



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES**

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4
SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG”**

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE INGENIERO EN ECOTURISMO**

AUTORA: Stefany Alexandra Huertas Romero

TUTOR: Ing. Klever Homero Muñoz Solís

LATACUNGA – ECUADOR

FEBRERO – 2018

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo Stefany Alexandra Huertas Romero” declaro ser autora del presente proyecto de investigación:

“GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG” siendo el Ing. Klever Homero Muñoz Solís 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.

Tutor

Autora

.....

Ing. Klever Homero Muñoz Solís
CC.: 050139781-4

Stefany Alexandra Huertas Romero
C.C. 055000976-5

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 STEFANY ALEXANDRA HUERTAS ROMERO, identificada/o con C.C. N°055000976-5 de estado civil soltera y con domicilio en Niagara Mirador, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **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 DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG.**”. La cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Unidad Académica según las características que a continuación se detallan:

Historial académico. – Septiembre 2012- Febrero 2018.

Aprobación HCA.- 19 de Julio del 2017.

Tutor. - Ing. Klever Homero Muñoz Solís

Tema: “**GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG.**”,

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/EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

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

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

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

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

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

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

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

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

El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga a los 27 días del mes de Febrero del 2017.

.....

Stefany Huertas

EL CEDENTE

.....

Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez

EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

“GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL AMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG.”, de **Stefany Alexandra Huertas Romero**, de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga 27 Febrero del 2018

Tutor

Firma

Ing. Klever Homero Muñoz Solís

CC: 050139781-4

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el o los postulantes: Stefany Alexandra Huertas Romero , con el título de Proyecto de Investigación **“GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG.”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

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

Latacunga, 27 de Febrero del 2017

Para constancia firman:

.....

Lector 1 (Presidente)

Lic. Diana Vinuesa

CI: 171606014-8

.....

Lector 2

Mg. Elizabeth Guevara

CI: 171473011-4

.....

Ing. Milton Sampedro

Lector 3

CI: 0602636987

DEDICATORIA

La gratitud y respeto ante las personas que más amo mis padres Washington Huertas y Ana Romero, quienes me brindaron su apoyo incondicional en la formación tanto personal como profesional, a mis tres bellas hermanas Jessica, Sarita y Génesis , a las que considero mis mejores amigas y con este logro trazado les comparto un ejemplo fundamental dentro de sus vidas, a mis hermosos abuelitos Julio Romero y Estela Cevallos los cuales fueron partícipes de mi crianza y cuidado, finalmente a toda la familia Huertas Tello y Romero Cevallos quienes indistintamente formaron parte de esta etapa de mi vida.

Stefany Alexandra Huertas Romero

AGRADECIMIENTO

Arriesgarse, vivir, atreverse, lanzarse y ser constante ante las metas que el ser humano se traza; esa es la clave del éxito. Mis más sinceros agradecimientos primero a Dios por cuidarme, guiarme y sembrar en mi la sabiduría para realizar este fructífero trabajo, de la misma forma por ayudarme a culminar una de mis metas, seguido a la Universidad Técnica de Cotopaxi, forjadora de personas humanistas y luchadoras, a todos los docentes de la Carrera de Ecoturismo de manera muy especial a mi señor tutor Ing. Klever Muñoz y mis lectores, Ing. Diana Vinuesa, Mg. Elizabeth Guevara, Ing. Milton Sampedro por estar pendiente de este proyecto de investigación; a mis amados padres que más que ello son mis amigos y confidentes y con su valioso esfuerzo, consejos y ánimos me ayudaron a conseguir tan anhelada meta. Finalmente, a las personas de la comunidad de Quinticusig quienes me colaboraron con la información expuesta en el mismo en especial a la señora María Dolores Ante y su familia quien me supo acoger en su hogar.

Stefany Alexandra Huertas Romero

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG.”

Autor: Stefany Alexandra Huertas Romero

RESUMEN

La investigación se enfoca en la gastronomía que posee la comunidad de Quinticusig ya que se divisó que con el pasar de los años ha ido perdiendo la esencia de sus tradiciones, creencias, el modo de comportamiento dentro de un grupo social, e incluso su conocimiento en cuanto al proceso ancestral de la comida. Esto se da ya que existe un factor determinante que es la globalización dentro del mismo se encuentra las nuevas tendencias tecnológicas, esto se ha vuelto una parte influyente entre la pérdida de identidad, adoptando así nuevas costumbres ajenas a las suyas.

El proyecto contiene el diagnóstico situacional de la comunidad de Quinticusig, los principales métodos y técnicas usados fueron: la revisión bibliográfica, salidas de campo y entrevistas, esto sirvió para identificar los actores claves los mismos que ayudaron a la obtención de información en cuanto a los aspectos: geográfico- ambiental; considerando la ubicación, los límites, el estado climático, la temperatura; aspecto socio-cultural; se establece la vestimenta y las fiestas. Finalmente dentro del aspecto socio económico se detalla el transporte, la educación la infraestructura, los trabajos y empleos, entre otros aspectos.

Además de ello se realizó un inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito 4, el mismo que se basa en los conocimientos, técnicas y procesos que las comunidades llevan a cabo en su entorno natural. Se clasificó los platos en gastronomía continúa dando un total de 13, comida típica 4 y festiva 7 platos. Para todo ello se aplicó las fichas extraídas del Instructivo del INPC, el cual contiene todas las pautas referentes a los datos que se necesitó para el inventario, con ello se desea establecer la salvaguardia del mismo.

Finalmente, el resultado de la investigación es el diseño de una Guía gastronómica descriptiva de la comunidad de Quinticusig, esto fue posible gracias a la colaboración de los habitantes de la comunidad, esperando así contribuir con las próximas investigaciones que se planteen dentro de la comunidad ya que se espera la creación de una ruta gastronómica dentro del lugar.

Palabras clave: Patrimonio inmaterial, cultura, Identidad, salvaguarda.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: "DESCRIPTIVE GUIDE OF THE INTANGIBLE HERITAGE IN THE SCOPE 4 GASTRONOMIC SUBASSEMBLY OF THE COMMUNITY OF QUINTICUSIG."

Author: Stefany Alexandra Huertas Romero

ABSTRACT

The research focuses on the gastronomy that the Quinticusig community has as it is divided over the years, has lost the essence of its traditions, beliefs, the way of behaving within a social group, and even its knowledge in regarding the ancestral process of food. This occurs because there is a determining factor that is the globalization within it is the new technological trends and this has become an influential part of the loss of identity, thus adopting new customs alien to yours.

The project contains the situational diagnosis of the Quinticusig community, the main methods and techniques used were the literature review, field trips and interviews, this served to identify the key actors, the same ones who helped the information regarding the aspects geographic-environmental; considering the location, the limits, the weather state, the temperature; sociocultural aspect; the dress and the parties are established, finally, within the socio-economic aspect, the transportation, infrastructure education, jobs and jobs are detailed, among other aspects.

In addition, an inventory of intangible heritage was conducted in scope 4, which is based on the knowledge, techniques and processes that communities carry out in their natural environment. The dishes were classified in continuous 13, typical 4 and festive gastronomy 7. For all this, the files extracted from the INPC Instructions were applied, which contains all the guidelines to the data that was needed for the inventory, with which the salvation of the same can be established. Finally, the result of the research is the design of a descriptive gastronomic guide of the community of Quinticusig, this was possible thanks to the collaboration of the inhabitants of the community, which can help with the next investigations that arise within the community and that the creation of a gastronomic route within the place is expected.

Keywords: Intangible heritage, culture, identity, safeguard

TABLA DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	i
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	v
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	vi
DEDICATORIA.....	vii
AGRADECIMIENTO	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT	x
TABLA DE CONTENIDO	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS	xiii
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO	2
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	4
5. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	4
6. OBJETIVOS	5
6.1. Objetivo General	5
6.2. Objetivos Específicos.....	5
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS	6
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	7
8.1. Marco Legal	7
8.1.1. Constitución	7
8.2. Patrimonio Cultural	8

8.3.	Patrimonio cultural inmaterial.....	9
8.3.1.	Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.....	11
8.4.	Gastronomía ancestral.....	11
8.5.	Gastronomía y su importancia en el turismo.....	12
8.6.	Inventario del patrimonio inmaterial como herramienta de registro.....	13
8.7.	Guía Gastronómica Descriptiva.....	13
9.	METODOLOGÍA.....	14
9.1.	Metodología cualitativa.....	14
9.2.	Guía Descriptiva.....	14
9.3.	Método.....	15
9.3.1.	Método analítico.....	15
9.3.2.	Método descriptivo.....	15
9.3.2.1.	Fotografía.....	15
9.3.3.	Trabajo de Campo.....	15
9.3.3.1.	Observación Directa.....	16
9.4.	Técnicas.....	16
9.4.1.	Revisión Bibliográfica.....	16
9.4.2.	Sitios web:.....	16
9.4.3.	Libros:.....	16
9.4.4.	Entrevista.....	17
9.5.	Diagnóstico.....	17
9.5.1.	Geográfico- Ambiental.....	17
9.5.2.	Socio- Cultural.....	17
9.5.3.	Socio- Económico.....	17
9.6.	Inventario.....	18
9.6.1.	La estructura general de la ficha.....	18
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	21

10.1.	Diagnóstico Situacional Del Área	21
10.1.1	Ámbito Geográfico Ambiental.....	23
10.1.2	Ámbito Socio- Cultural	25
10.1.3	Ámbito socio Económico	26
10.1.4.	Educación	27
10.1.5.	Trabajos y Empleos.....	27
10.1.6.	Infraestructura	27
10.2.	Inventario	31
10.2.1.-	Análisis Del Cuadro De Resultados	38
10.3.	Guía Descriptiva	43
11.	IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES, ECONÓMICOS)	47
12.	PRESUPUESTO DEL PROYECTO	47
13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	48
14.	BIBLIOGRAFÍA	50
15.	ANEXOS	1
Anexo 1.	Aval de Traducción.....	1
Anexo 2.	Hojas de vida del equipo de trabajo.....	2
Anexo 3	Información basada en el diagnóstico y el inventario de los platos.	7
Anexo 4.	Entrevista para conocer el número de platos que existe en Quinticusig.....	10
Anexo 5	Fichas INPC para el inventario	11

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Actividades y Sistema de Tareas.....	6
Tabla 2. Clasificación del Patrimonio Inmaterial	10
Tabla 3. Descripción.....	21
Tabla 4. Datos Generales del Cantón Sigchos.....	23
Tabla 5. Datos generales de Quinticusig	24
Tabla 6. Ámbitos sociales.....	25
Tabla 7. Ámbitos Económicos.....	26
Tabla 8: Inventario	32
Tabla 9. Clasificación de los platos	38
Tabla 10. Alcance del Plato	38
Tabla 11. Sensibilidad	39
Tabla 12. Utensilios de cocina.....	40
Tabla 13. Comparación de las técnicas aplicadas en la elaboración de alimentos	43
Tabla 14. Presupuesto para la Elaboración del Proyecto.....	47

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1. Población	22
Grafico 2. Genero	22
Grafico 3. Clasificación de los platos	38
Grafico 4. Alcance	39
Grafico 5. Sensibilidad al Cambio.....	40
Grafico 6. Herramientas de cocina	41

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Ficha del Inventario del IPNC	20
Ilustración 2. Mapa de Ubicación	28
Ilustración 3. Mapa Altitudinal de la Comunidad de Quinticusig	29

Ilustración 4. Área Total, de la comunidad de Quinticusig	30
Ilustración 5. Portada de la Guía.....	45
Ilustración 6. Parte del contenido de la guía	46
Ilustración 7. Presentación de la portada de la guía.....	46

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del proyecto

GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL ÁMBITO 4
SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG.

Fecha de inicio:

Abril 2017

Fecha de finalización:

Febrero 2018

Lugar de ejecución:

Comunidad de Quinticusig de la parroquia Insiliví, Cantón Sigchos, Provincia de Cotopaxi,
zona 3 UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

Facultad académica que auspicia:

Facultad De Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia:

Carrera de Ingeniería en Ecoturismo

Proyecto de investigación vinculado

Equipo de trabajo:

Tutor: Ing. Klever Muñoz

Lector 1: Ing. Diana Vinueza

Lector 2: Mg. Elizabeth Guevara

Lector 3: Ing. Milton Sampedro

Coordinador del Proyecto

Nombre: Stefany Alexandra Huertas Romero

Teléfonos: 0987910316

Correo electrónico: Stefany.huertas5@utc.edu.ec

Área de conocimiento:

Línea de investigación:

Cultura Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub líneas de investigación de la carrera:

Turismo Comunitario

2. RESUMEN DEL PROYECTO

La investigación se enfoca en la gastronomía que posee la comunidad de Quinticusig ya que se divisó que con el pasar de los años ha ido perdiendo la esencia de sus tradiciones, creencias, el modo de comportamiento dentro de un grupo social, e incluso su conocimiento en cuanto al proceso ancestral de la comida. Esto se da ya que existe un factor determinante que es la globalización dentro del mismo se encuentra las nuevas tendencias tecnológicas, esto se ha vuelto una parte influyente entre la pérdida de identidad, adoptando así nuevas costumbres ajenas a las suyas.

El proyecto contiene el diagnóstico situacional de la comunidad de Quinticusig, los principales métodos y técnicas usados fueron: la revisión bibliográfica, salidas de campo y entrevistas, esto sirvió para identificar los actores claves los mismos que ayudaron a la obtención de información en cuanto a los aspectos: geográfico- ambiental; considerando la ubicación, los límites, el estado climático, la temperatura; aspecto socio-cultural; se establece la vestimenta y las fiestas. Finalmente dentro del aspecto socio económico se detalla el transporte, la educación la infraestructura, los trabajos y empleos, entre otros aspectos.

Además de ello se realizó un inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito 4, el mismo que se basa en los conocimientos, técnicas y procesos que las comunidades llevan a cabo en su entorno natural. Se clasificó los platos en gastronomía continúa dando un total de 13, comida típica 4 y festiva 7 platos. Para todo ello se aplicó las fichas extraídas del Instructivo del INPC, el cual contiene todas las pautas referentes a los datos que se necesitó para el inventario, con ello se desea establecer la salvaguardia del mismo.

Finalmente, el resultado de la investigación es el diseño de una Guía gastronómica descriptiva de la comunidad de Quinticusig, esto fue posible gracias a la colaboración de los habitantes de la comunidad, esperando así contribuir con las próximas investigaciones que se planteen dentro de la comunidad ya que se espera la creación de una ruta gastronómica dentro del lugar.

Palabras clave: Patrimonio inmaterial, cultura, Identidad, salvaguarda

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación se basa en un estudio gastronómico de la comunidad de Quinticusig, constatando que en la actualidad no se ha registrado una indagación previa al patrimonio inmaterial en el ámbito 4 subámbito gastronómico. Es por ello que se vio la necesidad de realizar una Guía descriptiva que está enfocada en contribuir a la salvaguardia de los saberes culinarios.

Además, se pretende que la comunidad pueda ser parte de un proceso participativo y corresponsable, por lo que extendiendo el proyecto a futuro puedan llegar a obtener una ruta gastronómica la cual se encuentre enlazada con el turismo sostenible.

Continuando con el desarrollo del proyecto es importante mencionar que para ello se aplicará las fichas del Instructivo del INPC, es una herramienta muy útil para establecer los platos ancestrales que hace tiempo lo realizaban, siempre y cuando cumpla las características que posee la ficha a aplicarse.

Hay que resaltar que la comunidad de Quinticusig se ha dado a conocer por la preparación y distribución del vino de mortiño, este producto es una de las principales fuentes de ingreso económico. La comunidad a su vez se dedica a la agricultura y ganadería, el lugar día tras día busca la manera de sobresalir en el ámbito turístico con la ayuda de algunas entidades públicas una de ellas es el ministerio de agricultura y ganadería.

El principal aporte es salvaguardar la riqueza gastronómica que en la actualidad ha ido perdiendo su valor, esto se da ya que las comunidades se han visto expuestas a la aculturación, es decir, acogen nuevas tendencias ideológicas dentro de su vida cotidiana.

La Guía será una herramienta fundamental que contenga información adecuada de la comunidad, a su vez se pretende dejar una muestra de este proyecto para que las personas que visiten este lugar puedan observar detalladamente los platos ancestrales y el procedimiento con la que cuenta la comunidad.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los beneficiarios directos de este proyecto con la Guía descriptiva gastronómica serán los habitantes de esta comunidad, se extraerá información recopilada de la gente sus conocimientos, vivencias e incluso tradiciones.

La comunidad de Quinticusig tiene un total de 450 habitantes, cabe destacar que el Cantón Sigchos cuenta con un total de 21944 habitantes de los cuales existen 10953 mujeres y 10991 hombres. Según (Censos, 2014)

Mientras que los beneficiados indirectos son los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo con un total de 350 estudiantes los mismos que están contribuyendo a que esta investigación sea factible.

5. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

Quinticusig es una de las comunidades que habita en el Cantón de Sigchos, se ha destacado por ser una de las comunidades pioneras en la preparación y fabricación del vino de mortiño. Sin embargo, en la actualidad no se ha registrado estudios sobre los procesos ancestrales gastronómicos, siendo esto un factor negativo para los pobladores que habitan en este lugar. Además de estar dejando de lado su Cultura están perdiendo un valor muy importante que los destaca.

A medida que la comunidad adopta otras tendencias culinarias, están provocando la pérdida de platos típicos de este lugar, hoy en día se ha ido perdiendo varias de las costumbres que tenía la población en cuanto a sus valores, conocimientos y tradiciones, puesto que al introducir costumbres ajenas a las suyas va perdiendo la esencia de sus tradiciones y la pureza de su identidad.

Dentro de la comunidad no existe una ideología relacionada al conocimiento de la riqueza culinaria que poseen, es por ello que con el estudio previo se logró la recopilación de información para el diseño de una guía descriptiva para la salvaguardia de sus recursos y que a su vez se vea plasmada en la misma.

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

- Realizar una guía descriptiva del patrimonio inmaterial en el ámbito 4 subámbito gastronómico, mediante la aplicación de software informático, para contribuir a la salvaguardia de la riqueza cultural que posee la comunidad de Quinticusig.

6.2. Objetivos Específicos

- Elaborar un diagnóstico del área de estudio mediante la aplicación de metodologías de investigación, considerando los aspectos Geográfico-Ambiental, Socio-Cultural, y Económico de la comunidad.
- Realizar un inventario del patrimonio inmaterial dentro del ámbito 4 (gastronómico), mediante la aplicación de las fichas del Instructivo del INPC.
- Elaborar una guía gastronómica descriptiva mediante la sistematización de información para contribuir a la salvaguardia del patrimonio cultural de la comunidad de Quinticusig con un enfoque turístico.

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS

Tabla 1: Actividades y Sistema de Tareas

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN
<p>Elaborar un diagnóstico del área de estudio mediante la aplicación de metodologías de investigación, considerando los aspectos Geográfico-Ambiental; Socio-Cultural; Económico de la comunidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica • Aplicación de metodologías en base al proyecto • Salida de campo • Identificación de actores clave • Aplicación de entrevistas • Recolección y ordenamiento de la información 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico situacional 	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de la información • Entrevistas a los moradores de la comunidad • Reuniones con los dirigentes.
<p>Realizar un inventario del patrimonio inmaterial dentro del ámbito 4 (gastronómico), mediante la aplicación de las fichas del Instructivo del INPC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de la ficha. • Aplicación de fichas del instructivo de INPC • Clasificación de los resultados • Fotografías de la gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario del patrimonio inmaterial 	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificar las comidas ancestrales de la comunidad • Metodología del INPC • Fichas • Registro fotográfico
<p>Elaborar una Guía gastronómica descriptiva mediante la sistematización de información para contribuir a la salvaguardia del patrimonio cultural de la comunidad de Quinticusig con un enfoque turístico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de fotos • Diseño de la Guía • Elaboración de a Guía Gastronómica 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía gastronómica descriptiva de la comunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía Gastronómica descriptiva selección, clasificación, organización de la información

Elaborado por: Stefany Huertas

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Marco Legal

8.1.1. Constitución

Dentro de este proyecto se establece algunos artículos que ayudan a determinar la relación del patrimonio cultural, según los Art. 21, 22, 23 y 25 de la (Constitución del Ecuador, 2008), las personas tienen derecho a crear y mantenerse firmes en la cultura que ellos elijan dentro de una sociedad o comunidad, ya que cada individuo son un universo diferente con distintas creencias, ideas, pensamientos, metas y convicciones, sin que ello produzca una discriminación de cualquier tipo.

Estableciendo así las obligaciones y derechos y los beneficios que las personas poseen al participar dentro de una cultura, exponiendo así sus habilidades y destrezas en los diferentes ámbitos patrimoniales. Destacando de esta forma el libre acceso a espacios públicos donde las personas puedan compartir su cultura y que el resto de sociedad pueda empaparse sobre ello.

El Art. 75 que menciona que se reconoce y garantiza a las comunas o pueblos indígenas los derechos fortaleciendo su identidad cultural, así mismo la conservación y protección de sus saberes ancestrales de las personas y que los amparan en cuanto a la salvaguardia de los procesos culinarios (Constitución del Ecuador, 2008).

Dentro de la comunidad de Quinticusig es muy importante brindar este tipo de información, siendo este un factor que ayude a que las personas se relacionen con los diferentes artículos establecidos en este proyecto, el mismo que se destaca con la riqueza de saber y tradiciones ancestrales ya que la misma abarca varias manifestaciones que puede salvaguardar el patrimonio que ellos poseen. Estableciendo así las leyes y derechos que tienen las comunidades y que pueden hacer uso de las mismas.

Ante ello queda claro que la Constitución del Ecuador ampara las herencias y tradiciones de los pueblos, comunidades y nacionalidades que posee este país siendo esto una muestra de salvaguardar el patrimonio tanto inmaterial como material y los diferentes ámbitos que las mismas poseen.

8.2. Patrimonio Cultural

Según Querol, (2010), el “Patrimonio Cultural es concebido como el conjunto de bienes que han sido creados por los grupos humanos a lo largo de su historia”.

Considerando que desde tiempos contemporáneos se ha buscado las palabras exactas para definir un concepto adecuado de lo que engloba el patrimonio cultural, varios autores se enfocan en una misma concepción que es la herencia cultural de los pueblos, en cuanto a las tradiciones, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo. Ante ello existen varias cosas que son consideradas patrimonio tanto material como inmaterial dependiendo del valor ideológico de las personas, las mismas que se relacionan a su identidad cultural construyendo una historia al pasado con el fin de dar constancia de los vestigios de una determinada sociedad.

La (UNESCO, 2008) menciona la importancia que tiene el patrimonio como un diálogo entre civilizaciones y culturas, ya que trata sobre la unión de las personas ante sus orígenes, su historia la misma que se va transmitiendo de generación en generación. Rescatando de esta forma su valor no solo material si no también intangible.

Siendo así considerado la gastronomía parte del patrimonio cultural de los pueblos ya que en él se establece los conocimientos sus tradiciones en cuanto a los procesos de elaboración, las técnicas y usos, que han ido transmitiéndose a lo largo de su historia manteniendo su esencia viva dentro de su práctica y relatos. Cabe destacar que dentro de este ámbito se considera las formas de cultivo como una técnica de saberes productivos, otras de la relación que se enfatiza dentro de la gastronomía son las medicinas tradicionales esto se basa en el uso de las diferentes plantas que poseían y animales que se utilizaban como un símbolo de sanación ante alguna enfermedad.

