeras que conocí durante esta etapa de mi vida, gracias por brindarme en todo momento su apoyo incondicional.

**Verónica Pambi**

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto de investigación les dedico a mis padres Ángela y Eugenio ya que ellos son un pilar fundamental en mi vida, por brindarme su apoyo moral e incondicional, además por anhelar lo mejor para mi vida los cuales han sabido aportarme con sus consejos y palabras que me alentaron a ser mejor cada día.

A mis hermanos Patricia y Diego por creer en mí y verme como un referente por dedicarme siempre su apoyo y palabras de aliento para la culminación de mi carrera.

**Verónica Pambi**

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

## FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

### TITULO: “GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”

**Autora:** Verónica Jacqueline Pambi Pambi

#### RESUMEN

El presente proyecto de investigación inicio con la realización de un diagnóstico situacional en el cantón Pujilí, con el fin de conocer la situación actual en la que se encuentra dentro de los cuatro ámbitos: socio-cultural, económico, ambiental y turístico, los mismos que aportaron con resultados positivos para el desarrollo de la investigación. Se realizó el levantamiento de información en los diferentes GAD parroquiales y el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del año 2014 (PDOT). Es importante mencionar que en el cantón Pujilí la principal actividad económica es la agricultura, ganadería y selvicultura que comprende el 71% en las zonas rurales, mientras que el 29% en la zona urbana se dedica a diferentes actividades tales como: la construcción, comercio, educación, industria manufacturera entre otros. El cantón Pujilí se compone de siete parroquias 1 urbana y 6 rurales, en la cual la parroquia la Matriz Pujilí alberga la mayor parte de la población el 48.41% de la población total. La metodología que fue utilizada es cualitativa, la cual implico técnicas como: la observación directa, entrevistas y guía de preguntas las cuales ayudaron en el desarrollo de la investigación. Además se realizó un inventario para ello se aplicó las fichas extraídas del instructivo del INPC (Instituto nacional de Patrimonio Cultural), A4 Conocimientos y Usos relacionados con la naturaleza y el universo, obteniendo como resultado 13 procesos gastronómicos, de los cuales 6 platos pertenecen a la gastronomía festiva y 7 platos a la gastronomía cotidiana. Las fichas abarcan todas las pautas referentes a los datos que se necesitó para el inventario, con ello se desea implantar la salvaguardia del mismo. Finalmente el resultado de la investigación es el diseño de la Guía Gastronómica del cantón Pujilí; y la realización fue posible gracias a la colaboración de los actores claves que brindaron la información detallada de los ingredientes y la forma de preparación de cada plato. Con esta investigación se espera contribuir con las próximas investigaciones que se planteen en el cantón, para rescatar la valorización y difusión del patrimonio cultural e inmaterial frente a las nuevas tendencias de mercado.

**Palabras clave:** gastronomía, guía descriptiva, patrimonio inmaterial, cultura

**TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI**  
**FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES**

**TITLE: “Gastronomic Guide of Pujili canton the Cotopaxi province”**

**Author:** Veronica Jacqueline Pambi Pambi

**ABSTRACT**

In the present research project began with the realization of the situational diagnosis in the Pujili canton, Cotopaxi province. In order to know the current situation in which we find the four scopes: sociocultural, economic, environmental and touristic the same that contributed with positive results for the development of the investigation. The information collected in the different parishes GADs and the Development and Territorial Planning Plan of the year 2014 (PDOT). It is essential to mention that in the Pujili canton the main economic activity is agriculture, livestock, forestry which comprises 71% in the rural area, while 29% in the urban area dedicated different activities such as: building, commerce, education, manufacturing among others. The Pujili canton is composed of 7 parishes, 1 urban and 6 rural, in which the Pujili parish has the majority of the population with 48, 41% of total population. The methodology that was used is qualitative, which implied techniques such as direct observation, interview and question guide that helped in the development of the investigation. In addition an inventory for all this, the files extracted from INPC (National Institute of Culture Heritage), A4 Knowledge and uses related to nature and the universe, resulting in 13 gastronomic processes of which 6 dishes affected to festivity gastronomic and 7 dishes affected to daily gastronomic. The files contain all the guidelines to the data that was needed for the inventory with this salvation of the same can be establish. Finally, the result of research is the design of Gastronomic Guide of Pujili canton; this was possible thanks to the collaboration of the key actors that provided detailed information of ingredients and how to prepare each dishes. With this research is expected to contribute to the next investigations that arise in the canton, to rescue the valorization and dissemination of immaterial culture heritage facing the new market trends.

**Keywords:** gastromic, descriptive guide, inmaterial heritage, culture

## INDICE 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
RESUMEN .....	x
ABSTRACT.....	xi
INDICE DE CONTENIDOS.....	xii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xiv
1. INFORMACIÓN GENERAL .....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN .....	3
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	4
5. OBJETIVOS .....	4
5.1. Objetivo General .....	4
5.2. Objetivos Específicos.....	4
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS .....	6
7. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	7
7.1 Marco Legal .....	7
7.2 Cultura.....	8
7.3 Patrimonio Cultural .....	9
7.3.1 Patrimonio Material o Tangible .....	11
7.4 Patrimonio Inmaterial o Intangible .....	12
7.5 Inventario del Patrimonio Cultural.....	13
7.6 Patrimonio Alimentario.....	14
7.7 Gastronomía .....	15
7.8 Tipos de Gastronomía .....	16
7.8.1 Gastronomía Ancestral.....	16
7.8.2 Gastronomía Ecuatoriana .....	19

7.8.3 Gastronomía Andina .....	19
7.9 Guía Gastronómica.....	19
8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS.....	21
9.  METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPERIMENTAL.....	21
9.1 Protocolo de Investigación.....	21
9.1.1 Objetivo 1 .....	21
9.1.2 Objetivo 2.....	23
9.1.3 Objetivo 3.....	33
10  ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	34
10.1 Análisis.....	34
10.1.1 Análisis del diagnóstico situacional del área.....	34
10.1.2 Diagnóstico Socio-Cultural .....	36
10.1.3 Diagnóstico Económico .....	39
9.1.4 Diagnóstico Ambiental.....	40
10.1.5 Diagnóstico Turístico .....	42
10.2 Inventario de la Gastronomía del Cantón Pujilí .....	44
10.3 Interpretación de Resultados .....	49
10.4 Análisis de los Platos Inventariados.....	50
10.5 Diseño y Descripción de la Guía.....	53
10.5.1 Diseño de la Portada y Contraportada.....	53
10.5.2 Diseño del contenido de la Guía.....	54
11.  IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS) .....	56
12.  PRESUPUESTO .....	56
13.  CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	57
13.1 Conclusiones .....	57
13.2 Recomendaciones.....	59
14.  REFERENCIAS .....	60
15.  APÉNDICES .....	64
Apéndice 1. Aval de Traducción del resumen al idioma inglés .....	64
Apéndice 2. Hoja de vida Tutor .....	65
Apéndice 3. Hoja de vida del investigador.....	66
Apéndice 4. Hoja de vida Lector 1 .....	67
Apéndice 5. Hoja de vida Lector 2.....	69
Apéndice 6. Hoja de vida Lector 3.....	70

16. ANEXOS.....	71
Anexo 1. Inventario fichas INPC .....	71
Anexo 2. Guía de Preguntas.....	110
Anexo 3. Fotografías de la salida de campo.....	111

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> .....	3
<b>Tabla 2.</b> .....	6
<b>Tabla 3</b> .....	13
<b>Tabla 4.</b> .....	35
<b>Tabla 5.</b> Socio-cultural.....	36
<b>Tabla 6.</b> Diagnóstico Socio-Cultural.....	37
<b>Tabla 7.</b> Diagnóstico Económico.....	39
<b>Tabla 8.</b> Diagnóstico Ambiental .....	40
<b>Tabla 9.</b> Diagnóstico Turístico.....	42
<b>Tabla 10.</b> Inventario de platos y bebidas típicos.....	45
<b>Tabla 11.</b> Resultado de las parroquias inventariadas .....	47
<b>Tabla 12.</b> Resumen de fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.....	48
<b>Tabla 13.</b> Platos inventariados .....	50
<b>Tabla 14.</b> Presupuesto .....	57

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Encabezado y datos de localización.....	24
<b>Figura 2.</b> Foto Referencial.....	26
<b>Figura 3.</b> Datos de Identificación.....	26
<b>Figura 4.</b> Descripción.....	26
<b>Figura 5.</b> Portadores.....	29
<b>Figura 6.</b> Valorización.....	30
<b>Figura 7.</b> Interlocutores.....	31
<b>Figura 8</b> Anexos.....	31
<b>Figura 9</b> Observaciones.....	31
<b>Figura 10</b> Datos de control.....	32

<b>Figura 11</b> Ubicación geográfica del área de estudio .....	36
<b>Figura 12</b> sensibilidad al cambio.....	49
<b>Figura 13.</b> Hornado.....	50
<b>Figura 14.</b> Caldo de Morcilla.....	50
<b>Figura 15.</b> Cuy asado con papas.....	50
<b>Figura16.</b> Fritada.....	51
<b>Figura 17.</b> Caldo de gallina criolla.....	51
<b>Figura 18.</b> Borrego asado.....	51
<b>Figura 19.</b> Locro de oca.....	51
<b>Figura 20.</b> Caldo de patas.....	52
<b>Figura 21.</b> Cocido.....	52
<b>Figura 22.</b> Chahuarmishqui.....	52
<b>Figura 23.</b> Chicha de jora.....	52
<b>Figura 24.</b> Tamales.....	53
<b>Figura 25.</b> Delicadas.....	53
<b>Figura 26.</b> Portada de la guía .....	54
<b>Figura 27.</b> Contenido de la guía.....	54

## **1. INFORMACIÓN GENERAL.**

**Título:** Guía Gastronómica del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi

**Lugar de ejecución:** Cantón Pujilí, Provincia Cotopaxi, zona 3.

**Institución, unidad académica y carrera que auspicia:**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

**Proyecto vinculado:** Rutas Gastronómicas de la Provincia de Cotopaxi.

**Equipo de Trabajo:**

**Tutor:** Abg. Mg. Eliécer Chicaiza

**Lector 1:** Lcdo. Mg. Ricardo Guamán

**Lector 2:** Ing. Mtr. Daniela Rodas

**Lector 3:** Ing. Mtr. Sara Armijos

**Autora del proyecto de Investigación:**

**Nombre:** Verónica Jacqueline Pambi Pambi

**Teléfono:** 0984341205

**Correo electrónico:** [veronica.pambi6177@utc.edu.ec](mailto:veronica.pambi6177@utc.edu.ec)

**Área de Conocimiento:** Humanidades y Artes

**Línea de investigación:** Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

**Sub líneas de Investigación:** Turismo Comunitario

## **2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

La presente investigación es de vital importancia debido a que se pretende obtener información sobre la gastronomía típica que posee el cantón; debido a que cuando se realiza un recorrido por el cantón Pujilí se puede observar establecimientos de expendio de comidas rápidas en un número mayoritario, mientras que los establecimientos que ofrecen la comida típica del lugar existen en un número minoritario, esto se debe al desconocimiento de los sabores gastronómicos originales de los pueblos el cual se ha producido una disminución considerable del consumo de los platos típicos del cantón. Es por esta razón que con este estudio se intenta aportar con el rescate de las diferentes prácticas culinarias de los platos más representativos y su forma de preparación las cuales se mantiene de generación en generación y de esta manera fortalecer la identidad gastronómica del cantón debido a que la alimentación forma parte de la cultura de un pueblo.

Este proyecto de investigación dará a conocer datos muy importantes sobre los platos típicos del cantón a través del diseño de una guía gastronómica teniendo en cuenta que la información adquirida de las fuentes informativas y de los actores claves es de personas que se encuentran vinculadas al ámbito culinario del cantón.

En consecuencia esta investigación es una herramienta de información para la comunidad en general, turistas nacionales y extranjeros que visiten el cantón, ya que en la guía se encuentran plasmados los platos típicos más representativos del cantón, los ingredientes, la forma de preparación y las técnicas de cocción.

### 3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Los beneficiarios directos son todas las personas que habitan en el cantón Pujilí, en especial el GAD Municipal del cantón Pujilí y los propietarios de los establecimientos de comidas y bebidas; debido a que la información recopilada sobre los platos típicos queda plasmada en una guía gastronómica la cual puedan ser uso de la misma como una fuente de información. Las personas indirectas son los turistas y los estudiantes de la F-CAREN; porque que la guía gastronómica brinda información sobre los platos típicos más representativos del cantón, los ingredientes que contiene cada plato y la forma de preparación, además para los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la carrera de Turismo les servirán como una fuente de consulta bibliográfica.

**Tabla 1.**

*Beneficiarios Directos e Indirectos*

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
<b>Habitantes del cantón:</b> 69.055	
<b>Habitantes del cantón: Hombres:</b> 32.736 <b>Mujeres:</b> 36.319    ( INEC 2010)	
<b>Investigador:</b> 1	
BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
<b>Turistas nacionales:</b> 109.408	<b>Turistas extranjeros:</b> 64980
<b>Estudiantes F-CAREN:</b> 2440	

**Nota:** (INEC, 2010); (Ministerio de Turismo, 2017); (Universidad Técnica de Cotopaxi, 2020); (Organización Comunitaria de Desarrollo Turístico Quilotoa, 2014)

**Elaborado por:** Verónica Pambi

#### **4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

En la actualidad las personas se ven sumergidas en un mundo globalizado, donde muchas de las tradiciones y costumbres de una comunidad se van olvidando y el cantón Pujilí no es la excepción la gastronomía es tradicional porque cada plato típico y forma de preparación se han mantenido de generación en generación, pero desafortunadamente con el pasar del tiempo esta tradición va perdiendo su identidad debido a la invasión de la comida rápida ya que se les encuentra en cualquier parte del cantón y algunas son de bajo costo; dejando así en el olvido a la comida típica, provocando así el desconocimiento de esta gran riqueza gastronómica a las nuevas generaciones.

Es por ello que se ve la necesidad de realizar este proyecto de investigación porque se recopilará la información necesaria para el diseño de la guía gastronómica del cantón Pujilí, mismo que servirá como un documento de información para los habitantes y turistas que visiten el cantón.

#### **5. OBJETIVOS**

##### **5.1. Objetivo General**

Diseñar una guía gastronómica a través de métodos y técnicas de investigación, como mecanismo de difusión de la diversidad gastronómica del cantón Pujilí de la provincia de Cotopaxi

##### **5.2. Objetivos Específicos**

- Realizar un diagnóstico situacional del área de investigación mediante la recopilación de información primaria y secundaria que permita conocer la variedad gastronómica del cantón Pujilí.
- Elaborar un inventario del patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Inventario Nacional del Patrimonio Cultural”, sub ámbito gastronomía, para comprender el proceso de elaboración de los platos típicos.

- Sistematizar la información adquirida a través de un software informático para el diseño de la guía gastronómica del cantón Pujilí.

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

**Tabla 2.**

*Cuadro de Actividades*

Objetivo Especifico	Actividades/ Tareas	Resultado	Medios de verificación
1.- Realizar un diagnóstico situacional del área de investigación mediante la recopilación de información primaria y secundaria que permita conocer la variedad gastronómica del cantón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión bibliográfica.</li> <li>• Analizar la información.</li> <li>• Elaboración de un banco de preguntas para la entrevista</li> </ul>	100% revisión bibliográfica y análisis al PDOT del cantón. Diseño del banco de preguntas.	<b>Revisión bibliográfica.-</b> Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Pujilí 2014, datos generales del cantón (p.27); diagnóstico socio cultural (p.28); diagnóstico económico (p.30); diagnóstico ambiental (p.32); diagnóstico turístico (p.34)
2.- Elaborar el inventario del patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional del Patrimonio Cultural “, sub ámbito gastronomía para comprender el proceso de elaboración de los platos típicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita de campo</li> <li>• Identificar actores claves</li> <li>• Entrevistas</li> <li>• Llenar las fichas INPC</li> <li>• Fotografías</li> </ul>	7 mercados del cantón. 4 Restaurantes 10 entrevistas 13 fichas aplicadas 30 fotografías	<b>Fichas INPC.-</b> uso de fichas del ámbito 4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. (anexo 1) <b>Entrevista.-</b> se aplicó a 10 personas vinculadas al ámbito gastronómico del cantón. (Anexo 2) <b>Fotografías.-</b> (tabla 13) platos inventariados
3.- Sistematizar la información adquirida a través de un software informático para el diseño de la guía gastronómica del cantón Pujilí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de la información</li> <li>• Diseño de la guía</li> </ul>	13 platos representativos 13 fotografías seleccionadas	<b>Selección de platos típicos.-</b> 13 platos más representativos del cantón. <b>Tics .-</b> software de diseño CANVA y software de edición de fotografía PHOTOSHOP

**Elaborado por:** Verónica Pambi

## **7. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

Para la elaboración del presente trabajo investigativo es de vital importancia tomar en cuenta la sustentación legal tales como son: leyes, normas, ordenanzas y permisos que se encuentren relacionados con el tema de investigación debido a que servirá como soporte del proyecto.

### **7.1 Marco Legal**

La Salvaguardia de los Bienes Patrimoniales es un deber del estado ecuatoriano, consagrado en Constitución de la República del Ecuador, así lo ratifica el Capítulo Primero, Art. 3; numeral 7 en el cual menciona: proteger el patrimonio natural y cultural del país. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, pág. 9)

Se sobre entiende que salvaguardia tiene como punto de partida la identificación y el desarrollo de medidas para la Protección del Patrimonio Cultural del País; la protección del patrimonio cultural no solo se trata de restauración sino también de recuperar las manifestaciones culturales de cada pueblo y el organismo que le corresponde ejecutarlo es el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

La (Constitución de la República del Ecuador, 2008), como lo ratifica el Capítulo Segundo los Derechos del Buen Vivir, en los artículos 21, 22, 23 y 25 nos indican que:

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, al mismo tiempo de expresar dichas decisiones, a la libertad estética, conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder al patrimonio cultural; además de difundir sus propias expresiones culturales y tener un libre acceso a diversas expresiones culturales. Las personas tienen derecho a ampliar la capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades artísticas y culturales;

además de beneficiarse de la protección de los derechos patrimoniales y morales que les corresponden por las producciones científicas, artísticas y literarias de su autoría. (Pág.14-15).

