



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS**  
**NATURALES**  
**CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA,  
PROVINCIA DE COTOPAXI”.**

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

**Autor:**

Robles Noroña Leonardo Vicente

**Tutor:**

Lcda. Diana Vinueza Morales M.sc.

**Latacunga - Ecuador**

Agosto 2019

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo **ROBLES NOROÑA LEONARDO VICENTE**, con C.C.172272584-1 declaro ser autor del presente proyecto de investigación: **“GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”**, siendo la **Lic. Mgs. Diana Karina Vinueza Morales** tutor (a) 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.

.....

**Robles Noroña Leonardo Vicente**

**C.I. 1722725841-1**

## **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 **Robles Noroña Leonardo Vicente**, identificado con C.C. N° **172272584-1**, de estado civil soltero y con domicilio en **Machachi**, a quien en lo sucesivo se denominará **LA/EL 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/EL CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“Guía Gastronómica Ancestral del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi”** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

### **Historial académico**

Fecha de inicio de carrera: **Octubre 2014**

Fecha de finalización: **Agosto 2019**

**Aprobación HCD.-** 04 de Abril del 2019

**Tutor. -** Lic. Mgs. Vinueza Morales Diana Karina

**Tema: “GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI”**

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

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

**CLÁUSULA CUARTA. - OBJETO DEL CONTRATO:** Por el presente contrato **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/EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

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

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

**CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS.** - **LA CESIONARIA** podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA/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 30 días del mes de Julio del 2019.

.....  
**Robles Noroña Leonardo Vicente**  
**EL CEDENTE**

.....  
**Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez**  
**EL CESIONARIO**

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

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

**“GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”**, de **Robles Noroña Leonardo Vicente**, de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 23 de Julio del 2019

.....

**Lic. Mgs. Diana Vinueza**

**C.I. 1716060148**

## **AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

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

**“Guía Gastronómica Ancestral del Cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi”, de Robles Noroña Leonardo Vicente** de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 25 de Julio del 2019

---

**Lector 1 (Presidente)**

**Nombre: Abg. Eliécer Chicaiza Mgs.  
CC:0501423131**

---

**Lector 2**

**Nombre: Klever Muñoz Mgs.  
CC: 0501397814**

---

**Lector 3 (secretario)**

**Nombre: Ing. Matius Mendoza Mgs.  
CC:1710448521**

## AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios y a la Virgencita por darme salud y vida, bendiciéndome siempre y dándome fuerzas para continuar con mi vida, a mis padres que han hecho todo el esfuerzo de haberme apoyado incondicionalmente para que yo culmine esta etapa de mi vida, gracias a ellos y mi esfuerzo logre culminar mi carrera profesional.

Agradezco a la Lcda. Diana Vinuesa por ser una gran docente quien, con su experiencia, conocimiento me oriento todo este tiempo en mi proyecto de investigación, a los docentes de la carrera de Ingeniería en ecoturismo quienes, con la enseñanza de sus valiosos conocimientos, motivaron a desarrollarme como persona y profesional en la Universidad Técnica de Cotopaxi.

A mi querida novia Mary por ser el apoyo incondicional en mi vida, a través de sus consejos y paciencia me ayudo a concluir con mi objetivo.

A mis amigos, con los que compartí dentro y fuera de las aulas en toda esta etapa de mi vida universitaria, y a todos aquellos que me brindaron su apoyo suficiente para no decaer gracias a todos.

## **DEDICATORIA**

Esta investigación dedico de manera especial a mi hija Pauleth Robles que llevo hacer lo más importante en mi vida con tu afecto y tu cariño me llenas de mucha felicidad y fortaleza para seguir luchando día tras día. Fuiste mi mayor motivación para concluir con éxito este proyecto de investigación.

A mis padres Livia y Vicente, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, han sido el pilar fundamental para mi formación académica, gracias a ustedes he logrado culminar una de las etapas más importantes y más duras en mi vida, mi meta estudiantil.

**Leonardo**

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

**TITULO: “GUÍA GASTRÓNOMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”.**

**Autor: Leonardo Vicente Robles Noroña.**

## RESUMEN

La presente investigación inicio con la realización del diagnóstico situacional en el cantón Latacunga, con el fin de conocer la realidad actual en la que se encuentra, dentro de los 4 ámbitos turístico, ambiental, económico y socio-cultural, las mismas que aportaron con resultados positivos para el desarrollo de la investigación. Se realizó el levantamiento de información en el municipio de Latacunga y en los diferentes GAD parroquiales, así como del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del año 2016 -2028. Es importante mencionar que, en la provincia de Cotopaxi la principal actividad económica es la Agricultura, Ganadería, Silvicultura, y pesca que comprende el 34% esto se da en zonas rurales del cantón, mientras que el 66% en la zona urbana se dedica a diferentes actividades como el comercio, industria manufacturera, producción de textiles, sector público entre otros. La metodología que fue utilizada en el presente proyecto es cualitativa, la cual implico técnicas como la observación directa, entrevista y guía de preguntas que ayudaron en el desarrollo de la investigación. Posteriormente, se procedió a inventariar la gastronomía ancestral, mediante la metodología de fichas INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo donde se registró en las fichas para obtener datos fidedignos de tal manera que podamos analizar cultura, patrimonio y saberes ancestrales, a través de la información obtenida de entrevistas dirigidas a los actores clave. La gastronomía ancestral se encuentra dispersa por el cantón Latacunga, especialmente en las parroquias rurales, teniendo en cuenta que aún muchos de estos alimentos se siguen sirviendo en fiestas, bodas y consumo diario. La riqueza cultural encontrada en la gastronomía ancestral, lleva su historia de los alimentos que se los preparaba antes de la conquista española, con alimentos propios de la zona. Gracias a los diferentes actores claves que mantienen vivas las recetas ancestrales se logró obtener como resultado 10 platos que son preparados a base del maíz, papa, habas, arvejas que corresponden a la gastronomía ancestral con trascendencia cultural, los mismos que han sido transmitidos de generación en generación de nuestros padres a hijos. Estos platos en su mayoría tienen una sensibilidad al cambio medio que significa vigentes, pero son vulnerables, ya que con el pasar del tiempo esto platos podrían llegar a perderse. Finalmente, toda la información recolectada fue sistematizada con la creación de la Guía gastronómica ancestral, la misma que incluye información detallada de los platos ancestrales con sus ingredientes y su preparación.

### **Palabras clave:**

Gastronomía ancestral, guía gastronómica, trascendencia cultural, riqueza cultural.

**THEME: “ANCESTRAL GASTRONOMIC GUIDE OF CANTÓN LATACUNGA OF THE COTOPAXI PROVINCE”**

**Author: Leonardo Vicente Robles Noroña.**

**ABSTRACT**

The present investigation began with the realization of the situational diagnosis in the canton Latacunga, In order to know the current reality in which we find the four scopes, touristic environmental, economic and socio-cultural, the same ones that contributed with positive results for the development of the investigation. The information collected in the municipality of Latacunga and the different parish GADs, as well as the Development and Territorial Planning Plan (PDOT) of the year 2016 -2028. It is essential to mention that, in the province of Cotopaxi, the main economic activity is Agriculture, Livestock, Forestry, and Fishing which comprises 34%, which is given in in rural areas of the canton, while 66% in the urban area dedicated to different activities such as commerce, manufacturing, textile production, public sector among others. In this project was used, the methodology is qualitative, which implied techniques such as direct observation, interview, and guide questions that helped in the development of the investigation. Subsequently, the ancestral gastronomy was inventoried, using the INPC records methodology National Institute of Cultural Heritage, A4 knowledge and uses related to nature and the universe where it was registered in the files to obtain reliable data so that we can analyze culture, heritage, and ancestral knowledge, through the information obtained from interviews aimed at key actors. The ancestral gastronomy is dispersed throughout the canton of Latacunga, especially in rural parishes, taking into account that many of these foods still served at parties, weddings, and daily consumption. The cultural wealth found in the ancestral gastronomy takes its history from the foods that prepared before the Spanish conquest, with foods typical of the area. Thanks to the different key actors that keep ancestral recipes alive, it was possible to obtain as a result 10 dishes that are prepared based on corn, potatoes, beans, peas that correspond to the ancestral gastronomy with cultural significance, the same ones that have been transmitted from generation in generation from our parents to children. These dishes mostly have a sensitivity to a change that means they are in force, but they are vulnerable since, over time, these dishes could get lost. Finally, all the information collected systematized with the creation of the ancestral gastronomic guide, which includes detailed information of the ancestral dishes with their ingredients and their preparation.

**Keywords:** Ancestral gastronomy, gastronomic guide, cultural significance, cultural wealth, ancestral recipes.

## INDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	II
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	III
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	VI
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	VII
AGRADECIMIENTO .....	VIII
DEDICATORIA .....	IX
RESUMEN .....	X
ABSTRACT .....	XI
INDICE DE CONTENIDOS .....	XII
INDICE DE TABLAS .....	XV
INDICE DE ILUSTRACIONES .....	XVI
INDICE DE GRÁFICOS .....	XVII
1. INFORMACIÓN GENERAL .....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO .....	2
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	3
5. OBJETIVOS.....	4
5.1 OBJETIVO GENERAL .....	4
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	4
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS PLANTEADOS .....	5
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA .....	7
8. MARCO LEGAL .....	7
8.1 PATRIMONIO CULTURAL .....	8
8.2 PATRIMONIO MATERIAL TANGIBLE .....	8
8.2.1 Patrimonio mueble .....	9
8.2.2 Patrimonio inmueble .....	9
8.2.3 Patrimonio arqueológico .....	10
8.2.4 Patrimonio Documental.....	10
8.3 PATRIMONIO INMATERIAL O INTANGIBLE.....	11
8.3.1 Ámbitos del patrimonio inmaterial .....	12

8.4	PATRIMONIO CULTURAL COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO.....	13
8.5	IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL PARA LOS PUEBLOS.....	13
8.6	INVENTARIO INPC DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL .....	14
8.7	LA GASTRONOMÍA Y EL PROCESO HISTÓRICO.....	14
8.7.1	Tipos de gastronomía .....	16
8.7.2	Turismo y gastronomía.....	17
8.7.3	Gastronomía y patrimonio cultural inmaterial .....	18
8.8	GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL .....	19
9.	METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPERIMENTAL.....	20
9.1	METODOLOGÍA DEL INPC .....	20
9.2	MÉTODO INDUCTIVO .....	20
9.3	MÉTODO DE OBSERVACIÓN CIENTÍFICA .....	21
9.4	MÉTODO ETNOGRÁFICO .....	21
9.5	FICHA DEL INPC.....	21
9.6	TÉCNICA DE OBSERVACIÓN DIRECTA .....	21
9.7	TÉCNICA DE LA ENTREVISTA, INSTRUMENTO GUÍA DE PREGUNTAS .....	21
9.8	HERRAMIENTAS .....	21
9.8.1	Registro fotográfico.....	21
10	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS: .....	21
10.1	RESEÑA HISTÓRICA .....	22
10.2	DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL CANTÓN LATACUNGA.....	23
10.2.1	Ubicación.....	24
10.2.2	Diagnóstico sociocultural .....	25
10.2.3	Diagnóstico Económico.....	26
10.2.4	Diagnóstico Ambiental .....	28
10.2.5	Diagnóstico Turístico .....	29
10.3	LA COMIDA EN EL CANTÓN LATACUNGA .....	30
10.4	RESULTADO DEL INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA .....	30
10.5	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS: .....	34
10.6	DISEÑO DE LA GUÍA .....	34
10.6.1	Estructura de la Guía .....	35
10.6.2	Materiales a utilizarse para la guía.....	45

11.	IMPACTOS .....	45
11.1	IMPACTO TÉCNICO.....	45
11.2	IMPACTO SOCIAL .....	45
12.	PRESUPUESTO.....	46
13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	48
13.1	CONCLUSIONES.....	48
13.2	RECOMENDACIONES .....	48
14.	REFERENCIAS: .....	48
15.	APÉNDICE 1 HOJA DE VIDA TUTOR.....	53
16.	APÉNDICE 2 HOJA DE VIDA ESTUDIANTE.....	54
17.	APÉNDICE 3 HOJA DE VIDA LECTOR 1 .....	55
18.	APÉNDICE 4 HOJA DE VIDA LECTOR 2.....	56
19.	APÉNDICE 5 HOJA DE VIDA LECTOR 3.....	57
20.	APÉNDICE 6 INVENTARIO MEDIANTE FICHA DEL INPC .....	58
21.	APÉNDICE 7 GUÍA DE PREGUNTAS.....	88
22.	APÉNDICE 8 FOTOGRAFÍAS DEL TRABAJO DE CAMPO .....	88