En definitiva, se puede decir que la gastronomía es una forma intangible que los pueblos poseen para representar el origen de su cultura como de la naturaleza. La gastronomía típica de un lugar representa el cultivo, las formas de producción y elaboración de su cultura.

8.3. Patrimonio cultural inmaterial

Al hablar del Patrimonio Inmaterial, se enfatiza los sucesos, procesos e incluso expresiones ancestrales intangibles que se ha ido opacando con el pasar de los años, dentro de las misma existe varios ámbitos las cuales conservan las culturas, pueblos o comunidades, también podemos encontrar varias historias las mismas que son llamar leyendas, mitos, fiestas, cuentos e incluso procesos ancestrales de la gastronomía, entre otras. Según el Art. 2 de la (UNESCO, 2003), “determina a los usos, representaciones, expresiones, cocimientos y técnicas junto con los instrumentos los cuales son los objetos, artefactos y espacios culturales como parte del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad, transmitiéndose de generación en generación”.

Dentro de los pueblos o comunidades indígenas es notable ver cómo la globalización es un factor negativo frente al patrimonio cultural, gracias a la existencia de nuevas tendencias tecnológicas y modas dentro de la sociedad, perdiendo poco a poco sus valores, su identidad, la tradición sus creencias y el uso de sus recursos naturales. “La aculturación no es más que adaptación de una nueva cultura que no es la propia perdiendo la esencia de su origen”. (Criado, 2004).

Para salvaguardar estos bienes es necesario que las personas se sientas identificadas con ellos ya sean tangibles o intangibles, puesto que estamos tiempos de cambios y cada día desaparecen sus tradiciones en las técnicas tradicionales o el uso ancestral dentro de los platos de las comunidades.

En cuanto a la clasificación del Patrimonio inmaterial existen algunas categorizaciones, pero siempre tomando en cuenta las creencias y tradiciones que se ha mencionado al largo de este trabajo y se exponen a continuación la clasificación de las expresiones culturales en diferentes ámbitos y subámbitos.

Tabla 2. Clasificación del Patrimonio Inmaterial

PATRIMONIO INMATERIAL	RELACIONADA CON:
TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	Relatos de Hechos Históricos
	Mitos
	Leyendas
	Cuentos
	Plegarias
	Expresiones de la Poesía Popular como: Coplas, Amorfinos, Creencias.
ARTES DEL ESPECTÁCULO	Danza
	Música
	Teatro
	Literatura
	Juegos Tradicionales
USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	Fiestas
	Prácticas Comunitarias Tradicionales
	Ritos
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	Conocimientos sobre alimentos y Cocina (Gastronomía)
	Medicina Tradicional
	Espacios Simbólicos
	Toponimia
	Técnicas productivas Tradicionales
TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	Este Ámbito es de los conocimientos y el saber hacer transmitidos de generación en generación más que los objetos o productos de la artesanía.

Fuente: (Manual de uso para el ABACO, 2011)

Elaborado por: Stefany Huertas

8.3.1. Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

Para mantener vivo el patrimonio cultura se debe ser influyente ante su comunidad impulsando la conservación y recrear continuamente transmitiendo de una generación a la siguiente, claramente se corre el riesgo de que algunos bienes de dicho patrimonio desaparezcan si no se hace nada, sin embargo salvaguardar no solo significa fijar o fosilizar algún objeto pero dentro de las cosa intangibles, ayuda a transferir conocimientos, técnicas y significados a futuras generaciones como ya se ha mencionado anteriormente.

Las medidas de salvaguardia deben concebirse y aplicarse siempre con el consentimiento y la participación de la comunidad. “En algunas ocasiones la intervención pública para salvaguardar el patrimonio de una comunidad tal vez sea inconveniente, porque podría alterar el valor que el patrimonio tiene para su comunidad”(Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011).

Sin embargo, existen bienes inmateriales que no siempre van a salvaguardar o revitalizarse ya que como todo ente tiene su ciclo vital y como se verifica en algunas comunidades están destinadas a desaparecer siendo un factor principal las nuevas formas o expresiones que surgen.

8.4. Gastronomía ancestral

Uno de los ámbitos que se pretende salvaguardar en el presente trabajo de investigación es la gastronomía, considerada una de las riquezas más importantes que tuvieron las etnias contando con algunos recursos que ofrecía generosamente la Pacha Mama (Madre Tierra) como antiguamente la llamaban, caben mencionar que los procesos para la elaboración de una comida eran muy diferentes a lo que en la actualidad se los divisa además la comida tenía un gran significado para ellos, ya que era la identidad Cultural propia de cada lugar. Según (Salazar, 2001) “enfatisa que la gastronomía es la mezcla de saberes, olores, colores, texturas, tradición que se encuentran en los diferentes lugares del universo”.

Entre los productos ancestrales se considera a la quinua, el cacao, la papa manteniendo a la cosmovisión andina y la importancia nutricional que significa para los pueblos indígenas. “En ECUADOR cada región trasmite su cultura, historia y tradiciones a través de su gastronomía, se encuentra vinculada estrechamente con las festividades que posee cada lugar”, (TURISMO, 2015).

En cuanto a los pueblos ancestrales la gastronomía tenía un valor muy importante al momento de la elaboración de cada uno de los platos se veía reflejado su complejidad, identidad y costumbres.

Según (Leyva, 2002), “enfatisa a la gastronomía como una tradición simbólica referidos a las tradiciones que son transmitidas y que cuentan con significados sentimentales para sus

portadores”. A su vez al momento de estar interactuando, salen a relucir, ya que no solo es importante el hecho de cómo se fabricará el alimento, sino también las habilidades de cada persona que se apropia de la cocina, las técnicas que utiliza, los utensilios a los que recurre y de alguna manera, las expresiones y sentimientos personales.

La comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia cultural, ya que antiguamente la dieta que tenían nuestros antepasados es considerada muy saludable, las cosechas que producían naturalmente se las preparaba en el instante, dejando un legado muy importante en cuanto a la preparación de su alimentación. Hoy en día los pueblo o comunidades indígenas continúan con la siembra y cosecha de los productos, lo consumen y lo comercializan en mercados de la ciudad.

Como se ha ido mencionando anteriormente, el autor hace mención que “con el transcurso del tiempo las personas fueron encontrando nuevas técnicas para la preparación de sus alimentos variando su dieta tanto de origen animal como vegetal, estableciendo el tipo de comida que era saludable y cuales podían ser perjudiciales”, (Monroy, 2004).

Antiguamente en algunos pueblos tenían una tradición que consistía en que si una mujer al haber aprendido a cocinar estaba lista para unir su vida junto a otra persona siempre y cuando llevando los conocimientos ancestrales que fueron impartidos por sus familias, es así como de esta manera se ve reflejado las tradiciones que cada persona va emitiendo a su generación.

8.5. Gastronomía y su importancia en el turismo

Hoy en día el turismo es considerado una actividad generadora de ingresos, existe varios tipos de turismo, pero la que en la actualidad está acogiendo a varios turistas es el turismo gastronómico, no es solamente el hecho de probar platos, sino, el poder conocer los ritos y hábitos asociados con la gastronomía de un pueblo, siendo esta una muestra del interés que poseen las personas al buscar lugares que transmitan sus conocimientos heredados por sus ancestros.

“A partir el siglo XXI la actividad turística se ha convertido en un recurso viable de ingreso económico del país, al ser considerado el turismo un espacio de ocio, los viajeros buscan por lo general lugares públicos que transmitan sus valores étnicos”, (Sergio Romero, 2012).

Cabe destacar que en el país esta actividad genera un alto índice de economía es por ellos que el ministerio de turismo desarrolla estrategias de promoción nacional e internacional, habilitando capacitaciones turísticas, encuentros empresariales y otros con el fin del fortalecimiento del turismo.

En cuanto a la publicidad el gobierno se ha encargado de promocionar al país como un destino turístico mediante un eslogan, pero la mejor forma de publicidad es brindarle al turista experiencias que recuerde y difunda a sus amigos y familiares, despertando así el interés de visita, a más del deleite culinario que encierra el país es poseedora de múltiples culturas.

Al mencionar que el país cuenta con grandes valores ancestrales, se destaca así una de las comunidades del cantón de Sigchos, Quinticusig, poseedora de grandes atractivos como un mirador, el páramo de mortiño, la fábrica del vino de mortiño, fiestas tradicionales entre otras. Esta comunidad cuenta con personas amables, carismáticas, emprendedoras y como no, de una gastronomía que engloba su historia, tradición y costumbres de sus ancestros. Hoy en día esta comunidad es muy reconocida por la fabricación del vino de mortiño esta planta silvestre crece espontáneamente en la parte alta del páramo de la comunidad.

8.6. Inventario del patrimonio inmaterial como herramienta de registro

Según (Alesia Martínez, 2014) menciona que el inventario constituye un instrumento fundamental toda vez que permite conocer, cualitativa y cuantitativamente, los bienes que integran el patrimonio de la nación y posibilita el diseño y planificación de las políticas, normativas y acciones respectivas, es decir, define las funciones de esa gestión, se debe considerar la identificación, recuperación y agrupación de objetos.

En definitiva podemos decir que el inventario es valorado como una herramienta fundamental en las investigaciones, en sí, es el asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, puesto que permite la localización, control e información sobre el patrimonio inmaterial (Gastronomía), además de una ordenación previa estableciendo clasificaciones de los bienes objeto de estudio, facilitando, a su vez, se detalla varios ítems alguno de ellos son la sensibilidad al cambio, las herramientas que se utilizan para la preparación, su reseña histórica entre otras cosas a considerarse sobre los platos culinarios de la comunidad.

8.7. Guía Gastronómica Descriptiva

Si bien existen modalidades diferentes en cuanto a las estructuras de la información, las guías en estos casos son una salvedad, se limitan a enseñar la organización y presentación de la documentación estudiada como para tomar decisiones sobre la realización de investigaciones efectivas.

Es decir que dentro de las guías se enfatiza la información relevante de los conocimientos de los bienes materiales o inmateriales que posee una nación, pueblo o comunidad siempre y

cuando sirva de apoyo para el lector sobre la temática expuesta dentro del material físico, debe usarse con flexibilidad y sentido práctico, orientando al usuario y logrando un fácil análisis y evaluación,(Víctor Hugo Arévalo Jordán, 2011).

Una guía son instrumentos muy utilizados en la actualidad ya que contienen indicaciones, lista de datos o información referente a una determinada materia, en este caso esta información está relacionada con la gastronomía de la comunidad de Quinticusig. Además de ello el objetivo principal es conducir, encaminar y dirigir a las personas mostrando los platos representativos del lugar y a su vez transmitir un breve cocimiento de esta cultura.

9. METODOLOGÍA

Para la elaboración de la Guía gastronómica en la comunidad de Quinticusig se tomó en cuenta algunas metodologías, con un enfoque de investigación mixta cualitativa y cuantitativa, que sirvió de ayuda para verificando el estado actual que se encuentra el área de estudio, conociendo he identificado los platos que posee la comunidad.

9.1. Metodología cualitativa.

Dentro de este proyecto de investigación esta metodología ayudo para analizar los platos en cuanto a sus características que se dan en los ingredientes que se aplica para cada plato y la importancia que posee dentro del grupo social en la que se encuentra. Según (Metodo de Investigación Cualitativa, 2007), este método “se encarga de recoger la información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados”.

Es así como en base a este método se pudo recolectar información útil que se adjuntó en varios de los objetos que se detallan en los siguientes ítems, se realizó una adecuada descripción en cuanto al diagnóstico, el inventario de la gastronomía que posee esta comunidad y finalmente la guía descriptiva la cual servirá como una herramienta que posea este lugar con el fin de contribuir con el desarrollo turístico.

9.2. Guía Descriptiva

Considerando que una Guía es un cuaderno el cual contiene todos los platos de la comunidad y la información basada en su origen, la historia, la sensibilidad al cambio y las técnicas que utilizan para la elaboración del mismo. Cabe mencionar que existen varios tipos de guías, pero con un mismo fin, ayudar al turista a empaparse de información del lugar de visita.

Según (Gardey, 2012), asegura que una guía es un término que puede tener diferentes usos y puede referirse a objetos, seres humanos o elementos simbólicos. Pero como mayormente

se lo conoce o con términos generalizados se lo define como Guía tanto manual o físico (un individuo) que detallan datos relevantes de un lugar en especial.

9.3. Método

9.3.1. Método analítico.

Este método sirvió como parte fundamental en cuanto al análisis de los elementos que se determinaron en la comunidad, ya que para comprender la esencia de dichos componentes hay que conocer la naturaleza de sus partes para poder establecer un análisis previo en cuanto a las comidas típicas de Quinticusig.

“El análisis es la observación y examen de un hecho en particular. Es necesario conocer la naturaleza del fenómeno y objeto que se estudia para comprender su esencia. Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías.”(Ramón Ruiz Limón, 2013)

9.3.2. Método descriptivo.

Este método ayudo en el inventario de los platos de la comunidad se expone y resume la información de manera cuidadosa y luego se analizó minuciosamente los resultados, a fin de extraer los rasgos esenciales, significativos que se exhibe gracias al conocimiento de las personas. “Este método valida las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos. Se concentra en la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables”. (Meyer Deobold B Van Dalen y William J, 2006)

9.3.2.1. Fotografía.

Esta herramienta ocupa un lugar muy importante, se encarga de presentar en imágenes las vivencias de cada investigador captándolas en el momento preciso de cada salida de campo o durante el desarrollo de la investigación. “Desde un principio a la fotografía se le ha asignado características realistas y objetivas, pues es notable que en el acto de fotografiar, se capturen detalles de la imagen que para la mirada apresurada serían irrelevantes” (Zúñiga Amanda, 2008).

9.3.3. Trabajo de Campo.

Este método es muy importante ya que facilita la obtención de información de forma directa determinando la situación real del lugar de estudio y se desataca los datos más relevantes que

se analizaron en cada objetivo de la investigación, se refleja en el diagnóstico de los diferentes ámbitos y sobre todo en el inventario de los platos. Según (Palomino Leiva Martha Liliana, 2010) menciona que “es fase de la recolección de la información con el fin de captar las características y realidades de un problema”.

9.3.3.1. Observación Directa

Ayudo para establecer como primer punto los actores claves los cuales colaboraron en la recopilación de información, segundo a definir los platos con los que cuenta la comunidad anotando todo lo observando el mismo que se puede verificar en inventario de las comidas. “La observación directa es especialmente utilizado cuando los puestos consisten en actividades físicas visibles.” (Varela Juárez Ricardo A, 2006)

Con la información extraída mediante la observación directa sirvió para la aplicación de las del INPC (Instructivo Nacional de Patrimonio Cultura).

9.4. Técnicas

9.4.1. Revisión Bibliográfica.

Esta técnica permite conocer el estado actual en que se encuentra o se asemeja los temas expuestos de la misma forma se establece una síntesis acorde a los mismos, en este caso de la comunidad de Quinticusig, establece una síntesis acorde a los temas establecidos durante el proceso de investigación esto se utiliza comúnmente dentro del marco teórico en el cual se citan varios autores. Según (Filosofía y Ciencia, 2012), “la revisión bibliográfica comprende todas las actividades relacionadas con la búsqueda de información escrita sobre un tema acotado previamente y sobre el cual, se reúne y discute críticamente, toda la información recuperada y utilizada”.

En definitiva, la revisión bibliográfica se aplica en todos los proyectos se encarga de registrar y garantizar la información y la elaboración de un texto escrito. Para ello se aplica una serie de fuentes, tales como:

9.4.2. Sitios web: Es una de las fuentes más utilizadas en la actualidad, puesto que facilita al investigador la búsqueda de información.

9.4.3. Libros: Estos son el camino al conocimiento, entendiendo que existe varios libros con diferentes temáticas que contienen un texto confiable.

9.4.4. Entrevista:

Esta Técnica es muy fundamental ya que durante las salidas de campo se aplicó un modelo de entrevista la misma que se detalla en el (Anexo2) en la cual se estableció preguntas abiertas para que las personas den a conocer una información confiable que facilite el desarrollo de esta investigación.

Según la (Metodología de la Investigación, 2010) define a la entrevista como una técnica de recopilación de información mediante una conversación profesional, con la que además de adquirirse información acerca de lo que se investiga, tiene importancia desde el punto de vista educativo; los resultados a lograr en la misión dependen en gran medida del nivel de comunicación entre el investigador y los participantes en la misma.

9.5. Diagnóstico

Es una técnica favorable dentro del proyecto de investigación, se basa en la identificación, descripción y análisis de la situación, contiene los datos relevantes del lugar y de la zona de estudio ayudando de esta manera a la sistematización de información dentro de los diferentes ámbitos que este pueda tener. Como tal, el principal objetivo es detectar los aspectos que pueden o deben ser mejorados o fortalecidos. (Diagnóstico, s.f.)

9.5.1. Geográfico- Ambiental

Contiene la información relevante del estado geográfico de la comunidad, es decir, se determina el límite y determinando la parte ambiental se establece el estado climático, la altitud, latitud, su flora fauna entre otros aspectos importantes considerados en el mismo.

9.5.2. Socio- Cultural

Se enfatiza la relación que tiene los procesos sociales y culturales en las expresiones artísticas o religiosa dentro de una vida comunitaria en este caso se destaca las fiestas, la vestimenta típica y el origen de sus ancestros.

9.5.3. Socio- Económico

Este ámbito establece un análisis de la situación actual y de su trayectoria de su realidad económica detallando las siguientes variables la educación, los trabajos y empleos que usualmente realizan las personas, la salud (dispensarios médicos, hospitales), los servicios básicos, el transporte, los ingresos económicos, las actividades productivas a la que se dedican, los niveles de estudio y la infraestructura.

9.6. Inventario

Se sistematiza la información basándose en fichas extraídas del INPC (Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural) generando de esta manera una herramienta de utilidad en la selección de platos y en el registro de la historia, sus orígenes y técnicas de preparación. Además, determina algunos aspectos que son muy importantes destacar, el segmento de mercado o las distancias potenciales a las cuales llega el conocimiento de elaboración de la comida y como no la variación o sensibilidad al cambio a los cuales están expuestos los platos y sus formas de adquirir este conocimiento.

Según (UNESCO, 2008), “establece que al fomentar los inventarios dentro del patrimonio cultural inmaterial se está dando paso a que las personas conozcan y puedan preservar la gran riqueza que poseen dentro de sus expresiones y los usos de ese patrimonio, motivando de esta manera a que se promueva la creatividad y el autoestima de las comunidades”.

9.6.1. La estructura general de la ficha

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. La información está organizada en Áreas.

Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente. Campos. Datos específicos que aportan información sobre el bien registrado. Los campos se encuentran escritos en altas y bajas. Estos pueden ser:

Campos cerrados: datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de información.

Campos abiertos: en este tipo de campos se utiliza texto abierto, de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien. Los textos se escriben en altas y bajas, tomando en cuenta las normas gramaticales y ortográficas vigentes.

Campos mixtos: es la combinación de campos cerrados con campos abiertos. En este tipo de campos se inicia con la selección de unos de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto. Ítems. Opciones que contiene un campo. Los ítems se presentan a manera de un listado de posibilidades en la caja de listas y como casilleros de selección.(INPC, 2011)

Como se ha ido mencionando estas fichas nos sirven para mantener una investigación precisa de los diferentes platos culinarios o los procesos que anteriormente se lo realizaba. Para ello es necesaria la aplicación de algunas metodologías que contengan un adecuado registro de la información para de esta manera poder identificar claramente los valores culturales, por otra parte, una de las herramientas a aplicar es la ficha del instructivo del INPC.

Ilustración 1. Ficha del Inventario del IPNC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
CÓDIGO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:		Cantón:			
Parroquia Urbana		() Rural ()			
Localidad:					
Coordenadas UTM : X (Este)		Y (Norte)		(Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:				Foto:	
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Grupo social			Lengua (s)		
Ámbito					
Sub-ámbito			Detalle del sub-ámbito		
Breve Reseña					
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
INGREDIENTES					
PREPARACIÓN					
Fecha o		Detalle de la periodicidad			
Annual					
Continu					
Ocasion					
Otro					
Alcance		Detalle del Alcance			
Local					
Provinci					
Regiona					
Naciona					
Internaci					
Elementos		Tipo		Procedencia	
				Forma de Adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o	Localidad	
Individuo					
Colectivi					
Institucio					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Alta					
Media					
x Baja					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y		Dirección		Teléfono	Edad
Derechos		N/A N/A		N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A					
Código /		Ámbito		Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías			Audio
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Registrado por:				Fecha de registro:	

Fuente: Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural

Descripción de datos

Tabla 3. Descripción

Código de la provincia, cantón y parroquia.
1.- Área de para señalar la localización geográfica
2.- Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación con su
3.- Datos de identificación. Datos específicos de la manifestación inventariada y campos de clasificación
4.- Descripción de la manifestación se describe según datos etnográficos
5.- Portadores/soporte. Personas e instituciones que asumen roles de salvaguarda
6.- Valoración se describe el carácter valorativo patrimonial
7.- Interceptores datos personales
8.- Elementos relacionados se describe el carácter valorativo patrimonial de la manifestación inventariada.
9.- Se debe incluir los materiales adicionales como: documentos, fotografías, videos.
10.- Comunicar hechos, experiencias, novedades o cualquier dato adicional.
11.- Datos de control detallan nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario.

Elaborado por: Stefany Huertas

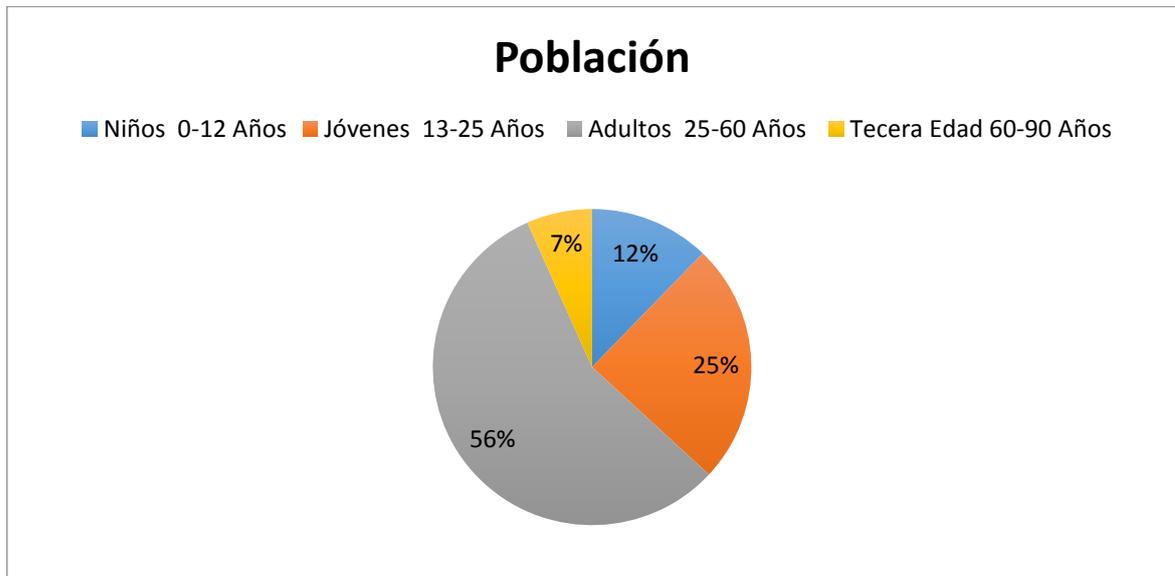
10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

10.1. Diagnóstico Situacional Del Área

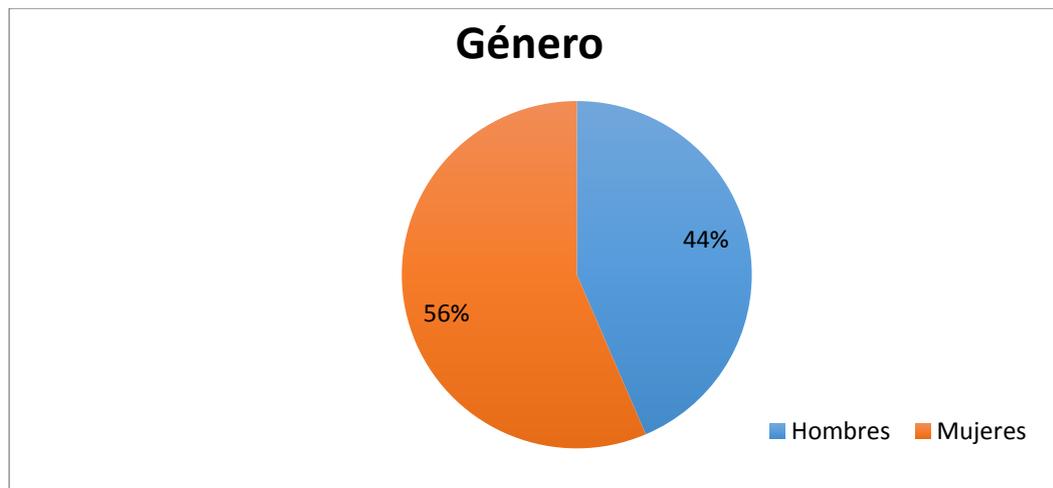
Quinticusig es una de las comunidades que conforman el cantón Sigchos, sobresale gracias a la población emprendedora del sector quienes a través de proyectos como: la elaboración del vino de mortiño de manera artesanal han ido creciendo día a día en el sustento familiar y económico del sector. El manejo sustentable del bosque nativo y su biodiversidad han ayudado para que de una u otra forma esta comunidad vaya desarrollándose, así mismo el ingreso económico de cada una de las familias depende de varios factores que se detalla en la (tabla 7).