Las personas tienen derecho a acceder y a participar en los espacios públicos como espacio de discusión e intercambio cultural, unión social y promoción de la igualdad en la diversidad también tienen derecho a difundir sus expresiones culturales en un espacio público; finalmente las personas tienen derecho a gozar los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

En la (Ley de Patrimonio Cultural, 2004); ratifica en el decreto No. 2600 del 9 de junio de 1978, artículo 4, afirma que:

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 regular de acuerdo con la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país; Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada. (pág.1)

Según la ley de Patrimonio Cultural tiene como ente rector al Instituto De Patrimonio el cual tiene como funciones y atribuciones de investigar, conservar, preservar, exhibir y promocionar el patrimonio cultural del país; además de elaborar el inventario de los bienes que son considerados como patrimonio ya sean estos de propiedad privada o pública.

## **7.2 Cultura**

“La cultura siempre ha sido muchísimo más que solo las manifestaciones artísticas (...) la gastronomía es parte fundamental. Por ello son importantes las iniciativas que buscan poner en valor este elemento de la cultura y la identidad” (Buitron, 2012, pág. 5).

La cultura no solo son los rasgos que distinguen a una persona, sociedad o un grupo social; si no también las costumbres, conocimientos, creencias religión, prácticas comunes, normas, vestimenta, religión, rituales y además la gastronomía que es la parte fundamental porque es la identidad de un pueblo.

### **7.3 Patrimonio Cultural**

El Patrimonio Cultural es un conjunto de bienes tangibles e intangibles, por lo cual es una herencia propia del pasado de las comunidades y que es transmitida de generación en generación, el patrimonio cultural tiene relación con la cultura e identidad de los pueblos.

Según (Querol, 2010) En su obra sobre Manual de gestión de Patrimonio Cultural manifiesta que: “Patrimonio Cultural concebido como un conjunto de bienes que han sido creados por los grupos humanos a lo largo de su historia, que han sobrevivido y que deseamos proteger”. (pág.8)

El patrimonio cultural es lo que identifica a cada pueblo o comunidad porque son nuestras costumbres o tradiciones a las cuales se las debe proteger ya que han logrado sobrevivir con el paso del tiempo.

Manifiesta (Rojas, 2019), en su artículo de El patrimonio cultural: activaciones locales, discursos globales manifiesta que:

Patrimonio Cultural es el acumulado de la cultura que pertenece e identifica a una colectividad, etnia a escala regional, nacional o mundial lo constituyen las tradiciones, manifestaciones y creaciones que representan los valores de una comunidad, su cosmovisión y sus ideales; son expresiones que permiten su convivencia y el progreso integral de la comunidad y sus miembros.(pág.133)

Son las manifestaciones, tradiciones o costumbres que representan a una comunidad ya que son sus valores los cuales son inmutables a demás estos permiten una convivencia entre los miembros de una comunidad.

“Patrimonio cultural de una sociedad está constituido por el conjunto de bienes materiales, sociales (tangibles e intangibles) que se transmiten de una generación a otra e identifican a los individuos en relación contrastiva con otras realidades sociales” (Arevalo, 2004, pág. 45)

En los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial según la (UNESCO , 2010) manifiesta que:

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.(pág.32)

La convención de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial propone cinco ámbitos generales en los que se manifiesta el patrimonio cultural inmaterial, aunque existe una gran variedad de categorías todo esto depende de los países que tratan de categorizar las manifestaciones en ámbitos bastante parecidos a los de la convención; agregándolos como sub ámbitos tales como “juegos y deportes tradicionales”, las “tradiciones culinarias”, la “cría de animales”, las “peregrinaciones” o los “lugares de la memoria”.

En el instructivo de fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial argumenta que:

“Patrimonio Cultural se clasifica en: Patrimonio Material (patrimonio tangible), Patrimonio Inmaterial (patrimonio intangible)”. (INPC, 2011, pág. 33)

### **7.3.1 Patrimonio Material o Tangible**

El patrimonio material está compuesto por todos los objetos y bienes culturales perceptibles a los sentidos y que se presentan de manera material como son los objetos arqueológicos, obras de arte, esculturas, entre otras expresiones. Este patrimonio se subdivide en:

#### **7.3.1.1 Patrimonio Mueble.-**

Son aquellos objetos producidos por el ser humano como testimonio de un proceso artístico, científico, documental, etc. Se los llama así porque son objetos susceptibles de ser movilizadas y su clasificación varía de acuerdo con las legislaciones propias de cada región o país. (INPC, 2011, pág. 7)

Son aquellos bienes que son creados por el ser humano y que se pueden trasladar de un lado a otro, como es el caso de las pinturas, esculturas, entre otros objetos.

#### **7.3.1.2 Patrimonio Inmueble**

“Son aquellas obras o producciones humanas que no se pueden trasladar de un lugar a otro y están íntimamente relacionadas con el suelo”. (INPC, 2011, pág. 17)

Son bienes que no se pueden trasladarse de un lado hacia el otro lado, teniendo estas a las edificaciones coloniales por ejemplo iglesias, casas coloniales, haciendas, cementerios.

#### **7.3.1.3 Patrimonio Documental**

“Constituyen documentos históricos aquellos que tienen como objeto registrar, transmitir y conservar, información que forma parte de la historia ecuatoriana o de sus personajes ilustres y por sus características son considerados como patrimonio cultural del Estado”. (INPC, 2011, pág. 10)

Son aquellos bienes, representadas en escritos que nos comunican información de una época determinada tales como: testimonios escritos a mano, libros, planos, discos de pizarra, etc.

#### **7.3.1.4 Patrimonio Arqueológico**

“Son evidencias materiales que dejaron las sociedades que habitaron el actual Ecuador; bienes se encuentran ya sea en la superficie, enterrados o bajo las aguas. (INPC, 2011, pág. 13)

### **7.4 Patrimonio Inmaterial o Intangible**

Los bienes inmuebles son los sitios o yacimientos que evidencian testimonio de sociedades pasadas. Los objetos que se encuentran en los sitios o yacimientos arqueológicos o de los que se extrajeron de ellos, pudiendo ser de cerámica, metal, hueso, concha u otro material.

El patrimonio inmaterial o intangible, es el encargado de relatarnos las formas de vida de los grupos humanos y representa la forma de vida actual de muchas comunidades, a través de manifestaciones culturales intangibles como son las diferentes tradiciones de los pueblos, la música, rituales, entre otros.

“Como suscriptor de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial 2003 de la UNESCO, Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial”. (INPC, 2011)

**Tabla 3***Patrimonio Inmaterial o Intangible*

<b>PATRIMONIO INMATERIAL O INTANGIBLE</b>	
<b>ÁMBITO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>Tradiciones y expresiones orales</b>	Son conocimientos expresados en mitos, leyendas, cuentos tales como las narraciones que se transmiten en forma oral de generación en generación
<b>Artes del espectáculo</b>	Son las representaciones de danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios públicos y privados
<b>Usos sociales, rituales y actos festivos</b>	Son manifestaciones y representaciones culturales como celebraciones religiosas o profanas desarrolladas en distintos lugares y épocas.
<b>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</b>	Son conocimientos, técnicas y prácticas que las diferentes comunidades realizan que mantienen en interacción con la naturaleza además se vinculan a las creencias del lugar. Dando como referencia a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, entre otros y que se transmiten de generación en generación
<b>Técnicas artesanales tradicionales</b>	Son los conocimientos de saber elaborar los objetos o productos artesanales, empleando los diferentes instrumentos para su realización.

**Nota:** Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

**Elaborado por:** Verónica Pambi

### **7.5 Inventario del Patrimonio Cultural**

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, es una entidad del Sector Público con ámbito nacional, encargada de investigar, asesorar, ejecutar y controlar los procesos que inciden en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial. (INPC, 2011, pág. 9)

“El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación”. (INPC, 2011, pág. 26)

Para realizar el inventario del patrimonio cultural se debe realizar un registro de las manifestaciones del patrimonio inmaterial para obtener información clasificada y sistematizada la cual nos servirá para realizar diagnósticos de forma oportuna para la conservación de estos patrimonios.

“La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial.” (INPC, 2011, pág. 22)

El instituto Nacional de Patrimonio Cultural nos permite elaborar fichas de registro para realizar el inventario, para la cual se utilizará la ficha A4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.

### **7.6 Patrimonio Alimentario**

La (DSPI, 2009) Dirección de Salud Pública de Imbabura afirma que:

“La cultura alimentaria de los pueblos se habla de los productos que cultivaban los antepasados para alimentarse, (...) consistían generalmente en la mezcla de cereales, tubérculos o raíces, leguminosas, verduras y condimentos” (p.13).

La cultura alimentaria ecuatoriana es muy importante conocerla porque hay conocimientos, prácticas y saberes las cuales se las debe de seguir transmitiendo a las nuevas generaciones para que estas no se pierdan en el tiempo.

Según (Ramos, 2012) plantea que:

En el mundo andino alimentarse con los amigos y la familia es motivo de celebración, de creación de vínculos, ayuda a asumir un rol importante dentro de la comunidad. El rescate de los alimentos tradicionales y nutritivos es una misión individual que se llama soberanía alimentaria.

A través de esto concepto se busca nuevas maneras de incorporar en la dieta diaria alimentos saludables como la quinua, mashua, la oca, el zambo, el maíz, etc., que forman parte del Patrimonio Alimentario del Ecuador” (p.25).

En la cultura ecuatoriana es muy común compartir los alimentos con los familiares y amigos cercanos para crear un vínculo más íntimo, en especial en la región andina comparten los alimentos que ofrece la pachamama (madre tierra) porque contienen valores nutritivos y es una comida más saludable para el organismo.

### **7.7 Gastronomía**

“El concepto de gastronomía nació en el siglo XIX, con el término que se deriva del vocablo griego "Gaster" que significa vientre o estómago y “Ghonos” igual a ley, por lo cual el origen de estos dos vocablos demuestra una gran connotación por lo cual se le confiere la categoría de ciencia”. (Goligorsky, 2011, pág. 20).

Según el autor la palabra gastronomía se deriva de los vocablos griegos Gaster y Ghonos ya que por su significado gastronomía se la puede considerar en la actualidad como una ciencia.

En principio el hombre buscaba alimentos solo para satisfacer sus necesidades biológicas, luego esta búsqueda de alimentos se relacionó con alimentos como el lujo, la religión, los festejos, las ofrendas, el status social para finalizar en el placer y la satisfacción del ritual”. (Nuñez dos Santos, 2007)

En conclusión el autor argumenta que los hombres solo buscaban satisfacer su necesidad de alimentarse para la cual el hombre fue evolucionando logrando así cultivar y preparar sus propios alimentos además realizaban rituales y obtuvieron nuevas creencias en sus dioses porque ellos pensaban que estos dioses les proveía los alimentos que consumían.

Según (Fusté-Forné, 2016) en su artículo de Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario argumenta que:

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. (pág.4)

El autor argumenta que la gastronomía es un símbolo que representa sus raíces e identidad cultural de una comunidad, pueblo o etnia además para lograr ese sabor característico de sus platos tiene mucho que ver la forma como cultivan sus productos ya que estos son la materia prima para la elaboración de los platos típicos de una región.

## **7.8 Tipos de Gastronomía**

### **7.8.1 Gastronomía Ancestral**

Se trata de una práctica culinaria antigua, que mezcla en su proceso ingredientes y sabores que se fueron transmitiendo de generación en generación dentro de las familias y que en la actualidad ha sido mostrado como atractivo turístico cultural a los visitantes. (Lainez, 2015, pág. 17)

Esta práctica culinaria es un legado que ha dejado el antepasado y que ha sido conservado de generación en generación por mucho tiempo hasta la actualidad, entre las cuales se encuentran los hábitos alimentarios, técnicas de preparación o ingredientes para la preparación de un plato.

### 7.8.1.1 Técnicas de Cocción Ancestral

El hombre en la antigüedad recolectaba sus alimentos y los preparaba estas enseñanzas han ido pasando de generación en generación las cuales han ido evolucionando de una manera significativa con el pasar del tiempo; antiguamente el hombre tenía una cierta manera de cocinar sus alimentos y la más representativa era la del fuego directo.

**Barro.-** en la época de los incas se prefería cocinar en ollas de barro, debido al material poroso que está elaborado la olla, lo que permite que el vapor se encerrara dentro y así se concentrara el sabor del alimento que se esté cocinando. Alimentos que se preparaban: carnes, sopas, estofados.

**Asar.-** esta es una de las técnicas más utilizadas en cocción el cual consiste en poner los alimentos sobre el fuego emitido por algún material natural como: carbón vegetal, madera o leña; con una temperatura que permita cocer, dorar o cocinar los alimentos para que puedan ser consumidos.

“La madera que se utilice debe ser por su alta durabilidad, además de su aroma, ya que este es transmitido al alimento que se encuentra en cocción y ayuda a que su sabor varíe y conserve sus proteínas y grasas”. (Valenzuela, 2016 , pág. 33)

**Tostar.-** (Unigarro, 2010), menciona que:

Es la técnica mediante la cual se tuestan o se cuecen alimentos de tal manera que se pueda obtener una textura crocante; antiguamente se realizaba el “tostado”, era el nombre que se le atribuía al maíz tostado en el Ecuador, el mismo que se acompaña con ciertos alimentos propios de las zonas (coladas). Algunos de los alimentos que se tostaban son: maní, frejol, quinua, maíz. (pág.124).

**Hervido.-** según (Castro, 2010) menciona que:

Es una de las técnicas de cocción más importantes, ya que es empleada para la preparación de la mayor parte de las comidas y bebidas, debido a toda la inmensa cantidad de posibles combinaciones que permite realizar. El hervido se empleó para la elaboración de distintos platos como el mote o el propio cocinado que es la mezcla de (habas, papas, mellocos y ocas). (pág. 33).

**Hornear.-** (Centeno, 2013), menciona que:

Esta técnica de cocción posee una acción directa con el calor ya que se expone el alimento directamente sobre un recipiente; su principal cualidad es que sus alimentos no pierden sus jugos, lo que ayuda a que conserve su sabor y además a que no se pierdan sus nutrientes

**Fermentado.-** según (Castro, 2010), en su trabajo de titulación menciona que:

Es una de las técnicas más estimadas en el tiempo de los incas. Se empleaba para la fermentación o acidez de la papa o maíz que se utilizaban como medicina para calmar el frío de las altas temperaturas del páramo y también servían para el regocijo de los indígenas en sus festividades. (pág. 17)

**Alimentos envueltos dentro de las hojas.-** según (Castro, 2010), en su trabajo de titulación menciona que:

Es una de las técnicas culinarias más apreciadas de los antiguos pobladores de toda América, ya que consistía en envolver los alimentos y las masas de maíz en hojas del mismo maíz o con hojas de achira o de bijao, luego se cocinan en agua, al vapor o a las brasas. La más popular de todas en el imperio de los incas, es sin lugar a duda las humitas que no se preparaban a diario, sino como un exquisito plato especial para darlo como regalo u ofrenda. (pág.19)

### **7.8.2 Gastronomía Ecuatoriana**

Según (Fuerez, 2013), menciona que:

Ecuador es un país con suelo ricos en minerales alberga una amplia gama de productos en cada uno de sus regiones; en la zona andina posee alimentos que han venido de generación en generación que son: el maíz (granos), papas en diversas variedades, ocas, mellocos, mashua, zambo; que a su vez forman parte del Patrimonio alimentario del Ecuador. (p15).

Según el autor aún existen productos que se han logrado mantener en la actualidad desde hace mucho tiempo atrás tales como: maíz, habas, papas, ocas, quinua, cebada plátano, yuca, verde, entre otros así como también hay animales que han sido fuente de alimentación como: cuyes, cerdos, gallinas, etc.

### **7.8.3 Gastronomía Andina**

Según (Pazos, 2010), manifiesta que: “La gastronomía andina por muchos años ha sido considerada parte de la herencia cultural de nuestros antepasados, (...) Estos eran alimentos que nutrían el alma y satisfacían la alimentación de los pueblos milenarios” (p.99).

La gastronomía andina es una herencia cultural ya que nuestros antepasados convivían en armonía con la naturaleza y los productos cosechados eran muy valorados porque venían de la pachamama y son muy nutritivos para nuestro organismo.

### **7.9 Guía Gastronómica**

Una guía gastronómica es una herramienta muy útil y práctica la cual debe contener información importante para que el consumidor o comensal para que pueda elegir un lugar donde pueda ir a comer, otra función es informar sobre los tipos de comida típica que posee el cantón y

va dirigida a los amantes de los viajes y personas que les agrada aprender y degustar la comida típica que ofrece cada parroquia del cantón Pujilí.

Según (Fuerez C. , 2013, pág. 21) En la guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas menciona que:

Una guía gastronomía es un manual que ayuda para la elaboración de los platos, estableciendo en este procedimientos, técnicas, culinarias, características y uso de ingredientes autóctonos del sector, que explica su respectivo procedimientos de preparación a paso a paso, que facilitan a la difusión de la cultura alimentaria de un pueblo. Por concerniente para la realización de la guía se toma como referencia los siguientes partes como se detalla a continuación:

**Prólogo.-** Primera parte de algunas obras, desligada en cierto modo de las posteriores.

**Introducción.-** Parte inicial, generalmente breve, de una obra.

**Índice.** - En un libro u otra publicación, lista ordenada de los capítulos, artículos.

**Contenido.** - Descripciones párrafos, imágenes que contiene un libro.

**Recetas.** - Debe componerse algo (ingredientes), y el modo de hacerlo.

**Fotografías.** - Imágenes de algunos elementos o platos.

**Glosario de términos gastronómicos.** - Definición o explicación de cada una de ellas.

## **8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS**

¿En el cantón Pujilí existen platos típicos representativos que permita diseñar una guía gastronómica?