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Población del Cantón Latacunga.....	2
<b>Tabla 2:</b> Actividades y sistema de tareas en relación de los objetivos planteados.....	5
<b>Tabla 3:</b> Datos Generales .....	24
<b>Tabla 4:</b> Socio- Cultural .....	25
<b>Tabla 5:</b> Diagnóstico Sociocultural .....	26
<b>Tabla 6:</b> Diagnóstico Económico .....	27
<b>Tabla 7:</b> Diagnóstico Ambiental.....	28
<b>Tabla 8:</b> Diagnóstico turístico .....	29
<b>Tabla 9:</b> Inventario de los Platos ancestrales.....	31
<b>Tabla 10:</b> Resultado del inventario de las parroquias seleccionadas.....	32
<b>Tabla 11:</b> Resumen Fichas INPC .....	33

## INDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1</b> Portada .....	35
<b>Ilustración 2</b> Imagen representativa de la gastronomía .....	35
<b>Ilustración 3</b> Índice .....	36
<b>Ilustración 4</b> Presentación .....	36
<b>Ilustración 5</b> Descripción del Cantón Latacunga .....	37
<b>Ilustración 6</b> Listado de platos ancestrales.....	37
<b>Ilustración 7</b> Recetario .....	38
<b>Ilustración 8</b> Glosario de términos .....	38
<b>Ilustración 9</b> Colada de haba.....	39
<b>Ilustración 10</b> Colada de arveja.....	39
<b>Ilustración 11</b> Uchucuta .....	40
<b>Ilustración 12</b> Runahucho .....	40
<b>Ilustración 13</b> Cariucho .....	41
<b>Ilustración 14</b> Chahuarmishqui .....	41
<b>Ilustración 15</b> Champús .....	42
<b>Ilustración 16</b> Cocinado .....	42
<b>Ilustración 17</b> Ají de piedra.....	43
<b>Ilustración 18</b> Tortillas de maíz en tiesto .....	43
<b>Ilustración 19</b> Imagen representativa de la gastronomía.....	44
<b>Ilustración 20</b> Contraportada.....	44

## INDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1.</b> Ubicación geográfica del área de estudio.....	24
<b>Gráfico 2</b> Sensibilidad al cambio.....	33

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

### **Título del proyecto:**

“Guía gastronómica ancestral del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi”

**Fecha de inicio:** septiembre del 2018

**Fecha de finalización:** agosto del 2019

### **Lugar de ejecución**

Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi

### **Unidad académica que auspicia:**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales.

### **Carrera que auspicia:**

Ingeniería en Ecoturismo.

### **Equipo de trabajo**

**Tutora Lcda.** Diana Vinueza Morales M.sc.

**Autor/a del proyecto de investigación:** Leonardo Vicente Robles Noroña

### **Lectores:**

Lector 1: Abg. Eliecer Chicaiza Mgs.

Lector 2: Ing. Klever Muñoz Mgs.

Lector 3: Ing. Matius Mendoza Mgs.

### **Área de conocimiento:**

Ámbito: Identidad Nacional, cultura e interculturalidad

### **Línea de investigación**

Línea 10: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

### **Sub líneas de investigación de la carrera**

Turismo Comunitario

## 2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Cuando se realiza un recorrido por la ciudad Latacunga existen varias alternativas de alimentación. Se puede observar que, la mayoría de los establecimientos dedicados a esta actividad ofrecen comida cuyas recetas son introducidas, es decir, de otras ciudades e incluso de otros países. La presente investigación es de gran importancia ya que se realizó con el objetivo de registrar procesos gastronómicos ancestrales que evidencien el uso de productos nativos antes de la conquista española.

De esta manera, se busca fortalecer la identidad gastronómica local de los latacungueños, mediante la elaboración de una Guía gastronómica ancestral. Cabe recalcar que, la alimentación forma parte de la cultura de un pueblo por esta razón es necesario que conozcan su riqueza gastronómica y revaloricen el legado ancestral.

Este proyecto aportará datos relevantes de los platos ancestrales del cantón Latacunga a partir de fuentes informativas y diversos actores claves vinculados con la comunidad. De tal manera, se busca recuperar la memoria colectiva para transmitir los conocimientos de nuestros antepasados, así como las tradiciones alimenticias.

Por lo tanto, esta investigación constituye una herramienta informativa para los jóvenes de la ciudad que valoren los conocimientos ancestrales, así como también estudiantes interesados en el tema de la comida ancestral especialmente aquellos que estudian turismo y gastronomía.

## 3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

### DIRECTOS

Habitantes del cantón Latacunga y especialmente los establecimientos que ofrecen servicio gastronómico (restaurantes)

Según (INEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010), el Cantón Latacunga cuenta con los siguientes datos estadísticos:

**Tabla 1:** Población del Cantón Latacunga

Hombres	82.30
Mujeres	88.188
<b>TOTAL</b>	<b>170.489</b>

**Elaborado por:** Leonardo Robles

**Fuente:** INEC 2010

## **INDIRECTOS**

Universidad Técnica de Cotopaxi

342 estudiantes en la Carrera de Ingeniería de Ecoturismo.

Mujeres 55% Hombres 45%

### **4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

Ante la actual proliferación de establecimientos de comida rápida, el ingreso de productos poco saludables al mercado y nuevos hábitos alimenticios, los habitantes del cantón Latacunga poseen escasa información de sus raíces culinarias ancestrales. En vista de estos factores, y la reducida transmisión de saberes gastronómicos de generaciones anteriores nace la propuesta de este proyecto de investigación con el fin de recuperar el valioso conocimiento de las distintas preparaciones de platos con alto valor nutricional y cultural consumidos por nuestros antepasados.

Además, en la actualidad las modernas técnicas gastronómicas desplazan los distintos platos autóctonos de nuestro cantón. Este cambio trae consigo el desconocimiento de la riqueza gastronómica por parte de las futuras generaciones. Con el paso del tiempo la cultura alimenticia propia de un lugar va desapareciendo, por este motivo se busca dejar evidencia de las comidas preparadas con los productos cosechados dentro de nuestro cantón.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1 Objetivo General**

- Elaborar una guía gastronómica ancestral del Cantón Latacunga, mediante la metodología del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para contribuir a la salvaguardia del conocimiento ancestral del sector

### **5.2 Objetivos Específicos**

- Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio, mediante la recopilación de información primaria y secundaria para conocer el estado actual del cantón
- Inventariar la gastronomía ancestral mediante la metodología de fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), para registrar el número de platos originarios de este cantón
- Sistematizar la información obtenida a través de una guía gastronómica ancestral para el conocimiento de los distintos platos del cantón.

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

**Tabla 2:** Actividades y sistema de tareas en relación de los objetivos planteados

Objetivos Especifico	Actividad (tareas)	Resultado de la actividad	Medios de verificación
<p><b>Realizar un diagnóstico situacional del área de estudio, mediante la recopilación de información primaria y secundaria para conocer el estado actual del cantón</b></p> <p><b>Inventariar la gastronomía ancestral mediante la metodología de fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, para registrar el número de platos originarios de este cantón</b></p> <p><b>Sistematizar la información obtenida a través de una guía gastronómica ancestral para el conocimiento de los distintos platos originarios de este cantón</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el sector de estudio</li> <li>• Salida de campo</li> <li>• Recopilación de información en los ámbitos, sociocultural, económica y ambiental.</li>   <li>• Diseño de preguntas para las entrevistas</li> <li>• Salida de Campo</li> <li>• Selección de actores claves</li> <li>• Obtención de información mediante entrevistas</li> <li>• Aplicación de las fichas del INPC</li>   <li>• Selección y Recopilación de información relevante para la elaboración de la guía gastronómica ancestral.</li> <li>• Diseño de la guía gastronómica.</li> </ul>	<p>Diagnóstico del área de estudio</p> <p>Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Latacunga</p> <p>Guía gastronómica ancestral del cantón Latacunga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión bibliográfica que fundamente la investigación</li> <li>• Observación Directa</li>   <li>• Técnica entrevista (Guía de preguntas)</li> <li>• Fichas de inventario INPC</li> <li>• Registro fotográfico</li> <li>• Revisión Bibliográfica</li>   <li>• Sistematización de la información.</li> <li>• Utilización de medios informáticos para el diseño de la guía</li> </ul>

**Elaborado por:** Leonardo Robles

## **7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA**

## **8. MARCO LEGAL**

Para la elaboración de la presente investigación es importante tener en cuenta una sustentación legal como Leyes, Normas, Ordenanzas y permisos que establezca las actividades relacionadas para el desarrollo eficaz y eficiente de la investigación.

La salvaguardia del Patrimonio Cultural es un deber del Estado ecuatoriano consagrado en la Constitución Nacional, así lo ratifica el Art.3, en el que menciona proteger el patrimonio natural y cultural del país; además, le corresponde al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural desarrollar las herramientas específicas para su gestión. La salvaguardia se entiende como un proceso, en el cual la identificación es el punto de partida para el desarrollo de otro tipo de medidas que permitan su viabilidad.

En los derechos del buen vivir, en sus artículos 21, 22, 23 y 25, se señala que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Finalmente, las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

En Ley de Patrimonio Cultural (Decreto No. 2600 del 9 de junio de 1978) en el Art.4 señala que el Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones

Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo con la Ley todas las actividades de esta naturaleza que

se realicen en el país; Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada.

### **8.1 Patrimonio cultural**

Partiendo de la idea de que el patrimonio cultural está íntimamente relacionado a la identidad de un pueblo, hace mención a los valores que cada sociedad le otorga a cada etapa de la historia de los pueblos lo que, en efecto, determinan qué objetos deben ser protegidos y conservados con el tiempo. Así, y a decir de la UNESCO, el término patrimonio cultural refiere a:

- i) los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumental, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia;
- ii) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia;
- iii) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico (UNESCO, 2003, p. 134).

Se entenderá así que los valores refieren a lo histórico, artístico e, incluso, al natural, científico y antropológico del que el mundo occidental priorizará los dos primeros en relación a las demás representaciones culturales que las comunidades también poseen entendiéndose que la cultura engloba una gran variedad de contenidos simbólicos (del que se desprende una gran diversidad cultural) que permite generar espacios de comunicación y representación lo que da paso a su permanencia en el tiempo.

### **8.2 Patrimonio material tangible**

Desde la perspectiva de entender al patrimonio sobre el concepto de sustentabilidad, que hace mención a la necesidad de construir un futuro sobre la base de “las actuales condiciones culturales y como éstas serán parte de un futuro en la medida de que sean preservadas o al menos atendidas en su justa medida y rescatando las singularidades y el aporte que en este sentido hace el patrimonio a un territorio, región o nación” (Tapia y Park, 2012, p. 686); el término patrimonio refiere a un conjunto de bienes materiales e inmateriales de los que las generaciones han heredado de sus antepasados que deben ser transmitidos; donde el patrimonio cultural “definen a un pueblo por su lenguaje, literatura, música, tradiciones, artesanía, bellas

artes, danza, gastronomía, indumentaria, manifestaciones religiosas y, por supuesto, la historia y sus restos materiales, es decir, el patrimonio histórico” (García, 2012, p. 17).

Es así que el patrimonio material tangible se define como el legado de elementos físicos o tangibles cuyo valor puede ser artístico, científico, estético, urbano, sonoro, musical fílmico, literario, entre otros o bien como “el conjunto de bienes materiales muebles e inmuebles públicos y privados que se generan en una sociedad en un tiempo u lugar determinados, ya sea por sus valores de documento histórico, significación social, características de expresión o simbolismo” (Montoya, 2008, p. 24)

Así la clasificación del patrimonio material tangible básicamente refiere al patrimonio mueble, inmueble, arqueológico y al documental.

### **8.2.1 Patrimonio mueble**

El término hace referencia a una variedad de objetos que tienen distintas funciones, origen y naturaleza, es decir;

Son aquellos objetos de Patrimonio Cultural testimonios de la creación humana o de la evolución de la naturaleza y que tienen cierto valor histórico, arqueológico, artístico, científico o técnico y que se pueden mover, que se pueden trasladar. Esto engloba los objetos arqueológicos, pinturas, carteles, cuadros, fotos, obras de arte, libros, documentos, muebles, etc... (Carretón, 2018)

Para ello se ha establecido una serie de criterios en función de valores que definirán qué objeto constituye un patrimonio cultural. Por ejemplo, para Riegl (1999), citado en Barrio, Berasai, Muñiz y Migueliz (2016) dos grandes grupos de valores: los valores Rememorativos (de antigüedad, histórico y conmemorativo) y los de Contemporaneidad (instrumental y artístico) (p. 47).

### **8.2.2 Patrimonio inmueble**

Contrario al patrimonio mueble, éste es según la Comisión Nacional de la UNESCO (1977) citado en el Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (2007)

Una manifestación material, imposible de ser movida o trasladada: obras de la arquitectura civil, religiosa, militar, doméstica, industrial, como así también sitios históricos, zonas u objetos arqueológicos, calles, puentes, viaductos, entre otros.

Esta categoría además incorpora a los vitrales, los murales, las esculturas, el amueblamiento que, como parte integral del patrimonio cultural inmueble, deben ser preservados en relación con las estructuras y medio ambiente para los que fueron diseñados.