El levantamiento de información se obtuvo mediante la colaboración de los moradores del sector, de acuerdo con los objetivos planteados en la investigación se desarrolló una entrevista a los mismos, este es uno de los métodos más amplios para conseguir varios datos que se detallan a continuación.

Quinticusig cuenta con un total de 450 habitantes entre niños, jóvenes, adultos, y personas de la tercera edad. Siendo los adultos la población más habitada en la comunidad.

Grafico 1. Población

Fuente:(INEC, 2010); Elaborado por: Stefany Huertas

Grafico 2. Genero

Fuente:(INEC, 2010); Elaborado por: Stefany Huertas

La población de Quinticusig cuenta con una gran mayoría de mujeres con un porcentaje de 56% y mientras que en hombres es un 44%, en la investigación este dato nos ayuda para establecer los actores claves, siendo las principales portadoras de información las mujeres, consideras una ayuda fundamental dentro de este proceso investigativo.

10.1.1 Ámbito Geográfico Ambiental

Tabla 4. Datos Generales del Cantón Sigchos

CANTÓN SIGCHOS	
UBICACIÓN	REGIÓN: sierra
	ZONA: Regional 3
	PROVINCIA: Cotopaxi
LÍMITES	NORTE: Cantón Santo Domingo
	SUR: Cantón Pujilí
	ESTE: Cantón Mejía y Cantón Latacunga
	OESTE: Cantón La Mana
CREACIÓN	21 de julio de 1992
EXTENSIÓN	1266,6 KM ²
POBLACIÓN	21,944 hab, INEC, 2010
TEMPERATURA	13° C.
PRECIPITACIÓN ANUAL	De 500 a 1000mm.
PARROQUIAS	
Parroquias urbanas (1)	Sigchos
Parroquias rurales (4)	Chugchillán, Insiliví, las pampas, palo quemado
FESTIVIDADES	
FIESTA CÍVICA	21 de julio, aniversario de cantonización
FIESTAS POPULARES	
Febrero	Carnaval
Junio	Inti Raymi
Diciembre	Año Viejo
CELEBRACIÓN RELIGIOSAS	
Abril	Domingo de ramos, semana santa
Junio	Corpus Christi
Noviembre	Finados
Diciembre	Navidad

FUENTE: (CENSO, 2010) y (INEC, 2010)

Elaborado por: Stefany Huertas

Tabla 5. Datos generales de Quinticusig

UBICACIÓN	Región: Sierra
	Zona: Regional 3
	Provincia: Cotopaxi
	Cantón: Sigchos
LÍMITES	Norte: Las Minas con el arroyo chacson (Ashpa Cruz).
	Sur: Unabana tanchi y culaguapo
	Este: Tushpa Rumi
	Oeste: Rio Toachi
CREACIÓN	02de Noviembre de 1998
EXTENSIÓN	980 hectáreas
POBLACIÓN	450 hab
TEMPERATURA	14 a 20°C
PRECIPITACIÓN	Entre 300-350
ALTITUD	2.829msnm
CLIMA	Meso-térmico con invierno seco
FLORA	Herbáceas, arbustivas y maderables entre ellas se encuentran el : ciprés, arrayan, pino, hugera, lechero, eucalipto, capulí, puma maqui, sauco, romerillo, aliso guáramo, paja diente de león, lengua de vaca, etc.
FAUNA	Osos de anteojos, raposa, pava de monte, roedores, tigrillos, cervicabra, ardilla, zorrillo. En cuanto aves: huirachuro, guarro, colibríes

FUENTE:(TERRITORIAL, 2015);

Elaborado por: Stefany Huertas

La comunidad de Quinticusig cuenta con diferentes pisos climáticos como se puede observar en la (Ilustración 2), así mismo el bosque se encuentra cubierto de diferentes árboles: arrayán, puma maqui, chilca, platuquero entre otros.

A su vez podemos encontrar fauna como lobos, osos, torcazas, pavos, colibrí, chingolos, etc. las mismas que cumplen su función en este ecosistema natural.

Esta comunidad se divide en dos áreas como se observa en el (Ilustración 3):

- **Área parte baja.** - Esta área está conformada por 378,56 (ha) en este lugar podemos encontrar las propiedades de cultivo de la comunidad.
- **Área parte alta.** - Este terreno es comunitario y tiene un total de 781,47 (ha). La misma que está conformada por:

El bosque de Mortiño. - Este bosque es la principal fuente de ingresos de la comunidad es por ello que es conservado por los mismos moradores ya que es la materia prima principal para la elaboración del vino de mortiño.

Bosque de Arrayan. - Este bosque es muy conservado por parte de la comunidad.

Fuentes de Agua. - Existe abundancia de fuentes de agua gracias a la preservación del mismo bosque lo que también es de gran interés de conservación.

10.1.2 Ámbito Socio- Cultural

Tabla 6. Ámbitos sociales

Factor socio- cultural	
FESTIVIDAD	
Agradecimiento a la Virgen de las Nieves	5 DE AGOSTO DE CADA AÑO
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> • Toros de pueblo que son donados por alguna persona de la comunidad. • Calvario así lo llaman a un adorno de frutas que son donadas por alguna Institución públicas. China caporal (ropas bordadas) • Bailes populares • Fuegos pirotécnicos.
Navidad	25 de Diciembre
Actividades	Cena en cada uno de los hogares
Fin de Año	31 de Diciembre
Actividades	Se reúnen toda la comunidad para un pequeño programa: <ul style="list-style-type: none"> • Cena • Quema de año viejo
Vestimenta Tradicional	
Hombre:	Pantalón blanco, Sombrero. Camisas bordadas y un par de alpargatas.
Mujeres:	Anaco, Enaguas de lincillo (telas gruesas), Sacos, pero se los llamaba (Cotona borda), Buzos bordados, Chalinas de dos hojas grandes.

Elaborado por: Stefany Huertas

Durante las visitas in situ se logró extraer información acerca de las fiestas que se desarrollan en la comunidad, la más representativa y que une a todas las familias es en Honor a la Virgen de las Nieves, las personas voluntariamente ofrecen toros de pueblo, fuegos pirotécnicos, comida; las autoridades de este cantón también se hacen presentes donando bandas de pueblo, adornos de frutas, danzas folclóricas, etc.

Con el paso del tiempo se ha visto un cambio muy notorio entre la vestimenta, tradiciones, costumbres entre otros aspectos.

10.1.3 Ámbito socio Económico

Tabla 7. Ámbitos Económicos

Factor socio-económico		
Educación:	Las personas ingresan desde los 6 años a la escuela tienen su nivel es hasta 7mo grado la escuela se ubica en el centro de la comunidad. La misma que ofrece un servicio solo escolar mientras que el colegio se trasladan al Cantón de Sigchos la misma que cuenta desde 8vo hasta 3ro de bachillerato la misma que está ubicada en la entrada al cantón.	
Trabajos y empleos	Hombres	Mujeres
	Agricultores	Ama de casa
	Ganaderos	Industrialización y Comercialización
	Albañiles	
Salud:	Dentro de la comunidad no cuenta con un dispensario médico así que recurren al centro de salud del Cantón Sigchos o a su vez salen a la ciudad de Latacunga o a Quito para realizar sus controles médicos.	
Servicios básicos	La comunidad no cuenta con el sistema de agua potable	
	Teléfono móvil	
	Agua	
	Luz	
Transporte:	No cuenta con alcantarillado	
Días	Hora de salida de Sigchos	Hora de llegada a la comunidad de Quinticusig
LUNES A VIERNES	9:30 AM	10:30am
	18:30pm	17:30pm
DOMINGOS	5:00 AM	6:00am
	12:30pm	13:300pm
Precio del bus	Niños	Adultos
	0,5	\$ 1
Precio de carreras desde el Cantón Sigchos al centro de la comunidad de Quinticusig.	\$ 5	\$ 5
Ingresos económicos	Los ingresos promedio son alrededor de los \$150 a 500	
Principales Actividades de la Comunidad		
Agricultura	Papas, Zambo, Zapallo, Cebolla blanca, Col, Haba, Choclos, Chochos, Arveja, Frejol, Limón, Tomate de árbol, Babaco, Aguacate, Taxó	
Ganadera	La leche que producen las personas de la comunidad se las vende a la empresa de Sigchos que se llama asociación artesanal "ASOCOLESIG" para la realización de quesos.	
Agroindustria	Vacas, borregos, chanchos, chivos, cuy, conejos, gallinas, pavos, pato	
Piscicultura	Elaboración de Vino de Mortiño	
Nivel de estudios	Las personas de la tercera edad no tienen ninguna preparación académica	Las personas de 40-60años solo cruzaron la primaria pero algunos no la terminaron
Infraestructura		

Dispensario Medico	0
Tienda Barrial	0
Colegio	0
Escuela	1
Iglesia	1
Casa comunal	1
Cementerio	1
UPC	0
Viabilidad	Vías de tercer orden (Lastre)

Fuente:(Escudero, 2015); Elaborado por: Stefany Huertas

10.1.4. Educación

La educación en la comunidad cuenta con un nivel aceptable, existe 1 escuela Fiscal Mixta Antonio Clavijo acoge a 20 niños, desde primero de básica hasta séptimo año de educación básica, los jóvenes de la comunidad siguen el colegio que está ubicado en el cantón se llama Unidad Educativa Sigchos otros de los jóvenes salen a la ciudad de Latacunga o Quito a estudiar o trabajar.

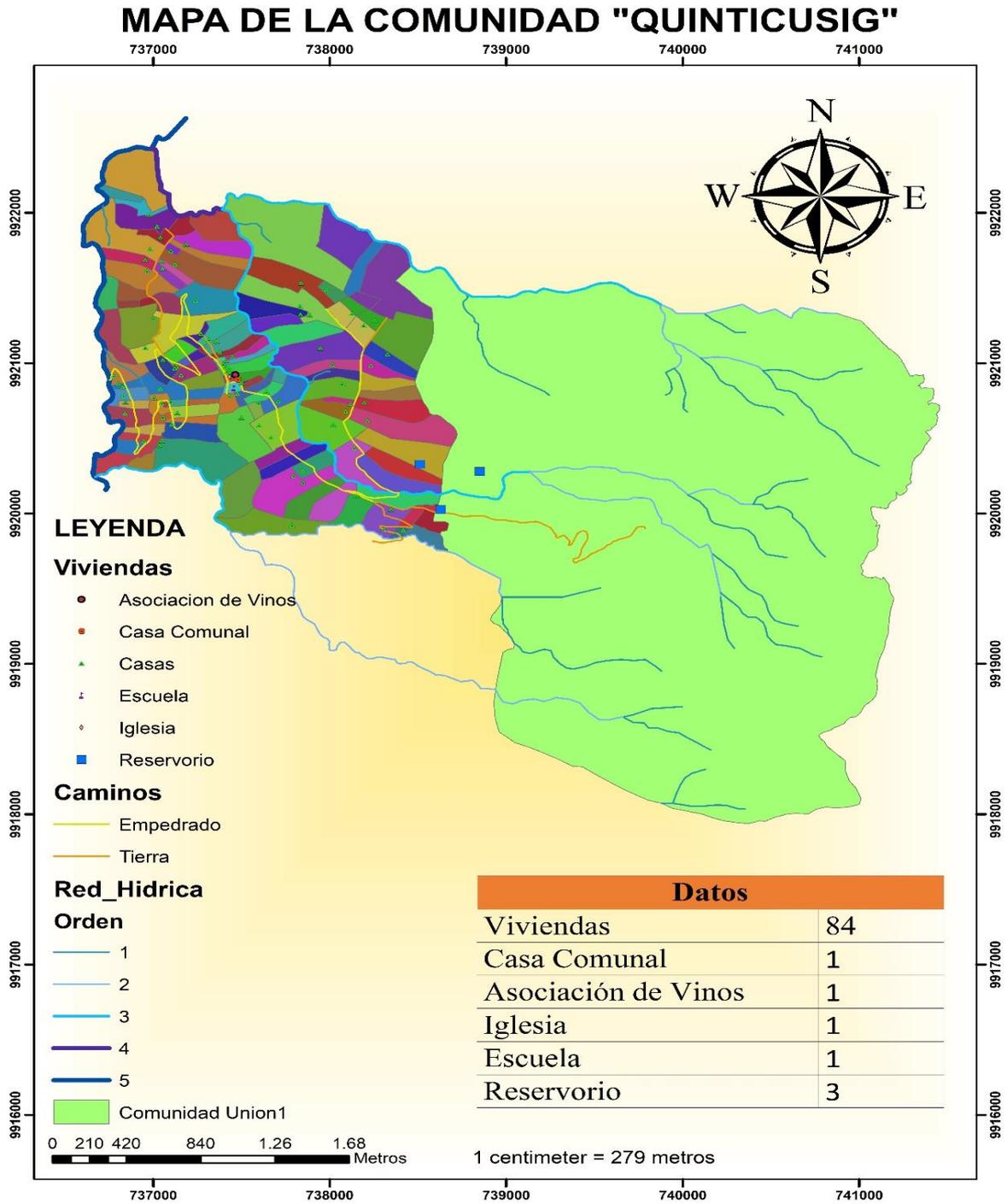
10.1.5. Trabajos y Empleos

Algunas personas de la comunidad se dedican a labrar sus tierras sembrando hortalizas las mismas que comercializan en el mercado de Sigchos o salen a la ciudad, al mismo tiempo que se dedican a la ganadería y en el caso de los hombres salen a buscar trabajo como albañiles.

10.1.6. Infraestructura

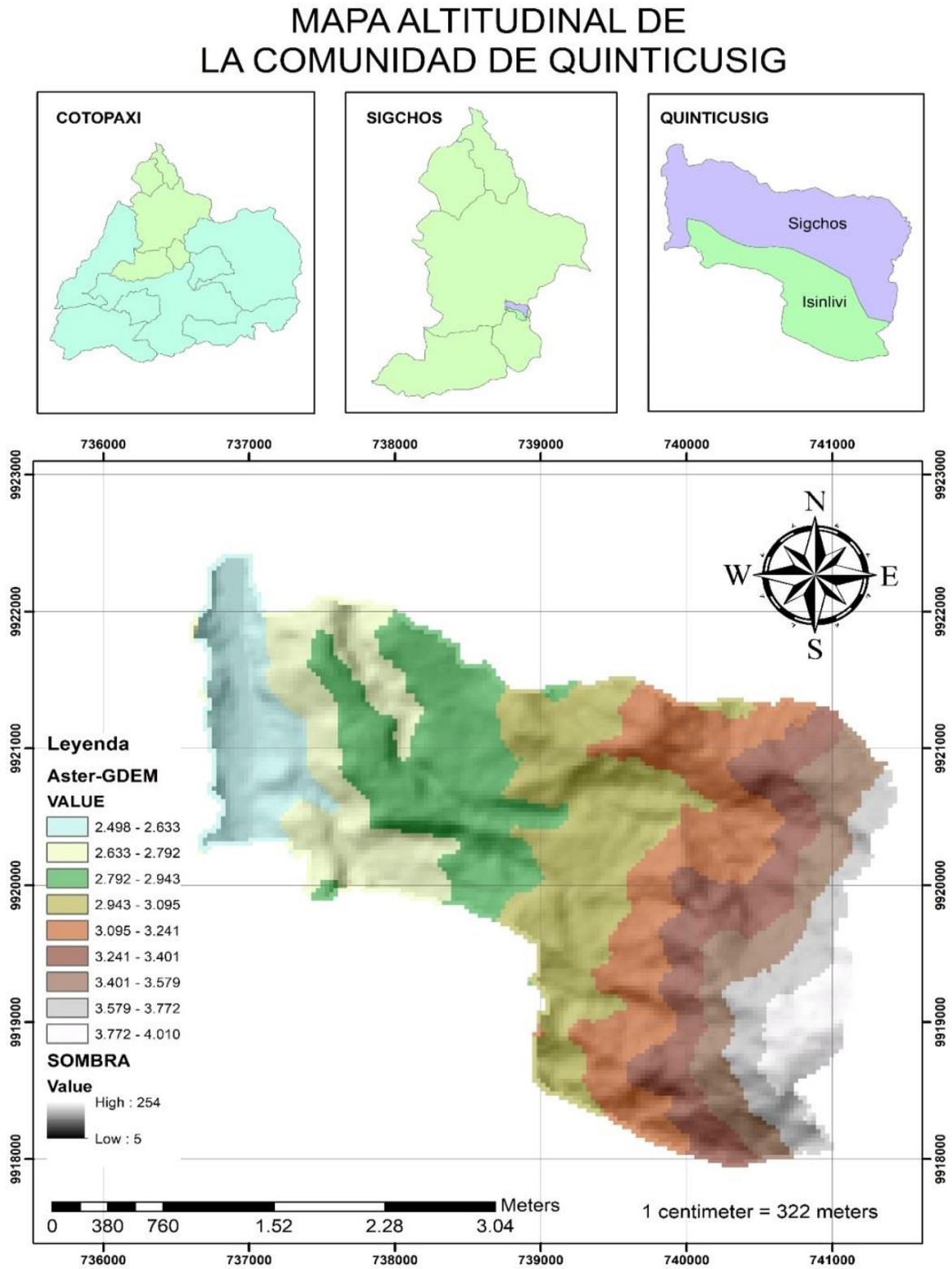
Quinticusig no cuenta con varias cosas indispensables dentro de una sociedad, para acceder a este lugar la vía es de tercer orden (lastrado), no existe dispensario médico las personas tienen que acceder al hospital general de Sigchos para cualquier tipo de revisión, las casas son hechas de bloque con zinc eternith o teja, en todos los hogares de esta comunidad todavía preservan la tradición en cocinar a base de leña.

Ilustración 2. Mapa de Ubicación



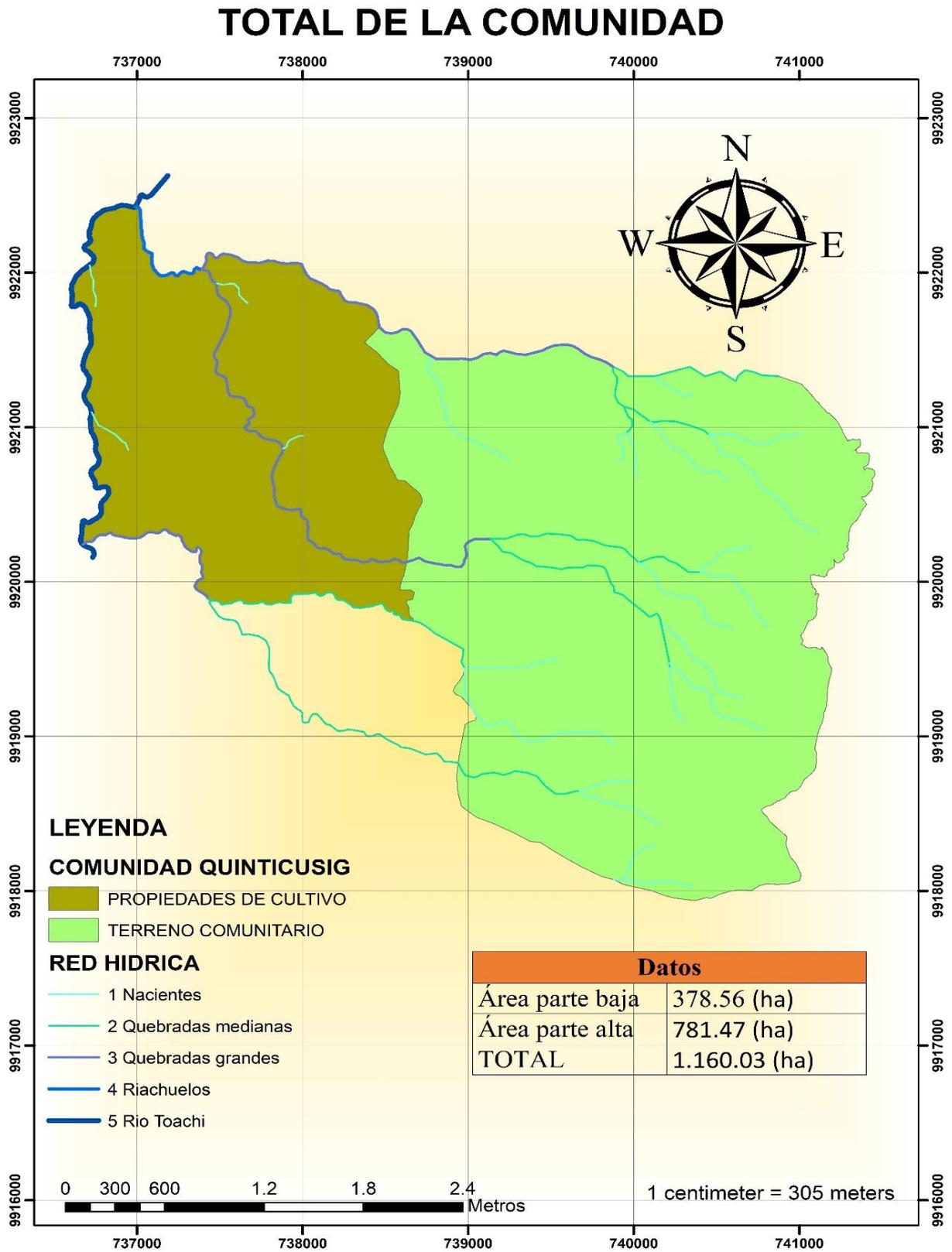
Fuente: Grupo de vinculación Ingeniería en Ecoturismo, UTC (2017)

Ilustración 3. Mapa Altitudinal de la Comunidad de Quinticusig



Fuente: Grupo de vinculación Ingeniería en Ecoturismo, UTC (2017)

Ilustración 4. Área Total, de la comunidad de Quinticusig



Fuente: Grupo de vinculación Ingeniería en Ecoturismo, UTC (2017)

10.2. Inventario

Las metodologías que se aplicaron en este proyecto de investigación son visitas in situ y observación directa, al mismo tiempo intervino algunas herramientas como un cuaderno de campo en la cual se anotaron todas las ideas relevantes de la comunidad, su historia, sus costumbres, tradiciones y en lo que está enfocado esta investigación, sus platos, se tuvo un contacto directo con las personas de la comunidad en la elaboración de cada uno de los platos que se logró determinar en el área.