El cantón consta de una gran variedad gastronómica que mediante la realización de un inventario de los platos típicos se obtuvo como resultado 13 platos más representativos de todas las parroquias que conforman el cantón y los resultados se los puede plasmar en una guía descriptiva

## **9. METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPERIMENTAL.**

### **9.1 Protocolo de Investigación**

En el presente proyecto se utilizó la investigación cualitativa porque ayudó a conocer la realidad de la gastronomía que ofrece el cantón Pujilí, la metodología se diseñó por objetivos de la siguiente manera: primer objetivo se empleó la investigación bibliográfica, la método Inductivo y técnica e instrumento fichas bibliográficas; en el segundo objetivo se realizó investigación de campo, metodología etnográfica como técnicas e instrumentos se empleó fichas de inventario INPC, entrevistas, encuestas; para el tercer objetivo se utilizó la metodología descriptiva, el método sintético y como técnica e instrumento la Tecnología de la Información Aplicada (TIC): desarrollo del diseño de la guía Canva y edición de fotografía Adobe Photoshop.

#### **9.1.1 Objetivo 1**

Realizar un diagnóstico situacional del área de investigación mediante la recopilación de información primaria y secundaria que permita conocer la variedad gastronómica del cantón.

### **9.1.1.1 Investigación Bibliográfica**

“Constituye una etapa fundamental de todo proyecto de investigación y debe garantizar la obtención de la información más relevante en el campo de estudio, de un universo de documentos que puede ser muy extenso”. (Gómez et al., 2014, pág. 56).

Para la búsqueda de información se contó con material informativo como: páginas web Scielo, Dialnet, Google académico; las cuales se logró encontrar información de varios autores relacionados con el tema de investigación, también se analizó el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pujilí 2014 (PDOT), Inventario de Atractivos Turísticos del cantón del Ministerio de Turismo 2015 (MINTUR); Constitución de la República del Ecuador, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural; la información obtenida fue analizada y se logró extraer lo más relevante.

### **9.1.1.2 Método Inductivo**

Es un método de investigación empírico que parte de la observación casuística de un fenómeno, hecho, evento o circunstancia para analizarlo, lo que permite formular conclusiones de carácter general que suelen convertirse en leyes, teorías y postulados. De esta forma, sus conclusiones son de carácter general. (Muñoz C. , 2011, pág. 45)

Se realizó un estudio de la gastronomía del cantón donde se recopiló las características de cada plato para luego establecer los rasgos característicos de la gastronomía ancestral y su relación con la gastronomía andina; la información se obtuvo de los actores claves que son personas que se encuentran relacionados en el ámbito gastronómico del cantón.

### **9.1.1.3 Técnica e instrumento**

Esta investigación se utilizó fichas bibliográficas para obtener datos más precisos y de forma ordenada, la información que se recopiló del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pujilí (PDOT) 2014, La Constitución de la República del Ecuador, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Ministerio de Turismo; páginas web: Scielo, Dialnet y Google Académico.

### **9.1.2 Objetivo 2**

Elaborar un inventario del patrimonio inmaterial a través de la fichas del INPC (Instituto Nacional del Patrimonio Cultural), sub ámbito gastronomía, para comprender el proceso de elaboración de los platos típicos.

#### **9.1.2.1 Investigación de Campo**

Según (Muñoz C. , 2011), afirma que:

En la ejecución de los trabajos de este tipo, tanto el levantamiento de información como el análisis, comprobaciones, aplicaciones prácticas, conocimientos y métodos utilizados para obtener conclusiones, se realizan en el medio en el que se desenvuelve el fenómeno o hecho en estudio” (p.126)

La investigación de campo se lo realizó en el cantón Pujilí en el cual se analizó la situación actual de la gastronomía del cantón y se hizo un levantamiento de información en los GAD parroquiales y establecimientos de alimentos y bebidas de las comidas típicas.

#### **9.1.2.2 Método Etnográfico**

“La etnografía es la descripción escrita de la organización social de las actividades, los recursos simbólicos y materiales, y las prácticas interpretativas que caracterizan a un grupo particular de individuos” (Duranti, 2000, pág. 79)

En este método se realizó las entrevistas a los actores claves que fueron personas que tienen más de 60 años de edad, que se encuentran relacionados en el ámbito gastronómico del cantón propietarios de los locales de comida y bebidas (comidas típicas) y personas de los GAD parroquiales .

### 9.1.2.3 Técnicas e instrumentos

#### 9.1.2.3.1 Fichas INPC

“Permite reconocer los bienes culturales que ameritan una declaratoria de patrimonio cultural, por ser excepcionales y que merecen ser conservados, protegidos y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones “. (INPC, 2011, pág. 22).

Para el inventario de los procesos gastronómicos del cantón se utilizó la ficha ámbito 4: Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo en esta ficha se puede recopilar los conocimientos, técnicas y prácticas que aún se mantienen vigentes las cuales son transmitidas de generación en generación. La ficha consta de 10 ítems las cuales se detallan a continuación:

**Figura 1.** Encabezado y Datos de localización

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-04-55-000-21-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>LA VICTORIA</b>		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: <b>LA VICTORIA</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)757910.193 Y(Norte)9895848.4			2959.35 m
			<b>Z(Altitud)</b>

**Encabezado:** consta del nombre del Instituto nacional de Patrimonio Cultural, nombre de la dirección encargada y el nombre de la ficha de las manifestaciones inmateriales.

**Código:** es el código alfanumérico de registro de la manifestación y se tiene que escribir son espacios unidos exclusivamente por guiones medios y en el siguiente orden:

- En letras mayúsculas **IM** corresponde al patrimonio inmaterial
- Código de la provincia (2 dígitos)
- Código del cantón (2 dígitos)
- Código de la parroquia (2 dígitos)
- Contenedor numeración unificada se aplica en todos los casos
- Año de realización del inventario (2 dígitos) y un número ordinal (6 dígitos) que corresponde al número secuencial del inventario.

#### **1. Datos de localización**

- **Provincia, cantón.**- nombre de la provincia y el cantón dónde se encuentra lo que se quiere inventariar en este caso el plato típico.
- **Parroquia.**- nombre de la parroquia y la descripción si es urbana o rural.
- **Localidad.**- nombre de la ciudad o parroquia.
- **Coordenadas WGS 84z17S.**- Son los datos de las coordenadas que se obtiene a través del GPS las cuales permiten la ubicación geográfica exacta del bien inventariado.

## 2. Fotografía referencial

**Figura 2.** Fotografía Referencial



En este ítem debe ir la foto de la manifestación inventariada, la foto debe tener una buena resolución.

- **Descripción de la fotografía.-** es una pequeña descripción del contenido de la foto
- **Código fotográfico.-** es la identificación de la fotografía, este código se lo obtiene de la cámara de la cual se obtuvo la foto.

## 3. Datos de identificación

**Figura 3.** Datos de Identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>CUY ASADO CON PAPAS</b>	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
<b>INDÍGENA</b>	L1	Español
	L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>	<b>FESTIVA</b>	

Breve reseña
<p>Es un plato tradicional en la mayoría de la población indígena del país, puesto que las familias se dedican a la crianza de estos mamíferos. Se lo sirve solo en ocasiones especiales tales como: matrimonios, bautizos o recibimiento de personas especiales. Este plato contiene un alto grado de proteína animal porque contiene grasas como el omega 3, 6 y colágeno.</p>

- **Denominación.-** es el nombre de la manifestación tal y como se la conoce en la comunidad (nombre común).
- **Grupo social.-** es el grupo social considerado como portador de la manifestación.
- **Lengua.-** nombre de la lengua de la comunidad de la manifestación que se registró.
- **Sub ámbito.-** es la categoría del ámbito seleccionado.
- **Detalle del sub ámbito.-** es el sub ámbito al que pertenece la manifestación cultural registrada.
- **Breve reseña.-** una pequeña descripción de la manifestación cultural registrada puede ser datos etnográficos, características principales.

#### 4. Descripción

Figura 4. Descripción

4. DESCRIPCIÓN				
Es un plato muy típico en la región andina, siendo el ingrediente principal el cuy asado y se lo acompaña con papas cocinadas, salsa de maní, hojas de lechuga y rodajas de tomate.				
<b>INGREDIENTES:</b> Cuy, papas, achiote, ajo, sal, pimienta, comino tomate, cebolla blanca, salsa de maní, hojas de lechuga				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un día antes se debe de lavar el cuy (sacarle las vísceras) luego aliñarlo con ajo, sal, pimienta, comino y achiote y dejarlo reposar por un día.</li> <li>• Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.</li> <li>• Aselo sobre el carbón haciéndole girar para que se cocine por dentro y por fuera.</li> <li>• Para servir se coloca hojas de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní</li> </ul>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La elaboración de este exquisito plato se lo realiza cuando tienen algún evento especial como por ejemplo: bautizos, matrimonios o invitados importantes, pero en la actualidad lo preparan en forma cotidiana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato es típico de la región andina ecuatoriana debido a que en esta región el cuy es una de las carnes preferidas para deleitarse.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Cuy	Animal	La Victoria – Pujilí	Propio
E2	Papas	vegetal	La Victoria – Pujilí	Compra
E3	maní	vegetal	La Victoria – Pujilí	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Parrilla	Tradicional	La Victoria – Pujilí	Compra

- **Descripción.-** En el subámbito gastronomía en este ítem se describe los ingredientes y la forma de preparación del plato inventariado.
- **Detalle de la periodicidad.-** precisar la fecha o periodo en la que se prepara la manifestación
- **Fecha o período.-** es el tiempo que se elabora o prepara esta manifestación y se clasifica en:

Anual.- esta manifestación se la prepara cada año en una fecha específica

Continua.- esta manifestación se la prepara siempre sin tener alguna fecha o evento especial.

Ocasional.- esta manifestación se la prepara en fechas específicas o eventos especiales.

Otro.- se utiliza cuando la manifestación no corresponde a ninguna fecha o periodo mencionadas anteriormente.

- **Detalle del alcance.-** es la trascendencia de la manifestación, se clasifica en:

Local.- se restringe solo en la localidad donde se realiza el inventario.

Provincial.- la manifestación tiene un alcance de un 50% de los cantones de la provincia de la que corresponde el inventario.

Regional.- manifestación que tiene un alcance de un 50% de la provincia de la región inventariada

Nacional.- manifestación que tiene influencia de un 50% a nivel nacional

Internacional.- manifestación que tiene un alcance a nivel internacional.

- **Elementos.**- se refiere a las sustancias líquidas o sólidas, masas o materias primas más importantes para la elaboración del plato inventariado. El nombre del elemento se debe colocar tal cual como lo conocen en la comunidad; el tipo es el origen del elemento quiere decir origen animal, vegetal, mineral, químicos u otros; la procedencia es el lugar donde se obtiene el elemento inventariado; la forma de adquisición es el lugar donde se compra los elementos estos pueden ser: compra, intercambio o producción propia.
- **Herramientas.**- son los instrumentos que se utilizan para la elaboración de la manifestación, estas pueden ser de tipo tradicional (lapso de 20 años) y actual (menor de 20 años); la procedencia es el lugar donde se obtiene la herramienta que se utiliza para la reparación de la manifestación inventariada se debe indicar la localidad y la provincia; forma de adquisición es la forma como se obtuvo la herramienta esta puede ser: compra, intercambio, producción propia.

## 5. Portadores/ Soportes

Figura 5. Portadores/Soporte

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Laura Caisahuano	75 años	Propietaria	Mercado cerrado	Pujilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación hasta la actualidad para que la costumbre no se pierda con el tiempo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se enseña la preparación de generación en generación conservando así las costumbres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Se identifica los datos básicos de los portadores/ soportes de la manifestación inventariada

- **Tipo.-** es el tipo de portador la cuales se tiene algunas opciones: individuos, colectividades e instituciones.

Nombre, edad, cargo o función, dirección y localidad de los portadores de la manifestación inventariada.

- **Procedencia del saber.-** se especifica la forma en la que el conocimiento ha sido adquirido por el portador actual.
- **Detalle de la procedencia.-** se profundiza algún aspecto relevante de la forma como se adquirió el conocimiento.
- **Transmisión del saber.-** es la forma en la que el conocimiento es transmitido por el portador.
- **Detalle de transmisión.-** se profundiza algún detalle relevante de la forma en la que el conocimiento es transmitido.

## 6. Valorización

Figura 6. Valorización

6. VALORIZACIÓN		
<b>Importancia para la comunidad</b>		
El cuy con papas es muy importante para la comunidad porque solo se lo prepara en ocasiones especiales como matrimonios, bautizos o invitados importantes.		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es muy baja debido a que es muy consumido en el cantón.
	Media	
X	Baja	

- **Importancia para la comunidad.-** Es el carácter valorativo patrimonial para los interlocutores y el investigador sobre la manifestación inventariada.

- **Sensibilidad al cambio.**- “Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia y tiene tres clasificaciones: alta, media y baja”. (INPC, 2011)

## 7. Interlocutores

Figura 7. *Interlocutores*

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. José Pacheco	Av. Velasco Ibarra	0991453854	masculino	65

En este ítem se debe describir los datos generales de la persona quien proporcione la información sobre el plato inventariado con el fin de volverlos a ubicar si es necesario.

## 8. Anexos

Figura 8. *Anexos*

8. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMG_20210213_114351.jpg		

Se debe incluir los materiales adicionales tales como: documentos, fotografías, videos.

## 9. Observaciones

Figura 9. *Observaciones*

9. OBSERVACIONES
N/A

Se debe anotar hechos o experiencias novedosas o algún dato adicional que ayude con la investigación.

## 10. Datos de control

Figura 10. *Datos de control*

10. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Verónica Pambi	Fecha de inventario: 13/02/21
Revisado por: Abg. Eliécer Chicaiza Mgs	Fecha revisión:
Aprobado por: Abg. Eliécer Chicaiza Mgs	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Verónica Pambi	

Se detalla el nombre de la entidad y personas que intervienen en el inventario y las fechas respectivas

Por medio de la elaboración de la fichas se realizó un inventario de las comidas típicas y su proceso de elaboración ya que este método nos permite dar una descripción más clara y precisa de todo lo referente al tema; el cual se obtuvo como resultado 13 platos típicos más representativos del cantón.

### 9.1.2.3.2 Entrevistas

“La entrevista es una de las herramientas que aportan más información al investigador, ya que permite obtener datos de primera mano y, en muchos casos, facilita la comprobación de fenómenos ya contemplados con anterioridad”. (Muñoz C. , 2011, pág. 50)

Las entrevistas fueron realizadas a 10 personas que tienen más de 60 años de edad y que están involucradas en el ámbito gastronómico a las cuales se les realizó un banco de preguntas sobre las comidas típicas del cantón. (Ver anexo 2).

#### 9.1.2.3.3 Mapeo de Actores

(Algranati, 2018), menciona que:

“Es una herramienta de indagación que permite identificar y caracterizar una diversidad de actores sociales existentes en el escenario de intervención.” (pág.54).

Para el reconocimiento de los actores claves fueron las personas que tienen más de 60 años de edad y están involucrados en el ámbito gastronómico del cantón tales como: propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas (comida típica).

### **9.1.3 Objetivo 3**

Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la Guía Gastronómica del cantón Pujilí.

#### **9.1.3.1 Investigación Descriptiva**

Según (Martínez, 2018), menciona que:

El tipo de investigación que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes.(pag.163).

A través de la investigación descriptiva se conceptualizó y se puntualizó las distintas variables del estudio por las cuales se tomó la información más importante y relevante que esté relacionado con el objeto de estudio y se los plasmo en una guía gastronómica.

### **9.1.3.2 Método Sintético**

Es el método de investigación que sólo se limita a observar los hechos y fenómenos bajo un aspecto concreto y sin admitir ninguna variación en cuanto a alcances, normas y parámetros del comportamiento del propio fenómeno; su propósito es investigar a fondo e interpretar los hechos, para llegar a una conclusión y comprobar su validez dentro de las condiciones previamente determinadas y sin admitir ninguna variación en ellas. (Muñoz C. , 1998, pág. 28)

En este método se revisó ordenadamente a cada uno de los elementos que contiene cada uno de los platos que son de la gastronomía del cantón; para analizar, resumir y mostrar los platos más representativos para promover su rescate y difusión.

### **9.1.3.3 Técnicas e instrumento**

#### **9.1.3.3.3 Tecnologías de la información y la comunicación en la sociedad (tics).-**

Son todos los recursos informáticos con los cuales podemos transmitir, comunicar y difundir información. Los programas que se utilizó para la elaboración de la guía fueron el software de diseño Canva y el software de edición de fotos Adobe Photoshop.

## **10 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS**

### **10.1 Análisis**

#### **10.1.1 Análisis del diagnóstico situacional del área**

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del cantón Pujilí; los datos que se presentan a continuación fueron recopilados del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2014.

Pujilí (Pugshili) es una palabra kichwa que significa posada de juguetes, ya que a esta zona se caracteriza por tener una fabricación alfarera de primer orden entre las artesanías más

elaboradas en arcilla eran los juguetes por eso el nombre; pero en la actualidad se elaboran un sinfín de artesanías por ejemplo: maceteros, ollas, vajillas, hornos, etc. (Sangucho, 2014, pág. 32)

Pujilí es un cantón que se encuentra ubicado en la provincia de Cotopaxi y está asentado en un valle de abundante producción agrícola y ganadera, posee una ubicación estratégica ya que es un paso obligado de los Andes a la Costa en la vía Latacunga -La Maná-Babahoyo.