Se entenderá así el esfuerzo de los Estados por preservar el patrimonio inmueble de la destrucción de la naturaleza, del tiempo o bien de la mano del hombre; del que en el caso de Ecuador y a raíz del decreto de emergencia establecido en diciembre del 2007 se llevó a cabo un registro que determinó que el país hasta el 2013 poseía 21.726 bienes inmuebles conformado por “vías y puentes y las arquitecturas: civil, religiosa, militar, monumental, moderna y vernácula; los cementerios, haciendas y molinos de diferentes periodos históricos desde la colonia hasta el siglo XXI” (Godoy, 2014, p. 9); donde la mayoría de bienes se ubican en la región sierra.

### **8.2.3 Patrimonio arqueológico**

En términos de Altuna (2003) (), el Patrimonio Arqueológico “constituye una parte singular del Patrimonio Cultural. Está integrado por bienes muebles e inmuebles, que constituyen un valor histórico.

El Comité Internacional para la Gestión del Patrimonio Arqueológico (ICAHM) lo define como:

La parte de nuestro patrimonio material para la cual los métodos de la arqueología nos proporcionan la información básica. Engloba todas las huellas de la existencia del hombre y se refiere a los lugares donde se ha practicado cualquier tipo de actividad humana, a las estructuras y los vestigios abandonados de cualquier índole, tanto en la superficie, como enterrados, o bajo las aguas, así como al material relacionado con los mismos (Arduengo, 2008, p. 2).

Por la fragilidad del material con el que estos bienes están hechos, lo hacen ubicarlo como vulnerables tanto por efectos de la mano del hombre como por la naturaleza; por lo que en cualquiera de los casos, su recuperación resulta irreparable; por lo que al realizarse un exhaustiva investigación se requerirá de procedimientos especiales desde la excavación.

### **8.2.4 Patrimonio Documental**

Según la Unesco (2015), un documento se define como “aquello que consigna algo con un propósito intelectual deliberado”, el cual contiene la parte informativa y su soporte.

Según las directrices del Programa Memoria del Mundo –que se encarga del patrimonio albergado en museos, archivos y bibliotecas del mundo-, la definición de patrimonio documental comprende elementos que son:

- Movibles
- Consistentes en signos/códigos, sonidos y/o imágenes
- Conservables (los soportes son elementos inertes)
- Reproducibles y trasladables
- Fruto de un proceso de documentación deliberado (Unesco, 2015, p. 1)

Se entenderá así que la idea que hace referencia al patrimonio cultural ha pasado de ser de un grupo exclusivo entendido de “propiedad privada y personal de acceso limitado y custodia particular hacia un sentido de «Riqueza colectiva» para el disfrute de todos, como parte de la memoria colectiva de una comunidad, nación o región y su identidad” (Dorado y Hernández, 2015, p. 30).

### **8.3 Patrimonio inmaterial o intangible**

Podemos compartir expresiones que se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad.

La Unesco (2012) citado en Maldonado, Villar y Rodríguez (2016) lo ha definido como:

Todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana (p. 5).

Con lo expuesto se entenderá que el patrimonio cultural de un pueblo no hace referencia sólo a los bienes muebles e inmuebles sino también a otras características propias de los pueblos que le confieren identidad que ha trascendido en el tiempo; cuya “toma mayor importancia política a partir de los años 1990 del siglo XX, como parte de un movimiento internacional que definió a la defensa de las herencias culturales e identidades de pueblos indígenas o tribales como un derecho básico en sociedades democráticas” (Armstrong, 2012, p. 437).

### 8.3.1 Ámbitos del patrimonio inmaterial

A continuación, se detalla cada una:

**Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.**- El punto abarca “abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural” (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2018); cuyos elementos que el INPC ha registrado están la medicina tradicional, técnicas y saberes productivas tradicionales, espacios simbólicos, sabiduría ecológica tradicional y la toponimia y la gastronomía.

El Ecuador posee una abundante y variada cultura gastronómica que ha perdurado en el tiempo cuyas tradiciones todavía se mantienen a través de antiguos productos provenientes de los indígenas como el maíz, la yuca, el cacao, el pescado y las aves que se entremezclan con productos que se instauraron tras la conquista española como el arroz, el ajo, la cebolla y la lenteja.

**Tradiciones y expresiones orales.** - “Comprende una enorme diversidad de formas, que incluye los proverbios, las adivinanzas, los cuentos, las canciones infantiles, las leyendas, los mitos, los cantos y poemas épicos, los encantamientos, las plegarias, los cánticos, las canciones, las representaciones dramáticas” (Unesco, 2007). Éste transmite valores, conocimientos cuyo papel es esencial para la cultura viva.

**Usos sociales, rituales y actos festivos.**- Hace mención a las costumbres de cada pueblo, donde “su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos.[...] Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades” (Unesco, 2016)

**Artes del espectáculo.** - Comprende “la música vocal o instrumental, la danza y el teatro hasta la pantomima, la poesía cantada y otras formas de expresión. Abarcan numerosas expresiones culturales que reflejan la creatividad humana y que se encuentran también, en cierto grado, en otros muchos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial” (Unesco, 2018); donde el que más destaca a nivel mundial es la música al que se relaciona más en el campo del entretenimiento.

**Técnicas artesanales tradicionales.** - “Son muy numerosas: herramientas, prendas de vestir, joyas, indumentaria y accesorios para festividades y artes del espectáculo, recipientes y elementos empleados para el almacenamiento, objetos usados para el transporte o la protección

contra las intemperie, artes decorativas y objetos rituales, instrumentos musicales y enseres domésticos, y juguetes lúdicos o didácticos”. Algunos pueden ser efímeros y otros permanecer en el tiempo.

#### **8.4 Patrimonio cultural como herramienta de desarrollo**

Las reflexiones en torno al tema han llevado a entender que el patrimonio cultural no sólo contribuye a la economía de un país promoviendo el turismo interno y externo, sino que también constituye un elemento esencial para el desarrollo de un país desde la perspectiva de las capacidades culturales de una sociedad; por lo que de esta forma

El legado cultural de una comunidad son generadoras de riqueza y de mejora en sus condiciones de vida, tanto al coadyuvar en el uso racional de sus recursos como al consolidar su identidad en un marco de respeto a la diversidad cultural (Posgrado Iberoamericano, 2017, p. 1).

De esta manera, el patrimonio cultural como herramienta de desarrollo hace mención a responder de manera equitativa a las necesidades de las sociedades; sin embargo en la actualidad se evidencia que es importante establecer un nuevo modelo

En donde la cultura ocupe un lugar central en las agendas de desarrollo, dado que es inútil hablar de la cultura y desarrollo como si fueran dos cosas separadas, cuando en realidad el desarrollo y la economía son elementos de la cultura de un pueblo, la cultura no es un instrumento del progreso material: es el fin y el objetivo del desarrollo, entendido en el sentido de realización de la existencia humana en todas sus formas y en toda su plenitud (Ramírez, 2013, p. 53).

#### **8.5 Importancia del patrimonio cultural inmaterial para los pueblos**

Como se explicó en párrafos anteriores, el patrimonio cultural inmaterial refiere según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2019) a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, a las tradiciones y expresiones culturales, a los usos sociales y actos festivos, a las artes del espectáculo y a las técnicas artesanales tradicionales; donde a nivel nacional ascienden a 7.753; ocupando el último lugar de los bienes patrimoniales en general.

De los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo se desprenden otras expresiones como la gastronomía, la medicina tradicional, las técnicas y saberes productivas tradicionales, los espacios simbólicos, la sabiduría ecológica tradicional y la toponimia.

Ahora bien, dentro de la reflexión de considerar al patrimonio cultural inmaterial dentro del rango de alta importancia para los pueblos, significa que en concordancia al desarrollo

sostenible; se hace necesario destacar aquellas características particulares que las comunidades poseen desde aquellos elementos que se manifiestan en la cotidianidad y del que entra en juego la identidad.

Por lo que será necesario promover los medios necesarios para conservar las características particulares de cada pueblo que lo diferencia de los demás pero que también promueven cohesión social, donde el patrimonio cultural inmaterial constituye un referente importante de que la cultura está viva, es decir; que ésta se expresa en la cotidianidad a través de las distintas manifestaciones culturales como la fiesta, los rituales y la gastronomía.

### **8.6 Inventario INPC del conocimiento ancestral**

Los inventarios son parte de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, “los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado”. (UNESCO, 2005)

Por tanto, los inventarios de patrimonio cultural son una herramienta para identificar, documentar y visibilizar los bienes y manifestaciones culturales propios de las comunidades y colectividades. A su vez busca facilitar el conocimiento y la apropiación social del patrimonio cultural de la Nación. (MINCULTURA, 2013).

De igual manera al realizar un inventario, permite obtener información cuan-cualitativa de las prácticas y usos según infieran los conocimientos ancestrales, de tal modo que el inventario que se realiza al obtener los datos no se esparza o se pierdan por no contar con las herramientas adecuadas, al ser preventivos se obtendrá datos relevantes que conlleven a la investigación deseada permitiendo plantear estrategias ante la información obtenida.

El Instituto Nacional del Patrimonio cultural accede a emplear fichas de registro para el inventario adoptando diferentes ámbitos de acuerdo con el tipo de estudio.

Para el registro del conocimiento ancestral se identifica la ficha A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

### **8.7 La Gastronomía y el proceso histórico**

La gastronomía “es el estudio de la relación entre cultura y alimentos” Gutiérrez (2012). Su historia se remonta desde la edad antigua desde donde se evidencia dos hechos significativos: la primera, el surgimiento del fuego que cambió las formas de vida humana y, la segunda, el paso de la agricultura y la domesticación de animales. “Algunos autores atribuyen a los persas los primeros banquetes públicos donde se servía abundante vino servido en copas de oro y vasijas de diferentes materiales, los invitados podían disponer de divanes para descansar ya que los banquetes duraban días” (Unid, 2012, p. 4).

En la edad media, la gastronomía se caracterizaba por una búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones. La cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva ya que las viandas se reducían casi exclusivamente a carnes asadas en grandes llamas.

El siglo XX vino marcado por la figura de Auguste Escoffier, que reestructuró la cocina clásica simplificándola, aligerándola y desarrollando nuevas recetas, adaptándola así a los imperativos de la activa vida de la clientela de la época.

En los países desarrollados, la gente nunca ha tenido acceso a una variedad tan grande de alimentos como en la actualidad, pero, aun así, los productos estandarizados y baratos, la comida rápida, tiene cada vez más aceptación y, con ella, va ganando terreno en las sociedades de hoy.

Los conquistadores españoles, encontraron que en Cotopaxi vivían diversas comunidades indígenas con una cultura valiosa. En la etapa preincaica, la zona fue muy poblada y cuando llegó la invasión cuzqueña la composición étnica fue alterada una vez más por la presencia de mitimaes que poblaron varias comarcas por decisión del inca. Estos pueblos aborígenes asentados en Cotopaxi, tenían una agricultura y gastronomía desarrollada y basada en los productos propios de nuestra América como el maíz, cebada, quinua, melloco; los aborígenes también usaban varias palmas que se criaban en forma silvestre en sus platos, cuyos frutos eran ricos en proteínas y grasas. Cabe mencionar que el tomate era originario de América precolombina y lo cultivaban para su consumo y sazón. (Díaz, Aníbal, 2007, p.71)

Para la obtención de la harina de maíz, usaban rallos hechos de piedra, o cocinaban el maíz con ceniza para descascararlos y poder obtener su masa que luego era usada para coladas, tortillas, o elaborar la famosa chicha etc. Las tortillas eran asadas sobre brasas envueltas sobre diferentes tipos de hojas y puestos sobre cacerolas planas hechas de barro, o elaboraban la famosa chicha;

bebida que era usada para las celebraciones religiosas y de toda índole. (Díaz, Aníbal, 2007, p.71)

Estos productos permitieron una gran productividad en sus economías y un gran salto de fuerzas productivas nos referimos básicamente a los productos tales como la quinua, el maíz, la cebada, la papa. De igual manera el tomate fue adaptado rápidamente en la gastronomía española para salsas y ensaladas, jugos, sopas, etc y luego paso a toda Europa. (Díaz, Aníbal, 2007, p.73)

Por otro parte, los españoles, trajeron a la América conquistada o vencida, los productos que estos habían introducido, entre ellos muchos condimentos tales como canela, clavo de olor, pimienta, comino etc., y productos agrícolas que luego fueron plantados y cultivados en América tales como plátano, café, cebolla, ajo, arroz, etc. De la misma manera los españoles introdujeron el cerdo, la vaca, las cabras, borregos.

### **8.7.1 Tipos de gastronomía**

Para el desarrollo de esta investigación se toma en cuenta los siguientes tipos de gastronomía por ser lo más representativos:

#### **a) Gastronomía ancestral**

La gastronomía ancestral es un elemento identitario de los pueblos antiguos relacionada a lo que somos y a donde pertenece el ser humano. Así Mintz (2003) citado en Meléndez y Cañez (2009), señala que

Comer no es una actividad puramente biológica pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado..." (p. 3).

Se entenderá así que la gastronomía ancestral lleva inserto un gran simbolismo del que destacan una serie de productos que fueron utilizados por los antepasados y que se han conservado en el tiempo.