Para establecer el inventario como primer paso se determinó las memorias colectivas, es decir, las personas conocedoras de la gastronomía en este caso se establecieron a 35 individuos distribuidas entre 40 a 66 años, sus conocimientos sobre este tema es muy importante y dentro de ellas la mayoría son mujeres.

Seguidamente se elaboró un formato de preguntas, utilizando entre ellas preguntas abiertas considerando que ayuda a la obtención de opiniones, comentarios, ideas o sugerencias en relación a como se podría realizar el trabajo.

Una vez establecidos los actores clave se aplicó la entrevista en una de las reuniones con las personas de la comunidad, donde se logró establecer un total de 24 platos. Finalmente se aplicó las fichas de campo extraídas del Instructivo del INPC, el cual abarca los conocimientos, técnicas y prácticas que la comunidad de Quinticusig desarrolla y mantienen su interacción con el entorno natural en el que habitan. Mediante todo este proceso se identificaron varios platos y se clasificó en 3 tipos de gastronomía que son: continua, típicos y festiva.

Cabe mencionar que Quinticusig por su ubicación geográfica es rica en la producción agrícola: como el mortiño, zanahoria, papas, frejol, arveja, zapallo, zambo, cebolla, pimiento, entre otros productos con los cuales son elaborados los platos que se exponen a continuación:

Tabla 8: Inventario

ÁMBITO											CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO										
SUB ÁMBITO											Gastronomía										
TIPO											Gastronomía Continuo										
DENOMINACIÓN	ALCANCE	PROCEDENCIA DEL SABER	SENSIBILIDAD AL CAMBIO			HERRAMIENTAS				ELEMENTOS RELACIONADOS											
			Alta	Mediana	Baja	Nombre		Tipo		NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO									
						Tradicional		Actual													
Vino de Mortiño	Local	Centro de Capacitación	X			Recipiente				X	Cultivo de Mortiño	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales								
						Licuadora				X	Reuniones para la elaboración del vino	Usos sociales, rituales y actos favorables	Prácticas comunitarias tradicionales								
Morocho	Nacional	Padres-hijos	X			Olla				X	Cosecha del Morocho	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales								
						Sartén				X											
						Cucharon				X											
Choclo con papas queso y habas	Regional	Padres-hijos	X			Ollas				X	cosecha del Choclo, papas, habas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales								

				Cucharón	X	Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
Habas con papas y melloco	Regional	Padres-hijos	X	Ollas	X	Cosecha de la papa, melloco, habas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cucharón	X			
Ají de pepas de Zambo	Provincial	Padres-hijos	X	Licuadora	X	cosecha del zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Recipiente	X			
Ají de Tzintzo	Provincial	Padres-hijos	X	Licuadora	X	cosecha del Tzintzo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
Caldo de Gallina	Provincial	Padres-hijos	X	Ollas	X	Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cucharones	X	Cosecha de la papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales

Jugo de Mortiño	Local	Padres-hijos	X	Licuadora	X	Cultivo de Mortiño	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
Tostado de Maíz con dulce	Provincial	Padres-hijos	X	Sartén	X	Cosecha del Maíz	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cuchareta				
Chicha		Padres-hijos	X	Recipiente	X	Cultivo de Hierba Luisa y hoja de naranja	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
	Provincial			Vaso	X			
Tamales de Zapallo	Local	Maestro-aprendiz	X	Recipiente	X	Cultivo de Zapallo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Olla	X			
Empanadas de Zapallo	Local	Maestro-aprendiz	X	Ollas	X	Cultivo de Zapallo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Horno Industrial	X			
Arroz de dulce	Internacional	Padres-hijos	X	Olla	X	Cosechas del Arroz	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
Tipo	Gastronomía Típica							

Cariucho	Local	Padres-hijos	X	Ollas	X	Cosechas papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cucharetas	X	Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional
Locro de Zambo	Provincial	Padres-hijos	X	Ollas	X	Cosecha de las verduras (Zanahoria, cebolla, arveja, papas)	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Platos	X			
Boda	Local	Padres-hijos	X	Sartén	X	Cosecha de papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Ollas	X	Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional
Colada Morada	Nacional	Padres-hijos	X	Ollas	X	Cultivo de Mortiño	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cucharón	X			
Tipo	Gastronomía Festiva							

Papas con Cuy	Provincial	Padres-hijos	X	Olla	X	Cosechas papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Parilla	X	Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional
Papas de Zambo	Local	Padres-hijos	X	Tiesto	X	Cosecha de zapallo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cucharón		X		
Papas asadas con Ají	Local	Padres-hijos	X	Carbón	X	Cosecha de las papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Leña	X			
Yaguarlocro	Regional	Maestro-aprendiz	X	Ollas	X	Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cucharetas		X		
Papas con cuero	Provincial	Padres-hijos	X	Ollas	X	Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Sartén		X	cosecha de la papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Caldo de Pata	Regional	Padres-hijos	X	Ollas	X	Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Cuchareta	X	cosecha de la papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Platos	X		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
Locro de Cuy	Regional	Padres-hijos	X	Ollas	X	cosecha de la papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales
				Recipiente	X	Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional

Elaborado por: Stefany Huertas

10.2.1.- Análisis Del Cuadro De Resultados

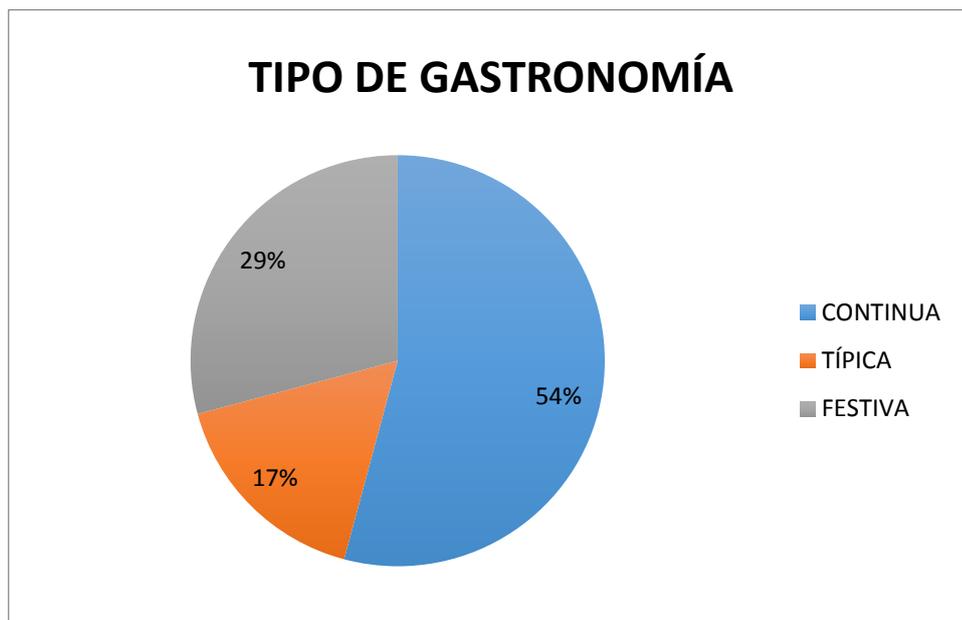
Dentro del inventario se obtuvo un total de 24 platos de los cuales se clasifico en tres tipos que son: gastronomía continua, típica y festiva los mismos que se apreciaran en la guía gastronómica descriptiva.

Tabla 9. Clasificación de los platos

TIPO DE GASTRONOMÍA	
CONTINUA	13
TÍPICA	4
FESTIVA	7
TOTAL	24

Elaborado por: Stefany Huertas

Grafico 3. Clasificación de los platos



Elaborado por: Stefany Huertas

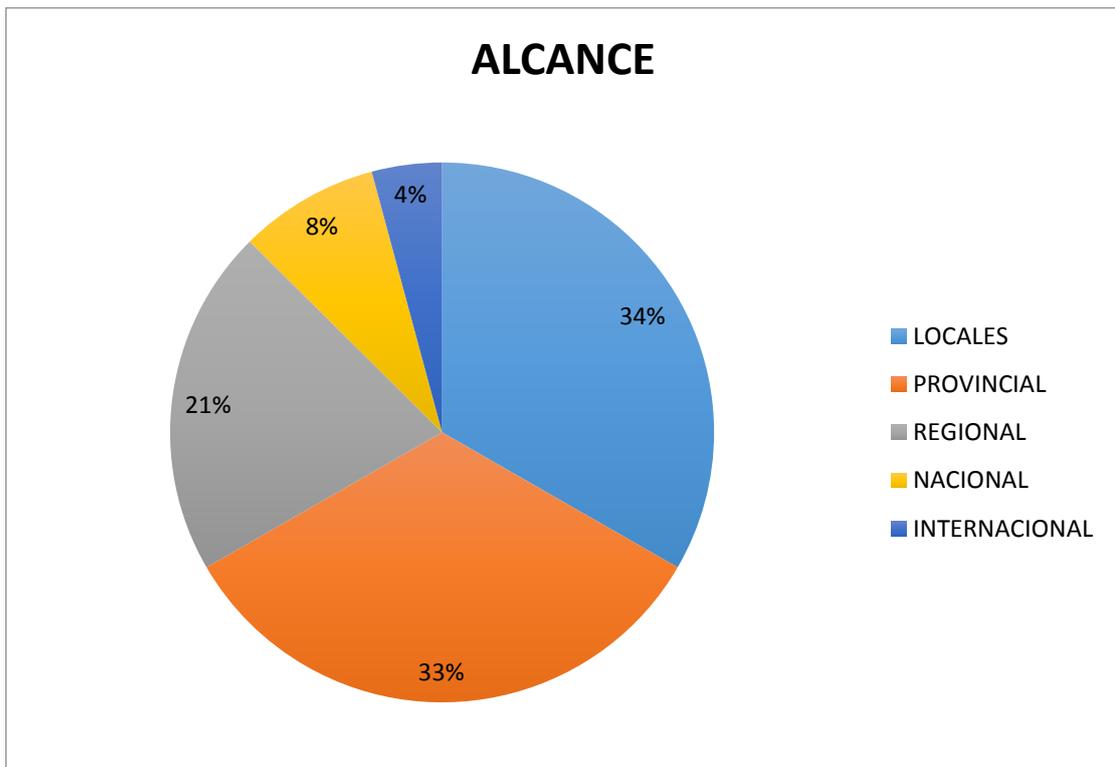
Detallando así la clasificación de los platos los cuales se obtuvo un total de 13 platos continuos dando un porcentaje de 54%, en la gastronomía típica poseen 4 platos con un 17% y finalmente en la gastronomía festiva se detalla 7 platos dando como resultado con un porcentaje del 29%.

Tabla 10. Alcance del Plato

ALCANCE	
LOCALES	8
PROVINCIAL	8
REGIONAL	5
NACIONAL	2
INTERNACIONAL	1
TOTAL	24

Elaborado por: Stefany Huertas

Grafico 4. Alcance



Elaborado por: Stefany Huertas

De la misma forma se estableció el alcance que tienen los platos, dando como resultado que el 34% de platos son locales, el 33% son provinciales, el 21% regionales, un 8% nacional y 4% Internacionales, para estos resultados se determinó la procedencia y origen de cada uno de los platos.

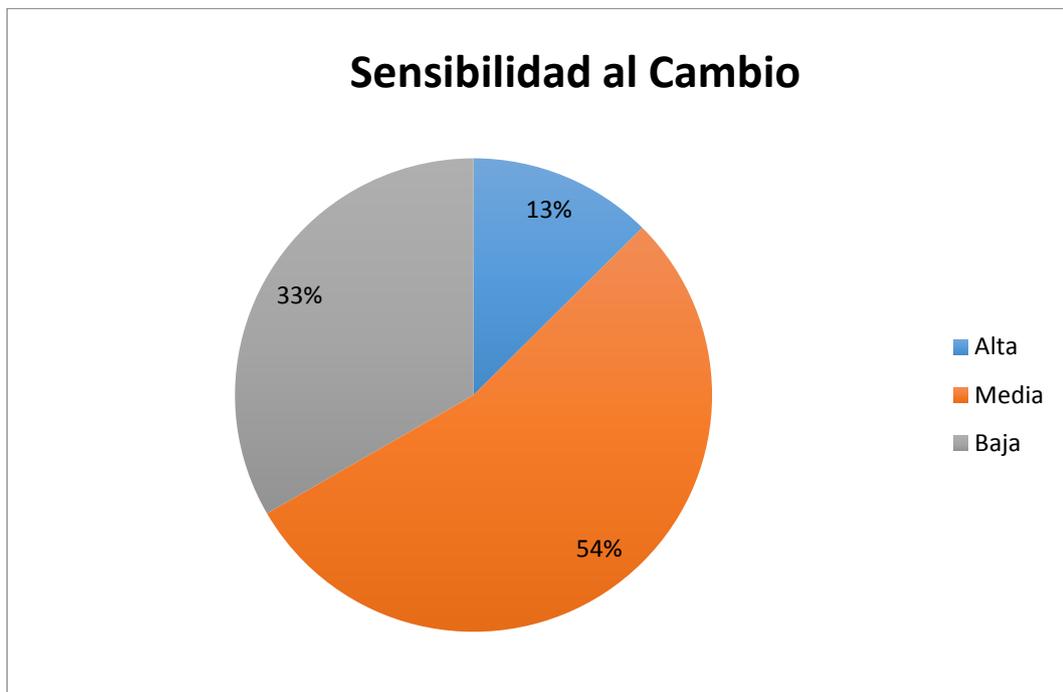
Tabla 11. Sensibilidad

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

Alta	3
Media	13
Baja	8
Total	24

Elaborado por: Stefany Huertas

Grafico 5. Sensibilidad al Cambio



Elaborado por: Stefany Huertas

Además de ello se establece la sensibilidad al cambio en la cual se expone el 13% de sensibilidad es alta lo que significa que con el paso del tiempo algunos platos han dejado atrás la forma de preparación de sus ancestros y se han visto expuestos ante nuevas tendencias culinarias implementando así otros ingredientes y nuevas herramientas que ayudan a la elaboración de ellos; el 54% es mediano muestra que los conocimientos y tradiciones de estos platos no se han perdido por completo y siguen conservando las enseñanzas que heredaron, mientras que un 33% es baja esto quiere decir que se mantiene intacto las técnicas y saberes productivos tradicionales dentro de la comunidad.

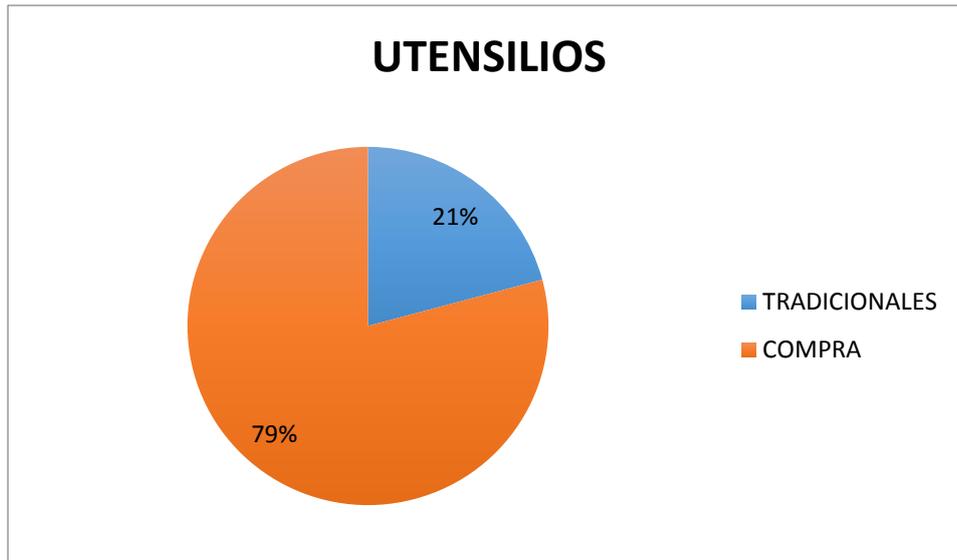
Tabla 12. Utensilios de cocina

Utensilios de cocina

TRADICIONALES	5
COMPRA	19
TOTAL	24

Elaborado por: Stefany Huertas

Grafico 6. Herramientas de cocina



Elaborado por: Stefany Huertas

Continuando con el análisis se pudo determinar la procedencia de las herramientas que ocupan en la comunidad dando como resultado un 21% son utensilios tradicionales mientras que el 79% restante adquieren comprando. Se establece así que la mayor parte de las personas ya no conservan las herramientas de cocina.

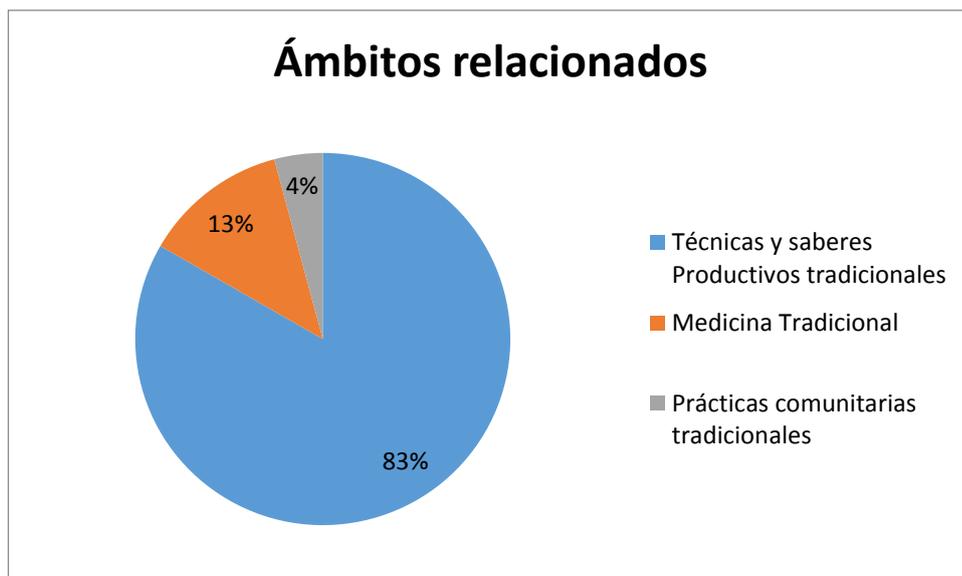
Se determinó también que los platos tienen una relación de dos ámbitos que son: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo en mismo que se deriva de dos subámbito:

Tabla 13. Ámbitos relacionados

Ámbito	Subámbitos	Platos
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	20
	Medicina Tradicional	3
Usos sociales, rituales y actos favorables	Prácticas comunitarias tradicionales	1
TOTAL		24

Elaborado por: Stefany Huertas

Gráfico 7. Herramientas de cocina



Elaborado por: Stefany Huertas

1.- Técnicas y saberes Productivos tradicionales que abarca un total de 20 platos que da un porcentaje del 83% que se relaciona dentro de este subámbito establecidos en la investigación. Cabe mencionar que dentro del subámbito se refiere a lo que son la ganadería y cosechas de los productos que posee la comunidad.

2.- Medicina Tradicional el cual cuenta con un total de 3 platos dando como resultado el 13%, esto se refiere a los elementos que utilizaban anteriormente los ancestros para curar enfermedades; en este caso, es el Cuy que antiguamente ocupaban a este roedor para pasarlo por todo el cuerpo de una persona con el fin de atrapar las energías negativas.

El segundo Ámbito es el Usos sociales, rituales y actos favorables el cual abarca un subámbito: 1.- Prácticas comunitarias tradicionales se estableció en 1 plato dando como porcentaje el 4%, esto se refiere a las reuniones que organizan la comunidad para la cosecha del mortiño y elaboración del mismo.

Por otro lado, a continuación, se enfatiza un cuadro comparativo de la variación que ha tenido el proceso de producción o técnicas que ocupaban para la elaboración de sus alimentos y las de ahora.

Tabla 13. Comparación de las técnicas aplicadas en la elaboración de alimentos.

Tabla comparativa de las Técnicas ancestrales que se utilizan hoy en día en la preparación de los platos			
Técnicas y definición que se aplicaba antes		Técnicas que se aplica hoy en día	
		SI	NO
Leña	Árboles que cortada en trozos, se usa para hacer fuego	X	
Fogón	Lugar adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar	X	
Hervir	Hervir un líquido por un breve tiempo	X	
Asado	Carne cocida sobre el fuego o las brasas	X	
Parilla	Herramienta preparada para asar o tostar alimentos	X	
Fermentación	Cambio que se da en una fruta por un breve periodo dando como resultado la formación de sustancias acidas	X	
Tiestos	Especie de sartén de barro que se utiliza para tostar ciertas comidas típicas	X	
Ollas de barro	Usada para cocinar o calentar agua		X
Vasijas de barro	Vaso o recipiente		X
Platos de barro	Es un recipiente útil para muy diferentes usos		X
Carbón	Sustancia sólida, ligera, negra y combustible utilizada para hacer asados	X	
Piedra de moler	Es un utensilio para moler alimentos	X	
Cocción	Preparación de alimentos consistente en elevar su temperatura para facilitar su digestión	X	

Elaborado por: Stefany Huertas

Dentro de las técnicas aplicadas en la elaboración de la comida se detalla que las personas de la comunidad aún siguen manteniendo su tradición y costumbre que han sido heredadas por parte de sus padres, de una u otra forma no han acogido por completo las grandes tendencias tecnológicas en cuanto a electrodomésticos, utensilios de cocina. La mayor parte de los platos son elaborados con cada una de estas técnicas.

10.3. Guía Descriptiva

Una vez establecido los platos de la comunidad mediante la aplicación de la ficha del INPC (Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural), se procedió a sistematizar la información relevante, seguidamente de una breve revisión y selección de las fotos más nítidas y que posean términos como profundidad, volumen, iluminación o textura con un enfoque preciso de lo que

se desea plasmar en cuestión a los platos, con la finalidad de que el usuario lo pueda interpretar y acoger el mensaje que se desea plasmar. Posteriormente para el diseño de la guía se utilizó los siguientes programas:

Adobe Indesign.- Sirve para la maquetación de guía turística

Lightroom y Photoshop. - Edición y presentación de las fotos

Diseño y vectores. - Ilustrador

Estructura de la Guía:

Se determinó las siguientes características físicas:

- Papel Brilloso Fotográfico de 150gr Formato A5 alto: 10.5cm Ancho: 14.85cm (portada y contraportada)
- Papel Brilloso Fotográfico de 150gr Formato A5 alto: 10.5cm Ancho: 14.85cm (hojas de contenido)
- Hojas Anilladas

Portada.

Proporciona una imagen acorde a la gastronomía de Quinticusig y un paisaje del mismo, en base a una tipografía diseñada con un solo estilo dando al lector la facilidad de entender el contenido de la guía, se establecerá las palabras (QUINTICUSIG CON SABOR ANCESTRAL) dándole realce a las comidas típicas de la comunidad.