**Tabla 4.**

*Datos Generales*

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN PUJILÍ	
Fecha de creación del cantón	14 de octubre de 1852
Población	69 055 habitantes (censo 2010) INEC
Extensión	1289Km <sup>2</sup>
Límites	<b>Norte:</b> cantones Sigchos, Saquisilí y Latacunga. <b>Sur:</b> Pangua, y la provincia del Tungurahua. <b>Este:</b> Saquisilí, Latacunga y Salcedo. <b>Oeste:</b> La Maná y Pangua
Rango Altitudinal	Baja 240 m - alta 4 560 m

**Nota:** Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014

**Elaborado por:** Verónica Pambi

**Figura 11.** Ubicación geográfica del área de estudio

Fuente: INEC 2010

### 10.1.2 Diagnóstico Socio-Cultural

**Tabla 5.** Socio-cultural

Población	69.055 habitantes	Constituida por 7 parroquias: La Victoria, Pujilí, Guangaje, Zumbahua, Angamarca, Pilaló y El Tingo.
Análisis Demográfico	Población Hombres: 32.736 (47,41%) Población Mujeres: 36.319 (52,59%)	
Etnia	Indígena: 35.756	(51,78 %)
	Mestiza: 31.849	(45,98%)
	Blancos: 695	(1,00 %)
Fiestas Religiosas	Corpus Christi celebrado en junio Fiestas de el Niño de Isinche celebrado en diciembre	

**Nota:** Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014; INEC 2010

**Elaborado por:** Verónica Pambi

**Tabla 6. Diagnóstico Socio-Cultural**

<b>Variable</b>	<b>Descripción</b>	<b>Porcentajes</b>	
Educación	La educación es muy importante para el cantón pero las necesidades económicas hacen que algunas personas deserten de la educación	78%	
Nivel de Instrucción	El nivel de instrucción más alto en la población es el nivel primario		
Salud	El Ministerio de Salud es el organismo encargado de la regulación, planificación, coordinación, gestión y control de la salud de la población ecuatoriana. El Ministerio de Salud ha dotado al cantón con: 2 hospitales, 8 sub centros de salud, 4 puestos de salud, 9 dispensarios del seguro social campesino y 1 dispensario médico ONG	<b>Hospitales</b>	<b>Ubicación</b>
		Rafael Ruiz	Pujilí
		Claudio Benatti	Zumbahua
		<b>Sub centros de salud</b>	
		1	La Victoria
		2 (Pujilí)	San Gerardo y Juigua Yacubamba
		1	Guangaje
		1	Angamarca
		1	Tingo
		2 (Pilaló)	Pilaló y Choasillí
		<b>Puestos de salud</b>	
		1 (Pujilí)	San José de Alpamálag
		1 (Zumbahua)	Tigua
		2(Guangaje)	Casa Quemada y Sunirrumi
<b>1</b>	<b>Zumbahua</b>		
<b>5</b>	<b>Pujilí</b>		
<b>1</b>	<b>Angamarca</b>		
<b>1</b>	<b>Tingo</b>		
<b>1</b>	<b>Guangaje</b>		

		Dispensario Médico ONG	
		1	Angamarca
Identidad Cultural y sentido de pertenencia	Según los datos obtenidos en el último censo realizado en año 2010 en el cantón Pujilí se auto identifican como indígenas y mestizos	Indígenas: 51,78 %	Mestizos : 45,98%
Lengua	La población asentada en este cantón habla el español y kichwa	Español: 68,01 %	Kichwa: 42,32%

**Fuente:** Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014

Según el diagnóstico social cultural del cantón Pujilí (tabla 6) se puede verificar que la educación está representada por el 78% de la población debido a que este es un derecho al cual no todos tienen acceso a la educación debido a la falta de los recursos económicos motivo por el cual la mayoría de personas abandona los estudios y por ende existe un porcentaje de 24% el cual es un porcentaje alto comparado a los otros cantones de la provincia de Cotopaxi.

En cuanto al tema relacionado a la salud se puede observar que el Ministerio de salud ha dotado al cantón con hospitales, sub centros de salud, puestos de salud también existe dispensario de salud del seguro social campesino y además un dispensario médico regentado por ONG, los cuales brindan una atención médica a la población.

La identidad cultural y sentido de pertenencia se auto identifican como indígenas puesto que está representado por un 51,78% de la población, mientras que el 45,98% está representado por la población mestiza.

### 10.1.3 Diagnóstico Económico

**Tabla 7.** *Diagnóstico Económico*

Actividades	Población económicamente activa
Agricultura, ganadería, caza y silvicultura	71%
Construcción	10%
Comercio y reparación	4%
Enseñanza	3%
Transporte y almacenamiento	2%
Industrias manufactureras	2%
Actividades en hogar	2%
Administración pública	1%
Otros	4%
Desempleados	1%
<b>Total</b>	<b>100%</b>
<b>Servicios Básicos</b>	Alcantarillado, agua, luz y teléfono

**Nota:** Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014

**Elaborado por:** Verónica Pambi

Con el diagnóstico económico del cantón se puede constatar (tabla 7) que las actividades principales son Agricultura, ganadería, caza y silvicultura con el 71 % este factor se refleja en las zonas rurales del cantón aunque este sector prepondera el trabajo por jornal así como los trabajos estacionales que aumenta en época de cosecha y preparación de la tierra, pero disminuye durante la maduración del cultivo, las actividades del sector de la construcción tiene 10% esta actividad en la actualidad han tenido un mayor crecimiento en el cantón en especial en las zonas urbanas a pesar que tiene una duración de mediano plazo debido a que depende del nivel de inversión, el comercio está representado por el 4% esta actividad de igual manera se da en la zona urbana por que los habitantes se dedican a exportar productos de una provincia a otra, las actividades de la enseñanza está representada por un 3% esta actividad en la actualidad ha ido creciendo

paulatinamente, el transporte y almacenamiento tiene una representación esta actividad se debe a que los habitantes se dedican a la trasportación de productos hacia otras provincias del país, Industrias manufactureras se dedican a la producción textil, la alfarería entre otras estas dos actividades tienen una representación del 2%, el sector público está representado por el 1% ya que aquí están los funcionarios sector publico tales como gobiernos cantonal y parroquiales, ministerios de turismo y medio ambiente y otras entidades públicas dedicadas al desarrollo del cantón, otros representado por el 4 % aquí se encuentran las actividades turísticas tales como agencias de viaje, hospedaje, establecimientos de ocio y recreación y el 1% está representada por la población que se encuentra desempleada. Los servicios básicos con los que cuenta el cantón son los siguientes: **Alcantarillado:** no todas las parroquias del cantón cuenta con el sistema de alcantarillado Pujilí (25,22%) y Tingo con 21, 56% las demás parroquias tiene un nivel deficiente; **Agua:** la mayoría de parroquias el agua lo obtiene a través de río, vertiente, acequia o canal, seguido por los pozos; **Luz:** la cobertura de energía eléctrica no es homogénea: Pujilí 86,73%, la Victoria 83,86%, Tingo 70,83%, las demás parroquias tienen un nivel deficiente; **Teléfono:** telefonía fija aun es escasa en algunas parroquias.

### 9.1.4 Diagnóstico Ambiental

Tabla 8. *Diagnóstico Ambiental*

ANÁLISIS GEOGRÁFICO AMBIENTAL	
FACTOR	RESULTADO
Altitud	2. 961 m.s.n.m
Temperatura	Entre 6°C y 28°C
Precipitación	Entre 958 y 2 791 mm anuales.
Clima	Tropical Mesotérmico Húmedo y Ecuatorial de Alta Montaña, Ecuatorial Mesotérmico Seco y Ecuatorial Mesotérmico semi-Húmedo.

<b>Flora</b>	chuquirahua, escorzonera, quinal, amaranto, sangorache, romerillo, valeriana, chirisiqui, quishuar, pino, paja de páramo, sunfo
<b>Fauna</b>	<p><b>Mamíferos:</b> pacarana, oso de anteojos, venado de cola blanca, ratón marsupial negruzco, Ratón cerdoso de pies angostos, Ratón andino de Rhoads, puerco espín, gato de las pampas, puma, lob de páramo, venado colorado, Coatí andino, guanta andina, Murciélago de hombros amarillos, Venado de cola blanca de páramo, ratón andino de rostro corto.</p> <p><b>Aves:</b> bandurria carinegra, cóndor andino, águila andina, halcón peregrino, tucán andino, gralaria gigante, aguilucho cenizo.</p>
<b>Herpetofauna</b>	<p><b>Reptiles:</b> guagsa común, lagartija minadora de los Andes, lagartija minadora.</p> <p><b>Anfibios-ranas:</b> Cualita, Cutín rayado, Cutín de Trueb, Cutín de Sigchos, Cutín de espolones, Cutín de la planada, Rana marsupial de San Lucas, Sapo común.</p>
<b>Ecosistemas</b>	Matorral húmedo Montano, Matorral seco Montano, Bosque siempre verde Montano bajo, Bosque de neblina Montano, Bosque siempre verde Montano alto, Páramo Herbáceo, Herbazal lacustre Montano
<b>Reserva Ecológica los Illinizas</b>	Se encuentra ubicada en las provincias: Cotopaxi, Pichincha y Santo Domingo de los Tsáchilas

**Nota:** Proyecto Especies Ecuatoriana en Peligro de Extinción 2013, Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2014

**Elaborado por:** Verónica Pambi

En el diagnóstico ambiental (tabla 8) se puede observar las características biofísicas del cantón Pujilí se encuentra ubicado a 2 961 m.s.n.m su, clima varía entre 6°C y 28°C, esto quiere decir que posee varios climas: templado en la zona urbana, frío en las regiones altas y cálidas en áreas del sub trópico, en lo que se trata la precipitación tenemos que varía entre 958 y 2 791 mm anuales siendo así los meses más lluviosos desde enero hasta abril y los meses secos son los meses de julio hasta septiembre.

“La flora son especies endémicas pero lastimosamente algunas especies se encuentran en Libro Rojo de Plantas Endémicas del Ecuador”. (Flora Web Ecuador, 2018)

Según el autor este fenómeno se debe a que se encuentran en zonas erosionadas, de deforestación o compactadas por la presencia de ganado vacuno; lo que se trata de la fauna también algunas especies se encuentran en la Lista Roja de Mamíferos, Aves, Reptiles y Anfibios del Ecuador

respectivamente, utilizada y validada por el Ministerio del Ambiente esto se debe a la deforestación, la cacería ilegal y sin control, pérdida de su hábitat, la contaminación del suelo y del agua; para remediar esta pérdida de flora y fauna sería necesario empezar con tareas de recuperación de suelos, regeneración, re-vegetación y reforestación de los paisajes andino, alto-andino, páramo y, ecosistemas de pie de monte y bosque siempre-verde montano bajo que son los ecosistemas característicos del cantón Pujilí.

El cantón Pujilí forma parte de la Reserva ecológica los Illinizas que compone uno de los principales sitios para la conservación de la biodiversidad en Ecuador, por que alberga muchas especies, debido a sus múltiples climas y formaciones vegetales, que abarcan desde bosques tropicales, hasta páramos andinos. El lugar más visitado de la reserva ecológica y que se encuentra en el cantón es el volcán – Laguna Quilotoa.

### 10.1.5 Diagnóstico Turístico

**Tabla 9.** *Diagnóstico Turístico*

<b>Parroquia : Pujilí (La Matriz)</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Fiesta religiosa	Las Octavas del Corpus Cristi
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Arquitectura	La Iglesia La Matriz de Pujilí
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Arquitectura	Palacio Municipal
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Arquitectura	Centro artesanal El Rosal
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Arquitectura	Hostería el Capulí
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Arquitectura	Santuario del Niño de Isinche
<b>Sitios Naturales</b>	Montañas	Mirador	Cerro Sinchahuasín
<b>Parroquia : La Victoria</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Manifestación cultural</b>	Etnográfico	Artesanía Alfarería	Alfarería La Victoria

<b>Manifestación cultural</b>	Etnográfico	Feria	Fiesta de la Cerámica
<b>Parroquia : Guangaje</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Manifestación cultural</b>	Histórico	Zona histórica	Ruta Huayra Punku
<b>Parroquia : Zumbahua</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Sitios Naturales</b>	Ambientes Lacustres	Laguna	Laguna Quilotoa
<b>Manifestación cultural</b>	Etnográfica	Artesanías	Pintura y artesanía indígena de Tigua
<b>Sitios naturales</b>	Fenómenos geológicos	Cañón	Cañón de Zumbahua
<b>Parroquia : Angamarca</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Sitios Naturales</b>	Ríos	Cascada	El Chivo
<b>Sitios Naturales</b>	Fenómenos espeleológicos	Cuevas	Cuevas de los Tayos
<b>Parroquia : Pilaló</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Sitios Naturales</b>	Ríos	Cascada	Arrayan
<b>Parroquia : Tingo La Esperanza</b>			
<b>Categoría</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sub tipo</b>	<b>Nombre</b>
<b>Sitios Naturales</b>	Ríos	Cascada	Tilipulo
<b>Sitios Naturales</b>	Ríos	Cascada	San Vicente
<b>Sitios Naturales</b>	Fenómenos espeleológicos	Cuevas	Cueva de los murciélagos

**Nota:** (Ministerio de Turismo 2015)

**Elaborado por:** Verónica Pambi

En el diagnóstico turístico (tabla 9) se puede observar que el cantón posee 19 manifestaciones culturales y sitios naturales; las cuales se encuentran distribuidas en todas las parroquias del cantón. Las manifestaciones culturales se dividen en históricos y etnográficos obteniendo un

resultado de 10 manifestaciones, los sitios naturales se dividen en: montañas, fenómenos espeleológicos, fenómenos geológicos, ambientes lacustres, ríos, obteniendo como resultado 9 sitios naturales; siendo así la parroquia Pujilí ( La Matriz) la que tiene el mayor número de manifestaciones culturales y naturales.

### **10.2 Inventario de la Gastronomía del Cantón Pujilí**

Para realizar el inventario de la gastronomía del cantón se utilizaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) ámbito 4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo; los cuales han permitido llevar a cabo un registro detallado de la gran diversidad de los platos típicos del cantón, además nos permitió obtener información precisa del proceso de la preparación, los tiempos de cocción y cada uno de los ingredientes que se utiliza.

Para la realización de este trabajo investigativo se realizó la técnica de la entrevista a las personas involucradas en el ámbito gastronómico, personas propietarias de restaurantes o negocios pequeños del cantón que expenden comida típica; de la misma manera se realizó el registro fotográfico para posteriormente realizar la selección de las fotografías para la elaboración de la guía.

La gastronomía del cantón Pujilí es muy variada pero se obtuvo información de tres platos en especial que tienen mayor demanda de consumo y ventas por parte de los moradores, visitantes nacionales y extranjeros tales como: el hornado, el caldo de morcillas y el cuy asado con papas. Estos platos típicos cuentan con mucha historia y tradición.

A continuación en la tabla se detalla los resultados de los platos registrados en las entrevistas realizadas.

**Tabla 10.** *Inventario de platos y bebidas típicos*

PLATO	INGREDIENTES	DETALLE DE CONSUMO
<b>Hornado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carne de cerdo</li> <li>▪ Cuero de cerdo</li> <li>▪ Cerveza, ajo, sal, comino , pimenta</li> <li>▪ Achiote con manteca de cerdo</li> <li>▪ Tortillas de papa</li> <li>▪ Lechuga</li> <li>▪ Agrio</li> </ul>	Fiestas, bodas, bautizos, cumpleaños, día de la madre y del padre.
<b>Caldo de morcillas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menudencia de cerdo</li> <li>▪ Especias</li> <li>▪ Cebolla blanca</li> <li>▪ Agua</li> </ul>	Fiestas, bodas, bautizos, cumpleaños, día de la madre y del padre.
<b>Cuy asado con papas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuy o conejo asado</li> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Mote</li> <li>▪ Zarza</li> </ul>	Corpus Christi
<b>Fritada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carne de cerdo</li> <li>▪ Cebolla blanca, comino, ajo sal, cerveza, aceite</li> <li>▪ Cebolla paiteña, tomate de riñón</li> <li>▪ Jugo de limón</li> <li>▪ Mote</li> <li>▪ Tortilla de papa</li> </ul>	Fiestas, día de difuntos, Corpus Christi
<b>Caldo de gallina criolla</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gallina</li> <li>▪ Cebolla blanca, cebolla</li> <li>▪ Ajo, orégano de sal, pimienta apio, perejil, sal</li> <li>▪ Leche</li> <li>▪ Yuca</li> </ul>	Fiestas, navidad, año nuevo, Corpus Christi
<b>Borrego asado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carne de borrego</li> <li>▪ Ajo, sal, comino, especias, pimienta</li> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Una taza de chicha</li> </ul>	Fiestas: matrimonios, bautizos, compromisos (pedida de mano)
<b>Locro de oca</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oca</li> <li>▪ Papa</li> <li>▪ Leche</li> <li>▪ Manteca con achiote</li> <li>▪ Ajo, sal, culantro , cebolla blanca</li> </ul>	Gastronomía cotidiana

<b>Caldo de patas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pata de res /chancho</li> <li>▪ Cebolla blanca</li> <li>▪ Maní</li> <li>▪ Ajo, orégano, sal</li> <li>▪ Leche</li> <li>▪ Mote</li> </ul>	Gastronomía cotidiana
<b>Cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papas, choclo</li> <li>▪ Mellocos</li> <li>▪ Habas</li> <li>▪ Ocas</li> <li>▪ Queso</li> </ul>	Cosechas, mingas, siembra
<b>Tamales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harina de maíz tostado</li> <li>▪ Panela molida</li> <li>▪ Manteca de cerdo</li> <li>▪ Cebolla blanca</li> <li>▪ Chicharon</li> <li>▪ Agua y sal</li> </ul>	Ocasiones que hay visita
<b>Delicados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harina de maíz</li> <li>▪ Huevos, miel de abeja , leche</li> <li>▪ Manteca vegetal</li> <li>▪ Polvo de hornear</li> </ul>	Ocasiones que hay visitas
<b>Chahuarmishqui</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hojuela de cebada</li> <li>▪ Dulce de agave</li> <li>▪ Agua</li> </ul>	Bebida tradicional andina que se consumen cuando están maduros los pencos.
<b>Chicha de Jora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jora de maíz</li> <li>▪ Caña de azúcar</li> <li>▪ Clavo de olor</li> <li>▪ Panela</li> </ul>	Bebida tradicional que se la consumía en actos ceremoniales por ejemplo: Inti Raymi

**Elaborado por:** Verónica Pambi

**Tabla 11.** Resultado de las parroquias inventariadas

PARROQUIA	PLATOS INVENTARIADOS
La Victoria	2
Pujilí (La Matriz)	4
Zumbahua	2
Angamarca	1
Guangaje	1
Pilaló	1
El Tingo- La Esperanza	2
<b>Total</b>	<b>13</b>

**Elaborado por:** Verónica Pambi

En el cantón de Pujilí se ha identificado 13 platos típicos los cuales están muy relacionados con la cultura e identidad de este cantón (tabla 10), debido a estos platos son preparados con productos autóctonos del lugar como son: papas, maíz, ocas, habas, melloco entre otros, logrando así mantener sus costumbres para que estas no se pierdan con el pasar del tiempo. La mayoría de habitantes del cantón los fines de semana van a la Matriz (Pujilí) a ofertar sus productos puesto que por motivos de la pandemia en algunos parroquias no hay mucho turismo como antes lo había y también se pudo evidenciar que algunos propietarios de los puestos de mercado tuvieron que cerrar sus negocios de comida para arrendar un local cerca del mercado o poner el negocio en sus domicilios esto se debe por las medidas que se están tomando para combatir el virus del COVID 19 y además para ofrecer un mejor servicio a sus clientes.