En Ecuador, entre los productos ancestrales están la mashua que es “un tubérculo típico de la zona andina de América del sur, su cultivo en el Ecuador es mayormente en las provincias de Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua y Bolívar” (p. 16). Está así mismo la quinua del que en la sierra ecuatoriana constituye un ingrediente esencial para hacer sopas y del que aporta un gran valor nutricional y la llamada chuchuca (maíz)

Conocido en la época de los españoles como el granero de Quito, el cantón Rumiñahui tiene su historia muy arraigada con el maíz, tanto antes como después de la conquista fue el mayor grano que se sembraba en dicha zona, no solo para el consumo humano, sino también para el alimento del ganado, esto claro está después de la conquista de los españoles, ya que nuestros indígenas desconocían de los animales como las vacas, cerdos, caballos entre otros más antes de la llegada de los conquistadores. No solo servía como alimento el maíz, también existen relatos de que dicho grano servía como moneda para los indígenas, así como para los conquistadores, existen relatos alrededor del año 1559 en el cual dice “Con el mayz e otras cosas que coxen compran.... Algodón, sal e ají. (Barrera. 2012, citado en Carvajal, 2016, p. 33)

De lo que se conoce, en el Ecuador el maíz se lo consumía incluso antes de la llegada de los incas, tras lo cual se popularizó.

Otro de los productos ancestrales del país está la llamada jora, la misma que ha sido utilizada en los rituales, así como en las fiestas. En el pasado, antes de la llegada de los españoles se servía diariamente

En la actualidad es un producto desconocido para la mayoría de los ecuatorianos. No se está resembrando, por lo que la tendencia actual hacia el alza en su consumo podría acelerar la extinción de la planta. Cada vez hay menos personas que conocen la cultura y la técnica de la extracción, así como su procesamiento (Carvajal, 2016, p. 35).

#### **b) Gastronomía tradicional**

Según Ramírez y et. (2009) dice que: “La cocina tradicional ecuatoriana es una escultura de cientos de años de evolución, donde se mezcla el tiempo de sabores de todos los continentes y regiones del planeta (...) depositaron sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas, frutales, granos, animales y otros. Que unidos a los que ya existen a esta tierra, dieron origen a lo que hoy existe. Toda esta rica tradición está obligado a mantenerla, ya que representa parte sustancial a la cultura, historia e identidad” (p.23).

Los platos tradicionales que se preparan en fechas especiales en las que un plato es parte cada costumbre. Es una combinación con la cultura autentica de los pueblos, la cocina ecuatoriana posee una variedad de alimento propios de nuestra región.

#### **8.7.2 Turismo y gastronomía**

El campo de la gastronomía se ha apoderado de nuevos espacios como el del turismo, desde donde se ha convertido en un factor dinamizador de la economía de un país al mostrar la gran

variedad de alimentos que una zona o país posee en restaurantes y espacios públicos o ferias gastronómicas. Así, juntamente con destinos ya clásicos como la playa y el sol,

Están surgiendo otros productos turísticos que dan respuesta a determinados segmentos de la población. Fruto de estas nuevas demandas entre las que destacan las rutas alimentarias, surgiendo un nuevo concepto de turismo, el gastronómico, entendido como el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, que involucra el desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato o conocer el proceso de elaboración del mismo (Oliveira, 2011, citado en Oliveira, 2011, p. 263).

Sin embargo, se debe resaltar que

La práctica del turismo gastronómico no puede solamente ser estimada como la simple visita a un destino por sus restaurantes, sino, considerando a los alimentos y su producción como un elemento cultural en el que interactúan y se benefician varios actores con diferentes relaciones (stakeholders) y que por lo tanto tiende a ser considerado como una gran industria creativa y cultural (Iturralde, 2014, p. 3).

Por lo que la apuesta se dirige a promocionar la gran variedad gastronómica que una zona, región o país posee siendo ésta un factor motivador para atraer un mayor número de turistas, pero, a la vez, demostrar a través de ésta su identidad cultural que con los años ha permanecido de generación en generación.

### **8.7.3 Gastronomía y patrimonio cultural inmaterial**

Como elemento del patrimonio cultural inmaterial de un pueblo, la gastronomía de un país constituye un referente importante de la identidad, la misma que se caracteriza por la tradición histórica del que aunque no ha perdido su esencia, se ha ido adaptando al mundo contemporáneo; por lo que “en la actualidad la gastronomía ejerce un papel como elemento integrador y catalizador de un sentimiento de identidad colectiva, que hace que un individuo se sienta perteneciente a una comunidad y que genere una serie de valores culturales compartidos” (La Rioja, 2017).

Se entenderá así que la gastronomía es “un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar” (Fusté, 2016, p. 2) donde se configura como un elemento que transmite la cultura de un pueblo. Sin embargo, fue sólo hasta el 2010 cuando la Unesco reconoce este campo como parte del

patrimonio cultural inmaterial; constituyendo con el tiempo en un factor de atracción tanto para el turismo nacional como internacional.

En Ecuador, según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, este campo se encuentra dentro del área de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; donde está en el primer lugar con 1.116 elementos que integran la gastronomía, seguido por la medicina tradicional con 455.

Así hasta el 2017, según el Ministerio de Cultura y Patrimonio “Unos 700 productos han sido catalogados como parte del patrimonio cultural alimentario del país” (El Universo, 2017).

### **8.8 Guía gastronómica ancestral**

En términos generales, una guía se define como una serie de procedimientos a seguir para llegar a un asunto en especial. En el campo de la gastronomía se señala como “aquella guía (...) la presentación de sus platos, estableciendo en este procedimiento, técnicas, culinarias, características y uso de los géneros a utilizar (...) que facilite la comprensión, simplifique el trabajo y por ende permita el desarrollo y aplicación” (Fuerez, 2013, p. 20).

De este modo una guía gastronómica ancestral cultural se relaciona con toda aquella información que se pueda proporcionar para preservar costumbres ancestrales en relación con la práctica culinaria del que destaca la identidad gastronómica de un pueblo, cuyas tradiciones y costumbres varían de una cultura a otra.

Las partes de una guía son las siguientes:

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

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

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

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

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

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

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

(Fuerez, 2013, p. 21)

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

El presente trabajo se fundamentará en los planteamientos del enfoque cualitativo; dado que se caracterizará la gastronomía del cantón Latacunga, además el investigador se involucrará directamente en el ambiente cultural con una visión contextualizada, dada a su inmersión en el campo y consciente que jamás podrá manipular y controlar las variables de estudio (Hernández, 2006).

Constituye una investigación transversal al recolectar datos en un solo corte en el tiempo y el tipo de investigación es descriptiva pues mediante la observación y la entrevista se podrá relatar todos los acontecimientos gastronómicos ancestrales del cantón Latacunga.

Para la construcción de la fundamentación conceptual, fue indispensable la investigación documental mediante la revisión bibliográfica respecto al tema de investigación, ello permitirá detectar, ampliar, profundizar, analizar y criticar diversos enfoques, teorías, conceptualizaciones y posicionamientos de los autores que conformaran el presupuesto teórico sustento de la presente investigación.

Para levantar el diagnóstico situacional, se recabó información referente a la situación sociocultural, económica, ambiental y turística del sector de estudio, a través de la indagación de fuentes secundarias

En la elaboración del inventario, fue necesario el acercamiento a los actores claves en las diferentes zonas del cantón, a quienes se le realizó la entrevista y nos facilitaron con la información sobre los platos con los ingredientes ancestrales que antiguamente se preparaban, para lo cual se utilizaron las fichas del INPC.

En relación a la elaboración de la guía gastronómica, se sistematizó la información con la creación de la Guía gastronómica ancestral, la misma que incluye información detallada de los platos denominados ancestrales que incluyen sus ingredientes y su manera de preparación.

Los métodos teóricos utilizados son:

### **9.1 Metodología del INPC**

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011) a través del registro, inventario y catalogación da conocer cualitativa los bienes culturales patrimoniales; este proceso secuencial permitió reconocer a los bienes culturales por ser excepcionales y que merecen ser conservados, protegidos y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones.

### **9.2 Método inductivo**

Desde las observaciones particulares se logró determinar conclusiones generales, traducidas desde la toma de información hasta la elaboración de la guía gastronómica ancestral del sector de estudio.

### **9.3 Método de observación científica**

Permitió conocer la realidad mediante la percepción directa del objeto de estudio, fundamental para la etapa de diagnóstico y para inventariar el patrimonio cultural inmaterial investigado.

### **9.4 Método etnográfico**

Contribuyó a describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos o prácticas de grupos, culturas y comunidades (Patton 2002), ello fue fundamental en el proceso de recopilación de información sobre la gastronomía ancestral de Latacunga.

Las técnicas e instrumentos desarrollados son:

### **9.5 Ficha del INPC**

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

### **9.6 Técnica de observación directa**

Mediante esta técnica se pudo observar el estado actual del lugar de estudio, con el fin de obtener información y registrarla para su posterior análisis, ya que fue un elemento fundamental del proceso investigativo.

### **9.7 Técnica de la entrevista, instrumento guía de preguntas**

Esta técnica se realizó adultos mayores seleccionados, especialmente en las parroquias del campo donde se pudo encontrar con mayor facilidad, con la ayuda de la guía de preguntas se pudo recolectar información suficiente para realizar el inventario de la gastronomía ancestral y a su vez crear la guía gastronómica ancestral del Cantón.

### **9.8 Herramientas**

#### **9.8.1 Registro fotográfico**

Con el uso de cámaras fotográficas, se tomaron las respectivas fotografías de cada una de los platos considerados ancestrales, para usarlas en las fichas del INPC y posteriormente en la guía gastronómica.

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

## 10.1 Reseña histórica

Según investigaciones previas presentadas por Yáñez (2016-2028) la ciudad de Latacunga, ubicada en la provincia de Cotopaxi, denominada antiguamente tambo de “Tacunga” en tiempos precoloniales tuvo su apogeo en los siglos XV al XVIII, se entrelazaban muchos obrajes y propiedades agrícolas que hacían de su sector un importante y privilegiado sitio para las industrias de aquella época, mismas que tuvieron trascendencia no solo nacional sino en toda la Real Audiencia de Quito.

Latacunga se fundó el 27 de octubre de 1584, día de San Vicente Mártir, santo de la iglesia católica a quien veneraban los "tacungueños" en una ermita, junto al altar mayor de San Francisco (la primera iglesia de la ciudad). El acto de fundación lo presidió el sevillano Juan Antonio de Clavijo, quien era versado en Jurisprudencia y Cánones, conecedor de la lengua quichua y hombre de ejecutorias en varias ciudades del centro del actual Ecuador. A partir de esta fundación, el mismo Clavijo realizó la señalización para la ubicación de los estamentos civiles, administrativos y religiosos. Latacunga es una de las pocas ciudades de Latinoamérica que aún conserva su primitivo trazado "dameral" (tablero de damas) urbano, donde se han conservado en el mismo sitio las principales edificaciones tanto civiles como religiosas. Los antiguos planos de la ciudad y los documentos historiográficos pueden testimoniar lo dicho. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

Lamentablemente el desconocimiento histórico de muchos latacungueños ha hecho que el 27 de octubre pase por desapercibido en la celebración de las fechas históricas importantes de nuestra ciudad.” En la colonia, Latacunga fue muy prodigiosa, el movimiento económico tenía todo el año cifras muy altas, pero, la influencia negativa de la naturaleza hizo que muchas "inversiones" salieran de la ciudad, ya que los movimientos telúricos y las erupciones del volcán Cotopaxi hicieron inclusive que muchos latacungueños migraran hacia otras ciudades del Ecuador”. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028, pág. 11)

En la colonia, Latacunga fue muy prodigiosa, se establecieron muchos obrajes y por lo tanto la economía política de la región estaba en auge, el movimiento económico tenía todo el año cifras muy altas, pero, la influencia negativa de la naturaleza hizo que muchas "inversiones" salieran de la ciudad, ya que los movimientos telúricos y las erupciones del volcán Cotopaxi hicieron inclusive que muchos latacungueños migraran hacia otras ciudades del Ecuador. A finales del siglo XVIII, la ciudad tenía cerca de 20 mil habitantes, sin embargo, en el censo ordenado por García Moreno, en 1861 la población urbana de la ciudad apenas llegó a 5 mil

habitantes. Latacunga fue elevada a Villa el 11 de noviembre de 1811 y, en la misma fecha 9 años después obtuvo su independencia. El 6 de marzo de 1851, los legisladores aprueban la creación de la Provincia de León, con los cantones Latacunga y Ambato. El 18 de marzo confirmó la creación y publicada el 26 de mayo de 1851. El 9 de octubre del mismo año, el presidente José María Urbina, ratificó la creación de la provincia, pero con el nombre de "León", en 1852 se incorporó el cantón Pujilí con sus parroquias Zapotal y Quevedo. En 1861 se separaron Latacunga y Ambato constituyéndose en provincias independientes. El 31 de mayo de 1938 el jefe supremo, General Alberto Enríquez, decretó el cambio del nombre de León por Cotopaxi, con 5 cantones. En el proceso histórico de la provincia, Cotopaxi ha labrado su desarrollo, facilitado por la circunstancia geográfica que le hizo beneficiaria de obras viales, ferroviaria, aeropuerto y de otra índole, necesarias para aumentar y evacuar su producción agropecuaria a la que se dedica mayoritariamente su gente, junto con el adelanto del comercio y la industria.(Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028, pág. 12)

### **10.2 Diagnóstico situacional del Cantón Latacunga**

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del cantón que en este caso es la el Cantón Latacunga. Los datos se obtuvieron de fuentes fidedignas como es el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028.