Introducción.

La gastronomía de Ecuador encierra la esencia ancestral de los pueblos aborígenes, se caracteriza por su variada forma de preparar la comida en las diferentes comunidades, el país posee 4 regiones con sus respectivas tradiciones y costumbres. Dentro de la gastronomía típica de cada región se destaca los principales productos como en la costa y en la región insular (Galápagos): es poseedora de una gran variedad de platos a base de mariscos; Sierra: la gastronomía de esta región es a base de granos y verduras; Oriente: variedad de los recursos disponibles de la caza, pesca y productos de la zona.

La sierra se destaca por poseer suelos muy fértiles aptos para cualquier tipo de cultivos, es por ellos que la comunidad de Quinticusig siembra algunos productos como: papas, zambo, zapallo, col, zanahorias, alverja, entre otros, los mismos que son cosechados para su propio alimento, estableciendo así una dieta muy saludable, en cuanto a la gastronomía algunos platos mantienen la tradición de sus ancestros y otros han ido variando la forma de prepararlos, pero manteniendo su costumbre viva.

Lo que se detalla en esta Guía son los platos más representativos de la comunidad, definiendo la historia, los ingredientes y su preparación.

Técnicas de preparación

Se compara y se realiza la definición de las técnicas ancestrales, con las técnicas utilizadas en la actualidad para la preparación de la comida, con el fin de dar a conocer al lector que aún la comunidad no ha perdido por completo sus tradiciones y conocimientos de los mismos.

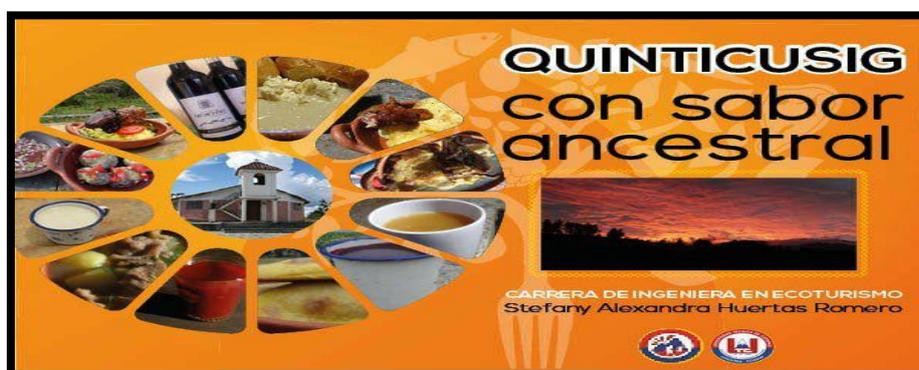
Fotografía del plato

Se selecciona las fotografías más representativas de la comida adjuntado su historia, sus ingredientes, y la preparación.

Diseño de la Guía

Se detalla la información de cada uno de los platos que se obtuvo aplicando las fichas del INPC, dentro del diseño se establece primero la portada la misma que contiene el nombre establecido un collage de algunas de las comidas, los sellos de la carrera y la universidad, un pequeño paisaje del atardecer de la comunidad y el nombre de la carrera y autor de la guía

Ilustración 5. Portada de la Guía



Elaborado por: Stefany Huertas

Seguidamente se establece la introducción la misma que habla sobre la gastronomía que tiene Ecuador y de Quinticusig en sí, se colocó el mapa de comunidad. Se procede con el diseño de cada página que contiene los platos de comida.

Ilustración 6. Parte del contenido de la guía

INTRODUCCIÓN

La gastronomía de Ecuador encierra la esencia ancestral de los pueblos aborígenes, se caracteriza por su variada forma de preparar la comida en las diferentes comunidades, el país posee 4 regiones con sus respectivas tradiciones y costumbres. Dentro de la gastronomía típica de cada región se destaca los principales productos en la costa y en la región insular (Galápagos): es poseedora de una gran variedad de platos a base de mariscos; Sierra: la gastronomía de esta región es a base de granos y verduras; Oriente: variedad de los recursos disponibles de la caza, pesca y productos de la zona.

La sierra se destaca por poseer suelos muy fértiles aptos para cualquier tipo de cultivos, es por ellos que la comunidad de Quinticusig siembra algunos productos como: papas, zambó, zapallo, col, zanahorias, alverja, entre otros, los mismos que son cosechados para su propio alimento, estableciendo así una dieta muy saludable, en cuanto a la gastronomía algunos platos mantienen la tradición de sus ancestros y otros han ido variando la forma de prepararlos pero manteniendo su costumbre viva.

Lo que se detalla en esta Guía son los platos más representativos de la comunidad, definiendo el origen, historia, la sensibilidad al cambio, las técnicas que utilizan para la elaboración, los ingredientes y su preparación.

MAPA DE LA COMUNIDAD "QUINTICUSIG"

LEYENDA

Región	Provincia
1	Imbabura
2	Cotacachi
3	El Oro
4	El Cajas
5	El Cajas
6	El Cajas
7	El Cajas
8	El Cajas
9	El Cajas
10	El Cajas
11	El Cajas
12	El Cajas
13	El Cajas
14	El Cajas
15	El Cajas
16	El Cajas
17	El Cajas
18	El Cajas
19	El Cajas
20	El Cajas
21	El Cajas
22	El Cajas
23	El Cajas
24	El Cajas
25	El Cajas
26	El Cajas
27	El Cajas
28	El Cajas
29	El Cajas
30	El Cajas
31	El Cajas
32	El Cajas
33	El Cajas
34	El Cajas
35	El Cajas
36	El Cajas
37	El Cajas
38	El Cajas
39	El Cajas
40	El Cajas
41	El Cajas
42	El Cajas
43	El Cajas
44	El Cajas
45	El Cajas
46	El Cajas
47	El Cajas
48	El Cajas
49	El Cajas
50	El Cajas

GUIA GASTRONOMICA

CARIUCHO

Antiguamente este plato se realizaba en las fiestas de la comunidad en honor a la Virgen de las Nieves, en pasucas y en navidad, hoy en día todas las familias aún conservan esta tradición y lo preparan de la misma manera que antes a base de leña y con sus propias cosechas.

Para la preparación del Cariucho los ingredientes son los siguientes:
Zanahoria, pimiento, sal, carne de ganado, ajo, cebolla blanca, fideo, Cuy, estrella (huevo de gallina de campo), papas.

Para la preparación del Cariucho:

- 1- Se pone a hervir en un recipiente 3 a 4 litros de agua
- 2- Se coloca dentro del recipiente 1 zanahoria, una diente de ajo, una cebolla blanca, medio pimiento, media cucharita de sal, se espera 20 minutos a que se cocine las verduras.
- 3- Se coloca media libra de fideo, medio litro de leche y 20 tajitas de papas;
- 4- Mientras estos ingredientes se cocinan se hace el

Preparación del Huevo de estrella:

- 1- Se coloca en un recipiente 1 o 2 huevos se pone porción de harina, 1 pisco de sal y se procede a mezclar.
- 2- Posteriormente se coloca esta mezcla en una paila donde se pone primero un poco de manteca vegetal y se deja cocinar de 3 a 5 minutos.

Tipo de gastronomía: Típica
Sensibilidad al cambio: Medio
Técnicas de preparación: Leña, Carbon, Asado

Elaborado por: Stefany Huertas

Finalmente se diseña la portada donde contiene el nombre de la guía y el collage de los platos.

Ilustración 7. Presentación de la portada de la guía



Elaborado por: Stefany Huertas

11. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES, ECONÓMICOS)

Impacto Sociales

Este proceso investigativo tuvo como resultado que las personas de la comunidad de Quinticusig han sido víctimas de la aculturación, es decir, acogiendo nuevas tendencias implementadas hoy en día por la tecnología, la moda, siendo esto un factor negativo dentro de la misma ya que con el pasar del tiempo puede perder por completo sus orígenes.

Dentro de la gastronomía se pudo constatar que se está perdiendo las técnicas de preparación un claro ejemplo es la elaboración del jugo de mortiño, el ají de zambo y tzintzo en las que se ha implementado nuevas tendencias que hoy en día se utilizan por facilidad de uso.

Impacto Ambiental

La comunidad posee 2 áreas delimitadas, la parte baja las personas ocupan para la siembra de sus cultivos, uso agrícola y pastoreo, mientras que la parte alta (páramo) es una zona protegida por Quinticusig ya que se encuentra conformada por un bosque exuberante de mortiño, arrayán y tres vertientes de agua. Cabe destacar que el lugar posee abundante vegetación las mismas que son plantas nativas de la sierra ecuatoriana.

Impacto Económico

El proyecto ayudara de forma positiva a las personas en el desarrollo económico, con el diseño de la guía las personas de la comunidad poseerán un sustento favorable de este proceso de investigación al obtener una representación física de lo que este lugar posee y ofrece al turista la variedad de platos con la que cuentan, destacando de esta manera la tradición y conocimientos de los moradores para con el paso del tiempo se desarrolle un turismo sustentable.

12. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

Tabla 14. Presupuesto para la Elaboración del Proyecto

PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO					
Actividades	Ítems	Detalles	Cantidad	V. Unitario	Valor
Saldas de campo	Recursos y Materiales	Esfero	1	1	\$ 1.00
		Lápiz	4	0,75	3.00
		Cuaderno de Campo	1	3	3.00
		Impresora	1	500	500.00
		Fichas de Registro	15	0,25	3.75
		Flash Memory	1	20	20.00
		Borrador	2	0,75	1.50
Levantamiento de Información	Recursos y Materiales	Grabadora	1	30	30.00
		Mochila	1	65	65.00
		Cámara fotográfica	1	540	540.00
Diseño de la Guía	Talento Humano	Diseñador Grafico	1	300	300.00
		Recurso y materiales	Resmas de Papel	10	5
		Papel fotográfico	1 paquete	50	50.00
		Impresiones del Trabajo final	3	35	105.00
Otros		Transporte			380.00
		Alimentación			295.00
				TOTAL	\$ 2347.25

Elaborado por: Stefany Huertas

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- A través de este proceso de investigación se pudo determinar la situación actual de la comunidad, en el ámbito geográfico-ambiental, se determinó el estado climático, ubicación, creación, población, temperatura, también se detalla el mapa geográfico con su zonificación y delimitación del lugar; ámbito socio cultural, se estableció el desarrollo de la comunidad ante la sociedad analizando que la misma ha ido perdiendo su identidad con el pasar de los años, mientras que en el en el ámbito económico se enfatiza las principales actividades productivas que generan ingresos económicos en las familias se detalla también la educación, la infraestructura, trabajos y empleos.
- Dentro del proceso del inventario se aplicó algunas técnicas basadas en la observación directa, registro fotográfico; al igual que se empleó herramientas como: un cuaderno para el registro de la información y en especial la ficha extraída del INPC (Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural), del ámbito 4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo subámbito gastronomía, la misma que ayudo a la clasificación de los paltos, se estableció un total de 13 continuos, 4 típicos, y 7 festivos de la comunidad y sobre todo a conocer el cambio a la sensibilidad, es decir, si se mantiene viva la tradición y costumbre he incluso la técnica de preparación de estos alimentos.
- En base a la sistematización de la información se desarrolla la guía gastronómica de la comunidad de Quinticusig destacando una breve reseña histórica, la foto de plato, los ingredientes y su preparación, enfocándose en transmitir la cultura que aún mantiene esta comunidad esperando así que el lector se interese en visitar este maravilloso lugar.

Recomendaciones

- Es de vital importancia que los moradores de la comunidad, sepan difundir la riqueza cultural inmaterial que poseen, llevando de manera eficaz y responsable estos bienes

inmateriales preservando los usos, expresiones, conocimientos, representaciones y técnicas de este lugar.

- Se propone que el enfoque de los proyectos posteriores, se relacionen con las fiestas tradicionales que posee Quinticusig, ya que todavía no se ha registrado estudios basados en los ámbitos que abarca el patrimonio cultural material como inmaterial.
- Se sugiere a las entidades competentes del Cantón de Sigchos propaguen de forma publicitaria los atractivos, y los proyectos que se han ido generando en la comunidad, incentivándoles así a visitar esta maravillosa comunidad quien acogerá al turista con mucha dicha y gustosos de su visita.

14. BIBLIOGRAFÍA

Alesia Martínez, 2. (15 de Agosto de 2014). *Monografías* . Obtenido de Monografías : <http://www.monografias.com/trabajos31/inventarios-cultura/inventarios-cultura.shtml>

Bernal Torres César Augusto, 2. (2006). Metodología de la investigación. En C. A. Torres, *Metodología de la investigación* (pág. 25). México: Leticia Gaona.

- CENSO, 2. (28 de Noviembre de 2010). *ecuadorencifras*. Recuperado el 04 de Enero de 2018, de ecuadorencifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/cotopaxi.pdf>
- Censos, I. N. (24 de 02 de 2014). *Instituto Nacional de Estadística y Censos 2014*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censos 2014: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0507_SIGCHOS_COTOPAXI.pdf
- Constitución del Ecuador, 2. (24 de Julio de 2008). *Asamblea Nacional*. Obtenido de Asamblea Nacional: http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Escudero, D. M. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón de Sigchos*. Recuperado el 17 de Enero de 2018, de Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón de Sigchos : <http://gadmsigchos.gob.ec/RendicionCuentas2015/Planificacion%20POA%20al%20P DOT.pdf>
- Filosofía y Ciencia, 2. (8 de Mayo de 2012). *Filocien*. Obtenido de filocien: <http://filocien.blogspot.com/2012/05/que-es-la-revision-bibliografica.html>
- INEC, 2. (28 de Noviembre de 2010). *ecuadorencifras*. Recuperado el 04 de Enero de 2018, de ecuadorencifras: [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonaes/Cotopaxi/Fasciculo_Sigchos.p df](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonaes/Cotopaxi/Fasciculo_Sigchos.pdf)
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito - Ecuador : ISBN.
- Javier Marcos Arevalo, 2. (2013). *La Tradición, el Patrimonio y a Identidad*. MADRID: CSIC.
- Leyva, K. O. (2002). *Cultura Gastronómica*. Mexico: CNC.
- Manual de uso para el ABACO, 2. (17 de Julio de 2011). *issuu*. Obtenido de issuu: https://issuu.com/inpc/docs/inpc_abaco
- Metodología de la Investigación, 2. (01 de Julio de 2010). *Metodología*. Obtenido de Metodología: <https://www.blogger.com/profile/09385152733188580693>

- Metodo de Investigación Cualitativa, 2. (08 de Agosto de 2007). *Sinnaps*. Obtenido de Sinnaps: <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodologia-cualitativa>
- Meyer Deobold B Van Dalen y William J, 2. (12 de Septiembre de 2006). *NOEMAGICO*. Obtenido de NOEMAGICO: <https://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigaci-n-descriptiva.php>
- Monroy, P. (2004). *Introduccion a la Gastronomía*. México: Limusa.
- Palomino Leiva Martha Liliana, 2. (9 de Febrero de 2010). *SlideSahare*. Obtenido de SlideSahare: <https://es.slideshare.net/marthaliliana/trabajo-de-campo-3115658>
- Patrimonio Cultural Inmaterial, 2. (21 de Julio de 2011). *unesco*. Obtenido de unesco: <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>
- Ramón Ruiz Limón, 2. (04 de Junio de 2013). *eumed.net*. Obtenido de eumed.net: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm>
- Salazar, R. D. (10 de ABRIL de 2001). *JSTOR*. Obtenido de JSTOR: http://www.jstor.org/stable/40313394?seq=1#fndtn-page_scan_tab_contents
- Sergio Romero, 2. (18 de mayo de 2012). *El Tribuno*. Obtenido de El Tribuno: <http://www.eltribuno.info/salta/nota/2013-12-13-1-29-0-importancia-de-la-cocina-en-el-turismo>
- Solano Fernando, 2. (2011). *Qué significa calidad en la educación?* México: LIMUSA.
- TERRITORIAL, A. P. (05 de Febrero de 2015). *app.sni*. Recuperado el 04 de Enero de 2018, de app.sni: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/0560001190001_consolidado%20Diagn%C3%B3stico%20Sigchos_15-03-2015_20-43-37.pdf
- TURISMO, M. D. (2015). *PROYECTO ECUADOR POTENCIA TURÍSTICA*. Ecuador: MINTUR.
- UNESCO. (2003). *Los Ambitos del Inmaterial*. UNESCO: Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Varela Juárez Ricardo A, 2. (2006). Administración de la compensación. En V. J. A, *Administración de la compensación* (pág. 52). México: Felipe Hernández.

Víctor Hugo Arévalo Jordán, 2. (25 de Mayo de 2011). *Mundo Archivistico*. Obtenido de Mundo Archivistico: <http://www.mundoarchivistico.com/?menu=articulos&id=301>

Zúñiga Amanda, 2. (09 de Agosto de 2008). Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/4631868/Investigacion-y-Fotografia>

15. ANEXOS

Anexo 1. Aval de Traducción



CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen de tesis al Idioma Inglés presentado por la señorita egresada de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales: **Stefany Alexandra Huertas Romero**, con el tema “**GUÍA DESCRIPTIVA DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN EL AMBITO 4 SUBÁMBITO GASTRONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE QUINTICUSIG**”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, 26 febrero del 2018

Atentamente:

Lic. MSc Vladimir Sandoval

DOCENTE DEL CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS

C.C. 050210421-9

Anexo 2. Hojas de vida del equipo de trabajo



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: MUÑOZ SOLIS|
NOMBRES: KLEVER MUÑOZ
ESTADO CIVIL: CASADO
CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501397814
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 25/07/1964
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: PARROQUIA MULALILLO
TELÉFONO CONVENCIONAL: 227- 6232
TELÉFONO CELULAR: 0998393510
EMAIL INSTITUCIONAL: klever.munoz@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	INGENIERO EN ECOTURISMO	2016-08-04	1045-2016-1719164
CUARTO	MAGISTER EN GESTION DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS	2016-08-04	1045-2016-1719164

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
AUTOR	LA REACTIVACION DEL VOLCAN COTOPAXI RIESGOS DE LOS ATRACTIVOS NATURALES DE LA PROVINCIA		LATACUNGA	DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE 2017

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

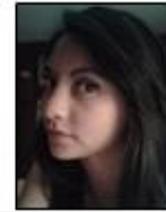
Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: OCTUBRE 2009 – MARZO 2010

FIRMA



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**

DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: Huertas Romero Stefany Alexandra
Dirección: Latacunga – Cotopaxi - Ecuador
Número de teléfono: 032818234/ 0987910316
Estado civil: Soltera
Nacionalidad: Ecuatoriana
Edad: 23
Fecha de nacimiento: 18 de Mayo de 1994
Cedula de Identidad: 0550009765
Correo electrónico: Stefany.huertas5@utc.edu.ec

FORMACIÓN ACADEMIA

Primaria	Unidad Educativa "Club Rotario"
Secundaria	Instituto Tecnológico Superior "Victoria Vascones Cuvi"
Universidad Técnica de Cotopaxi	Actualmente curso el Décimo semestre en la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

SEMINARIOS CURSOS Y TALLERES.

- 4^{to} Congreso Internacional de Turismo y Hotelería (Universidad Estatal Amazónica, 3-4 y 5 Julio 2013).
- V Congreso Internacional de Turismo Hotelería y Ambiente (Universidad Técnica de Cotopaxi, 2-3 y 4 de Julio 2014)
- I Congreso Regional de Planificación Turística y Conservación Recursos Naturales (Latacunga, 28-29 y 30 de Julio del 2014)
- I Seminario Internacional de Turismo y Vida Silvestre del Ecuador 2017

.....

FIRMA



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Vinueza Morales

NOMBRES: Diana Karina

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1716060148

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 05/11/1984

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

TELÉFONO CELULAR: 0994240704

EMAIL INSTITUCIONAL: diana.vinueza@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Areas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

PUBLICACIONES RECIENTES

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

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

FIRMA



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**



DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Guevara Aguay

NOMBRES: Amparo Elizabeth

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1714730114

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Quito, 28 de Agosto de 1983.

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. 6 de Diciembre 7378 y el Inca.

TELÉFONO CONVENCIONAL: 2430607

TELÉFONO CELULAR: 0984854200

EMAIL INSTITUCIONAL: amparo.guevara@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural. Universidad Central del Ecuador.	2007-09-21	1005-07-785286
CUARTO	Máster en Gestión del Patrimonio Cultural. Universidad de Barcelona.	2014-10-06	7246R-14-17943
CUARTO	Máster en Gestión Cultural. Universidad Carlos III de Madrid. España.	2012-06-21	7702R-12-4035

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
<i>Guevara, Elizabeth. Compilador(a): Cabrero Ferraz</i>	Análisis de la Acción Cultural en el Exterior.	Hacia un diálogo de saberes para el buen vivir y el ejercicio de los derechos culturales (ISBN9789978673812)	Ecuador-Quito	2013-03-29

HISTORIAL PROFESIONAL

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

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

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2016.

FIRMA



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: SAMPEDRO ARRIETA

NOMBRES: MILTON ALBERTO

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0602636987

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: RIOBAMBA 09 DE ENERO DEL 1076

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: RIOBAMBA

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032393061

TELÉFONO CELULAR: 0984509068

EMAIL INSTITUCIONAL: milton.sampedro@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero En Ecoturismo	24-10-2004	1002-04-533659
TERCER	Guía Profesional De Turismo	08-08-2011	1002-11-1077036
CUARTO	Magister En Educación Y Desarrollo Social	09-09-2013	1032-13-86039100

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País- ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	"Estudio de la incidencia en el desarrollo local de corredores turísticos. Caso de estudio cantón Pallatanga, provincia Chimborazo, Ecuador"	"TURyDES, Turismo y Desarrollo Local" (ISSN: 1988-5261), LATINDEX, C.I.R.E.T	Málaga	18 de julio de 2017.
Autor	"La exportación de cereal de quinua orgánica al mercado de Hamburgo- Alemania", como parte del libro "FACETAS ACADÉMICAS"	"FACETAS ACADÉMICAS" Libro bajo el ISBN: 978-9942-759-51-1	Guayaquil	18 de diciembre de 2017
Autor	"Las relaciones de género en la formación Humanista en Ecuador"	"Revista Caribeña de las Ciencias Sociales", (ISSN: 2254-7630),	Málaga	9 de mayo de 2016.
Coautor	"La Capacidad de Carga Turística como una herramienta de planificación en turismo"	ESPE	Ecuador- Latacunga	2016
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonan, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador - Latacunga	Aprobado para publicación, volumen 4
Coautor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	Aprobado para publicación digital

HISTORIAL PROFESIONAL

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

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

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2016

FIRMA

Anexo 3 Información basada en el diagnóstico y el inventario de los platos.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES
ECOTURISMO

NOMBRE:

EDAD:

¿Cuál es la fecha de creación de la comunidad?

¿Cuál es el número de población de la comunidad?

Hombres

Mujeres

¿Un estimado de la temperatura?

¿Qué tipo de especies de fauna encontramos?

¿Qué tipo de flora encontramos?

¿Cuál es la lengua nativa de sus antepasados? Cree usted que se está perdiendo SI NO por qué?

SI

NO

¿La vestimenta de los hombres y de las mujeres?

¿Cuál es su secta religiosa?

¿Qué tipo de festividades celebran y en que fechas?

¿Qué tipo de tradiciones (costumbres), realizan en las cerebraciones?

¿A que se dedican las personas de la comunidad?

¿Qué tipo de actividades generan ingresos económicos en la comunidad?

¿Qué tipo de infra estructura ocupan para las casas?

¿Cada que tiempo elaboran el vino?

¿A qué lugar son exportados el vino de mortiño?