El cantón Pujilí cuenta con 7 parroquias: 1 parroquia urbana y 6 parroquias rurales, cabe recalcar que los habitantes de las parroquias rurales se dedican a la agricultura y ganadería los cuales aún mantienen las tradiciones agrícolas tales como: las mingas o las cosechas y siembras, en estas reuniones cuando terminan su jornada laboral el anfitrión le gusta compartir con sus compañeros

de siembra, cosechas o mingas un plato de cocido (choclo, habas, mellocos, ocas, papas y queso) en agradecimiento por la ayuda prestada.

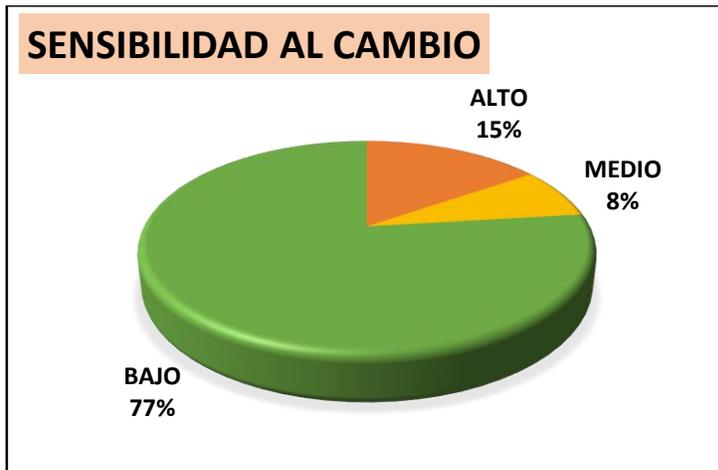
**Tabla 12.** Resumen de fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Localidad	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Hornado	La Matriz	suegra/nuera	Bajo
		Caldo de morcillas	La Matriz	Padres/hijos	Bajo
		Chahuarmisqui	La Matriz	Padres/hijos	Alto
		Chicha de jora	La Matriz	Padres/hijos	Bajo
		Cuy asado con papas	La Victoria	Padres/ hijos	Bajo
		Delicados	La Victoria	Padres/hijos	Alto
		Cocido	Zumbahua	Padres/hijos	Bajo
		Fritada	Zumbahua	Padres/hijos	Bajo
		Borrego asado	Angamarca	Padres/hijos	Bajo
		Caldo de gallina criolla	Tingo-La Esperanza	Padres/hijos	Bajo
		Locro de oca	Guangaje	Padres/hijos	Medio
		Tamales	Tingo-La Esperanza	Padres/hijos	Bajo
Caldo de patas	Pilaló	Padres/hijos	Bajo		

**Nota:** Fichas INPC

**Elaborado por:** Verónica Pambi

*Figura 12. Sensibilidad al cambio*



**Nota:** Fichas INPC

**Elaborado por:** Verónica Pambi

### 10.3 Interpretación de Resultados

Los resultados que he obtenido luego de esta investigación sobre la sensibilidad al cambio es la siguiente: 13 platos típicos que es el total del 100 por ciento de platos registrados; de los cuales el 15 por ciento pertenece al cambio de sensibilidad alto aquí se encuentran los delicados y el chahuarmishqui esto se debe a que la tradición de prepararlos lo saben muy pocas personas y ya son de avanzada edad; motivo por el cual se está desapareciendo poco a poco. El 8 por ciento corresponde al cambio de sensibilidad medio se debe a que las personas aún lo preparan pero con el tiempo se pueden perder la preparación de estos. El 77 por ciento es un porcentaje que se encuentran la mayoría de los platos típicos quiere decir que se mantienen la preparación de generación en generación.

Cabe mencionar que durante la realización de esta investigación se pudo constatar que la cocción de los alimentos ya no se los realiza en leña o en hornos artesanales como aun lo hacen en la cocción del hornado, en la actualidad la mayoría de los platos típicos son cocinados a gas; notándose así que cada día se va perdiendo la forma tradicional de la preparación de los platos típicos.

## 10.4 Análisis de los Platos Inventariados

Tabla 13. *Platos inventariados*

<b>GASTRONOMÍA FESTIVA</b>		
<b>Plato típico</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fotografía</b>
<b>HORNADO</b>	<p>Es un plato muy succulento que contiene carne de cerdo, mote, tortillas de papa, agrio y lechuga. El hornado de Pujilí es muy diferente al hornado de Salcedo y esta diferencia se debe a que la carne de cerdo es seca y bien cocinada en los hornos de leña por un periodo de tiempo largo, produciendo así un excelente sabor y aroma. Las personas que se deleitan de este exquisito plato son personas nacionales y extranjeros sin límite de edad.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Figura 13. Hornado</i></p>  <p style="text-align: center;"><b>Fuente:</b> Verónica Pambi</p>
<b>CALDO DE MORCILLAS</b>	<p>Es un plato muy antiguo del cantón, se encuentra elaborado con los intestinos de chanco y son rellenas de arroz, col, orégano, hierba buena, cebolla, azúcar/panela y pasas; además se le atribuye propiedades curativas tales como: cura la resaca porque contiene grandes propiedades nutritivas.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Figura 14. Caldo de morcillas</i></p>  <p style="text-align: center;"><b>Fuente:</b> Verónica Pambi</p>
<b>CUY ASADO CON PAPAS</b>	<p>Es un plato tradicional en la mayoría de la población indígena del país, puesto que las familias se dedican a la crianza de estos mamíferos. Se lo sirve solo en ocasiones especiales tales como: matrimonios, bautizos o recibimiento de personas especiales. Este plato contiene un alto grado de proteína animal porque contiene grasas como el omega 3, 6 y colágeno.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Figura 15. Cuy asado con papas</i></p>  <p style="text-align: center;"><b>Fuente:</b> Verónica Pambi</p>

**FRITADA**

Es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana, sus orígenes se remontan a la época colonial española. El complemento de este plato es la carne de cerdo a esta se le cocina en agua hirviendo con varios condimentos y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de broce. Este plato se le acompaña con mote, tortillas de papa o papas cocinadas, choclo cocinado, plátano maduro frito en la manteca de la fritada curtido de cebolla y tomate

**Figura 16. Fritada**



**Fuente:** Verónica Pambi

**CALDO DE GALLINA CRIOLLA**

Este plato típico es de fácil preparación además se le atribuyen muchos beneficios tales como: revitalizador de fuerzas porque se le atribuyen poderes curativos por el alto porcentaje de proteínas que contiene la carne, es consumido tradicionalmente por la mujeres después del alumbramiento por 40 días para que se limpie, purifique y reconstruya el aparato reproductor.

**Figura 17. Caldo de gallina criolla**



**Fuente:** Verónica Pambi

**BORREGO ASADO**

Plato típico de la zona de Angamarca debido a que esta zona tiene muchos criaderos de borregos. La carne de borrego contiene vitaminas A, B es alto en hierro, medio en proteínas y bajo en grasas. Este plato se le acompaña con papas, tostado y ensalada

**Figura 18. Borrego asado**



**Fuente:** Verónica Pambi

**GASTRONOMÍA COTIDIANA**

**Plato típico**

**Descripción**

**Fotografía**

**LOCRO DE OCA**

Es un plato tradicional que se lo consume en la hora del almuerzo, se lo prepara con el ingrediente especial que es la oca, el cual es un tubérculo andino que tiene una textura suave y propiedades nutritivas

**Figura 19. Locro de oca**



**Fuente:** Diana Cárdenas

**CALDO DE PATAS**

Es un caldo que se lo prepara con las patas de la res o de cerdo. El consumo de este plato aporta con gran beneficios para la salud debido a que contiene un alto grado de colágeno (sustancia que produce el cuerpo humano pero con el tiempo se va perdiendo) es una proteína muy importante para mantener la elasticidad de la piel, músculos, ligamentos, cartílagos y tendones.

**Figura 20.** *Caldo de patas***Fuente:** Verónica Pambi**COCIDO**

Este plato es de origen andino y está compuesto de papas, choclo, melloco, habas, ocas y queso se lo sirve en ocasiones tales como: siembras, cosechas y mingas el anfitrión le ofrece a sus compañeros este plato en agradecimiento a la ayuda prestada acompañado de un vaso de chicha.

**Figura 21.** *Cocido***Fuente:** Verónica Pambi**CHAHUARMISHQUI**

Es una bebida tradicional andina, es un néctar natural que es extraído del penco maduro de la cabuya el cual debe ser sacado de la planta muy cuidadosamente y extraer el líquido blanco, para servirlo se lo prepara con agua y arroz de cebada. Esta bebida tiene propiedades medicinales tales como: combate problema se artritis, gastritis, reumatismo, insomnio, estrés.

**Figura 22.** *Chahuarmishqui***Fuente:** Verónica Pambi**CHICA DE JORA**

Es una bebida tradicional pre incaica (Túpac Yupanqui), su preparación se compone básicamente de la Jora (maíz germinado). Es una bebida sagrada que solo se la consumía solo en actos ceremoniales de la región andina. Inti Raymi, San Pedro y San Pablo.

**Figura 23.** *Chicha de jora***Fuente:** Verónica Pambi

**TAMALES**

Es un envuelto de maíz duro y triturado que en la antigüedad solo lo consumía el pueblo indígena andino en los desayunos; en la actualidad se lo prepara en ocasiones especiales como son navidad o fin de año.

**Figura 24. Tamales****Fuente:** Verónica Pambi**DELICADAS**

Son bocadillos conocidos antiguamente como golosinas y eran consumidos diariamente por los trabajadores indígenas. Esta costumbre se está perdiendo poco a poco porque son muy escasas las personas que lo saben preparar ya son de avanzada edad.

**Figura 25. Delicadas****Fuente:** Verónica Pambi**Elaborado por:** Verónica Pambi**10.5 Diseño y Descripción de la Guía**

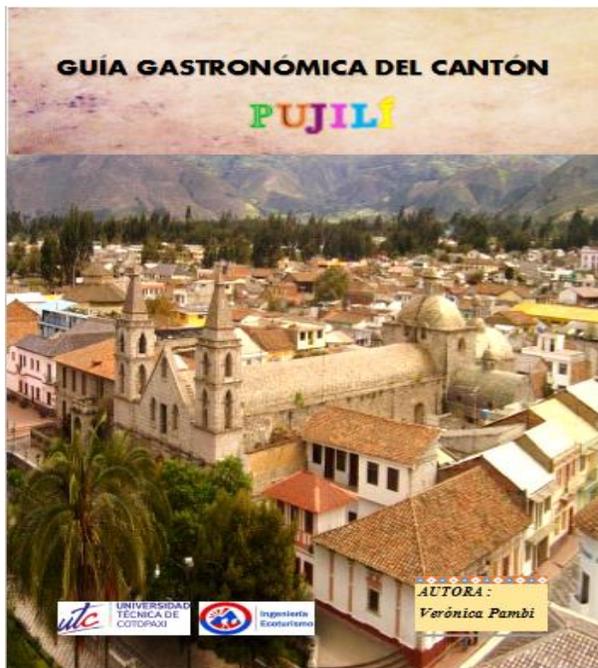
Para el diseño de la Guía Gastronómica del cantón Pujilí se tomó en cuenta varios aspectos entre los cuales el tamaño de la guía es de formato A5 (14,8 x 21), y otras características que se detallan a continuación:

**10.5.1 Diseño de la Portada y Contraportada**

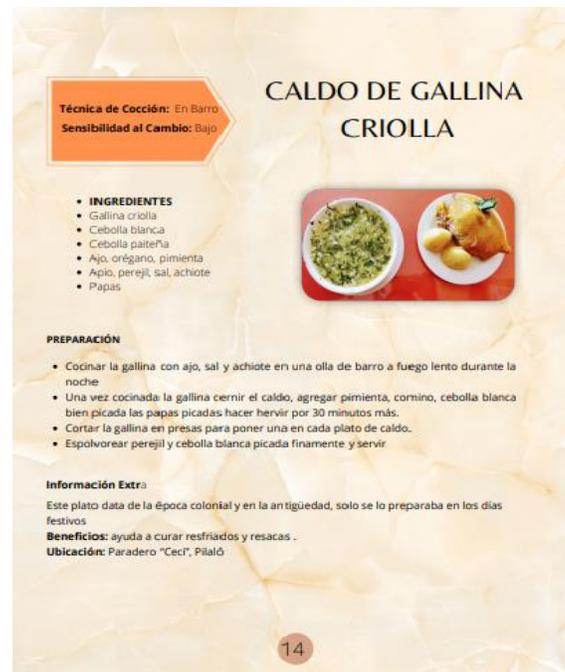
Para el diseño de portada se consideró una foto de la iglesia de la parroquia Pujilí porque tiene un estilo único en el país que es el estilo románico. Además cuenta con dos tipos de tipografías en el título de la guía para su fácil lectura en color negro la palabra “GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN” y la palabra Pujilí en colores porque representa a los juguetes debido a que Pujilí se lo conoce como la posada de los juguetes, también consta con los logos de la Universidad Técnica de Cotopaxi y de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo. La contraportada consta de un fondo de

color gris la cual contiene información como es: fans page de la carrera de Turismo UTC y el número telefónico de la secretaria de la Facultad de CAREN (Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales)

**Figura 26.** Portada de la guía



**Figura 27.** Contenido de la guía



**Fuente:** Verónica Pambi

## 10.5.2 Diseño del contenido de la Guía

El contenido de la guía tiene fotos de cada plato típico inventariado, técnica de cocción que se utiliza para preparar el plato, la sensibilidad al cambio, los ingredientes que se va a utilizar, preparación del plato y una información extra los beneficios que tiene el consumo del plato y la ubicación en donde se puede degustar del plato.

### 10.5.2.1 Tipografía

Se utilizó la tipografía Open Sans tamaño 12, interlineado 1,5, para los títulos de cada plato se utilizó el tipo de letra Belleza tamaño 31

### **10.1.3.3 Estructura de la Guía**

- Contraportada interior tiene una foto como fondo de página que es la gastronomía representativa del cantón y también contiene información relevante como son los créditos: Nombre de la Universidad facultad y carrera, edición, investigación, asesor de tesis, fotografía y aporte investigativo
- Índice de la guía gastronómica
- Presentación corta de la investigación realizada
- Una breve descripción del cantón Pujilí.
- Pequeña descripción de la fiesta de las Octavas del Corpus Christi
- Técnicas de preparación de los alimentos
- Sensibilidad al cambio
- Glosario de términos
- Recetario en donde se describe cada uno de los platos inventariados con sus respectivos ingredientes, forma de preparación y foto e información extra.

### **10.1.3.4 Materiales para el diseño de la guía**

- Papel couche brillante de 200 gr.(portada y contraportada)
- Papel couche brillante de 150 gr. (contenido de la guía)
- Hojas grapadas
- Total 24 hojas , 12 paginas

## **11. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS)**

### **Impacto Técnico**

La guía es una herramienta informativa que ayuda a transmitir los resultados de la investigación a las personas que requieran este tipo de información ya sean los habitantes del cantón, estudiantes de la carrera de Turismo o los turistas nacionales y extranjeros.

### **Impacto social**

La investigación que se realizó para el diseño de la Guía Gastronómica del cantón Pujilí pretende generar un impacto social positivo por el hecho que permitirá a los habitantes conocer la riqueza gastronómica que poseen y de alguna manera generar que el turismo gastronómico cree fuentes de empleo ayudando a dinamizar la economía del cantón.

## **12. PRESUPUESTO**

La tabla de presupuesto es la representación de cada uno de los recursos que se utilizó para el diseño de la guía; para lo cual se da a conocer cada uno de los valores presupuestados para la impresión de la guía.

*Tabla 14. Presupuesto*

<b>Recursos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Papel couche brillante de 200 gr, tamaño A4	1 paquete	\$ 10,00	\$ 10,00
Papel couche brillante de 115 gr, tamaño A4	1 paquete	\$ 10,00	\$ 10,00
Empastados	4	\$ 44,00	\$ 176,00
<b>SUBTOTAL</b>			\$196,00
IMPREVISTOS 10%			\$ 19,60
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 215,00</b>

**Elaborado por:** Verónica Pambi

En la tabla se observa los recursos necesarios para la impresión de cuatro guías con un costo total de \$ 215,00; incluido otros gastos \$20,00 se destinaron para la compra del papel couche brillante de 200gr y de 115 gr y \$ 176,00 para los cuatro empastados mismos que están destinados de la siguiente manera: dos guías para la presentación del proyecto; una guía para los lectores y otra guía para el GAD municipal del cantón Pujilí.

### **13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **13.1 Conclusiones**

- Después de haber realizado la presente investigación se evidencia que el cantón Pujilí posee una ubicación estratégica porque es un paso obligado de los andes hacia la costa por la vía Latacunga- La Maná- Babahoyo; su rango altitudinal oscila entre 240 m.s.n.m hasta 4560 m.s.n.m; la mayoría de la población se dedican a las actividades de agricultura, ganadería y selvicultura: siendo estas las principales fuentes de ingreso económico y en un porcentaje mínimo de la población se dedica a las actividades relacionadas con el turismo a pesar de que poseen 19 manifestaciones culturales y sitios

naturales distribuidos en todas las parroquias del cantón; la fiesta más popular del cantón es la Octava del Corpus Christi celebrada el mes de junio .