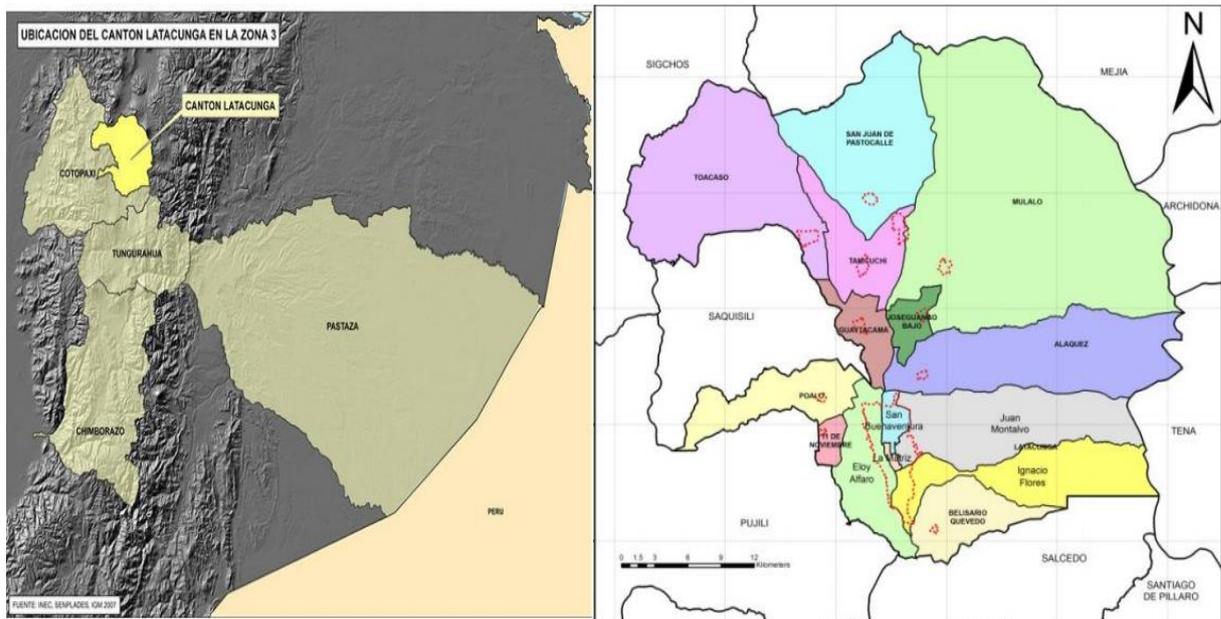
### 10.2.1 Ubicación

**Tabla 3:** Datos Generales

<b>Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Latacunga</b>	
<b>Año de creación</b>	1534
<b>Año fundación definitiva</b>	1584
<b>Población total al 2014</b>	183446 habitantes
<b>Extensión</b>	138630,60 has.
<b>Clima</b>	Ecuatorial de alta montaña que va desde 0°C a 6°C Ecuatorial Mesotérmico seco va desde los 10° a 20°C Ecuatorial Mesotérmico semi-húmedo va desde 13° C a 18°C y Nival. En las áreas cercanas a los volcanes Cotopaxi e Illinizas se identifican temperaturas de 0°C a 6°C
<b>Limites</b>	Al Norte: Cantón Mejía y Sigchos Al Sur: Salcedo y Pujilí Al este: Archidona y Tena Al Oeste: Saquisilí, Pujilí y Sigchos

Adoptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

**Gráfico 1.** Ubicación geográfica del área de estudio.



Fuente: (Gavilanes, 2009)

El cantón se divide en las siguientes parroquias urbanas: Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (La Laguna), Juan Montalvo (San Sebastián), La Matriz, San Buenaventura. Y rurales: Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulaló, Tanicuchi, Guaytacama, Alaquéz, Poaló, Once de Noviembre, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028).

### 10.2.2 Diagnóstico sociocultural

**Tabla 4:** Socio- Cultural

<b>Población</b>	170.489	Constituida por 15 parroquias dentro del Cantón Latacunga.
<b>Análisis Demográfico</b>	<b>Población Hombres:</b> 87954	2.991 (47%)
	<b>Población Mujeres:</b> 94180	3.368 (53%)
<b>Etnia</b>	Mestiza: 92.078	
	Indígena: 11.316	
	Blancos: 1.499 ( <b>Anexo 9</b> )	
<b>Tradiciones Festivas</b>	Festividad de la Mama Negra Bailes de Inocentes Fiesta de la Virgen de las Mercedes Fiesta en Honor a la Santísima Cruz en el Barrio Joseguango Alto Fiesta en Honor al Dr. San Buenaventura que se celebra en la parroquia del mismo nombre Feria taurina San Isidro Labrador Fiestas de Carnaval	

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

**Tabla 5:** Diagnóstico Sociocultural

<b>Variable</b>	<b>Descripción</b>	<b>Porcentajes</b>	
Educación	La educación es un ente importante para la sociedad del Cantón sin embargo por necesidades económicas algunas personas no pueden terminar sus estudios.	68,20%	
Nivel de instrucción	El nivel de instrucción en la población cantonal es de secundaria.		
Salud	El organismo encargado de salud es el Ministerio de Salud Pública, es la entidad encargada de la regulación, planificación, coordinación, control y gestión de la Salud Pública ecuatoriana. El Ministerio de Salud ha dotado al cantón con 16 establecimientos de salud como se muestra a continuación en el siguiente cuadro, para esto se han categorizado por tipos los cuales son; A laboran 8 horas, B laboran 12 horas y C laboran 24 horas, debido a la regionalización los centros de Colatoa y Once de noviembre están próximos a cerrarse.	<b>Centros de salud</b>	<b>Tipo</b>
		Latacunga	B
		Loma Grande	A
		Patatán	B
		San Buenaventura	B
		Lasso	C
		Mulaló	A
		Joseguango Alto	A
		Joseguango Bajo	A
		Colatoa	A
		Álaquez	A
		Palpo	A
		Belisario Quevedo	A
		Poaló	A
Toacaso	A		
Once de Noviembre	A		
Identidad cultural y sentido de pertenencia	El dato que se tiene con respecto a la auto identificación se reconoce como mestizo e indígena	Mestizo 83,30% Indígena 16,70%	
Lengua	La población asentada en el cantón Latacunga habla español y kichwa.	Español: 80% Kichwa: 20%	

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

Según el diagnóstico sociocultural del cantón Latacunga (tabla 5) se pudo verificar que la educación está representada por el 68,20% de la población ya que es un derecho para todo ciudadano sin embargo aún existe el analfabetismo representado por el 31,80% de la localidad. La salud es un bien elemental en el país, es por eso que Ministerio de Salud ha dotado al cantón con 16 establecimientos que brinden atención médica para la población.

Su identidad cultural y sentido de pertenencia se auto identifica mestizo representada por el 83,30% de la población mientras que el 16,70% está representado por la población indígena.

### 10.2.3 Diagnóstico Económico

**Tabla 6:** Diagnóstico Económico

<b>Actividades</b>	<b>Población económicamente activa</b>
Agricultura, Ganadería, Silvicultura, y pesca.	34%
Comercio al por mayor y menor	15%
Sector de Industria Manufacturera	13%
Sector público	14%
Otros	20%
Desocupados	4%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

Con el diagnóstico económico del cantón se pudo constatar (tabla 6) que la principal actividad económica es la Agricultura, Ganadería, Silvicultura, y pesca con el 34% esto se da en zonas rurales del cantón, mientras que el comercio al por mayor y menor con el 15% se da en la zonas urbanas es decir las personas se dedican a exportar productos de una provincia a otra, en el sector de industria manufacturera con el 13% se dedican a la producción textil, calzado, entre otras; el sector público con el 14% representado por funcionarios de gobiernos cantonales y parroquiales, ministerios de turismo, medio ambiente, entre otras entidades públicas dedicados al desarrollo del cantón. Otros, con el 20% representados por las actividades turísticas, agencian de viajes, establecimientos de ocio y recreación, el 4% representado por la población desempleada.

### 10.2.4 Diagnóstico Ambiental

Tabla 7: Diagnóstico Ambiental

<b>ANÁLISIS GEOGRÁFICO AMBIENTAL</b>	
<b>FACTOR</b>	<b>RESULTADO</b>
<b>Temperatura</b>	Entre 14,3°C y 12,9°C,
<b>Precipitación</b>	Máxima de 54,4 mm y mínima con 37,9 mm
<b>Evapotranspiración</b>	700-750mm
<b>Humedad Relativa</b>	83%
<b>Usos y cobertura del suelo</b>	Pastizal: 20% Áreas protegidas 15% Bosque nativo 9% Cultivo 30% Área poblada 26%
<b>Flora</b>	Se puede encontrar especie herbáceas, arbustivas y maderables entre ellas se encuentra eucalipto, ciprés, pino, arrayan, capulí, higuera, lechero, puma maqui, sauco, romerillo, cedro, malva, quishuar, aliso guarumo, paja, gramilla, colca, diente de león, lengua de vaca, etc.
<b>Fauna</b>	Debido a la variedad de pisos se puede observar varios animales dependiendo de su hábitat como son roedores, osos andinos, ardilla, zorrillo, etc.; en cuanto a aves se puede encontrar: cóndor, perdiz, Huairachuro, guarro, colibríes.

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

Con el diagnóstico ambiental (tabla 7) se pudo tener un conocimiento claro sobre las características biofísicas del cantón; la cobertura total y usos del suelo en el cantón Latacunga están distribuidas de la siguiente manera: pastizal 20%, áreas protegidas 15%, bosque nativo 9%, cultivo 30%, área poblada 26%, además pose flora y fauna nativa.

### 10.2.5 Diagnóstico Turístico

**Tabla 8:** Diagnóstico turístico

<b>Actividades turísticas que ofrece Latacunga</b>	<b>Atractivos turísticos</b>	<b>% de actividades turísticas.</b>
Aventura	Volcán Cotopaxi, Geología e historia	28%
	Parque Nacional Cotopaxi (ascensos al Volcán)	
	Laguna de Limpiopungo	
	Área Nacional de Recreación el Boliche	
	Nevado Ilinizas	
	Cerro Putzalahua	
	Cerro Morurco	
Culturales	Centro histórico de Latacunga	20%
	Iglesia la Merced	
	Iglesia San Agustín	
	Iglesia San Francisco	
	Iglesia Nuestra Señora del Salto	
	Iglesia Santo Domingo	
	Iglesia La Catedral	
	Edificio de la Universidad de las Fuerzas Armadas	
	Molinos de Monserrat	
	Parque Vicente León	
	Edificio de la gobernación de Cotopaxi	
	Estación del Tren Latacunga	
	Hacienda San Agustín de Callo	
	Hacienda Tilipulo	
	Hostería la Ciénega	
Mama Negra		
Gastronomía de Latacunga		
Ecoturismo	Parque Nacional de Altura "Cotopaxi" Área Nacional de Recreación "El Boliche"	15%
Gastronómico	Chugchucaras	9.3%
	Fritada	
	Chaguarmisque (Dulce de cabuya con arroz de cebada),	
	Allullas	
	Queso de hoja	
	Tortillas de papa	
	Tortillas de maíz	
	Motecón chicharrón	
	Caldo de gallina	
	Papas con cuy	
Yahuarlocro		
Etnoturismo	Parroquia Poaló	10%
Comunitario	Iniciativas de turismo comunitario (Pastocalle, Belisario Quevedo y Mulaló)	15%
Negocios	Varios	2,7%
Total		100%

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

Las actividades turísticas que posee el cantón Latacunga esta representadas de la siguiente manera (tabla 8): aventura con el 28%, cultural con el 20%, ecoturismo con el 15%, gastronómico con el 9,3%, etnoturismo con el 10%, comunitario con el 15% y negocios con el 2,7%, representando así el movimiento del visitante al cantón. Razón por la cual el turismo tiene efectos en la economía y en el entorno natural que genera directa e indirectamente un aumento de la actividad económica en los lugares visitados.

Con la afluencia de turistas mediante la actividad turística ya sea natural o cultural, el visitante necesitara alimentarse con la gastronomía local del cantón.

Los atractivos culturales que se encuentra en la ciudad de Latacunga engloban turismo histórico-cultural, ya sea por sus edificios, haciendas, iglesias, entre otras que fueron construidas años atrás dándole un valor simbólico y representativo para el Cantón.

El turismo natural comprende paisajes únicos del Cantón, en los cuales se puede realizar diferentes actividades turísticas como: trekking, cabalgata, ascensos al Volcán Cotopaxi, nevados, entre otros.