Anexo 4. Entrevista para conocer el número de platos que existe en Quinticusig

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

ECOTURISMO

NOMBRE:

EDAD:

¿Conoce usted algunos platos representativos de la comunidad? Si - No mencione.

SI NO

¿Qué alimentos producen actualmente?

¿Cuáles son las técnicas de elaboración de un plato?

¿Conoce la historia de cada uno de los platos?

¿Ha variado la forma de preparación de los platos? Si- No por que

SI NO

¿Qué tipos de productos siembran para su alimento?

¿A quién se trasmite este conocimiento?

Anexo 5 Fichas INPC para el inventario

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: en esta fotografía se detallan algunos de los ingredientes con lo que está compuesto este plato muy conocido por todos los moradores que lo llaman Cariucho.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cariucho	D1	Sopa de fideo
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Antiguamente se realizaba en las fiestas de la comunidad en honor a la virgen de las Nieves, en pascuasen y navidad, reuniéndose toda la comunidad a festejar dichas fiestas en compañía de cada uno de sus familiares.		
4. DESCRIPCIÓN		

Origen. - La palabra Cariucho en la lengua quichua significa Uchu - ají, Cari - Hombre, en el diccionario de la Real Academia consigna al término cariucho como propio del Ecuador, es por ellos que en todo lugar se lo conoce pero su preparación es diferente en todo lugar en Loja se lo llama así a las papas con cuy y una salsa mientras que en la comunidad de Quinticusig se lo dice así a una sopa de fideo con papas y cuy acompañado de una torta de huevo llamado estrella.

Historia. - Antiguamente este plato se realizaba en las fiestas de la comunidad en honor a la Virgen de las Nieves, en pascuas y en navidad, hoy en día todas las familias aún conservan esta tradición y lo preparan de la misma manera que antes a base de leña y con sus propias cosechas. Cabe mencionar que el fideo es un producto implementado por los colonizadores y que ha sido acogido por todas las personas en su dieta alimenticia.

Para la preparación del Cariucho los ingredientes son los siguientes:
Zanahoria, pimiento, sal, carne de ganado, ajo, cebolla blanca, fideo, Cuy, estrella (huevo de gallina de campo), papas.

Para la preparación del Cariucho:
1.-Se pone a hervir en un recipiente 3 a 4 litros de agua
2.- Se coloca dentro del recipiente 1 zanahoria, un diente de ajo, una cebolla blanca, medio pimiento, media cuchara de sal, se espera 20 minutos a que se cocine las verduras.
3.-Se coloca media libra de fideo, medio litro de leche y 20 tajadas de papas
4.- Mientras estos ingredientes se cocinan se hace el Cuy en carbón o leña

Preparación del Huevo de estrella:
1.- Se coloca en un recipiente 1 o 2 huevos se pone 1 onza de harina, 1 pizca de sal y se procede a mezclar.
2.- Posteriormente se coloca esta mezcla en una paila donde se pone primero un poco de manteca vegetal y se deja cocinar de 3 a 5 minutos.

Preparación del Plato:
La sopa se vierte en un recipiente hondo y se coloca el cuy asado y el huevo estrella para posteriormente servirlo en la mesa.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara mayormente en 25 de Diciembre, en las fechas que son festivos en la comunidad y pascuas para compartir un momento ameno con la familia.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Este plato lo conoce toda la comunidad de Quinticusig ya que ha logrado mantener la tradición que sus abuelos les transmitieron			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Fideo	Químico	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E3	Cuy	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E4	Huevo	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Cuchareta	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Delia Guaita	69	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Sus difuntos padres le enseñaron este plato típico que lo realizaban en las fechas especiales con toda la familia reunida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este conocimiento se lo imparte a su familia y nietos/as con el fin que no se pierdan sus raíces			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es muy importante preservar este plato es muy conocido por la comunidad incluso todos lo saben preparar, este como otros platos son preparados en varias de las reuniones que tienen a menudo los directivos o reuniones de trabajo con la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los moradores de Quinticusig siembran sus propios alimentos y en su tiempo lo cosechan para su consumo pero este plato ya se lo prepara muy pocas veces en las fechas importantes			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Delia Guaita Raula		Comunidad de Quinticusig	990180423	Femenino	69
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Cosecha de la papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		
Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional	extraía las malas energías de la persona		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A	N/A	N/A		
10. OBSERVACIONES					
11. DASTOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: En esta fotografía se enmarca la tradición de sus antepasados que los realizaban con deferente carne ya sea esta de borrego o de vaca.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Locro de Zambo	D1	Quitomoso Logro
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Los ancestros de esta comunidad dominaban el idioma kichwa y lo conocían a este plato como Quitomoso Logro (sopa de Zambo), pero a medida que pasó el tiempo se fue perdiendo la práctica de su lengua nativa y hoy en día se lo llama con su nombre común. Este plato se lo preparaba anteriormente como alimento diario de las personas ya que consideraban que la sopa poseía vitaminas.		
4. DESCRIPCIÓN		

<p>Origen. - Se encuentra en la zona Andina, los vestigios más antiguos de su existencia datan desde hace más de 600 años en la cultura Las Vegas que está ubicada sobre la península de Santa Elena</p> <p>Historia. - Los ancestros de esta comunidad dominaban el idioma kichwa y lo conocían a este plato como Quitomoso Logro (sopa de Zambo), pero a medida que pasó el tiempo se fue perdiendo la práctica de su lengua nativa y hoy en día se lo conoce con su nombre común. Este plato se lo preparaba como alimento diario, consideraban que la sopa poseía vitaminas y proteínas. Cabe destacar que la forma de preparación de este plato es la misma que cuando lo preparaban antes, pero a lo largo de los años fue adoptando nuevos ingredientes como lo es el refrito de la cebolla o la leche</p> <p>Para la preparación del Locro de Zambo los ingredientes son: Zanahoria, cebolla larga, ajo, arveja, choclo, frejol, habas, carne de ganado, papas, sal, manteca de chanco, apio, culantro</p> <p>Para la preparación del Locro de Zambo para un total de 10 platos: 1.- Se coloca en una olla 4 Litros de agua para que hierva, 1 libra de carne de ganado (borrego, vaca) y las verduras que se colocan son: 2 zanahorias 1 rama de cebolla larga 1 rama de apio 2 cucharas de sal 1 diente. 2.- Una vez que hervida el agua se pone 1/2 libra de arveja, 1 libra de frejol, 1 libra de choclo, 1 libra de habas se espera 30 minutos que los ingredientes se cocinen 3.- Se coloca las papas entre 3 a 5 libras 4.- Finalmente se coloca 3 ramas de culantro picadas.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo consume una o dos veces a la semana puesto que es un alimento muy natural para las personas y contiene varios de los nutrientes y proteínas			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	En toda la sierra se lo puede realizar este plato pero cabe mencionar que la preparación o elaboración de este son diferentes, cada comunidad lo prepara según la enseñanza de sus antepasados			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Zambo	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	Carne (borrego, vaca)	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Platos	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Dolores Ante	47	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los abuelitos de doña Dolores lo realizaban como alimento diario en su hogar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Hoy en día algunas de sus hijas lo preparan en sus hogares continuando con la tradición de y la forma de preparación como su madre y su abuelita les transmitieron.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
En todos los hogares de la comunidad lo saben preparar, este bien inmaterial lo realizan con los productos que ellos mismos lo poseen.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Por ser un plato que se lo conoce por tener varias vitaminas y genera energía en el ser humano es conocido y elaborado por toda la comunidad como un alimento diario.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Dolores Ante Guita		Comunidad de Quintacusi	980183271	Femenino	47
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
Cosecha de las verduras (Zanahoria, cebolla, arveja, papas)		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Esta fotografía fue tomada en la primera feria que realizo la comunidad de Quinticusig en el periodo de 2016-2017		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Yaguarlocco	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Yaguar loco significa sangre y loco es decir loco de sangre. Es una combinación de papas espesas con algunas vísceras: panza, librillo, hígado y pulmones de borrego.		
4. DESCRIPCIÓN		

Origen: El loco es la designación genética para la sopa de papas con múltiples variaciones. Viene del Kichwa “lugru” que significa hacer loco o sopa. La palabra “yaguar” en kichwa es sangre, por tanto, este es un loco de sangre de borrego, es de la Región Interandina del Ecuador de origen mestizo.

Historia: Es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, se trata de una sopa a base de papas, que también contiene el estómago, hígado y pulmones del borrego, es servido como primer plato. Dentro de la comunidad este plato fue implementado ya que las personas veían en los mercados y lo empezaron a realizar.

Ingredientes:

1 libra de menudo de borrego (tripa), 1/2 taza jugo de limón, 1/2 taza hierba buena fresca, 3 litros de agua, 1 cucharada de mantequilla, 2 ramas de cebollas blancas picada finamente, 1 unidad de cebolla paiteña, 3 dientes de ajos picados, 3 tazas de papas peladas y cortadas en cubos, 1 taza de Leche, 1 taza de maní tostado, 2 cucharadas de orégano.

Para la sangre:

1/2 de pimienta picado en cubitos, 2 ramas de cebollas blancas picada finamente, 1 diente de ajo picado, 1 libra de sangre de borrego, 1 cucharada de cilantro picado finamente y sal

Para servir:

Rodajas de tomate, cebolla paiteña curtida y aguacate

Para la preparación:

1.- Lavar la tripa de borrego con sal, jugo de limón y la mayor parte de hierba buena fregando bien hasta casi eliminar su aroma fuerte. Enjuagar con abundante agua fría y cocinarla con agua en una olla hasta que dé el primer hervor.

2.- Desechar el agua y colocar los 3 litros de agua nueva, sal y dejar cocer por aproximadamente 45 minutos. Una vez cocinado debe estar suave, cortar las tripas y reservar el líquido de cocción.

3.- En una olla a fuego medio con aceite caliente dorar el pimiento, las cebollas y el ajo. Dejar cocer por 3 minutos incorporar las papas y agua para que cubran.

4.- Una vez que estén suaves, agrega las tripas de borrego picadas con su líquido de cocción, hojas de hierba buena restantes y dejamos cocer. Mientras tanto se licua la leche con el maní y se añade a la cocción. Dejar espesar, agregar orégano y verificar el sabor de la sal, pimienta y comino.

5.- Para preparar la sangre, en una sartén a fuego medio con aceite caliente dorar el pimiento, la cebolla y el ajo. Añadir la sangre y remover constantemente para evitar que se quemé. Para finalizar incorpora cilantro, sal, pimienta y comino. Sirve una porción de sopa y aparte una porción de sangre con tomate y aguacate

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
<input type="checkbox"/>	Anual	Este plato lo realizan en ferias de la comunidad.	
<input type="checkbox"/>	Continua		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional		
<input type="checkbox"/>	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
<input type="checkbox"/>	Local	Este loco de sangre es muy conocido a nivel regional ya que este animal habitan en las zonas andinas.	
<input type="checkbox"/>	Provincial		
<input checked="" type="checkbox"/>	Regional		
<input type="checkbox"/>	Nacional		
<input type="checkbox"/>	Internacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Borrego	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia
E2	hierbas de sal	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia
E3	papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra
H2	Cucharetas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra
H3	platos	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Balbina León	58	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Este plato fue implementado durante las visitas de las personas en el mercado y al tener una breve explicación del plato se lo implemento en la comunidad y ahora solo se lo realiza en ferias gastronómicas.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este plato que fue implementado en la comunidad se lo está transmitiendo a sus nuevas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Hoy en día este plato solo se lo realiza en ferias gastronómicas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En la comunidad todavía se mantiene el proceso de elaboración de este plato.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
León Toapanta María Albina		Comunidad de Quinticusig	984721845	Femenino	58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Crianza de borregos		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A	N/A	N/A		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Dentro de la Cazuela de barro se observa el caldo de Pata y mote		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo de pata	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Se prepara con la parte baja de las patas de res, requiere una cocción larga, pero permite convertir músculos, tendones y piel en un manjar de muy original consistencia, suave como gelatinosa.		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Origen: Este plato es de origen colonial, es muy famoso en toda la República de hecho en muchos países de Latinoamérica. Fruto del mestizaje gastronómico entre España y América, elaborado con las patas del vacuno introducido tras la conquista, y con productos nativos como el mote y el maní. Es uno de los platos más emblemáticos de la cocina ecuatoriana.</p> <p>Historia: En tiempos de antaño este plato era muy conocido dentro de la comunidad, las personas piensan que posee grandes beneficios ya que ayudaba a curar gripes y problemas de articulaciones.</p> <p>Ingredientes: Pata de res, Ramas de cebolla blanca, 1 rama de perejil, ½ taza de cebolla blanca picada, 2 cucharadas de culantro picado, 3 cucharadas de aceite, 4 onzas de maní tostado y molido, ¼ de litro de leche, 1 libra de mote cocido, Achiote (manteca de color), Sal, Comino molido.</p> <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se cocina en ollas grandes con abundante agua durante una noche y día enteros las presas. 2. Se debe lavar la pata de res y se la cocina en una olla junto con las ramas de cebolla y perejil. Es importante agregar abundante agua y cocinar hasta que la carne esté blanda. 3. En otra olla haga el refrito con la cebolla picada, el culantro, el aceite, el achiote, sal y comino. Agregue la leche, el mote cocido, el maní y luego el caldo de pata previamente cernido. Tape la olla y deje cocinar durante 20 minutos. Pique la pata en trozos pequeños y agréguelos al caldo. 		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad				
	Anual	Este plato no se lo realiza muy a menudo dentro de la comunidad solo en las fiestas o algún programa familiar				
	Continua					
X	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este plato es muy conocido a nivel regional pero cada lugar tiene diferente forma de prepararlo				
	Provincial					
X	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Mote	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E2	Patas de res	Anima	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E3	Leche	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Cucharetas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H3	Platos	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Pastuña Josefina	57	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Este plato se lo transmitió desde sus antepasados.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Las personas ya adultas de la comunidad enseñan a sus nuevas generaciones a realizarlo.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este plato se ha transmitido dentro de la comunidad pero no lo realizan con mucha frecuencia.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Dentro de la Comunidad son muy pocas veces que se realiza este plato ya en las fiestas		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pastuña Josefina	Comunidad de Quinticusig	997185922	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Crianza del ganado vacuno	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: el caldo de gallina o aguado de gallina se lo representa como anteriormente se ponía en platos de barro.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo de gallina	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
El tradicional Caldo de gallina es uno de los platos mayormente elaborados en las fiestas y a menudo en la semana 1 a 2 veces ya que estos animales son criados por las personas de la comunidad.		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Origen: Este plato proviene de la sierra ecuatoriana ya que antiguamente se lo consideraba como un plato que reconstituye las energías perdidas; que es parte del folclor de un pueblo o de una ciudad; porque su sola presencia origina cambios en los estados de ánimo de quienes experimentan su sabor.</p> <p>Historia: El Caldo de Gallina aparece en algunos escritos del siglo XIX que ayudaba a los trabajadores de la zona a empezar su dura y larga faena diaria. Con el transcurso de los años el Caldo de Gallina ha ganado popularidad y donde más se lo realiza en las comunidades de los pueblos indígenas.</p> <p>Los ingredientes del Caldo de gallina son los siguientes: 1 gallina criolla, 1 libra de arrocillo, 1/2 libra de Arveja, 1 pimienta, culantro, perejil</p> <p>Acompañado: Papas, Ají</p> <p>Para la preparación del Caldo de Gallina:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Se despluma la gallina en agua hirviendo, se procede a cortar en presas. 2.- En una olla colocar el agua con un poco de sal que hierba y las presas para que se cocine aproximadamente unos 45 minutos. 3.- Posteriormente se vierte el arrocillo a fuego medio. Se espera que este entre 15 a 20 minutos y se agrega el apio 4.- En otra olla a parte se cocina las papas con una rama de cebolla larga y sal al gusto, esto tiene una duración entre 5 a 10 minutos hasta que las mismas estén suaves. 		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Además de consumirlos en fiestas este plato también es consumido algunas veces a la semana			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato es muy conocido por toda la región sierra y mayormente en la comunidad puesto que se dedican a la crianza de este animal.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Perejil	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	Cebolla blanca	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E3					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Cucharetas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H3	platos	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Catota	57	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato se lo ha ido realizando desde sus abuelitos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este saber culinario se lo transmite a sus hijo e hijas			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es muy importante ya que en cada compromiso no puede faltar el delicioso caldo de gallina como un plato de entrada				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	su manifestación sigue vigente pero solo en fiestas festivas.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa María Catota Chitalogro	Comunidad de Quinticusig	985603623	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Crianza de gallinas	
Cosecha de la papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:	
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Se detalla como el locro de Cuy de la comunidad		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Locro de Cuy	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Las personas en la comunidad además de preparar al Cuy en asado acompañado de papas también lo preparan en sopas		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: Esta sopa a base de papas, Cuy, verduras, entre otros es de origen de los andes ecuatorianos.		
Historia: Este plato fue un alimento muy conocido entre los ancestros y actualmente se lo sigue preparando para sus fiestas familiares o de la comunidad.		
Ingredientes: 1 Cuy, 1 libra de papas, 2 litros de agua, maní, 1 taza de leche, 1 rama de cebolla blanca, 1 cucharada de achiote, culantro, ajo.		
Preparación: 1.-En una olla grande, hacer un refrito de cebolla, los dientes de ajo picados y el achiote. 2.- Poner las papas a hervir con el agua y agregar los cuyes en presas hasta que se cocinen. 3.- En un recipiente aparte, licuar el maní tostado con la taza de leche. Agregar el maní tostado junto con el cuy. 4.- Añadir el comino, la sal y pimienta al gusto. Antes de servir colocar el culantro.		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
<input type="checkbox"/>	Anual	Se lo realiza en ocasiones especiales junto con la familia
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	
Alcance	Detalle del alcance	
<input type="checkbox"/>	Local	Este plato es muy conocido por toda la región andina ya que este roedor se adapta en los páramos.
<input type="checkbox"/>	Provincial	
<input checked="" type="checkbox"/>	Regional	
<input type="checkbox"/>	Nacional	
<input type="checkbox"/>	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Cuy	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E2	papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E3	N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	recipiente	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H3	N/A	N/A	Sigchos-Cotopaxi	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Balbina León	58	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Doña Balbina menciona que su madre le enseñó a preparar este delicioso plato manteniendo así una tradición				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Este plato lo preparan es muy común ver en las reuniones familiares y fiestas de la comunidad donde las jóvenes ayudan a prepararlo				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Se mantiene una tradición al realizar este plato en las festividades de la comunidad						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	Se mantiene viva la tradición al realizar este plato fuerte como principal en las fiestas.				
	Media					
X	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
León Toapanta María Balbina		Comunidad de Quinticusig	984721845	Femenino	58	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		

Cosecha de la papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos
Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional	extraía las malas energías de la persona
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:	
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:	
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Stefany Huertas			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: La denominación de este plato se da puesto que se lo preparaba en las siembras o en las bodas como se observa en la imagen está compuesto por mote una zarza especial una estrella (tortilla de huevo) y Cuy.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Boda	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Este plato antiguamente se lo hacía por la siembra de las papas o en honor a San Francisco en la fecha 04 de Octubre usualmente se lo consumía en las noches como una cena para sus hogares, habitualmente también se lo preparaba cuando se finalizaba la casa como muestra de agradecimiento y festejo.		
4. DESCRIPCIÓN		

Origen.- Este plato antiguamente se lo hacía por la siembra de las papas o en honor a San Francisco el 04 de Octubre, usualmente se lo consumía en las noches como una cena para sus hogares, hoy en día habitualmente se lo prepara cuando se finaliza la casa como muestra de agradecimiento y festejo.

Historia.- Este plato antiguamente se lo hacía por la siembra de las papas o en honor a San Francisco en la fecha 04 de Octubre usualmente se lo consumía en las noches como una cena para sus hogares, también se lo preparaba cuando se finalizaba la casa como muestra de agradecimiento y festejo. Las personas de Quinticusig siguen manteniendo sus propias tradiciones, costumbres y creencias, en el uso de los productos que les ofrece la naturaleza siguiendo los pasos de sus ancestros implementando en su dieta alimentos a base de granos, vegetales y animales que ellos mismo crían.

Para la preparación del plato llamado Boda los ingredientes son:

Mote, papas, polvo de habas, polvo de maíz, polvo de lenteja o arveja, sal, cebolla, manteca de cerdo.

Para la preparación del plato de Boda 6 platos:

- 1.- Se cocina 5 libras de mote lo cual dura entre 7 a 8 horas en leña.
- 2.- Una vez cocinado se pasa a otro recipiente sin agua.
- 3.- En una olla a parte se cocina 5 libras de papas con 1 rama de cebolla y una cuchara de sal
- 4.- Aparte de aliñar el cuy con cebolla y sal se espera 30 minutos para que se concentre el aliño.

Para la preparación de la colada o zarza:

- 1.- En un recipiente hondo se pone 1 cebolla blanca en trozos pequeños se hace un refrito donde se coloca media cucharada de aliño y 1 litro de agua.
- 2.- Se pone una pisca de polvo de haba y una pisca de polvo de maíz.
- 3.- Finalmente se coloca de 1 a 2 chucharas de achiote.