- Dentro del proceso del inventario se utilizó algunas técnicas como la observación directa, entrevistas, al igual forma se empleó las siguientes herramientas: grabadora de voz, cuaderno para anotar datos importantes y sobre todo la ficha de INPC ámbito 4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo; extraída del Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural; sub ámbito Gastronomía, el cual ayudó a la recolección de información y la clasificación de la misma, por lo tanto se clasifico un total de 13 procesos gastronómicos, de los cuales 6 platos pertenecen a la gastronomía festiva y 7 platos a la gastronomía cotidiana, los platos típicos más consumidos son: hornado, caldo de morcillas y el cuy con papas: también se puede observar la sensibilidad del cambio la mayoría de los platos muestran como resultado un cambio de sensibilidad bajo es decir que aún se conserva la forma tradicional de la preparación de los platos típicos.
- Como resultado final se muestra la importancia de contar con una guía gastronómica como una herramienta de información ya que se revelan los datos recopilados de la investigación; la guía consta de 13 platos los más representativos del cantón; los cuales fueron debidamente clasificados y seleccionados con el fin de dar a conocer la información de una manera más resumida y de fácil interpretación.

### 13.2 Recomendaciones

- Es muy importante que los habitantes del cantón Pujilí difundan su riqueza cultural inmaterial que poseen pero de una forma responsable mediante la elaboración de proyectos enfocados al turismo para que más personas conozcan sobre su cultura, los cuales pueden ser realizados por los estudiantes de la carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi.
- El Municipio del cantón Pujilí debe crear talleres de capacitación en la elaboración de los platos típicos del cantón para promocionar, fomentar y posicionar la cultura gastronómica del cantón y de esta manera se conserve la forma tradicional de preparación de estos platos típicos.
- Se sugiere que la guía gastronómica debe ser difundida en ferias, festividades del cantón o a través de las redes sociales del GAD Municipal del cantón, para que la población en general conozcan los platos típicos y su forma de preparación, de esta manera evitar que estos platos típicos desaparezcan con el pasar del tiempo.

#### 14. REFERENCIAS

- Algranati, S. (2018). Mapear actores, relaciones y territorios.  
<https://animacionsocioculturalunlz.files.wordpress.com/2014/09/algranati-santiago-mapear-actores-territorios-y-relaciones-mod.pdf>
- Arevalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad.  
<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Buitron. (2012). Cultura. *Nuestro Patrimonio*(35),  
[https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/nuestro\\_patrimonio/NuestroPatrimonio\\_35.pdf](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/nuestro_patrimonio/NuestroPatrimonio_35.pdf)
- Castro. (2010). Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia del Oro para el fortalecimiento del sector turístico.[ Tesis de pre grado, Universidad de la Fuerzas Armadas ESPE] Repositorio ESPE  
<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/12332/T-ESPE-057139.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Centeno. (2013). Método de cocción, Horneado . [https://prezi.com/jrmz\\_zzy7gn9/metodo-de-coccion-horneado/](https://prezi.com/jrmz_zzy7gn9/metodo-de-coccion-horneado/)
- Chicaiza. (2015). Impulso a la Revalorización de la Cultura Gastronómica como alternativa de desarrollo turístico del cantón Mejía, provincia de Pichincha .[Trabajo de pregrado,Univesidad de las Fuerzas Armadas] repositorio ESPE  
<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/12332/T-ESPE-057139.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capitulo I, Artículo 3. <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- Donoso, A. (2016). Técnicas de Vanguardia en la Gastronomía Imbabureña. [Trabajo de pregrado, Universidad Técnica del Norte] Repositorio, UTN:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5729>

- Duranti, A. (2000). *Antropología Lingüística*. Madrid: Cambridge University.  
<https://reflexionesdecoloniales.files.wordpress.com/2017/01/antropologia-linguistica-alessandro-duranti-copia.pdf>
- Flora Web Ecuador.(2018). *Libro Rojo de las Pantas Endémicas del Ecuador*.  
<https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/andes/>
- Fuerez. (2013). *Gastronomía Ecuatoriana*. [Trabajo de pregrado, Universidad de la Fuerzas Armadas] <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/14918/1/T-ESPE-040288.pdf>
- Fuerez, C. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos*. [Trabajo de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes].  
<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3275/1/TUIETH001-2013.pdf>
- Fumey, G. &. (2011). *Atlas Mundial de Cocina y Gastronomía*. Akal.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 4-16. <https://revistas.ucu.edu.uy/index.php/revistadixit/article/view/1166/1505>
- Garcés, M. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario del INPC*. Quito: INPC.
- Goligorsky, L. (2011). *Gastronomía, todo lo que debería saber*. Barcelona: Robinbook.
- Gómez et al. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos (81). <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=49630405022>
- Harris, M. (1999). *El desarrollo de la teoría antropológica*. Historia de las teorías de la cultura . *Siglo veintiuno editores* .
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*.  
<http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/09IGC2011-INSTRUCTIVO02.pdf>
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*.  
<https://downloads.arqueo-ecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

- INPC. (2011). *Patrimonio Cultural Material*.  
<https://site.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/atrimcultmaterial-R7.pdf>
- Iñiguez, L. (1999). Investigación y Evaluación Cualitativa: Bases teóricas y conceptuales. *Atención Primaria*.(23) (8).  
<http://www.unidadocentemfyclaspalmas.org.es/resources/1+Aten+Primaria+1999.+IC+Bases+Teoricas+y+Conceptos.pdf>
- Lainez. (2015). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo. [Trabajo de pregrado, Universidad Península de Santa Elena]  
<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Ley de Patrimonio Cultural. (2004). Ley de Patrimonio Cultural.  
<http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/10.-Ley-de-Patrimonio-Cultural.pdf>
- Martínez. (2018). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Conocimiento*.<https://www.recimundo.com/index.php/es/article/view/860/1363>
- Molano. L. (2009). Identidad Cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, (69)(84).  
<https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Muñoz, C. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis*. Naucalpan de Juárez, Mexico: Prentice Hall Hispanoamericana, S.A.
- Muñoz, C. (2011). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis (2)* Pearson Educación.  
<http://www.indesgua.org.gt/wp-content/uploads/2016/08/Carlos-Mu%C3%B1oz-Razo-Como-elaborar-y-asesorar-una-investigacion-de-tesis-2Edicion.pdf>
- Nuñez dos Santos, C. (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS. identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16(2), 234-242.  
<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- Pazos. (2010). Mazamorra morada y su Patrimonio Intangible. [Trabajo de pregrado Universidad Tecnológica Equinoccial].<file:///D:/gastronomia%20ancestral%20otavalo.pdf>

- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. (2014). [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/Actualizaci%C3%B3n%20Diagn%C3%B3stico%20PDOT-GAD-Pujil%C3%AD\\_14-11-2014.%202014](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/Actualizaci%C3%B3n%20Diagn%C3%B3stico%20PDOT-GAD-Pujil%C3%AD_14-11-2014.%202014)
- Querol, M. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural* . Madrid: *Akal* .
- Ramos. (2012). Patrimonio Alimentario. *Nuestro Patrimonio*, 35, 25. [https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/nuestro\\_patrimonio/NuestroPatrimonio\\_35.pdf](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/nuestro_patrimonio/NuestroPatrimonio_35.pdf)
- Rodríguez, E. (2005). *Metodología de la Investigación* . Mexico: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.  
[https://books.google.com.ec/books?id=r4yrEW9Jhe0C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbg\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=r4yrEW9Jhe0C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbg_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Rojas, E. (2019). El patrimonio cultural: activaciones locales, discursos globales. *Boletín de Antropología*.  
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/337511/20792629>
- Sangucho. (2014). *“Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón.* [ Trabajo de pregrado, Universidad Regional Autónoma de los Andes]  
<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf>
- UNESCO . (2010). Los ámbitos del inmaterial . *Patrimonio Cultural Inmaterial* , 4-14.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Ministerio de Cultura. (4)  
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Valenzuela. (2016 ). *Análisis de la Técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones en la cocina cuencana* .[Trabajo de pregrado, Universidad de Cuenca]  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>

## 15. APÉNDICES

### Apéndice 1. Aval de Traducción del resumen al idioma inglés



Universidad  
Técnica de  
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

### *AVAL DE TRADUCCIÓN*

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen 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**, **PAMBI PAMBI VERÓNICA JACQUELINE**, cuyo título versa **"GUÍA GASTRÓNOMICA DEL CANTÓN PUJILÍ 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 estimare conveniente.

Latacunga, 24 de marzo del 2021

Atentamente,

**Msc. Vladimir Sandoval V.**  
**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS**  
**C.C. 0502104219**

1803027935  
Firmado digitalmente por  
VICTOR HUGO ROMERO GARCIA  
ROMERO GARCIA  
Fecha: 2021.03.24 13:08:44 -05'00'

## Apéndice 2. Hoja de vida Tutor



Universidad  
Técnica de  
Cotopaxi

### UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

Administrativo y trabajadores

#### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** Chicaiza Ronquillo

**NOMBRES:** José Eliecer

**ESTADO CIVIL:** Soltero

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0501423131

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** uno

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Cusubamba 23 de enero de 1965

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Latacunga, Av. Unidad Nacional 56-104

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 2805954

**TELÉFONO CELULAR:** 0983163984

**EMAIL INSTITUCIONAL:** [jose.chicaiza@utc.edu.ec](mailto:jose.chicaiza@utc.edu.ec)

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** NO

#### ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS



NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
CUARTO	DIPLOMADO SUPERIOR EN GESTIÓN DEL APRENDIZAJE UNIVERSITARIO	31-08-2012	1004-12-750880
CUARTO	MAGISTER EN DERECHO CIVIL Y PROCESAL	19-03-2015	1031-15-86057362
TERCER	ABOGADO	21-10-2008	1008-08-886134
TERCER	LICENCIADO EN JURISPRUDENCIA	01-11-2007	1008-07-791791
TERCER	LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA EDUCACION EN LA ESPECIALIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN EDUCATIVAS	27-04-2007	1031-07-754479
TERCER	PROFESOR DE EDUCACION MEDIA EN LA ESPECIALIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN EDUCATIVAS	03-09-2010	1031-10-1014854

#### HISTORIAL PROFESIONAL

**UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:** CAREN

**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Kichwa, Legislación Turística y

Ambiental, Legislación Pecuaría, Legislación Laboral, Derecho Laboral

**FECHA DE INGRESO A LA UTC:** 01/10/2015

**FIRMA**

### Apéndice 3. Hoja de vida del investigador



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

#### DATOS INFORMATIVOS ESTUDIANTE

##### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** PAMBI PAMBI

**NOMBRES:** VERÓNICA JACQUELINE

**ESTADO CIVIL:** SOLTERA

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1715166177

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Quito, 20 de noviembre

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Matilde Álvarez y Av. Mariscal Sucre

**TELÉFONO CONVENCIONAL:**

**TELÉFONO CELULAR:** 0984341205

**EMAIL INSTITUCIONAL:** veronica.pambi6177@utc.edu.ec

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A

**# DE CARNET CONADIS:** N/A

##### ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS



NIVEL	INSTITUCIÓN
PRIMARIA	Escuela Municipal Experimental "Sucre"
SECUNDARIA	Colegio Nacional Experimental "Gonzalo Zaldumbide"
TERCER NIVEL	Universidad Técnica de Cotopaxi

##### SEMINARIOS, CURSOS O TALLERES

I Seminario Internacional de Turismo y Vida Silvestre del Ecuador 2017

II Campamento de la Ingeniería en Ecoturismo

III Campamento de la Ingeniería en Ecoturismo

II Seminario de turismo y Aventura extrema

I Jornadas Internacionales de turismo Sostenible

I Congreso Binacional Ecuador-Perú "AGROPECUARIA, MEDIO AMBIENTE Y TURISMO 2019"

I Jornadas Ornitológicas y I conteo de aves, provincia de Cotopaxi

IV Campamento de Ingeniería en Ecoturismo

  
FIRMA

## Apéndice 4. Hoja de vida Lector 1



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE**



### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** GUAMAN GUEVARA  
**NOMBRES:** ADOLFO RICARDO  
**ESTADO CIVIL:** DIVORCIADO  
**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1802830123  
**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 1  
**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 10 de diciembre 1977  
**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. Rodrigo Pachano s/n  
**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032840366  
**TELÉFONO CELULAR:** 0984651937  
**EMAIL INSTITUCIONAL:** adolfo.guaman0123@utc.edu.ec  
**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A  
**# DE CARNET CONADIS:** N/A

### ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciatura en Turismo PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2004-06-28	1027-04-511730
CUARTO	Maestría en Tecnologías para la Gestión y Práctica Docente PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2015-06-25	1027-15-86063038
CUARTO	Maestría en Gestión Turística de Recursos Culturales y Naturales UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID	2020-02-07	7241157736

### PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Gastronomía típica como motivación primaria del destino ciudad Ambato, Tungurahua, Ecuador	Retos Turísticos	La Habana – Cuba	2017

Co-autor	Gastronomic heritage in tourist destinations : Ambato – Ecuador's typical dishes	Proceeding . International Conference Marketing Tourism and .Hospitality	Zurich – Suiza	2017
Autor	Análisis del turismo accesible en la industria hotelera en la ciudad de Ambato	Dominio de las Ciencias	Bogotá Colombia	2019
Autor	Touristic virtual environment of Tungurahua Province.	In International Journal on: The Academic Research Community Publication	Thessaloniki, Greece	2018

### **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, Turismo

**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Nov 2020 – Marzo 2021

**FIRMA**

## Apéndice 5. Hoja de vida Lector 2

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI****DATOS INFORMATIVOS PERSONALDOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS** RODAS VINUEZA**NOMBRES:** DANIELA ALEJANDRA**ESTADO CIVIL:** SOLTERA**CÉDULA DE CIUDADANIA** 172222086-8**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:****LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 28 de abril de 1989**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO MATIZ**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 023194447 **TELÉFONO CELULAR:** 0998019555**EMAIL INSTITUCIONAL:** daniela.rodas@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:****# DE CARNET CONADIS:****ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

<b>NIVEL</b>	<b>TÍTULO OBTENIDO</b>	<b>FECHA DE REGISTRO</b>	<b>CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT</b>
<b>TERCER</b>	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
<b>CUARTO</b>	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

**HISTORIAL PROFESIONAL**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:**

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

**FECHA DE INGRESO A LA UTC:** Abril 2017

-----  
**FIRMA**

### Apéndice 6. Hoja de vida Lector 3



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE**



#### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** Armijos Ango

**NOMBRES:** Sara Alejandra

**ESTADO CIVIL:** Soltera

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1803993995

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0

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

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Pasaje Velastegui y Av. Manuelita Sáenz

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032587277

**TELÉFONO CELULAR:** 0992734236

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

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A

**# DE CARNET CONADIS:** N/A

#### ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TECNICO	Técnica Ejecutiva Guía Nacional de Turismo	2009-08-21	1042-09-942055
TECNOLÓGICO SUPERIOR	Tecnóloga en Administración Turística y Hotelera	2011-06-24	1042-11-1062692
TECNOLÓGICO SUPERIOR	Músico mención Violoncelo Nivel Tecnológico	2010-10-06	2276-10-127423
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011-08-25	1042-11-1082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017-02-07	724195638

#### 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:

Servicios personales, Protección del medio ambiente

**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Abril – Agosto 2019

-----

**FIRMA**

## 16. ANEXOS.

### Anexo 1. Inventario fichas INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-04-55-000-21-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>LA VICTORIA</b>		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: <b>LA VICTORIA</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)757910.193 Y(Norte)9895848.4			2959.35 m <b>Z(Altitud)</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> cuy asado con papas cocinadas bañadas en salsa de maní con una de hoja de lechuga y una rodaja de tomate.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210213_114351.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
<b>CUY ASADO CON PAPAS</b>	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
<b>INDÍGENA</b>	L1	Español	
	L2	Kichwa	

<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
GASTRONOMÍA	FESTIVA

<b>Breve reseña</b>					
Es un plato tradicional en la mayoría de la población indígena del país, puesto que las familias se dedican a la crianza de estos mamíferos. Se lo sirve solo en ocasiones especiales tales como: matrimonios, bautizos o recibimiento de personas especiales. Este plato contiene un alto grado de proteína animal porque contiene grasas como el omega 3, 6 y colágeno.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Es un plato muy típico en la región andina, siendo el ingrediente principal el cuy asado y se lo acompaña con papas cocinadas, salsa de maní, hojas de lechuga y rodajas de tomate.					
<b>INGREDIENTES:</b>					
Cuy, papas, achiote, ajo, sal, pimienta, comino tomate, cebolla blanca, salsa de maní, hojas de lechuga					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un día antes se debe de lavar el cuy (sacarle las vísceras) luego aliñarlo con ajo, sal, pimienta, comino y achiote y dejarlo reposar por un día.</li> <li>• Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.</li> <li>• Asele sobre el carbón haciéndole girar para que se cocine por dentro y por fuera.</li> <li>• Para servir se coloca hojas de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní</li> </ul>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	La elaboración de este exquisito plato se lo realiza cuando tienen algún evento especial como por ejemplo: bautizos, matrimonios o invitados importantes, pero en la actualidad lo preparan en forma cotidiana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Este plato es típico de la región andina ecuatoriana debido a que en esta región el cuy es una de las carnes preferidas para deleitarse.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Cuy	Animal	La Victoria – Pujilí	Propio	
E2	Papas	vegetal	La Victoria – Pujilí	Compra	
E3	maní	vegetal	La Victoria – Pujilí	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Parrilla	Tradicional	La Victoria – Pujilí	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	José Pacheco	10 años de actividad	Propietario	Av. Velasco Ibarra	El Tangan
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La preparación de este plato ha sido transmitido de generación en generación hasta la actualidad			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Estos tipos de saberes han sido transmitidos de generación en generación a través de la enseñanza de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
El cuy con papas es muy importante para la comunidad porque solo se lo prepara en ocasiones especiales como matrimonios, bautizos o invitados importantes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es muy baja debido a que es muy consumido en el cantón.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Sr. José Pacheco		Av. Velasco Ibarra	0991453854	masculino	45
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG_20210213_114351.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
<b>Inventariado por:</b> Verónica Pambi			<b>Fecha de inventario:</b> 13/02/21		
<b>Revisado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza Mg.			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-55-000-21-000002	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia: COTOPAXI</b>		<b>Cantón: PUJILÍ</b>	
<b>Parroquia: LA VICTORIA</b>		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad: LA VICTORIA</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)757910.193</b>		<b>Y(Norte)9895848.4</b>	<b>Z(Altitud) 2959.35 m</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> dorando los delicados en el tiesto de barro			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210124_125802.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>DELICADAS</b>		D1	<b>GOLOSINAS</b>
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>INDÍGENA</b>		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>OCASIONAL</b>	