### **10.3 La Comida en el Cantón Latacunga**

La comida en el cantón Latacunga se ha ido formando de la mezcla de tradiciones que se ha conservado con el pasar de los años, lo cual hace que comparta muchas de las características de la comida de otras provincias serranas dedicadas a la agricultura. Al uso de cereales, como el trigo, cebada, quinua, maíz, se agregan los granos; arveja, fréjol, habas, lentejas, chochos, los tubérculos como la papa y las ocas. Esta gastronomía en sí, se complementa con la cría de animales como el cuy, la gallina, el borrego, el cerdo y vacas.

En el caso de esta investigación es importante mencionar, los principales productos usados en esta gastronomía, datan de épocas pasadas melloco, la cebada, maíz, quinua etc. Con la llegada de españoles carnes de res y de cerdo, así como las aves fueron agregados al menú de los Latacungueños.

### **10.4 Resultado del Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Latacunga**

Para la realización del inventario de la gastronomía ancestral se utilizaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del ámbito 4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.) donde se registraron los platos o alimentos que hemos considerado como ancestrales.

En cuanto al registro del inventario, fue necesario el acercamiento hacia los adultos mayores principalmente en las parroquias del campo del cantón Latacunga donde se logró encontrar con mayor facilidad para la realización de las entrevistas, por lo tanto, nos facilitaron relatando sobre los platos con los ingredientes ancestrales que antiguamente se preparaban y los que aún se siguen consumiendo hasta el día de hoy.

Para esto se realizó la técnica de la entrevista con la guía de preguntas encontrando 10 adultos mayores con un aproximado de 70 a 80 años de edad.

A continuación, en la tabla se detalla de los platos registrados de las entrevistas realizadas a los adultos mayores, hemos escogido los que tienen ingredientes ancestrales:

**Tabla 9:** Inventario de los Platos ancestrales

<b>PLATO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>DETALLE DE CONSUMO</b>
<b>Runahucho</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Cuy</li> <li>▪ Mote</li> <li>▪ Colada de haba</li> </ul>	Fiestas Bodas
<b>Chahuarmishqui</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cabuya</li> <li>▪ Cebada</li> </ul>	Ferías Fiestas
<b>Champús</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maíz quebrado o harina de maíz</li> <li>▪ Mote</li> </ul>	Fechas festivas Mingas
<b>Colada de haba</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harina de haba</li> <li>▪ Cuy o carne de res</li> </ul>	Cotidianamente
<b>Colada de Arveja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harina de arveja</li> <li>▪ Cuy</li> </ul>	Cotidianamente
<b>Ají de piedra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ají</li> </ul>	Fiestas Bodas Cosechas
<b>Cariucho</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Maní</li> <li>▪ Ají</li> <li>▪ Cuy o carne de res</li> </ul>	Fiestas Bodas Cosechas Mingas
<b>Cocinado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Habas</li> <li>▪ Ocas</li> <li>▪ Melloco</li> <li>▪ Choclo</li> </ul>	Fiestas Fechas festivas Cosechas Mingas
<b>Tortillas de maíz en tiesto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harina de maíz</li> </ul>	Cotidianamente
<b>Uchucuta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papas</li> <li>▪ Maní</li> <li>▪ Ají</li> </ul>	Mingas Cosechas Fiestas

Elaborado por: Leonardo Robles

**Tabla 10:** Resultado del inventario de las parroquias seleccionadas

<b>Parroquias</b>	<b>Cantidad</b>
La Matriz	1
Belisario Quevedo	1
Guaytacama	2
Poaló	1
Toacaso	2
Pastocalle	1
Alaquéz	1
Mulaló	1
<b>Total</b>	<b>10</b>

Elaborado por: Leonardo Robles

En el cantón Latacunga se han identificado 10 platos ancestrales gastronómicos relacionados con la identidad y cultura, (tabla 9 ) localizados en las zonas rurales en su gran mayoría.

El cantón Latacunga cuenta con 15 parroquias: 5 urbanas y 10 rurales, donde realizamos la investigación acerca de las gastronomía ancestral; las parroquias rurales fueron las zonas donde hubo mas acogida y relevancia acerca de los platos ancestrales debido que conservan aún tradiciones y costumbres.

Las parroquias: Toacaso, Belisario Quevedo, Guaytacama, Poaló, Pastocalle, Alaquéz y Mulaló, fueron escogidas porque son parroquias rurales la mayoría de sus habitantes se dedican a la agricultura y ganadería, ellos mantienen tradiciones agrícolas, un claro ejemplo es cuando ellos se reúnen para las famosas mingas o incluso suelen realizar reuniones para las cosechas de la siembras . Después de haber terminado la cosecha o minga el anfitrión suele servir el runahucho que es el cuy asado con mote y papas en un plato de barro, así como también el llamado cocinado en agradecimiento por la mano de obra prestada. Así nace la tradición de mantener estos platos ancestrales que además se ha relacionado con la cultura que tienen las parroquias del cantón Latacunga.

Es importante mencionar que existen otras razones por las cuales estas parroquias fueron escogidas, pues mantienen tradiciones y costumbres que hacen de estos platos prevalecer en la actualidad. Al momento de realizar la investigación se pudo constatar que en las parroquias rurales realizan fiestas, bodas, cosechas y fechas festivas como (pascua, finados,etc) bajo una etiqueta tradicional.

Actualmente se siguen sirviendo: colada de haba, arveja, ají de piedra, tortilla de tiesto, champús , chahurmishqui que las ofrecen en los sectores mencionados como una manera de

impulsar el turismo comunitario por ejemplo en Belisario Quevedo se puede encontrar la colada de haba, que es preparado con los productos propios del lugar; los turistas después de realizar el ascenso al Putzalahua suele consumir este alimento ancestral, algunos lo hacen por descubrir su sabor y otros por sus propiedades nutritivas.

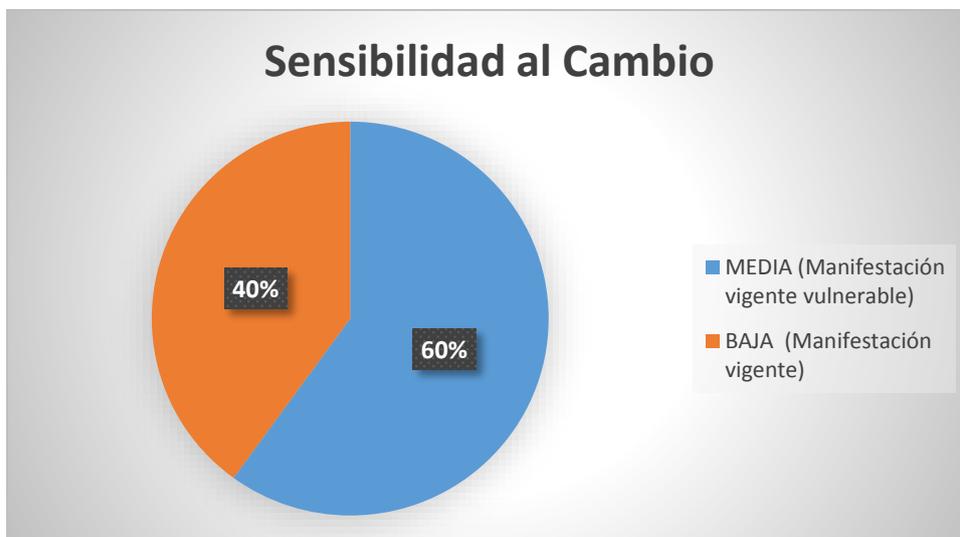
**Tabla 11:** Resumen Fichas INPC

Ámbito	Subámbito	Nombre del Plato	Localidad	Detalle de Procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimiento y usos relacionados a la naturaleza y el universo	Gastronomía Ancestral	Runahucho	Toacazo	Padres /Hijos	(MEDIA)
		Chahuarmishqui	La matriz	Padres /Hijos	(MEDIA).
		Champús	Aláquez	Padres /Hijos	(MEDIA)
		Colada de haba	Belisario Quevedo	Padres /Hijos	(BAJA).
		Colada de Arveja	Guaytacama	Padres /Hijos	(BAJA).
		Cariucho	Toacazo	Padres /Hijos	(BAJA)
		Ají de piedra	Poaló	Padres /Hijos	(MEDIA)
		Cocinado	Mulaló	Padres /Hijos	(BAJA)
		Tortillas de maíz en tiesto	Guaytacama	Padres /Hijos	(MEDIA)
		Uchucuta	Pastocalle	Padres /Hijos	(MEDIA)

**Fuente:** Fichas INPC

**Elaborado Por:** Leonardo Robles

**Gráfico 2** Sensibilidad al cambio



**Elaborado por:** Leonardo Robles

### 10.5 Interpretación de resultados:

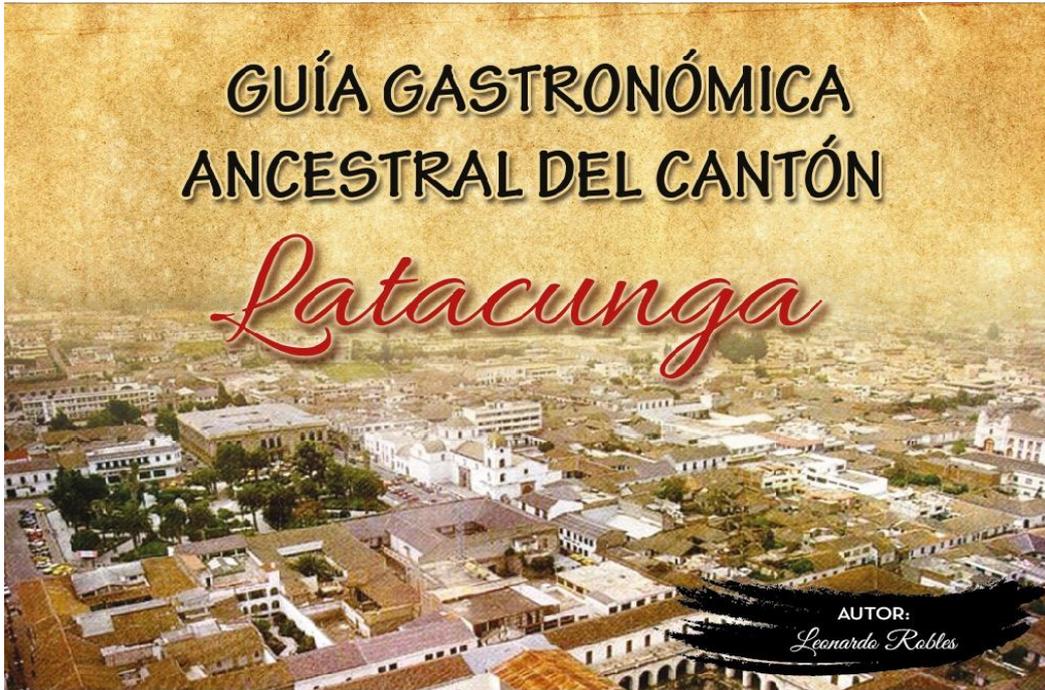
Como resultados obtenidos de la investigación tenemos 10 platos que hemos denominado ancestrales. Esto quiere decir que del **100 %** de los platos registrados el **40 %** tienen un estado de **sensibilidad al cambio baja** que corresponde a los platos que se mantienen vigentes y se han logrado mantener de generación en generación de padres a hijos después de la conquista española, mientras que el **60%** con un estado de **sensibilidad al cambio Media** aún se mantienen vigentes pero se encuentran vulnerables, ya que con el pasar del tiempo estos platos podrían llegar a perderse. Luego de esto se puede evidenciar que los habitantes han añadido a sus platos nuevos alimentos como cárnicos, vegetales, lácteos entre otros pero que básicamente mantienen su legado ancestral lo que ahora llamamos comida tradicional.

### 10.6 Diseño de la Guía

- Una vez ya finalizado el inventario de la gastronomía ancestral se procede a sistematizar la información más importante con la creación de la guía.
- Para la portada y contraportada se pondrá una imagen que represente la gastronomía ancestral, con fotografías de sus platillos de una forma llamativa, los sellos de la Universidad técnica de Cotopaxi y de la carrera de Ingeniería en ecoturismo y el nombre del investigador.
- En la siguiente página se dará una corta presentación explicando sobre la investigación.
- Después una breve descripción acerca del Cantón Latacunga
- Seguidamente el índice de la guía Gastronómica
- Para el recetario se describe cada plato que incluirá los ingredientes, preparación e información extra con su respectiva fotografía.
- Para el diseño de la guía se utilizó el programa Adobe Ilustrador.