Para la preparación del huevo estrella:

- 1.- Se pone 4 huevos en un recipiente hondo
- 2.- Media cuchara de sal, 1/14 de agua, 1/14 de libra de harina de maíz o polvo de haba se mezcla todos estos ingredientes
- 3.- Se coloca en el tiesto para que se cocine y se va dando la vuelta hasta que esté preparado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato se lo realiza actualmente en fechas especiales y durante visitas de familiares		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	La mayor parte de comuneros lo sabe preparar ya que es una plato típico de este lugar		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia
E2	Mote	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia
E3	Papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Sartén	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra
H2	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Toapanta	51	ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato es la herencia de sus ancestros quienes lo preparaban con los materiales que la naturaleza les brindaba			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Hoy en día todas las personas de la comunidad lo saben preparan he incluso esta tradición ya es parte del conocimiento de sus nuevas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta riqueza inmaterial que posee la comunidad lo han sabido preservar en su esencia y forma en la que preparan las cosas, cabe destacar que todas sus comidas son echa a base de leña como lo realizaban anteriormente					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Quinticusig posee una gran variedad de nutrientes en cuanto a sus sembríos y con los cuales las personas preparan sus alimentos			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Gloria Toapanta Calo		Comunidad de Quinticusig	968940799	Femenino	51
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha de la papa		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	

Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional	extraía las malas energías de la persona
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:	
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:	
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Stefany Huertas			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL Inmaterial FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Este plato es uno de los más deliciosos en la comunidad de hecho unas de sus actividades ganaderas es la crianza de cuyes, entre otros animales. En la foto se puede observar la forma en la que sirven al cuy en el plato.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Papas con Cuy	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Las papas con Cuy se lo ha realizado en tiempos anteriores y se los ha transmitido de generación en generación, antiguamente se lo preparaba para los matrimonios sembraban las papas en cierta época del año específicamente en el mes de San Pedro y San Pablo, Pero según uno de los moradores de Quinticusig comenta que ya estas tradiciones e han ido perdiendo a raíz de la aculturación.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen.- Hace 5000 años el cuy ya servía de alimento para los antiguos Indígenas, ya que el cuy es autóctono de los Andes este roedor era muy utilizado por las personas en el uso de medicina tradicional “Pasada de Cuy” es un rito medicinal consiste en pasar por todo el cuerpo el cuy absorbiendo así toda enfermedad o energías negativas.		
Historia.- Este plato es uno de los más deliciosos en la comunidad manteniendo la tradición, de hecho una de sus actividades es la crianza de cuyes, se alimentan de los pastos que las mismas personas siembran dándole un sabor único al momento de prepararlo. Hoy en día este plato se lo puede encontrar en varios lugares, pero con la diferencia que el Cuy es tan comercializado que la crianza es a base de balanceado y otros químicos lo cual le quita su beneficio nutricional.		
Para la preparación de las Papas con Cuy y zarza de huevo son necesarios los siguientes ingredientes: Cebolla larga, cuy, aliño, comino, ajo, huevo, leche, lechuga, tomate.		
Para la preparación de las Papas con Cuy:		
1.- El Cuy se aliña con 1 cebolla blanca, 3 dientes de ajo, media cucharada de sal y se deja reposar una noche para que se concentre el aliño		
2.- Luego se procede a colorarlo en la parrilla y cada 5 minutos se va dando la vuelta para que vaya dorándose.		
3.- Se cocina las papas con media cucharada de sal y 1 cebolla larga para que de sabor a la misma		
Para la preparación de la zarza de huevo:		
1.- Se coloca en una olla 4 ramas de cebolla blanca, 1 diente de ajo, 1/4 de leche, según sea la porción del plato se le pone el huevo en este caso para un plato es de 1 a 2 huevos.		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad				
	Anual	Las personas de la comunidad lo realizan en ocasiones como suelen ser en fiestas en honor a la virgen de las Nieves, en reuniones familiares o con la comunidad, pero algunas de las personas de la comunidad también lo realizan constantemente ya sea este durante la semana una a dos veces.				
	Continua					
X	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este plato es muy conocido a nivel de la provincia ya que forma parte de la cultura indígena de la localidad, su ingrediente principal es el Cuy un mamífero roedor que habita en las regiones andinas de Ecuador. Existe una gran variedad de recetas y formas de prepararlo en dicha comunidad su secreto está en asar al Cuy en leña.				
X	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Sal	Químico	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
E2	Papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E3	comino	Químico	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E4	Cuy	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Parrilla	Tradicional	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Rosa Catota	57	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	La señora Rosa Catota menciona que ella aprendió gracias a su madre quien conjuntamente con sus hermanas ayudaba en los quehaceres de la cocina, preparando así los alimentos que se lo servían en casa y una de sus especialidades era la elaboración del Cuy con papas y zarza de Huevo.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Doña Rosa Catota a lo largo de la crianza de sus 7 hijos a impartido su conocimiento en cuanto a la elaboración del este plato que es considerado una tradición dentro de la comunidad como su hogar				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Dentro de la comunidad este plato es muy importante ya que están preservando la tradición y la forma de prepararlo de sus ancestros durante, los moradores lo consumen de 1 a 5 veces en el mes y no puede faltar en ocasiones especiales que tiene la comunidad.						

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las personas poseen sus mismos productos con los cuales preparan este plato, las papas son cosechadas en determinado tiempo, el Cuy que es el ingrediente principal son criados por ellos mismo.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa María Catota Chitalagro	Comunidad de Quinticusig	985603623	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha de la papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
Cuy	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional	extraía las malas energías de la persona	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:	
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:	
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Las papas son enterradas en medio del carbón para que se hacen una vez listas se las coloca tomate de riñón con cebolla blanca como se lo observa en la imagen		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Papas Asadas	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
<p>En la antigüedad como ahora se lo prepara en carbón como un aperitivo en las mañanas y en especial en las horas de almuerzo acompañado de un ají y cebolla larga. Los abuelitos ya calculaban el tiempo estimado que necesitaba la papa para cocinarse lo retiraban del carbón y lo limpiaban con un trapo y se lo servían en la mesa.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Origen.- Las papas hace más de 6000 años atrás se las cultivaba en las montañas. Este producto es originario de los Andes.</p> <p>Historia: Tanto en la antigüedad como hoy en día la preparación de este plato no ha variado, se lo prepara en carbón como un aperitivo en las mañanas y en especial en las horas de almuerzo, acompañado de un ají y cebolla larga. El tiempo que dura en asarse la papa no es definido, pero antes las personas adultas tenían un estimado de 1:30h a 1:45min finalizando el tiempo lo retiraban del carbón y lo limpiaban con un trapo y se lo servían. Los beneficios de la papa asada soy varios una de esta es que son libres de grasa, poseen varios carbohidratos y es una fuente de energía al organismo entre otros.</p> <p>Para la preparación de las Papas asadas con ají los ingredientes son: Papa, Ají, carbón, cebolla larga, sal tomate de riñón</p> <p>Para la preparación de las Papas asadas con Ají: 1.- Las papas que están cosechadas se las coloca en medio de carbones encendidos y se los deja entre una hora y media hasta verificar que se encuentren cocinadas.</p> <p>Para la preparación del Ají: 1.- Se licúa un ají con un poco de agua. 2.-Se coloca en 1 recipiente y se coloca una pisco de sal y la cebolla picada en trozos pequeños</p>		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo elabora solo en ocasiones especiales ya que según nos comenta la Señora María Hortensia ella lo realiza cada que la van a visitar sus hijos y nietos			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Sus antepasados les dejaron un gran legado en cuanto a la preparación de las papas asadas puesto que hasta la actualidad lo continúan realizando de la misma manera que antes			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	ají	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Carbón	Tradición	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
H2	Leña	Tradición	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Guaita	68	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato se lo aprendió gracias a sus abuelitos y padres de doña María Hortensia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Esta tradición se las ha transmitido a sus hijos menciono que cada que la visitan ellos lo preparan en el patio para toda la familia que se reúne en ocasiones especiales.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La siembra de papas en la comunidad es muy importante puesto que al momento de cosechar las papas está destinada a un consumo fresco y saludable para las personas.					

Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al momento de la siembra de papas las plagas de insectos pueden destruir velozmente un cultivo es ahí donde se aplica químicos para la protección del producto y esto ocasiona una sensibilidad al cambio media.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Hortensia Guita Oña		Comunidad de Quinticusig	993171461	Femenino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Cosecha de la papa	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		IM-05-07-50-004-18-000000	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz		o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Las papas con cuero y zarza de cebolla blanca			
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Papas con cuero y zarza de cebolla		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	kichwa
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
Este plato tiene una tradición de más de 100 años esto solo se lo realiza en ferias gastronómicas o festividades de la comunidad.			
4. DESCRIPCIÓN			
Origen: Hace más de 6000 años atrás la papa se la cultivaba en las montañas de los Andes. Durante el periodo histórico de la colonia española en el Ecuador, el cuero del chanco era descartado como desecho hasta que los indígenas lo combinaron con las papas para crear un caldo			
Historia: Antiguamente este plato se lo consumía con mucha frecuencia era su alimento diario hoy en día se lo realiza en las festividades o eventos que tiene la comunidad.			
Ingredientes Cuero de chanco, papas peladas, Cebolla blanca picada, Maní, Leche, Achiote			
Para acompañar: Zarza de cebolla blanca			
Preparación:			
1.- Se debe cocinar las papas y el cuero en distintas ollas			
2.- Cocinar el cuero sin sal por unas tres horas.			
3.- Para acompañar se debe preparar una zarza de cebolla blanca con leche, maní, un poco de achiote y sal al gusto.			
4.- Finalmente se sirve las papas, unos pedazos de cuero y sobre ellas se vierte la zarza de cebolla blanca.			

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	A menudo se lo realiza en las festividades de la comunidad			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato es muy conocido a nivel provincial en todo lugar se lo realiza pero con diferente zarza y diferente preparación.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	Cuero	Anima	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	sartén	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H3	recipiente	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Guaita Olimpia	61	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato se lo conoce en la comunidad hace más de 100 años. Y se ha mantenido la forma de preparación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se transmite este de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Los productos con los que las personas se alimentan son sus propias cosechas y crianza de ganado				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Todavía no se pierde la forma de preparar este delicioso plato dentro de la técnica solo varia las ollas que ya no son de barro.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guaita María Olimpia	Comunidad de Quinticusig	996528319	Femenino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
cosecha de la papas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Crianza porcina	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Esta fotografía fue tomada en una de las ferias gastronómicas de emprendimiento social en la comunidad de Quinticusig.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pepas de Zambo	D1	QUITOMOSO
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Se lo realizaba anteriormente por los abuelitos, tostando a las pepas de zambo para hacerlos como un tostado y servirse como un refrigerio tanto en la mañana como en la tarde, estas pepas de Zambo contienen una amplia variedad de nutrientes como magnesio y manganeso hasta proteínas.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen.- Se encuentra en la zona Andina, los vestigios más antiguos de su existencia datan desde hace más de 600 años en la cultura Las Vegas que está ubicada sobre la península de Santa Elena, crece espontáneamente en quebradas y laderas se las cultiva con facilidad en todo tipo de suelo.		
Historia.- Antiguamente los abuelitos, esperaban de uno a dos meses a que el zambo este maduro para extraer las pepas y dejarlas secar para tostarlas en un tiesto y servirse como un refrigerio tanto en la mañana como en la tarde. Aparte de ser un producto autóctono del lugar su comida y las pepas contienen una amplia variedad de nutrientes como magnesio y manganeso hasta proteínas. Hoy en día la comunidad lo prepara en algunas ocasiones en un sartén común, pero a base de leña como antes.		
Para la preparación de las Pepas de Zambo los ingredientes: Pepas de Zambo, sal.		
Para la preparación de las Pepas de Zambo: 1.- Extraer las pepas de Zambo para colocarlas en un recipiente donde se lava con agua fría para después deja unos 20 minutos en un cernidero para que se retire la mayor cantidad de agua que pueda existir. 2.- Se coloca en un tiesto de barro o comúnmente conocido como paila y se va meciendo las pepas del Zambo hasta que este tostado 3.- Una vez que esté bien tostado se coloca en un recipiente para poner una pisca de sal y servirse.		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Este aperitivo se lo consume en ciertas fechas, en el caso de doña Rosa Catota cada que la visitan familiares o cuando existe una feria en la comunidad.		

Alcance		Detalle del alcance				
X	Local	Este plato es conocido por toda la comunidad de Quinticusig, pero poco a poco se lo está dejando de lado ya que son pocas las personas que han logrado transmitir esta gran herencia culinaria a sus hijos.				
	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Sal	Químico	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
E2	Pepas de Zambo	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Tiesto	Tradicional	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Cucharon	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Rosa Catota	57	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Los Abuelitos de doña María preparaban en varias ocasiones dejando así una gran enseñanza a sus hijas y nietos.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Doña Rosa menciona que este manjar de las tardes se ha ido perdiendo ya que en algunos de los hogares de la comunidad ya no saben cómo prepararlas, pero ella si transmiten este gran conocimiento a sus hijos los cuales son 4 mujeres y 3 varones.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Es muy importante preservar la tradición de las pepas de zambo siendo esté plato propio de la comunidad y sus ancestros lo preparaban con frecuencia, pero a raíz que la comunidad fue creciendo ya muy pocas personas conoce de este delicioso majar.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	La sensibilidad al cambio es media puesto que este producto es natural ellos mismo tiene su propia materia prima en cada hogar, pero muy pocos lo saben prepara.				
X	Media					
	Baja					

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa María Catota Chitalogro	Comunidad de Quinticusig	985603623	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
cosecha de las pepas de Zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: En esta fotografía se detalla la sopa de arroz de dulce acompañado de pan con trocitos de queso, anteriormente solo se comía la sopa de arroz pero hoy en día se ha implementado estos productos.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Sopa de Arroz de dulce	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	N/A	
Breve reseña		
Este plato se lo preparaba en ocasiones especiales como lo era celebrando la finalización de una casa, por parte de los moradores era considerado como un plato muy saludable puesto que creían que el contenido del arroz poseía el poder de lavar su organismo.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen.- El origen de este plato es de Asia y so lo ha transmitido por múltiples países, en el siglo XV se lo implemento en el país debido al comercio y población que emigraba al territorio americano.		
Historia: Dentro de la comunidad se lo prepara en ocasiones como una muestra de celebración por la finalización de sus casas, al mismo tiempo se lo realizaba de 3 a 4 días a la semana como un desayuno o un acompañado de las tardes, este plato ha variado con el paso del tiempo, antes solo se lo servía el Arroz de dulce sin otro tipo de productos, hoy en día se ha implementado dos ingredientes muy comunes, el pan y el queso como una forma de acompañado y decoración del mismo.		
Para la preparación del Arroz de dulce los ingredientes son: Arroz, sal, canela, leche, queso y pan		
Para la preparación del arroz de dulce: 1.-Colocar en un recipiente 3 litros de agua, 1/2 libra de arroz de sopa se deja cocinar de 15 a 20 minutos. 2.- Una vez que el arroz este cocinado se vierte 1/2 litro de leche y 2 palos de canela se hace hervir todo esto 10 minutos. 3.- Finalmente se pone 1/2 libra de panela para darle un sabor dulce.		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
<input type="checkbox"/>	Anual	Este plato lo realiza cada 15 días ya que es considerado rico en vitaminas y ayuda al metabolismo de su organismo
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua	
<input type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este producto es muy conocido en la comunidad ya que poseen la mayor parte de ingredientes en sus casas.				
	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
X	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Arroz de sopa	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
E2	Leche	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producción		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	cucharon	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Delia Guaita	69	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Este plato es muy conocido por la comunidad ya que preservan la tradición como una parte integral de sus usos y costumbres de sus abuelitos/as.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Doña Delia ha transmitido esta tradición a sus hijas y actualmente a sus nietos /as quien llegan todas las mañanas ayudarle en los quehaceres del hogar. .				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Además de ser conocido este plato por la comunidad es considerado un alimento de gran importancia en el ser humano.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	Este delicioso plato es una tradición que posee esta comunidad la misma que ha se lo sigue elaborando en todo momento.				
X	Media					
	Baja					

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Delia Guaita Laura	Comunidad de Quinticusig	990180423	Femenino	69
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosechas del Arroz	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Cosecha el arroz	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: El tostado de Maíz con dulce es una de las aperitivos favoritos que posee esta comunidad ya que en varias ocasiones se lo prepara como un dulce en las mañanas o en las tardes		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tostado de dulce	D1	Caquita de perro
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
La forma de preparación ha cambiado puesto que antes se lo cocinaba al maíz en un tiesto de barro pero en la actualidad se lo hace en una olla de metal		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen.- No se establece exactamente el origen de esta planta pero según algunas investigaciones, es procedente de México ya que se encontraron vestigios de cultivos de maíz, pero en tiempos precolombinos su extensión abarcaba desde Chile al Canadá.		
Historia: Durante mucho tiempo hasta la actualidad el maíz es el alimento básico de las culturas, ya que por su alto contenido de hidratos de carbono reduce el colesterol y posee vitaminas B las cuales actúan ante el sistema nervioso. A raíz del tiempo esta comunidad sigue manteniendo su esencia en la manera de preparar este bocadito, los moradores conservan aún su cultura y enseñanzas de sus ancestros.		
Para la preparación del Tostado de Dulce los ingredientes son: Tostado de Maíz, panela		
Para la preparación del Tostado de Maíz preparación para 3 platos:		
1.-Se vierte en un tiesto 2 libras de maíz y se va meciedo hasta que vaya tomando un color amarillo		
2.- En otro recipiente se raspar la panela y se coloca 1/14 de agua		
3.- Finalmente se coloca el tostado caliente en el recipiente de panela y se procede a mezclarlo durante 3 a 5 minutos que este el tostado bien cubierto por la panela		
4.- En un recipiente hondo se vierte toda esta mezcla y está listo para servir.		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza en ocasiones especiales o por la llegada de alguna visita, es considerado como un bocadito de las mañanas o las tardes			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato es muy conocido en la provincia gracias sus altas propiedades que tiene el maíz y una de ellas son las proteínas			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Maíz	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	Panela	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Sartén	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Comprada	
H2	cuchareta	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Comprada	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Hortensia Guita	68	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato lo adquiere a raíz de sus abuelitos y padres quienes lo preparaban cuando ella era una niña.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Doña Hortensia ha transmitido su conocimiento a sus hijos con el fin que se preserve este delicioso aperitivo dentro de sus sucesores.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
En tiempos pasados el tostado se lo implementaba en casi todas las comidas como solían ser las sopas de cauca y coladas					

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su materia prima lo obtienen de las cosechas de sus sembríos lo que tiene una sensibilidad media ha variado un poco la forma de preparación		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Hortensia Guita Oña	Comunidad de Quinticusig	0953761684	Femenino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha del maíz	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Como se lo puede apreciar en la imagen este producto es envuelto en la hoja de atzera cubriendo al tamal en su totalidad para que se lo pueda cocinar sin que se lo desperdicie por los bordes		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tamales de Zapallo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
La suegra de la señora Doña Hortensia es la promotora para que ella aprendiese a realizar el tamal de zapallo en su hogar como un desayuno o un aperitivo en la tarde después de las largas jornadas de, el zapallo es el mejor alimento ya que contiene varias vitaminas		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: Se da en América el zapallo fue la base fundamental de la alimentación de los Incas, aztecas y Mayas antes de la colonización española, esta manera que esta planta es muy importante por su alto contenido de vitaminas C y E, la comunidad ha ido implementado algunos platos elaborados a base de esta planta uno de ellos es el tamal de Zapallo.		
Historia: Dentro de la comunidad este plato fue implementado gracias a la receta de la suegra de una de las comuneras, como un desayuno o un aperitivo en la tarde después de las largas jornadas de trabajo, el zapallo es el mejor alimento ya que contiene varias vitaminas		
Para la preparación del Tamal de Zapallo ingredientes: Zapallo, leche, panela, harina, mantequilla, huevo, levadura o bicarbonato, pasas o queso, canela, anís estrellado, cedrón, hoja de atzera		
Para la preparación del Tamal de Zapallo:		
1.- Se pela 1 zapallo sacando la cascara y las pepas que tiene.		
2.- Se coloca en una olla con 1 litro de leche y 1 litro de agua se espera 1 hora para que este se cocine.		
3.- En un recipiente a parte se vierte los aliños que vendrían a ser 1 a 2 sobres de canela, 1 sobre de anís estrellado, 1 rama de cedrón.		
4.- Una vez cocinado el Zapallo se vierte en la mezcla de los ingredientes anteriores y se coloca de 2 a 3 libras de harina y mientras se va amasando se coloca 2 huevos y media cuchara de levadura o de bicarbonato se va mezclando hasta que vaya tomando una textura esponjosa.		
5.- Finalmente se coloca en la hoja de atzera con 1 o 2 pepitas de pasas o queso, se lo envuelve y se coloca en una olla con un litro de agua para que se vaya cocinando con el vapor y se espera 1 hora hasta que esté listo para servirse.		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Los prepara para sus hijos cada que viene a visitarla ya que ellos viven fuera de la comunidad.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Este plato se lo enseñó su suegra quien vivía en la comunidad por su esposo			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
E2	Huevo	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producto propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Recipientes	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Hortensia Chacha	49	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Este plato se lo transmitió su suegra y desde ese día doña Hortensia lo viene preparando en las ferias que tiene la comunidad o simplemente en su hogar			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este y varios platos son la herencia que dejó la suegra de doña Hortensia y en la actualidad se los ha transmitido también a sus 7 hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato se lo conoció gracias a unas de las ferias gastronómicas que se dio en la comunidad y desde ese entonces algunos comuneros ya lo están implementando en sus hogares como un aperitivo de las tardes					

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este plato es actual y en algunas ocasiones se lo está preparando		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Hortensia Chacha Alajo	Comunidad de Quinticusig	0984361758	Femenino	49
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cultivo del Zapallo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana	o Rural
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: En esta imagen se puede observar el tono amarillo del Zapallo		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Empanada de Zapallo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
<p>Esta empanada se lo implemento en la comunidad a raíz de unos cursos que hubo en el lugar en el periodo 2017-2018 (hace un año), siendo como promotora la señora Diocelina Angamarca quien ha venido realizando en ya dos ferias gastronómicas que presenta Quinticusig.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Origen: Se da en América el zapallo fue la base fundamental de la alimentación de los Incas, aztecas y Mayas antes de la colonización española.</p> <p>Historia: Las personas de Quinticusig al poseer esta planta autóctona del lugar ha ido acogiendo y creando otro tipo de platos o bocadito en su dieta, la empanada se lo implemento en la comunidad a raíz de unos cursos que hubo en el lugar en el periodo 2017-2018 (hace un año), siendo como promotora la señora Diocelina Angamarca quien ha venido realizando esta empanadas en ya dos ferias gastronómicas.</p> <p>Para la preparación de la Empanada de Zapallo: Zapallo, huevo, harina, levadura, mantequilla, manteca, polvo de hornear, sal y azúcar, cebolla blanca, queso</p> <p>Para la preparación de la Empanada de Zapallo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Se vierte en un recipiente de 1 a 2 libras de harina de maíz, se coloca 2 huevos 2.- En un recipiente a parte se disuelve en agua tibia 2 cucharadas de royal o polvo de hornear, una pisco de levadura, una pisco de sal, azúcar y se coloca media libra de la mantequilla o manteca se mezcla bien estos ingredientes y se los coloca en la Harina. 3.- Una vez mezclados todos los ingredientes se deja reposar de 2 a 3 minutos 4.- En una olla a parte se pela el zapallo separando la cascara y las pepas y en una olla a parte se coloca en trozos para después cocinarlo durante un tiempo de 20 a 30 minutos. 5.- Posteriormente a los tres minutos de que reposo la Harina con los ingredientes se procede amasar colocando los huevos 6.- Se deja de 15 a 20 minutos en reposo hasta que la masa se leude 		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo realiza en algunas ocasiones para especialmente en las mañanas o en las tardes			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	En esta comunidad todos los moradores tienen cosechados los Zambos			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Zambo	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	Harina	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Horno	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Diocelina Angamarca	58	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades	Según Alfonso Guita Pilatasig	54	Agricultura	968474357	
Colectividades	María Griselda Osuña Oña	28	Ama de Casa		
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Esta idea nació de un profesor de la institución CODESPA de España ayuda a las comunidades principalmente a las asociaciones de las mujeres quien le explico la preparación de este producto.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Esta idea se lo ha transmitido a sus hijos pero cabe mencionar que los mismos han migrado a otros lugares aledaños			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Se lo prepara solo en las ferias gastronómicas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Actualmente se lo quiere implementar como un plato típico de la comunidad		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Diocelina Angamarca Guita	Comunidad de Quinticusig	997947487	Femenino	58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
cultivo del zapallo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Este delicioso plato es producto de las cosechas de las comunidad		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Choclo con queso y habas	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Este plato se lo preparara en las tardes como un almuerzo, ya que posee alto contenido de almidón.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: Esta planta de maíz proviene de América.		
Historia: El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocinada por igual en cazuelas de barro, siendo una cocina mestiza porque abarca la comida indígena de este país.		
Ingredientes de este plato: Choclos, habas, queso		
Preparación: 1.- En una olla con agua se vierte los choclos y se deja cocinar entre 1 hora a 1h 30 minutos 2.- En otra olla a parte se cocina las habas entre 45 minutos a 1h		
Preparación del plato En un plato se coloca los choclos y las habas con rodajas de queso		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este delicioso plato es alimento es muy conocido por la persona de la comunidad, posee un alto contenido de hidratos de carbono debido a su alto contenido de almidón.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato se da en toda la región andina del Ecuador.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Maíz	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Lugares de venta	
E2	Habas	Mineral	Sigchos-Cotopaxi	Producto Propia	
E3	Queso	Animal	Sigchos-Cotopaxi	Producto propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Cucharon	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H3	Plato	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mayra Chicaiza	53	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato se lo ha transmitido de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Dentro de la comunidad este saber se lo transmite a sus futuras generaciones manteniendo así su tradición y cultura.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Dentó de la comunidad este plato es muy importante ya que su dieta depende de las cosechas que ellos lo realizan					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las personas del lugar tienen la facilidad de sembrar sus productos y a su vez lo cosechan para consumirlo en el instante.			
	Media				
X	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mayra Chicaiza	Comunidad de Quinticusig	984837261	Femenino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha del Choclo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
Cosecha de las habas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Dentro de la fotografía se puede observar que una mezcla de las habas, papas y el melloco estos productos que son cultivados por los comuneros.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Habas, papas y melloco	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Este plato se lo realiza en tiempo de cosecha de diferentes granos y productos agrícolas representativos de la sierra ecuatoriana desde tiempos antiguos.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: Las habas el melloco y las papas, se siembran en pequeñas parcelas, son de origen nativos en la Sierra norte y central de los Andes ecuatorianos.		
Historia: Es uno de los platos representativos y que sobresale en la comunidad se lo realiza en tiempos de cosecha de los productos y se los consume mayormente en las festividades. Además, posee varios nutrientes y vitaminas las personas lo consumen en cada cosecha de estos productos.		
Ingredientes: Habas, papas, melloco		
Acompañado: De una ensalada a base de tomate, cebolla paitaña, limón y sal		
Para la preparación:		
1.- Se lava el melloco, las papas		
2.- En una olla con agua se vierte las habas, las papas, el melloco y una cuchara de sal y se las deja hervir entre 30 a 50 minutos.		
3.- Finalmente se coloca en un recipiente acompañado de una ensalada o simplemente así.		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	La elaboración el cocinado se lo hace después de realizar la cosecha de los distintos productos agrícolas especialmente los granos andinos
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este plato es muy común en la región andina, en especial en las comunidades que se dedican a la agricultura				
	Provincial					
X	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Melloco	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E2	Habas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E3	papas	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Ollas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Cucharetas	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H3	platos	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Mayra Chicaiza	53	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Este plato se ha transmitido de generación en generación a través de lo largo de la historia				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Esto se lo transmite a todas las personas de la comunidad				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales entre otros.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	Este plato no ha variado y lo consumen continuamente de sus cosechas				
	Media					
X	Baja					