Breve reseña					
Son bocadillos conocidos antiguamente como golosinas y eran consumidos diariamente por los trabajadores indígenas. Esta costumbre se está perdiendo poco a poco porque son muy escasas las personas que lo saben preparar y ya son de avanzada edad.					
4. DESCRIPCIÓN					
Es un delicioso manjar que muy pocas personas lo saben preparar					
<b>INGREDIENTES:</b>					
Harina de maíz, huevos, miel de abeja, manteca vegetal, leche.					
<b>PREPARACIÓN</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamizar la harina hacer un hoyo en el centro y agregar la miel, los huevos, la leche y la manteca vegetal.</li> <li>• Mezclar todo hasta obtener una masa muy lisa y dejar reposar 10 min.</li> <li>• Estirar la masa y cortar pequeñas porciones</li> <li>• Las pequeñas porciones colocarlos sobre el tiesto bien caliente hasta que se doren los dos lados</li> <li>• Servirlos calientes o fríos.</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Estas delicias se las prepara como un bocadillo para brindárselo a las visitas que llegan a la casa; pero lastimosamente esta costumbre se está perdiendo porque hay muy pocas personas que saben preparar este bocadillo.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance de los delicados es a nivel local porque no se ha visto que lo preparan en otra parte del país solamente en el cantón Pujilí específicamente en la parroquia La Victoria			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	La Victoria- Pujilí	Compra	
E2	Huevos	Animal	La Victoria- Pujilí	Propio / compra	
E3	Leche	Animal	La Victoria- Pujilí	Propio/ compra	
E4	Miel de abeja	Animal	La Victoria- Pujilí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tiesto de barro	Tradicional	La Victoria- Pujilí	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Armendáriz	73 años	Ama de casa	Reservado	La Victoria
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La preparación de esta golosina es transmitida de generación en generación de padres a hijos hasta la actualidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de padres a hijos mediante la enseñanza de la preparación de la golosina.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Debería ser muy valorado en la comunidad porque es una golosina que no se encuentra en cualquier parte del país pero en la actualidad las generaciones actuales no lo consideran así.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta debida a que la preparación de esta golosina se está desapareciendo poco a poco porque no es preparada de una forma habitual solamente lo preparan ocasionalmente para brindarla como un bocadillo.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Rosa Armendáriz		La Victoria	Reservado	Femenino	73 años
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG_20210124_125802.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
<b>Inventariado por:</b> Verónica Pambi			<b>Fecha de inventario:</b> 24/01/21		
<b>Revisado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-50-000-21-000003	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia: COTOPAXI</b>		<b>Cantón: PUJILÍ</b>	
<b>Parroquia: PUJILÍ</b>		<b>X Urbana</b>	<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad: PUJILÍ</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)756160.325 Y (Norte)9894430.6</b>		<b>Z (Altitud) 2988.0 m</b>	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Hornado plato con carne de cerdo, piel de cerdo, tortillas de papa, lechuga y agrio			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210124_100450.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
<b>HORNADO</b>	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
<b>MESTIZO</b>	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>GASTRONOMÍA</b>	<b>FESTIVA</b>		

Breve reseña					
<p>Es un plato muy típico de la región andina que contiene carne de cerdo, tortillas de papa, agrio y lechuga. El hornado de Pujilí es muy diferente al hornado de Salcedo y esta diferencia se debe a que la carne de cerdo es seca y bien cocida en los hornos de leña por un periodo de tiempo largo (1 hora), produciendo así un excelente sabor y aroma. Las personas que se deleitan de este exquisito plato son personas nacionales y extranjeros sin límite de edad.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Es una tradición que se ha transmitido de generación en generación hasta la actualidad.</p> <p><b>INGREDIENTES:</b>  <b>Hornado:</b> Carne de cerdo, chicha de jora, ajo, sal, comino, achiote molido  <b>Agrio:</b> cebolla paiteña, tomate, chicha de jora, agua, sal, hierbas, sal, panela, limón  <b>Tortillas de papas:</b> papa cocinada, manteca de cerdo, queso y achiote</p> <p><b>PREPARACIÓN</b>  <b>Hornado:</b> Licuar el ajo, la sal, el comino y el achiote para adobar la carne y adobar la carne por un día.            Precalentar el horno de leña, hornear la carne por una hora aproximadamente.  <b>Tortillas de papa:</b> Pelar las papas, cocinar y aplastar, rallar el queso para incorporar a las papas y finalmente poner el achiote. Untar en la plancha la manteca de cerdo y dorar las tortillas.  <b>Agrio:</b> Mezclar la chicha de jora con la panela molida, cebollas, tomates y hierbas.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este exquisito plato en la antigüedad se lo preparaba solo para las fiestas por ejemplo matrimonios, bautizos; pero en la actualidad se lo prepara todos los días y se lo puede encontrar de venta en el mercado o sus alrededores, ya que por su exquisito sabor es apetecido por personas nacionales o extranjeras.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato típico es preparado en toda la región andina solo cambian un poco la forma de preparación o la forma de acompañamiento en otras provincias de la sierra a parte de las tortillas de papa también lo acompañan con mote cocinado.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de cerdo	Animal	Pujilí- Pujilí	Compra	
E2	Papa	Vegetal	Pujilí – Pujilí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de barro	Tradicional	Pujilí- Pujilí	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Beatriz Zapata	71 años	Propietaria	Av. Velasco Ibarra y Gabriel Álvarez	Hornados Bachita

Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
	Padres-hijos	En este caso la procedencia del saber se da de suegra a nuera que puesto que la señora solo tuvo un hijo es por este motivo que le enseñó la forma tradicional de preparación del hornado a su nuera.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro( suegra- nuera)				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
	Padres-hijos	La transmisión de saberes es muy importante ya que aquí se enseña los secretos que se debe hacer para mantener el exquisito sabor del plato típico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro ( suegra- nuera)				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es muy importante porque es un plato muy conocido característico del cantón porque tiene una gran acogida por parte de los comensales que los visitan.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Presenta una sensibilidad al cambio baja debido a que este es un plato tradicional y muy ofertado en el cantón.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Beatriz Zapata		Av. Velasco Ibarra y Gabriel Álvarez	0997520014	Femenino	71 años
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG_20210124_100450.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Verónica Pambi			Fecha de inventario: 24/01/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-50-000-21-000004	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>PUJILÍ</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: <b>PUJILÍ</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)756160.325 Y (Norte)9894430.6 Z (Altitud) 2988.0 m			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: Plato con el caldo de morcilla( vísceras de cerdo) y una taja de limón			
Código fotográfico: IMG_20210124_105204			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>CALDO DE MORCILLA</b>		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>INDÍGENA</b>		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>FESTIVA</b>	

Breve reseña					
Es un plato muy antiguo del cantón y se lo consumía solo en la fiesta del Corpus Christi, en la actualidad se le encuentra en las ferias. Este exquisito plato se encuentra elaborado con los intestinos de chanco y son rellenas de arroz, col, orégano, hierba buena, cebolla, azúcar/panela y pasas; además se le atribuye propiedades curativas tales como: cura la resaca porque contiene grandes propiedades nutritivas					
4. DESCRIPCIÓN					
<b>INGREDIENTES:</b> Tripa de cerdo, vísceras de cerdo, zumo de limón, hierba buena, aceite, arroz, col, Cebolla paiteña, pimienta, ajo, panela molida, pasas, comino, orégano, sal, cebolla blanca, agua, achiote.					
<b>PREPARACIÓN:</b> Lavar la tripa del cerdo con la hierba buena y el zumo de limón, enjuagar en agua fría y poner a hervir en una olla con 4 litros de agua por una hora, colar y reservar el caldo.					
<b>Relleno:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En un tazón ponga el arroz cocinado, la cebolla, el ajo, sal, orégano y un poco de achiote, mezcle bien la preparación anterior para rellenar las tripas, ate los dos extremos.</li> <li>• Ponga a cocinar en el caldo las vísceras de cerdo y la col.</li> <li>• Se sirve el caldo con trocitos de tripa y col.</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	En la antigüedad este caldo era degustado solo en las fiestas del Corpus Christi pero en la actualidad es un plato que se lo puede degustar cualquier día de feria puesto que es uno de los platos tradicionales del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este tipo plato es regional porque se lo puede encontrar en la mayoría de la región andina del país solo que varía un poco su preparación todo depende de la provincia en donde se lo encuentre. En algunas provincias el relleno se lo realiza con la sangre del cerdo y otras especias.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Vísceras de cerdo	Animal	Pujilí- Pujilí	Compra	
E2	Tripa de cerdo	Animal	Pujilí – Pujilí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Tradicional	Pujilí – Pujilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Juan Carlos Álvarez	53 años	Propietario	Av. Velasco Ibarra	Pujilí
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	Es una tradición que se ha transmitido de generación en generación hasta la actualidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión de saberes se ha dado de generación en generación para que no se pierda la costumbre sobre la preparación de este plato tradicional.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

#### 6. VALORACIÓN

##### Importancia para la comunidad

Este plato típico es de gran importancia para la comunidad debido a que es un plato muy apetecido por los comensales por su agradable sabor.

##### Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad al cambio es baja debido a que es un plato que se lo puede encontrar a diario y además es un plato muy tradicional del cantón.
	Media	
X	Baja	

#### 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Juan Carlos Álvarez	Av. Velasco Ibarra	032141380	Masculino	53 años

#### 8. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMG_20210124_105204		

#### 9. OBSERVACIONES

N/A

#### 10. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>	
<b>Inventariado por:</b> Verónica Pambi	<b>Fecha de inventario:</b> 24/01/21
<b>Revisado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico: Verónica Pambi</b>	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>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</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-50-000-21-00005	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>PUJILÍ</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: <b>PUJILÍ</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78,69484 Y (Norte)-0,95539 Z (Altitud) <sup>2973.1 m</sup>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: dulce del agave con arroz de cebada			
Código fotográfico: IMG.20210209_120115.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>CHAHUARMISHQUI</b>		D1	DULCE DE CABUYO
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>INDÍGENA</b>		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>COTIDIANA</b>	

<b>Breve reseña</b>					
<p>Es una bebida tradicional andina es de origen pre hispánico. La palabra Chahuarmishqui se deriva directamente del quichua chahuar = penca y mishqui = dulce, al jugo dulce del Agave americano), es un néctar natural que es extraído del penco maduro de la cabuya el cual debe ser sacado de la planta muy cuidadosamente y extraer el líquido blanco, para servirlo se lo prepara con agua y arroz de cebada. Esta bebida tiene propiedades medicinales tales como: combate problema se artritis, gastritis, reumatismo, insomnio, estrés.</p>					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>INGREDIENTES:</b>					
Hojuela de cebada, agua, dulce del agave					
<b>PREPARACIÓN</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar y cocinar la hojuela de cebada</li> <li>• Agregar poco a poco el dulce de agave.</li> <li>• Dejar cocinar por 45 minutos aproximadamente</li> <li>• Esta bebida se sirve caliente o fría</li> </ul>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Es una bebida que se la prepara ocasionalmente porque se la encuentra solo los días domingo en los mercados			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Es una bebida tradicional de la región andina del país.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Cebada	Vegetal	Pujilí – Pujilí	Compra	
E2	Penco	Vegetal	Pujilí- Pujilí	Propio	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Ollas	Tradicional	Pujilí – Pujilí	Propio	
H2	Cuchillos	Moderno	Pujilí – Pujilí	Propio	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Sra. Carmen Arcello	43 años	Propietaria	Mercado cerrado	Pujilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	Es una bebida tradicional y su elaboración ha sido transmitida de generación en generación hasta la actualidad.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	La transmisión del saber ha sido de generación en generación a través de la enseñanza de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Es importante porque es una bebida tradicional. La extracción del dulce del agave es una costumbre milenaria que ha pasado de generación en generación pero en la actualidad se ha ido perdiendo el interés en los jóvenes.

### Sensibilidad al cambio

X	Alta	Por la falta de interés en los jóvenes de aprender esta técnica de extracción se está perdiendo poco a poco la elaboración de esta bebida.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Arcello	Mercado cerrado	Reservado	Femenino	43 años

## 8. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMG.20210209_120115.jpg		

## 9. OBSERVACIONES

N/A

## 10. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>	
<b>Inventariado por:</b> Verónica Pambi	<b>Fecha de inventario:</b> 02/09/21
<b>Revisado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> Verónica Pambi	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO</b> IM-05-04-50-000-21-000006
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>		
Parroquia: <b>PUJILÍ</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: <b>PUJILÍ</b>				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78,69484		Y (Norte)-0,95539		Z (Altitud) 2988.0 m
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
Descripción de la fotografía: vaso de chicha de jora				
Código fotográfico: IMG.20210209_115318.jpg				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
<b>CHICHA DE JORA</b>		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
INDIGENA		L1	ESPAÑOL	
		L2	KICHWA	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		FESTIVA		

Breve reseña					
<p>Es una bebida tradicional pre incaica (Túpac Yupanqui), cuando las lluvias habían deteriorado las bodegas en las que se guardaban los granos y se fermentaban. Para evitar desechar el maíz, ordenó que esta malta se distribuya a todos los pobladores para aprovecharla en forma de mote, pero por las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla. Entonces, un indígena hambriento rebuscó entre la basura algo de comida para saciar su hambre y consumió esta curiosa sustancia, quedando sumido en la embriaguez. Fue ahí cuando se descubrió el nivel alcohólico del maíz fermentado. Luego de esto, se convirtió en la bebida preferida de la nobleza Inca. Su preparación se compone básicamente de la Jora (maíz germinado). Es una bebida sagrada que solo se la consumía en actos ceremoniales de la región andina. Inti Raymi, San Pedro y San Pablo</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<b>INGREDIENTES:</b>					
Jora de maíz, agua, caña de azúcar, clavo de olor, panela blanca					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remojar un día antes la jora de maíz.</li> <li>• Machacar la caña de azúcar</li> <li>• Hervir el agua y poner la jora remojada.</li> <li>• Finalmente poner la panela.</li> <li>• Poner a fermentar por tres días Aproximadamente verificando el dulzor.</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es una bebida que solo se la preparaba en actos ceremoniales de la región andina, pero en la actualidad se la prepara para acompañar cualquier alimento porque tiene un sabor refrescante.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Su alcance a nivel internacional porque también se la prepara en los países que pertenecieron al imperio inca tales como: Bolivia, Perú y Ecuador.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Maíz	Vegetal	Pujilí – Pujilí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Piedra de moler	Ancestral	Pujilí – Pujilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Beatriz Zapata	71 años	Propietaria	Av. Velasco Ibarra y Gabriel Álvarez	Hornados Bachita
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se transmite de generación en generación para mantener viva esta costumbre hasta la actualidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de padres a hijos a través de la enseñanza.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una bebida tradicional pre incaica, que no solamente se la prepara en la región andina del país sino también en otros países que pertenecieron al imperio inca tales como: Bolivia , Perú y Ecuador					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja debido a que esta bebida es preparada y consumida hasta la actualidad y se mantiene presente en cualquier parte el menú andino ecuatoriano.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Beatriz Zapata		Av. Velasco Ibarra	0997520014	Femenino	71 años
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG.20210209_115318.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
Inventariado por: Verónica Pambi			Fecha de inventario:02/09/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-53-000-21-000007	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia: COTOPAXI</b>		<b>Cantón: PUJILÍ</b>	
<b>Parroquia: GUANGAJE</b>		<input type="checkbox"/> Urbana <b>X Rural</b>	
<b>Localidad: GUANGAJE</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78,69484</b>		<b>Y (Norte)0,95539</b>	
		<b>Z (Altitud) 2988.0 m</b>	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> locro de oca con una presa de pollo y hojas troceadas de col y papas picadas			
<b>Código fotográfico:</b> IMG.20210213_115123.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>LOCRO DE OCA</b>		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>INDÍGENA</b>		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>COTIDIANA</b>	

Breve reseña					
Es un plato tradicional que se lo consume en la hora del almuerzo, se lo prepara con el ingrediente especial que es la oca, el cual es un tubérculo andino que tiene una textura suave y propiedades nutritivas					
4. DESCRIPCIÓN					
<b>INGREDIENTES:</b> ½ pollo, ocas, papas, col, manteca con achiote, ajo, culantro cebolla, blanca, agua, sal, comino, orégano.					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar el pollo con sal y hacer un refrito con el achiote, cebolla, sal, comino orégano.</li> <li>• Agregue las papas y la oca y sofría durante 5 minutos.</li> <li>• Agregar el agua, deje cocinar durante 10 minutos hasta que las papas y las ocas estén suaves.</li> <li>• Agregar el culantro</li> <li>• Servir.</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este es un plato que se lo prepara más para la hora del almuerzo ya que es un plato que aporta con muchos nutrientes para el cuerpo porque que tiene muchos carbohidratos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Es un plato tradicional en el área local porque tiene mucha producción de ocas en la parroquia			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Ocas	Vegetal	Guangaje – Pujilí	Propia	
E2	Pollo	Animal	Guangaje – Pujilí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Guangaje – Pujilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Laura Caisahuano	75 años	Propietaria	Mercado cerrado	Pujilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación hasta			

	Maestro-aprendiz	la actualidad para que la costumbre no se pierda con el tiempo			
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se enseña la preparación de generación en generación conservando así las costumbres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este plato es muy importante para la comunidad porque es un plato muy nutritivo y además porque la preparación es muy fácil porque los ingredientes que lleva el locro son los que se producen en sus parcelas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Este plato es tradicional en la parroquia porque que se lo puede preparar a diario en especial en la hora del almuerzo.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Laura Caisahuano		Mercado central	Reservado	Femenino	75 años
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG.20210213_115123.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
<b>Inventariado por:</b> Verónica Pambi			<b>Fecha de inventario:</b> 02/13/21		
<b>Revisado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL ECUADOR	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-58-000-21-000008	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia: COTOPAXI</b>		<b>Cantón: PUJILÍ</b>	
<b>Parroquia: ZUMBAHUA</b>		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad: ZUMBAHUA</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78,90071</b>		<b>Y (Norte)-0,96398</b>	<b>Z (Altitud) 3.300 m</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> bandeja que contiene ocas, habas, melloco y choclo cocinado con dos pedazos de queso			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210216_182943.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
<b>COCIDO</b>	D1	BANDEJA ANDINA	
	D2	PAPAYANO	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
<b>INDÍGENA</b>	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>GASTRONOMIA</b>	<b>COTIDIANO</b>		

Breve reseña					
Este plato es de origen andino y está compuesto de papas, choclo, melloco, habas, ocas y queso se lo sirve en ocasiones tales como: siembras, cosechas y mingas el anfitrión le ofrece a sus compañeros este plato en agradecimiento a la ayuda prestada acompañado de un vaso de chicha.					
4. DESCRIPCIÓN					
Es un plato representativo de la sierra andina porque se lo prepara en tiempo de sembríos, cosechas, se lo brinda a familiares amigos que ayudaron en la jornada laboral.					
<b>INGREDIENTES:</b>					
papas, choclo, melloco, habas, ocas					
<b>PREPARACIÓN</b>					
Se cocina a los granos y tubérculos con agua y sal hasta que este suaves					
Se sirve con un pedazo de queso o fritada o chicharrón					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este es un plato típico en especial para el tiempo de siembras y cosechas porque se le brinda a las personas que ayudan con la jornada laboral.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato típico tiene un alcance regional porque se lo consume mayoritariamente en la región sierra.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papas	Vegetal	Zumbahua- Pujilí	Compra / propio	
E2	Melloco	Vegetal	Zumbahua – Pujilí	Compra/propio	
E3	Queso	Animal	Zumbahua – Pujilí	Compra/propio	
E4	Ocas	Vegetal	Zumbahua – Pujilí	Compra/propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Zumbahua- Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Caisahuano	73 años	Propietaria	E 30 Zumbahua	Zumbahua
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	Esta tradición se ha transmitido de generación en generación a través del tiempo hasta la actualidad.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	La transmisión del saber ha sido a través de la enseñanza de padres a hijos
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

#### 6. VALORACIÓN

##### Importancia para la comunidad

Este es un plato tan tradicional en la región andina porque son productos que se cultivan en sus propios campos.