### 10.6.1 Estructura de la Guía

Ilustración 1 Portada



Elaborado por: Leonardo Robles

Ilustración 2 Imagen representativa de la gastronomía



Elaborado por: Leonardo Robles

### Ilustración 3 Índice

PRESENTACIÓN	4
DESCRIPCIÓN DEL CANTÓN LATACUNGA	5
LISTADO DE PLATOS ANCESTRALES	6
GLOSARIO	8
COLADA DE HABA	9
COLADA DE ARVEJA	10
UCHUCUTA	11
RUNAHUCHO	12
CARIUCHO	13
CHAHUARMISHQUI	14
CHAMPÚS	15
COCINADO ( Bandeja Andina)	16
AJI DE PIEDRA	17
TORTILLAS DE MAÍZ EN TIESTO	18

Elaborado por: Leonardo Robles

### Ilustración 4 Presentación



## Presentación

La Guía gastronómica Ancestral se realizó con el fin de recuperar el valioso conocimiento de las distintas comidas preparadas con productos nativos cosechados dentro de nuestro cantón, con un alto valor nutricional consumidos por nuestros antepasados. La gastronomía ancestral se encuentra dispersa por el cantón Latacunga, especialmente en las parroquias rurales del cantón, teniendo en cuenta que aún muchos de estos alimentos se siguen sirviendo en fiestas, bodas y consumo diario ya que la alimentación forma parte de la cultura de un pueblo por esta razón es necesario que conozcan su riqueza gastronómica y revaloricen el legado ancestral. Gracias a los diferentes actores claves se logró obtener como resultado 10 platos que son preparados a base del maíz, papa, habas, arvejas que corresponden a la gastronomía ancestral con trascendencia cultural, los mismos que han sido transmitidos de generación en generación de nuestros padres a hijos.

Espero que disfruten del contenido de esta guía donde está plasmado la riqueza ancestral de nuestro bello cantón Latacunga.



Elaborado por: Leonardo Robles

**Ilustración 5** Descripción del Cantón Latacunga

## Descripción del Cantón Latacunga



El Cantón Latacunga se encuentra junto al volcán Cotopaxi y en las entrañas de los bellos paisajes de los llinizas, posee una extensión 1 377,2 km<sup>2</sup> y su clima varía entre los 2 a 17°C. con una población de 170.489 habitantes aprox. Se encuentra conformada por 5 parroquias urbanas y 10 parroquias rurales ,su creación fue el 25 de Junio de 1824 decretado por el Gral. Francisco de Paula Santander

Latacunga es cabecera del cantón de su mismo nombre es llamada por algunos la "ciudad de los puentes, su nombre proviene de las palabras "llacta kunka" que significa "Dios de las Aguas", es una atractiva ciudad que abarca cantidad de tradiciones y posee una arquitectura colonial y española y su población es trabajadora y amable.

Entre sus fiestas, la mama negra es la más popular y colorida, se celebra cada 24 de septiembre en honor a la Virgen de la Merced, es una de las más hermosas fiestas de nuestra serranía ecuatoriana.



**Elaborado por:** Leonardo Robles

**Ilustración 6** Listado de platos ancestrales

## Listado de Platos Ancestrales

<p><b>SOPAS</b> Colada de haba Colada de Arveja Uchucuta</p>	
<p><b>PLATOS FUERTES</b> Runahucho Cariucho</p>	
<p><b>BEBIDAS</b> Chahuarmishqui Champús</p>	
<p><b>Acompañantes</b> Cocinado Ají de piedra Tortillaz de maíz en tiesto</p>	



**Elaborado por:** Leonardo Robles

Ilustración 7 Recetario



Elaborado por: Leonardo Robles

Ilustración 8 Glosario de términos

GLOSARIO <i>de Términos</i>	
<b>GUÍA:</b>	Se refiere a un documento o catálogo que contiene una lista sobre un tema.
<b>GASTRONOMÍA:</b>	Es la actividad que se encarga de la preparación de alimentos y usos culinarios propios de un determinado lugar
<b>ANCESTRAL:</b>	Se relaciona a los hechos pasados del cual un individuo o grupo de individuos descendientes.
<b>COLADA:</b>	Mezcla espesa de una o más sustancias.
<b>PENCO:</b>	Es una planta parecida a la sábila, pero bastante más grande. Se lo conoce como cabuya o chaguar que es un (nombre quichua)
<b>TIESTO:</b>	Recipiente circular hecho a base de barro utilizado para tostar alimentos.
<b>UCHUCUTA:</b>	Termino quechua que significa granos tiernos cocidos con ají y hierbas.
<b>RUNAHUCHO:</b>	Termino kichwa "runa" que significa ser humano o persona, y "uchu", ají
<b>CARIUCHO:</b>	Termino en kichwa, kari -uchu, que significa "ají macho"
<b>CHAHUARMISHQUI:</b>	Termino quichua de dos palabras que son chahuar = penca y mishqui = dulce
<b>CHAMPÚS:</b>	Proviene del quechua chhapuy que significa "mezclar harina con agua"

Elaborado por: Leonardo Robles

Ilustración 9 Colada de haba



*Colada de Haba*

**PREPARACIÓN:**  
Se prepara un refrito con el ajo y la cebolla y se agrega agua. Cuando hierve se agrega el cuy en presas, o la carne de chacho, y se añade el culantro y el perejil. Luego se retira la carne. Aparte se hace una mezcla con la harina de haba y un poco de agua, y se agrega lentamente al caldo. Una vez que ha espesado un poco se agregan las presas de cuy cocinado.

**INGREDIENTES**

- Harina de haba
- Ajo
- Cebolla
- Culantro y perejil
- Cuy o carne de chanko

**INFORMACIÓN EXTRA**  
El haba, fue traída por los españoles durante la Colonia. Con el tiempo se convirtió en un producto representativo de los pueblos indígenas de la sierra, se lo prepara para las fiestas de las comunidades o se lo consume en forma cotidiana. Además, la colada de haba posee un alto valor nutricional ya que además es rica en proteína animal y vegetal.

9

Elaborado por: Leonardo Robles

Ilustración 10 Colada de arveja



*Colada de Arveja*

**PREPARACIÓN**  
Se prepara un refrito con el ajo y la cebolla y se agrega agua. Cuando hierve se agrega el cuy en presas, o la carne de chacho, y se añade el culantro y el perejil. Luego se retira la carne. Aparte se hace una mezcla con la harina de arveja y un poco de agua, y se agrega lentamente al caldo. Una vez que ha espesado un poco se agregan las presas de cuy cocinado.

**INGREDIENTES**

- Harina de Arveja
- Ajo
- Cebolla
- Culantro y perejil
- Cuy o carne de chanko

**INFORMACIÓN EXTRA**  
Este plato está preparado claramente con el grano de arveja; el mismo que lleva un proceso de transformación. Para su conversión el grano de arveja es recogido de los campos, luego llevado a casa para ser secado y posteriormente molido, transformado así en harina de arveja; Se lo prepara para las fiestas populares, pero más lo consumen las comunidades campesinas que están alejadas de la ciudad.

10

Elaborado por: Leonardo Robles

**Ilustración 11 Uchucuta**



## Uchucuta

**PREPARACIÓN:**

Cocinar todos los granos y legumbres, por separado, en agua con sal. Agregar la mezcla el zapallo, zambo. Mover constantemente hasta que estén bien cocidos. Agregar la leche. Adicionar todos los granos y legumbres previamente cocidos. Cocinar el cuy en agua, Aumentar a la mezcla maní, Preparar un refrito, en una olla grande, con la manteca de color, cebollas y ajo. Servir acompañado de rodajas de huevo duro, rodaja de ají, maduro frito



**INGREDIENTES**

Arvejas	Zapallo
Habas	Zambo
Mellocos	Mani
Choclos	Huevo
Frejol	Cuy

INFORMACIÓN EXTRA

Esta sopa tiene un legado gastronómico de la cultura andina conocido por los indígenas como 'uchucuta'. Lleva arvejas, habas, mellocos, choclo, fréjol, zapallo y sambo como productos con significación espiritual. Los aborígenes de la Sierra hacían como una actividad comunitaria para celebrar el solsticio de marzo. Con el paso del tiempo se transformó en un plato de la cocina colonial, con los ingredientes que lo convierten en parte de la gastronomía ancestral



**Elaborado por:** Leonardo Robles

**Ilustración 12 Runahucho**



## Runahucho

**PREPARACIÓN:**

Un día antes de la preparación, dejar aliñado el cuy que este pelado y sacado todas las vísceras con el ajo y la sal. Después de dejarlo reposar un día, bañarle con achiote y asarlo al carbón. Una vez ya asado el cuy se lo sirve junto a las papas enteras cocinadas bañadas de colada de haba, mote y el delicioso aji de piedra.

**INGREDIENTES**

Papas
Maní
Mote
Cuy
Ajo
Sal
Harina de haba

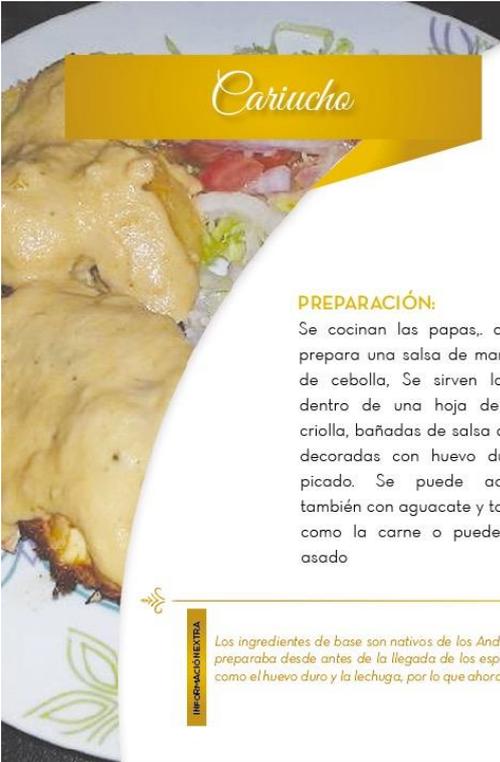
INFORMACIÓN EXTRA

Se considera de la época prehispánica del kichwa "runa" que significa ser humano o persona, y "uchu", ají. La elaboración de este exquisito plato antiguamente lo preparaban cuando terminaban de sembrar sus chacras para recuperar energías, actualmente este plato lo preparan en ocasiones especiales como fiestas, matrimonios, ceremonias entre otros.



**Elaborado por:** Leonardo Robles

### Ilustración 13 Cariucho



**Cariucho**

**PREPARACIÓN:**  
Se cocinan las papas, aparte se prepara una salsa de maní a base de cebolla. Se sirven las papas dentro de una hoja de lechuga criolla, bañadas de salsa de maní y decoradas con huevo duro y ají picado. Se puede acompañar también con aguacate y tomate, así como la carne o puede ser cuy asado



**INGREDIENTES**

- Papa
- Maní
- Cebolla
- Leche
- Huevo
- Cuy o carne de res
- Lechuga

**INFORMACIÓN EXTRA**  
Los ingredientes de base son nativos de los Andes, como la papa, el ají y el maní, por lo que se piensa que se preparaba desde antes de la llegada de los españoles, con el tiempo y la incorporación de nuevos productos como el huevo duro y la lechuga, por lo que ahora se considera un plato criollo.

**13**

Elaborado por: Leonardo Robles

### Ilustración 14 Chahuarmishqui



**Chahuarmishque**

**PREPARACIÓN:**  
Para la preparación de esta bebida se necesita de este procedimiento: Se hace un hueco en el cabuyo en la punta de la barra en el primer día de la luna nueva, para poder recoger se prepara y se deja raspando con una cuchara de lata hasta el día siguiente y cuando está lleno y a punto, se recoge en una olla de barro, una vez recogido para el siguiente día se deja raspando con el fin de que se llene nuevamente y se deja tapando el orificio del cabuyo con una piedra pequeña, la costumbre es de recoger cada 24 horas e inmediatamente se cocina con leña y se pone arroz de cebada pelada y hasta que se haga espeso y se agrega panela

**INGREDIENTES**

- Penco
- Agua
- Cebada pelada
- Panela

**INFORMACIÓN EXTRA**  
El mishqui es obtenido del penco gracias a los antepasados de la zona de Latacunga, eran consumidos diariamente como parte de la dieta alimenticia en la labor diaria del campo y las fiestas campesinas debido a su alto contenido nutritivo.

**14**

Elaborado por: Leonardo Robles

### Ilustración 15 Champús



*Champús*

**PREPARACIÓN:**  
Consiste en fermentar la harina con agua en un pondo, tres o cuatro días es suficiente; cernir la preparación anterior y cocinar con raspadura; añadir las especias, el ishpingo, jugo de naranjilla y pedazos de naranjilla sin corteza y sin semillas, y hojas de naranjo, por último agregar el mote pelado.

**INGREDIENTES**

Maíz quebrado o harina de maíz,
Raspadura
Mote pelado
Canela
Hoja de naranjo
Naranjilla

INSPIRACIÓN EXTRA  
*El champús es una bebida esencial que se consume en días festivos. Para elaborar esta bebida tradicional, de acuerdo a la tradición que ha venido pasando de generación en generación familiar, se inicia con la elaboración maíz fermentado el mismo que se lo inicia con 12 o 15 días de anticipación. La tradición indígena la considera como la colada predilecta de los muertos para el día de difuntos se acompaña con pan amasado en casa y con las guaguas de pan.*

15

Elaborado por: Leonardo Robles

### Ilustración 16 Cocinado



*Cocinado (Bandeja Andina)*

**INGREDIENTES**

Choclos
Habas
Papas
Mellocos
Ocas

**PREPARACIÓN:**  
Se cocina en una olla a fuego lento los choclos, las habas, las papas, mellocos y las ocas. puede ser acompañado con cuy o conejo asado.