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mayra Chicaiza	Comunidad de Quinticusig	984837261	Femenino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha de la papa, melloco, habas	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Este Ají se lo complementa con hierbas de sal y cebolla blanca		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Ají de pepa de zambo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Se lo realiza con mucha frecuencia como acompañado de las diferentes comidas que realizan en las casas.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: El cultivo del ají, planta originaria de América Central y del Sur, se remonta a más de 6.000 años, precediendo incluso la invención de la alfarería, la larga historia del pimiento cultivado, se da ya que al analizar microfósiles de almidón hallados sobre piedras que fueron utilizadas para moler las semillas de esta planta.		
Historia: Este ají de pepa es un suculento complemento de diferentes platos como papas chauchas, cuyo asado, tamales, empanadas de zapallo, entre otras. A raíz que las persona de esta comunidad sembraban este producto (zambo) las personas comenzaron a utilizar también para la elaboración de otros acompañados como este caso el ají con las pepas.		
Ingredientes		
1 ají, 1/2 taza Semillas de zambo que este tostada, 1/2 taza agua, finalmente 1 cucharada cebollas blancas picada.		
Preparación:		
1.- se utiliza la semilla del zambo, siempre y cuando el fruto se encuentre en estado maduro; luego de haber obtenido una buena porción, las semillas, se las pone a secar al sol, una vez que el grano se encuentra seco se procede a despejar la testa o capa que la rodea.		
2.- Luego se procede a tostar las pepas o la parte que queda de la semilla.		
3.- Posteriormente se muele o se licúa la semilla con agua y con el Ají.		
4.- Finalmente se coloca hierbas de sal y una cebolla blanca picada en cuadritos pequeños		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se lo realiza entre 1 a 2 veces a la semana y en festividades de la comunidad
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este acompañado es muy común dentro de la comunidad ya que se dedican a la siembra del zambo				
X	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Ají	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
E2	Zambo	Anima	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	piedra de moler	Tradicional	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Licadora	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Balbina León	58	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Este plato se lo conoce en la comunidad hace más de 100 años. Y se ha mantenido la forma de preparación				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Se transmite de generación en generación				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Dentro de la comunidad este acompañado de la comida se lo realiza en ocasiones especiales reuniones familiares o en las festividades de la comunidad.						

Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta ya que se ha determinado que ya no conservan la técnica de preparación puesto que ahora solo licúan las pepas de zambo con el ají y antes ocupaban la piedra de moler			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
León Toapanta María Balbina		Comunidad de Quinticusig	984721845	Femenino	58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
cosecha del zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A	N/A	N/A		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: El Tzintzo son las hiervas que la comunidad posee para darle un sabor único al ají		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Ají de Tzintzun	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Dentro de la comunidad este acompañado de los platos fuertes se lo prepara entre la semana en ferias y durante de las fiestas		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: El Ají es originario de América Central y del Sur, se remonta a más de 6.000 años, precediendo incluso la invención de la alfarería, la planta Tzintzo es de origen nativo de los páramos andinos.		
Historia: Dentro de la comunidad este acompañado de los platos fuertes se lo prepara entre la semana en ferias y durante de las fiestas		
Ingredientes: Tomate de árbol, cebolla paiteña, tomate de riñón, sal, perejil, Tzintzo		
Preparación: 1.- Lavar el tomate de árbol y poner a hervir en una olla con agua aproximadamente entre 15 a 30 minutos. 2.- Colocar al tomate quitándole la cascara en la licuadora con el agua que hirvió 3.- En un recipiente a parte colocar la cebolla paiteña en corte pluma y lavarla. 4.- Colocar el jugo de tomate en un recipiente con las cebollas el tomate de riñón, sal al gusto, se pica en pequeños cuadros el perejil y finalmente el Tzintzo en cuadros pequeños para que le dé un sabor especial.		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
Anual	Es uno de los más comunes dentro de la comunidad lo preparan entre semana y en festividades de la comunidad	
X Continúa		
Ocasional		
Otro		

Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este ají se lo conoce a nivel de la provincia en todas las comunidades en la cuales se da esta planta que es nativa de los páramos andinos				
X	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Ají	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
E2	Tzintzo	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E3	N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Licuidora	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	recipiente	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H3	N/A	N/A	Sigchos-Cotopaxi	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Balbina León	58	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Esta planta crece de manera natural dentro de la comunidad y es utilizada hace ya mucho tiempo				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Este ají de esta planta comestible se lo ha transmitido de generación en generación, pero hoy en día ya muy poco lo realizan.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Esta planta es Nativa dentro de la comunidad. Crece espontáneamente						
Sensibilidad al cambio						
X	Alta	La forma de preparación de este plato ha variado en la técnica de elaboración puesto que ahora solo ocupan la licuadora para moler los productos				
	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
León Toapanta María Balbina		Comunidad de Quinticusig	984721845	Femenino	58	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Tzintzun	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Cosecha de la planta
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:	
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:	
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Stefany Huertas			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Esta bebida es muy conocida por la comunidad ya que se compone del maíz molido y fermentado.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chicha	D1	Chicha de Jora (Maíz)
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Anteriormente se la llamaba chicha de Jora y lo realizaban con morocho, cebada tostada o caucado (la unión de la cebada y morocho cocinándose conjuntamente se muele y después se lo vuelve a cocinar 30 minutos para no hacerle daño al estómago)		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Origen: Esta bebida heredada por los antepasados aborígenes, puede constituir desde refresco hasta una especie de vino embriagante ya que ellos lo preparaban con diferentes plantas, algunas eran refrescantes o especialmente de frutas como la piña, yuca y de las oca (papa dulce).</p> <p>Historia: Anteriormente se la llamaba chicha de Jora y lo realizaban con morocho, cebada tostada o caucado (la unión de la cebada y morocho cocinándose conjuntamente se muele y después se lo vuelve a cocinar 30 minutos para no hacerle daño al estómago), en la comunidad todavía se lo sigue realizando en fechas especiales o como acompañado de la comida de las tardes, algunos de los grandes beneficios de la chicha de Jora es que ayuda a bajar la presión arterial y contiene encimas y zinc.</p> <p>Para la preparación de la Chicha de Jora los ingredientes son: Hierba luisa, Hoja de naranja, Anís estrellado, Piña, Caña, panela, si es que lo desea se pone maracuyá o una hoja de albaca.</p> <p>Para la preparación de la Chicha para 6 vasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Se vierte 3 litros de agua en un recipiente 2.- Aparte en una olla se cocina todas las hierbas de dulce 3.-Una vez cocinado las hierbas se coloca en los 3 litros de agua. 4.- Finalmente se coloca la panela y la piña picada 		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	

	Anual	Esta bebida se lo realiza en ocasiones especiales como es la siembra de papas en bautizos o matrimonio				
	Continua					
X	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Es muy conocida por toda la provincia pero la preparación es muy diferente en todo lugar				
X	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Hiervas de dulce	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E2	Panela	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Recipiente	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Vaso	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Segundo Catota	53	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Esta bebida lo conoce gracias a la enseñanza de sus abuelitos y sus padres.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Considera que es muy imparte transmitirles sus conocimientos a sus hijos ya que en la actualidad los preparan en sus hogares				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
En la comunidad lo realizan en ocasiones especiales las mismas que son en festividades o en algunas de las reuniones que tengan						
Sensibilidad al cambio						

	Alta	Esta bebida refrescante solo lo prepara en ocasiones especiales.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
	Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
	Segundo Alonso Catota Chitalogro	Comunidad de Quinticusig	9986394858	Femenino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
	Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
	cultivo de hierba luisa, hoja de naranja	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS					
	Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	<input type="radio"/> Urbana	<input type="radio"/> Rural
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Este bebida lo realizaban ha diaria ya que el mortiño es una de las frutas silvestres que les brinda el páramo en esta comunidad		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Jugo de Mortiño	D1	Fresco de Mortiño
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Antiguamente este Jugo era consumido como un refresco que se lo servía duarte la finalización de sus actividades laborales.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen.- Es un arbusto silvestre de 3.5 metros de altura y 5.0 de diámetro, usualmente ratificado este fruto es nativo delos páramos.		
Historia: A lo largo del tiempo esta bebida ha ido modificando la forma de preparación, hoy en día son tantas las cosas que se van implementando en el mercado de electrodomésticos, que las personas lo acogen por comodidad, sin darse cuenta que están siendo partícipes de la a culturización dejando de lado sus costumbres y tradiciones, antes esta bebida se lo preparaba moliendo al Mortiño en la piedra hasta obtener una textura liquida, actualmente se lo prepara licuándola. Los beneficios de esta fruta silvestre autóctona del lugar son varios uno de ellos es ayuda a restablecer los niveles de azúcar en la sangre, problemas digestivos, contiene vitamina C, vitaminas del complejo B, potasio, calcio proteínas y alto contenido de agua.		
Jugo de Mortiño los ingredientes son: El mortiño, Azúcar, Agua.		
Para la preparación del Jugo de Mortiño:		
1.- Se lava muy bien al Mortiño con agua fría separando el mortiño que no vale		
2.- Se coloca en la licuadora el mortiño y 1 litro y medio de agua		
3.- Posteriormente se coloca 1 cuchara de azúcar acorde al gusto y se licua		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
<input type="checkbox"/>	Anual	Esta bebida de Mortiño se lo realiza continuamente puesto que se lo puede encontrar en las alturas del páramo de la comunidad
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua	
<input type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

Alcance		Detalle del alcance				
X	Local	Este jugo es propio de la comunidad ya que la materia prima se lo encuentra dentro del sector				
	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Mortiño	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
E2	Azúcar	Químico	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Licuadora	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	N/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Dolores Ante	47	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Los abuelitos de doña Dolores lo realizaban como un acompañante de la coma ancestral no poseían licuadora y el jugo se lo extraía aplastando la fruta en la piedra de moler.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Este conocimiento se lo transmite a sus hijos e hijas				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Es muy importante ya que la comunidad se identifica con esta fruta puesto que es endémica del sector						
Sensibilidad al cambio						
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta ya que las personas antiguamente realizaban este jugo con la piedra de moler y se lo endulzaba con el Chaguarmishqui pero hoy en día se lo prepara en un licuadora				
	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
María Dolores Ante Guita		Comunidad de Quinticusig	980183271	Femenino	47	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
El cultivo de Mortiño	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:	
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:	
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Stefany Huertas			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: El contenido de este baso es una de las bebidas más comunes de esta comunidad puesto que está hecho a base de la fruta endémica del sector		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Colada Morada	D1	Mazamorra de Mortiño
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
Antiguamente se lo preparaba en finados recordando a las personas que ya partieron de la tierra, los abuelitos tenían una creencia que era hacer la Mazamorra (colada morada) acompañado de pan de trigo o tortillas de maíz hecho en tiesto de barro.		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Origen. - Hace más de 500 años las culturas precolombinas que habitaban en Ecuador se dedicaban a la recolección de frutas silvestres como el mortiño, mora, entre otras. Las personas tenían una visión que era celebrar el viaje de la vida con una óptica de cosmovisión andina. En la zona de Pichincha se realizaba esta celda con sangre den camélidos como símbolo de ofrenda para este largo viaje.</p> <p>Historia.- En tiempos de antaño como hoy en día esta bebida se lo prepara en fechas especiales como es en finados recordando de esta manera a las personas que ya partieron, se pensaba que nuestros ancestros creían en la vida del más allá, entre los rituales funerarios de los pueblos indígenas estuvo el alimento a los difuntos como es la colada morada que anteriormente se lo conocía como mazamorra negra pero durante la colonización fue variando el nombre hasta como se lo conoce hoy en día.</p> <p>Para la preparación de la Colada Morada los ingredientes son: Mortiño, hiervas de dulce (arrayan, cedrón, hierba luisa) canela, pimienta de dulce, clavo de dulce, panela, polvo de maíz o harina blanca</p> <p>Para la preparación de la Colada Morada:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Se lava el mortiño la cantidad que desee hacer y se escoge los que estas bien negros 2.- Una vez lavado el mortiño se pone en la olla con agua para su cocción matando así las bacterias que pueda tener mínimo 15 minutos. 3.- Después se lo saca para cernir y se lo vuelve a cocinar pero ya con la panela las hiervas de dulce, media cuchara de canela y clavo de olor 4.- Se lo va mezclando y una vez hervido estos ingredientes se coloca el polvo de maíz o harina blanca y se lo va mezclando una vez más por lo menos 30 minutos. 5.- Finalmente está lista para servirse 		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza cada que posee mortiños			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Se lo conoce por todo el país pero la preparación es diferente en todas partes			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mortiño	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
E2	Hiervas de dulce	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Cucharón	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Diocelina Angamarca	57	Ama de Casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato se lo heredo de sus abuelitos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se los ha trasmitido a sus hijos para que lo preparen en sus hogares			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Cada que llega la fecha de finados la comunidad lo prepara indistintamente en sus hogares					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Solo se lo prepara en épocas de Finados no ha existido cambios en la preparación de este producto			
	Media				
X	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Diocelina Angamarca	Comunidad de Quinticusig		Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cultivo del vino de mortiño	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Stefany Huertas		Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz		Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: El morocho de dulce con leche como lo llaman en dicha comunidad está compuesto por productos que lo poseen en sus propios hogares, esta foto se detalla la manera que lo sirve la comunidad en tazas de hierro.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Morocho	D1	Morocho con leche
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
El Morocho es un alimento muy importante dentro de la comunidad esta bebida es considerada nutritiva en la salud de las personas ya que posee altas vitaminas como A, B y E, así como varios minerales que favorecen el metabolismo en el cuerpo.		
4. DESCRIPCIÓN		
Origen: En tiempos precolombinos pudo haber sido endulzado con ocas o chawarmishki, lo que el sabor y consistencia reemplazando a la leche. Esta bebida es muy conocida a nivel nacional, los nutrientes de este grano son muy saludables para la salud contiene calcio, hierro y mucha vitamina A.		
Historia: Las personas de la comunidad de Quinticusig aún preservan la forma tradicional de su elaboración a base de leña, su sabor es muy diferente a los que son preparados hoy en día en cocinas de gas y en ollas. Cabe destacar que por ser una comunidad emprendedora ellos cosechan su propio alimento.		
Los ingredientes del Morocho son los siguientes: Canela, leche, Morocho, panela.		
Para la preparación del Morocho:		
1.- Se cocina el morocho en el tiesto 1/2 de libra de morocho esto se lo va meciendo durante un periodo de 5 a 10 minutos		
2.- Cuando ya está suave se coloca 1 litro de leche en un recipiente aparte		
3.- Se procede a mezclar con el morocho en menos de 20 minutos se coloca 2 palitos de canela		
4.- Durante 40 minutos se coloca el dulce de panela el mismo que se va mezclando con el morocho para darle un sabor único.		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad				
	Anual	Este producto lo elaboran pasando dos días en cada uno de los hogares de la comunidad, esta bebida a de más de poseer altos nutrientes para las personas ayuda con el problema de la hipertensión así lo dio a cocer una de las moradoras de esta comunidad.				
X	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Esta bebida deliciosa es muy conocida a nivel Nacional por su ayuda con algunas enfermedades y sus altas vitaminas.				
	Provincial					
	Regional					
X	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Canela	Vegetal	Sigchos-Cotopaxi	Lugares de venta		
E2	Leche	Mineral	Sigchos-Cotopaxi	Producto Propio		
E3	Morocho	Mineral	Sigchos-Cotopaxi	Producto Propio		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Olla	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H2	Sartén	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
H3	Cucharon	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Rosa Catota	57	Ama de casa	Quinticusig	Quinticusig
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	La señora Rosa Catota menciona que aprendió viendo a su madre como preparaba esta deliciosa bebida, anteriormente siempre lo realizaba para el acompañado de cualquier comida ya sea este en las mañanas en horas de almuerzo o simplemente en las tardes como un postre.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Sus conocimientos los transmiten a sus hijos los cuales son 4 mujeres y 3 varones. De una manera muy común ya que ellos le ayudan en la cocina mientras puedan antes de ir a sus actividades cotidianas				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Esta bebida es muy nutritiva en cuanto a la salud pero también es muy importante para la comunidad puesto que ellos lo preparan con las cosechas de sus cultivos este plato es muy conocido por los moradores del sector al igual que consumido						

Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las personas del lugar tienen la facilidad de cultivar sus productos y a su vez lo cosechan para consumirlo en el instante			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa María Catota Chitalogro		Comunidad de Quinticusig	985603623	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha del morocho		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-05-07-50-004-18-000000
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Sigchos	
Parroquia: La Matriz	o Urbana o Rural	
Localidad: Comunidad Quinticusig		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)738437 Y (Norte) 9921474 Z (Altitud) 2.905		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: La botella contiene alrededor de 750 ml este producto cuenta con todo los registros sanitarios y es muy destacado en la comunidad está hecho a base de mortiño añejado.		
Código fotográfico: IM-05-07-50-004-18-000000		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Vino de Mortiño	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	N/A	
Breve reseña		
El Vino de Mortiño es el principal producto que elabora la comunidad de Quinticusig, este producto es exportada a Pichincha Cotopaxi puesto que cuenta con una alta calidad entre su sabor, color, aroma y precio, cabe destacar que las personas de la comunidad son las promotoras de conseguir la materia prima para la elaboración del mismo por lo general se encargan las mujeres de recolectar entre 5 a 7 baldes del Mortiño.		
4. DESCRIPCIÓN		

Origen.- Es un arbusto silvestre de 3.5 metros de altura y 5.0 de diámetro, usualmente ratificado este fruto es nativos de los páramos.					
Historia.- El Vino de Mortiño es el principal producto que elabora la comunidad de Quinticusig, el mismo que es exportado a Pichincha Cotopaxi y bajo pedido a Colombia, cuenta con una alta calidad en su sabor, color, aroma y precio. El Mortiño es una de las frutas silvestres que se produce de forma orgánica y natural en los páramos de la comunidad, anteriormente esta fruta era utilizada solo para la colada morada o para jugos. Hace ya 8 años que se ha ido realizando este producto, el mismo que nace a raíz de un proyecto de emprendimiento social que se lo impartió en la misma comunidad, cada lunes las personas de la comunidad se reúnen para la recolección del mortiño y su respectivo procedimiento que lo realizan en una pequeña fábrica que se encuentra ubicada a lado de la casa comunera.					
Técnica.					
Para la preparación del Vino de Mortiño los ingredientes son los siguientes:					
Mortiño, azúcar, levadura.					
Para la preparación del Vino de Mortiño:					
1.- Se realiza la limpieza de Mortiño sacándole todas las hojas verdes que puedan tener					
2.- Se lava con agua fría la fruta para posteriormente colocarlo en un recipiente el mismo que tiene que estar desinfectado					
3.- Colocar la fruta dentro del recipiente y dejarlo reposar por dentro de 15 minutos.					
4.- Una vez desinfectada la fruta se la licua con agua hervida, se coloca en un recipiente donde se mezcla con un poco de azúcar y levadura, se deja en reposo durante 4 a 5 meses donde esta fruta procede a añejarse.					
5.- Una vez añejado se procede a realizar los trasposos o mayormente conocido como cernir el producto					
6.- Posteriormente a ello se hierve lo que esta cernido para que se muera las bacterias y la levadura que se lo colocó anteriormente.					
7.- Finalmente se coloca en la botella para su producción.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este Vino de Mortiño se da cada lunes de la semana, la venta de este producto es comercializado cada que se realiza un pedido.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El Mortiño es una de las frutas silvestres que se produce de forma orgánica en los páramos de la comunidad de Quinticusig, anteriormente esta fruta era utilizada para la Colada Morada en los hogares pero a raíz de un proyecto de emprendimiento se lo utilizó para la elaboración de la misma fruta.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mortiño	Fruta	Quinticusig	Producto propio del lugar	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Recipiente	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
H2	Licuada	Actual	Sigchos-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	X	2010(8 Años)	Moradores de la Comunidad	Quinticusig	Quinticusig
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Este proyecto surge gracias a una capacitación de agua de riego, las personas capacitadoras les dan la iniciativa a los moradores para que realicen dándoles una teoría de cómo pueden ejecutar este proyecto y es así como surge el vino de mortiño.			
	Maestro-aprendiz				
X	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	<p>Toda la comunidad contribuye con algunas actividades en la elaboración del Vino de Mortiño y se lo van transmitiendo a las nuevas generaciones. Cabe destacar que este producto es una fuente de ingreso que la comunidad posee ya que a raíz de sus ventas se solventa en si los tramites que son necesarios para su venta como por ejemplo: registro sanitario y en un futuro para las maquinas.</p>			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>Este producto es elaborado por la comunidad y al mismo tiempo que manufactura artesanal e industrial. Según los moradores este producto ayuda a prevenir el desarrollo de enfermedades tales como la diabetes, artritis, cardiovasculares entre otras.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	<p>La sensibilidad al cambio es media ya que este es un producto silvestre orgánico de los páramos de Quinticusig y la fruta se la cosecha cada lunes de la semana para ser procesada</p>			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa María Catota Chitalogro		Comunidad de Quinticusig	985603623	Femenino	57
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
El cultivo de Mortiño		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
Reuniones para la elaboración del vino		Usos sociales, Rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales	elaboración del producto	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		IM-05-01-01-004-16-0000_2.jpg	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Stefany Huertas			Fecha de inventario:		
Revisado por: Klever Muñoz			Fecha revisión:		
Aprobado por: Klever Muñoz			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Stefany Huertas					