##### Sensibilidad al cambio

	Alta	Como es un plato que se lo prepara hasta la actualidad tiene una sensibilidad al cambio es baja.
	Media	
X	Baja	

#### 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa Caisahuano	E 30 Zumbahua	N/A	Femenino	73 años

#### 8. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMG_20210216_182943.jpg		

#### 9. OBSERVACIONES

N/A

#### 10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: **Universidad Técnica de Cotopaxi**

Inventariado por: Verónica Pambi

Fecha de inventario: 16/02/21

Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza

Fecha revisión:

Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Verónica Pambi

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-58-000-21-000009	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>ZUMBAHUA</b>		<input type="checkbox"/> Urbana <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Rural</span>	
Localidad: <b>ZUMBAHUA</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78,90071		Y (Norte)-0,96398	Z (Altitud) 3.300 m
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> plato de fritada con carne y chicharrón de cerdo, papas cocinadas, mote, plátano maduro frito, tostado y curtido (cebolla y tomate picado)			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210213_115123.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>FRITADA</b>		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>MESTIZO</b>		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>FESTIVA</b>	

Breve reseña				
Es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana, sus orígenes se remontan a la época colonial española. El complemento de este plato es la carne de cerdo a esta se le cocina en agua hirviendo con varios condimentos y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce. Este plato se le acompaña con mote, tortillas de papa o papas cocinadas, choclo cocinado, plátano maduro frito en la manteca de la fritada curtido de cebolla y tomate				
4. DESCRIPCIÓN				
<b>INGREDIENTES:</b>				
Carne de cerdo, cebolla blanca, agua, comino, dientes ajo, sal, cerveza, plátano maduro, aceite, cebolla paiteña, tomate, jugo de limón				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una paila, añade el agua, la carne de cerdo el ajo, el comino y la sal.</li> <li>• Cocinar a fuego alto moviendo constantemente hasta que el agua se evapore, rehidratar con la cerveza.</li> <li>• Bajar el fuego y seguir moviendo hasta que la carne se dore.</li> <li>• Curtir la cebolla con la sal y el limón y mezclar con el tomate.</li> <li>• Freír el plátano maduro.</li> <li>• Servir todo junto acompañado de mote, y llapingachos.</li> </ul>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es un plato muy característico de la sierra ecuatoriana y la preparación es de forma continua ya que se le puede encontrar en cualquier parte de la parroquia de Zumbahua y además porque a la mayoría de personas les gusta deleitarse de este delicioso plato típico.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance de este plato típico es a nivel de la región andina del país.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de cerdo	Animal	Zumbahua- Cotopaxi	Compra/propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila de bronce	Tradicional	Zumbahua-Cotopaxi	Compra
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la forma de preparación de este plato han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha dado a través de la enseñanza a las nuevas generaciones para que no se pierda la costumbre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este plato típico ha sido consumido desde la época colonial y la forma de preparación del mismo ha sido transmitida de generación en generación.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de forma continua.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Marcelo Pastuña		E30 Zumbahua	0959015442	Masculino	75 años
<b>8. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG_20210213_115123.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: <b>Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
Inventariado por: Verónica Pambi			Fecha de inventario: 13/02/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
<b>CÓDIGO</b>			
IM-05-04-51-000-21-000010			
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>ANGAMARCA</b>		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: <b>ANGAMARCA</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.93250		Y (Norte)-1.11082	Z (Altitud) 2.996 m
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> pedazos de carne de borrego asado con papas cocinadas tostado y ensalada de cebollas, tomate y aguacate			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210209_114154.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
<b>BORREGO ASADO</b>	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
<b>MESTIZO</b>	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>GASTRONOMÍA</b>	<b>FESTIVA</b>		

Breve reseña				
Plato típico de la zona de Angamarca debido a que esta zona tiene muchos criaderos de borregos. La carne de borrego contiene vitaminas A, B es alto en hierro, medio en proteínas y bajo en grasas. Este plato se le acompaña con papas, tostado y ensalada.				
4. DESCRIPCIÓN				
<b>INGREDIENTES:</b> Carne de borrego, dientes ajo, sal, un vaso de chicha, aceite, cebolla paiteña, comino, papas, habas, choclo.				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar el aliño licuando el ajo junto a la chicha , la cebolla picada, comino y las hierbas</li> <li>• Aliñar el borrego y dejar reposar por una hora</li> <li>• Aparte cocinar la habas, el choclo y las papas</li> <li>• Asar la carne de borrego en una parrilla de carbón con el fuego fuerte durante 6 minutos</li> <li>• Servir</li> </ul>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es un plato muy característico de la parroquia y la preparación es de forma continua y además porque a la mayoría de personas les gusta deleitarse de este delicioso plato.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance de este plato típico es a nivel de la parroquia del cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de borrego	Animal	Angamarca- Pujilí	Compra/propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Parrilla al carbón	Tradicional	Angamarca – Pujilí	Compra
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la forma de preparación de este plato han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha dado a través de la enseñanza a las nuevas generaciones para que no se pierda la costumbre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este plato típico ha sido consumido desde la época colonial y la forma de preparación del mismo ha sido transmitida de generación en generación.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de forma continua.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ruth Mazabanda		Angamarca	0995662298	Femenino	68 años
<b>8. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG_20210209_114154.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: <b>Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
Inventariado por: Verónica Pambi			Fecha de inventario: 09/02/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Verónica Pambi					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-56-000-21-000011	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>PILALÓ</b>		<input type="checkbox"/> Urbana <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Rural</span>	
Localidad: <b>PILALÓ</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.97951 Y (Norte) -0.94172 Z (Altitud) 10518			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: caldo de pata de res con mote y cebolla blanca			
Código fotográfico: IMG_20210216_082845.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>CALDO DE PATAS</b>		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>MESTIZO</b>		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>COTIDIANA</b>	

Breve reseña					
Es un caldo producto del mestizaje entre España y América ya que se introdujo al ganado vacuno tras la conquista y por la parte ecuatoriana el mote, maní, Se lo prepara con las patas de la res. El consumo de este plato aporta con gran beneficios para la salud debido a que contiene un alto grado de colágeno (sustancia que produce el cuerpo humano pero con el tiempo se va perdiendo) es una proteína muy importante para mantener la elasticidad de la piel, músculos, ligamentos, cartílagos y tendones.					
4. DESCRIPCIÓN					
<b>INGREDIENTES:</b> Cebolla blanca, Pata de res, agua, mote, ajo, orégano, maní, leche, sal					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar bien la pata, ponerla en una olla de presión junto con las ramas de cebolla y la rama de perejil.</li> <li>• Agregar el agua y cocinarla hasta que la carne este blanda.</li> <li>• Refreír la cebolla picada, el culantro, el aceite, el achiote, sal y comino.</li> <li>• Agregar la leche y el maní, luego el caldo de pata previamente cernido.</li> <li>• Tapar la olla y dejar cocinar durante 20 minutos</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este plato típico se da en forma continua debido a que es un plato muy apetecido a nivel de la región andina.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato típico se da en toda la región de la sierra ecuatoriana			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Pata de res	Animal	Pilaló- Cotopaxi	Compra	
E2	Mote	Vegetal	Pilaló- Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Tradicional	Pilaló- Cotopaxi	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Pilaló- Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	José Pilatasig	55 años	Propietario	Pilaló	Paradero "Ceci"
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación logrando así la conservación de esta tradición			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha dado a través de la enseñanza a las nuevas generaciones para que no se pierda la costumbre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

### 6. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Este plato típico ha sido consumido desde la época colonial y la forma de preparación del mismo ha sido transmitida de generación en generación.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de forma continua.
	Media	
X	Baja	

### 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
José Pilatasig	Pilaló	03 2299056	Masculino	55 años

### 8. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMG_20210216_082845.jpg		

### 9. OBSERVACIONES

N/A

### 10. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>	
Inventariado por: Verónica Pambi	Fecha de inventario: 16/02/21
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza	Fecha revisión:
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Verónica Pambi	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-04-57-000-21-000012	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>	
Parroquia: <b>TINGO</b>		<input type="checkbox"/> Urbana <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Rural</span>	
Localidad: <b>TINGO</b>			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.97951		Y (Norte)-0.94172	
		Z (Altitud) 10518	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> caldo de gallina con papas y cebolla blanca, perejil picados y la presa de la gallina criolla			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20210213_114552.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>CALDO DE GALLINA CRIOLLA</b>		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
<b>MESTIZO</b>		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>COTIDIANA Y FESTIVO</b>	

Breve reseña					
Este es un plato típico que data de la época colonial y que en la antigüedad se lo preparaba en los días de fiesta o recibimiento de personas importantes.					
Este plato típico es de fácil preparación además se le atribuyen muchos beneficios tales como: revitalizador de fuerzas porque se le atribuyen poderes curativos por el alto porcentaje de proteínas que contiene la carne, es consumido tradicionalmente por la mujeres después del alumbramiento por 40 días para que se limpie, purifique y reconstruya el aparato reproductor					
4. DESCRIPCIÓN					
<b>INGREDIENTES:</b>					
Gallina de campo, Cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, orégano, pimienta, apio, perejil, papas, sal y achiote.					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar la gallina con ajo, sal y achiote en una olla de barro a fuego lento durante la noche.</li> <li>• Una vez cocinada la gallina cernir el caldo, agregarle pimienta, comino, cebolla blanca bien picada las papas picadas hacer hervir por 30 minutos más.</li> <li>• Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo.</li> <li>• Espolvorear perejil y cebolla blanca picada finamente y servir.</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este plato se lo realiza en forma continua debido a que es un plato que es muy apetecido por los comensales nacionales y extranjeros.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel nacional solo varia un poco en los ingredientes por ejemplo en la sierra se cocina el caldo de gallina con papas en la costa lo preparan con yuca.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Gallina de campo	Animal	Tingo-La Esperanza/Cotopaxi	Propia/compra	
E2	Papas	Vegetal	Tingo-La Esperanza/Cotopaxi	Propia/compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Tingo-La Esperanza/Cotopaxi	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Tingo-La Esperanza/Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	José Pilatasig	55 años	03 2299056	Masculino	Paradero Ceci
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato es transmitido de generación en generación para que la tradición no se pierda en el tiempo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha dado a través de la enseñanza a las nuevas generaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato típico ha sido consumido desde la época colonial y la forma de preparación del mismo ha sido transmitida de generación en generación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de forma continua.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
José Pilatasig		Tingo La Esperanza	03 2299056	Masculino	55 años
8. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG_20210213_114552.jpg			
9. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: <b>Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
Inventariado por: Verónica Pambi			Fecha de inventario: 13/02/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha aprobación:		

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO</b> IM-05-04-57-000-21-000013
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia: <b>COTOPAXI</b>		Cantón: <b>PUJILÍ</b>		
Parroquia: <b>TINGO</b>		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: <b>TINGO</b>				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.97951    Y (Norte)-0.94172    Z (Altitud) 10518				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
Descripción de la fotografía: tamal relleno de chicharrón y pasas envuelto en hoja de achira				
Código fotográfico: IMG_20210124_102529.jpg				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
<b>TAMAL</b>		D1	ENVUELTO DE MAIZ	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
<b>INDÍGENA</b>		L1	ESPAÑOL	
		L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>GASTRONOMÍA</b>		<b>COTIDIANA</b>		

Breve reseña					
Es un envuelto de maíz duro y triturado que en la antigüedad solo lo consumía el pueblo indígena andino en los desayunos; en la actualidad se lo prepara en ocasiones especiales como son navidad o fin de año.					
4. DESCRIPCIÓN					
<b>INGREDIENTES:</b> Harina de maíz tostado, panela, manteca de cerdo, sal, Chicharon, agua, cebolla blanca, hojas de achira					
<b>PREPARACIÓN:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una paila de bronce colocar la panela previamente derretida,</li> <li>• Incorporar poco a poco la harina, cebolla finamente picada, sal y se mueve fuerte en forma constantemente con una cuchara de madera hasta formar una bola en el fondo de la paila, untar esta preparación la manteca de cerdo hasta obtener una masa delicada.</li> <li>• Proporcionar la masa con una cuchara sopera y colocarla sobre la hoja de achira, cerrar con pequeños dobleces a los tamales y cocinarlos en una tamalera hasta que las hojas tomen un color verde oscuro</li> </ul>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este bocadillo se lo prepara de forma continua como un plato de entrada ya que por su exquisito sabor es apetecido por turistas nacionales o extranjeros.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato típico es a nivel de la región sierra ecuatoriana porque es elaborado con la harina de maíz y este producto solo se lo cultiva en la región andina.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	El Tingo la Esperanza	Compra	
E2	Panela	Vegetal	El Tingo la Esperanza	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila de bronce	Tradicional	El Tingo la Esperanza	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	El Tingo la Esperanza	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	José Pilatasig	55 años	03 2299056	Masculino	Paradero Ceci
Colectividades					

Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación logrando así la conservación de esta tradición			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha dado a través de la enseñanza a las nuevas generaciones para que no se pierda la costumbre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
En la antigüedad solo lo consumía el pueblo indígena andino en los desayunos pero en la actualidad es apetecido por turistas nacionales y extranjeros.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de forma continua.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
José Pilatasig		Tingo La Esperanza	03 2299056	Masculino	55 años
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IMG_20210124_102529.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>					
Inventariado por: Verónica Pambi			Fecha de inventario: 24/01/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliécer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Verónica Pambi					

## Anexo 2. Guía de Preguntas



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI  
 FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
 Y RECURSOS NATURALES



### CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

De parte de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo le extendemos un cordial saludo y a su vez hacerle conocer que la siguiente entrevista se la realiza con la finalidad de diseñar una guía gastronómica del cantón Pujilí con el objetivo de incrementar el turismo gastronómico en el cantón.

**Parroquia:** Pujilí

**Nombre del entrevistado:** Beatriz Zapata (**HORNADOS BACHITA**)

**Edad:** 61 años

**1) ¿Qué plato/os típicos conoce usted?**

Los platos típicos que más conozco son: el hornado, caldo de morcilla, la fritada, caldo de gallina, los tamales, el cuy sado con papas.

**2) ¿Conoce usted como es la preparación de este plato típico y que ingredientes utiliza?**

Claro, los ingredientes para el **hornado** usted necesita: carne de cerdo, chicha de jora, ajo, sal, comino, achiote molido, para el **Agrio** necesita: cebolla paitaña, tomate, chicha de jora, agua, sal, hierbas, sal, panela, limón y para hacer las **tortillas de papas se necesita** papa cocinada, manteca de cerdo, queso y achiote. Para la Preparación del **hornado**: licuar el ajo, la sal, el comino y el achiote para adobar la carne y dejarlo reposar por un día. Al siguiente día precalentar el horno de leña, hornear la carne. **Tortillas de papa**: Pelar las papas, cocinar y aplastar, rallar el queso para incorporar a las papas y finalmente poner el achiote. Untar en la plancha la manteca de cerdo y dorar las tortillas. **Agrio**: Mezclar la chicha de jora con la panela molida, cebollas, tomates y hierbas.

**3) ¿En las festividades de la parroquia se vende algún plato típico en especial?**

**De a conocerlo**

En la antigüedad el hornado solo se lo consumía cuando había matrimonios, bautizos pero en la actualidad este es un plato muy apetecido por las personas que nos visitan.

**4) ¿Conoce usted algún plato típico que haya desaparecido con el paso de los años?**

No que yo sepa.

**5) ¿Sabe usted como se prepara el plato típico que ha desaparecido?**

No

### Anexo 3. Fotografías de la salida de campo



Sra. Beatriz Zapata  
Fuente: Diego Pambi



Sra. Carmen Arcello  
Fuente: Diego Pambi



Sr. Juan Carlos Alvarez  
Fuente: Diego Pambi



Sra. Ruth Mazabanda  
Fuente: Diego Pambi