INSPIRACIÓN EXTRA  
*Después de la cosecha las personas reúnen todos los productos y los ponen a cocinar, después los sirve a todas las personas en el lugar que realizaron el trabajo de la cosecha y disfrutan del sabor de este nutritivo plato ancestral.*

16

Elaborado por: Leonardo Robles

Ilustración 17 Ají de piedra



*Aji de Piedra*



**PREPARACIÓN:**  
Lavar y sacar las semillas del ají si se desea suave. Añadir sal, moler todo junto con la piedra, Añadir la cebolla, el tomate, el cilantro y mezclar. Añadir un poco de agua y estará listo.

**INGREDIENTES**

Ají
Cebolla blanca
Cilantro
Sal
Piedra de moler

**PUNTOS IMPORTANTES**  
El ají de piedra es un producto originario del Ecuador, sus primeros hallazgos fueron dados en Loma Alta y Real Alto de la península de Santa Elena, luego fueron regados en todo el Ecuador, adaptándose a la región interandina, Provincia de Cotopaxi; el producto es preparado para acompañar diferentes platos del cantón.

17

Elaborado por: Leonardo Robles

Ilustración 18 Tortillas de maíz en tiesto



*Tortillas de Maíz en Tiesto*



**PREPARACIÓN:**  
Se coloca en una bandeja la harina de maíz, un poco de agua, manteca y sal al gusto. Todo se mezcla manualmente, hasta crear una masa la cual una vez ya compacta se procede a realizar las tortillas, para luego ponerlas al tiesto de barro cocido y asarlas.

**INGREDIENTES**

Harina de maíz
Manteca de cerdo
Agua
Sal

**PUNTOS IMPORTANTES**  
Es una preparación criolla, propia de la cultura indígena, su historia se remonta de la época preincaica. Las tortillas eran cocidas en tiesto de barro y se acostumbraba a prepararlas con varios rellenos.

18

Elaborado por: Leonardo Robles

**Ilustración 19** Imagen representativa de la gastronomía



**Elaborado por:** Leonardo Robles

**Ilustración 20** Contraportada



**Elaborado por:** Leonardo Robles

### **10.6.2 Materiales a utilizarse para la guía**

- Papel couche brillante de 200 gr tamaño A5. (para la portada, contraportada)
- Papel couche brillante de 115 gr tamaño A5 (para la las hojas de contenido)
- Hojas grapadas
- Total 20 paginas 10 hojas.

## **11. IMPACTOS**

### **11.1 Impacto técnico**

La ficha del INPC fue una herramienta importante para el desarrollo del proyecto; ya que fue un elemento primordial para la toma de datos notables acerca de la gastronomía ancestral, la misma nos ayudó a identificar la realidad de este servicio en el cantón. En el área técnica compete señalar que se busca elaborar una guía informativa el mismo que enmarque información básica para que el turista puede localizar la gastronomía ancestral relacionado con su cultura e identidad.

### **11.2 Impacto social**

Se origina un impacto social positivo ya que con la elaboración del proyecto se pudo obtener información fidedigna acerca de la gastronomía ancestral, además se pudo identificar la cultura e identidad que nace con cada plato inventariado y como se conserva aun brindando un servicio en la localidad.

## 12. PRESUPUESTO

<b>PRESUPUESTO EN LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO</b>			
<b>Recursos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>V. Unitario \$</b>	<b>Valor Total \$</b>
<b>Equipos</b>			
<b>Cámara Fotográfica</b>	1	\$ 650,00	\$650,00
<b>Grabadora de voz</b>	1	\$ 80,00	\$80,00
<b>Laptop</b>	1	\$875,00	\$875,00
<b>Flash memory</b>	1	\$ 15,00	\$15,00
<b>Internet (5mes)</b>			\$100,00
<b>Transporte y salidas de campo</b>			\$150,00
<b>Alimentación</b>			\$100,00
<b>Útiles (Esferográficos, lápiz, Cuadernos de campo)</b>	4	\$ 1,00	\$4,00
<b>Suministros de oficina</b>	1	\$ 25,00	\$25,00
<b>Resmas de papel bond</b>	1	\$7,00	\$7,00
<b>Diseño de la guía</b>			
<b>Elaboración de la guía</b>	1	\$ 200,00	\$200,00
<b>Impresión de la guía</b>	3	\$ 40,00	\$120,00
<b>Copias</b>			\$100,00
<b>Anillados</b>			\$15,00
<b>Empastados</b>			\$20,00
<b>CDs</b>	1	\$3,00	\$3,00
<b>Sub Total</b>			<b>\$2.464,00</b>

<b>10% Gastos imprevistos</b>	<b>\$ 246,00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>\$2.710,00</b>

## **13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **13.1 CONCLUSIONES**

- Mediante la revisión bibliográfica se pudo identificar los aspectos turístico, económico, ambiental y social-cultural, que permiten conocer la situación actual en la que se encuentra el cantón Latacunga.
- El inventario realizado y aplicado para los platos ancestrales fue de gran importancia debido a que se identificaron 10 platos considerados ancestrales con identidad y cultura que se encuentran brindando los respectivos servicios dentro de la localidad.
- Finalmente se obtuvo información relevante la misma que fue plasmada en una guía, de fácil comprensión para el lector, a la vez este instrumento servirá como fuente de consulta para futuras investigaciones.

### **13.2 RECOMENDACIONES**

- Se debería tener una participación activa de los habitantes del Cantón Latacunga (gastronomía ancestral), para incluirse en el desarrollo turístico de sus parroquias, fortaleciendo su nivel organizativo que les permitan mantener, desarrollar e impulsar sus propios negocios obteniendo ingresos económicos, lo que servirán para mejorar su calidad de vida.
- Se recomienda seguir con la investigación a futuro ya que fue muy difícil saber con exactitud cómo se originaron las diferentes preparaciones ancestrales ya que no existen fuentes de información ni documentos escritos, y podríamos decir que toda la información que se llegó obtener fue relatada de aquel conocimiento que ha sido transmitido de generación en generación a través de padres a hijos.
- La guía gastronómica debería ser promocionada en las ferias y festividades del Cantón Latacunga para que la población en general conozca los tipos de alimentación ancestral para que puedan prepararlos y así evitar que estos platos desaparezcan.

## **14. REFERENCIAS:**

- Altuna, J. (2003). *El patrimonio arqueológico*. Euskadi.
- Angulo, G. (2001). *Areas Turisticas*. Mexico: Editorial Trillas.
- Armstrong, F. (2012, p. 437). Tensiones entre el patrimonio tangible e intangible en Yucatán, México. *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, 44(3), 435-443.
- Barrio, M., Berasai, I., Muñiz, J., & Migueliz, I. (2016). Propuesta de evaluación cultural de Bienes Muebles de Patrimonio religioso. *Ge-conservación*, 9, 45-57.
- Bayón Mariné, F. (1992). *Ordenación del Turismo*. Madrid: Editorial Síntesis.
- Boullón, R. (1986). *Planificación del Espacio Turístico*. Mexico: Editorial Trillas.
- Burwal, G. (1999). *Planificación estratégica y operativa aplicada a gobiernos locales*. Quito: Ecuador Snv.
- Carretón, A. (2018). *¿Qué es el patrimonio mueble?* Recuperado el 2019, de Patrimonio inteligente: <https://patrimoniointeligente.com/que-es-el-patrimonio-mueble/>
- Ecuador, A. N. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Ecuador. Obtenido de [http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal\\_a/base\\_legal/A.\\_Constitucion\\_republica\\_ecuador\\_2008constitucion.pdf](http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf)
- El Universo. (17 de junio de 2017). Libro expondrá el patrimonio gastronómico del Ecuador.
- Fuerez, C. (2013, p. 20). Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades Kichwas. Ibarra, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3275/1/TUIETH001-2013.pdf>
- Fusté, F. (2016, p. 2). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 1-6.
- García, M. (2012, p. 17). *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Zaragoza: Textos Docentes.
- Gardey, A. (2012). *Concepto de planificación*. Obtenido de <http://definicion.de/planificacion/>
- Gavilanes, C. (01 de Mayo de 2009). *Catalogo turistico*. Obtenido de catalogo turistico: <http://eprints.rclis.org/14304/1/colectivos.pdf>
- Godoy, I. (2014, p. 9). *Gestión de Uso y Riesgos del patrimonio inmueble en el Ecuador*. Quito.
- Gonzales, P. (29 de 07 de 2009). *Geo-turismo*. Obtenido de El Espacio y Destino Turistico: <http://wwwgeo-turismo.blogspot.com>
- Hall, M. (2012). The geography of tourism and recreation: Environment, place and space. En S. PAGE. London: Routledge.

- Hall, S. (1996, p. 17). *Cuestiones de Identidad Cultural*. . Madrid: Amorrortu editores España SL.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de Resultados del CENSO: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de Resultados del CENSO: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. (2007). *Qué es patrimonio inmueble*. Obtenido de IAPH: [https://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/patrimonio-cultural/documentos/gestion-informacion/que\\_es\\_patrimonio\\_inmueble.pdf](https://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/patrimonio-cultural/documentos/gestion-informacion/que_es_patrimonio_inmueble.pdf)
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (enero de 2019). *Bienes Patrimoniales en Ecuador*. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/estadisticas/estadisticas.jsf>
- Instituto Nacional del Patrimonio Cultural. (2011). Instructivo para Fichas de Registro e Inventario. Quito. Recuperado el 26 de 07 de 2017, de <https://downloads.arqueo-ecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Iturralde, J. (2014, p. 3). Turismo Gastronómico: La gestión de las DMOs en la promoción en línea de gastroregiones europeas. *Turismo Gastronómico*, 1.12.
- La Rioja. (2017). Patrimonio gastronómico. Obtenido de <https://www.degustalarioja.com/noticias/201706/10/patrimonio-gastronomico-20170609235837-v.html>
- Lanas, D. (2010). Fuentes de Información. *Biblioteca de la Universidad de Alcalá*.
- Luque, V. (2015, p. 52). Cultura y Desarrollo Sostenible. *Periférica*, 51-61.
- Maldonado, A., Villar, M., & Rodríguez, M. (2016). Los objetos artesanales como patrimonio tangible e intangible. *21º Encuentro Nacional sobre Desarrollo Regional en México*. Yucatán.
- Marketing, d. d. (2000). análisis y estrategias de desarrollo. En e. s. marketing. Madrid.
- MINCULTURA. (2013). [www.mincultura.gov.com](http://www.mincultura.gov.com). Recuperado el 29 de Junio de 2017, de [www.mincultura.gov.com: <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/investigacion-y-documentacion/programa-de-inventario-y-registro-del-patrimonio-cultural/Paginas/default.aspx>](http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/investigacion-y-documentacion/programa-de-inventario-y-registro-del-patrimonio-cultural/Paginas/default.aspx)
- Montoya, J. (2008, p. 24). El patrimonio cultural público tangible y sus efectos en la economía local. Obtenido de

[http://cicsa.uaslp.mx/bvirtual/tesis/tesis/El\\_Patrimonio\\_Cultural\\_Pol%C3%ADtico\\_Tangible\\_y\\_sus\\_Efectos\\_en\\_la\\_Econom%C3%ADa\\_Local/TESIS%20JHMR.pdf](http://cicsa.uaslp.mx/bvirtual/tesis/tesis/El_Patrimonio_Cultural_Pol%C3%ADtico_Tangible_y_sus_Efectos_en_la_Econom%C3%ADa_Local/TESIS%20JHMR.pdf)

OMT. (2016). Recuperado el 06 de Abril de 2017, de <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2018). *Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo*. Unesco.

Peralta, C. (2002). *Planificación Urbana*. Obtenido de Urbanismo: <http://urbanismounlar.blogspot.com/search/label/2.%20LA%20PLANIFICACION%20URBANA>

Pérez, P. (2008). Diagnósticos y tipos. Obtenido de Definición de Diagnóstico: <http://definicion.de/diagnostico/>

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. (2016-2028). <http://latacunga.gob.ec>. Obtenido de <http://latacunga.gob.ec>: [http://latacunga.gob.ec/images/pdf/PDyOT/PDyOT\\_Latacunga\\_2016-2028.pdf](http://latacunga.gob.ec/images/pdf/PDyOT/PDyOT_Latacunga_2016-2028.pdf)

Posgrado Iberoamericano. (2017, p. 1). El Patrimonio Cultural como herramienta para el desarrollo. Obtenido de <http://www.postgradosfg.com/ciudadpaisajeterritorio/wp-content/uploads/sites/13/2017/11/UD-Patrimonio-Cultural.pdf>

Ramírez, L. (2013, p. 53). Patrimonio cultural y desarrollo sostenible. Concepción, Chile: Universidad del Bío Bío.

Robles Leonardo, D. V. (2019). *Cotopaxi*. Latacunga: Independiente.

SENPLADES - Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo. (2010). *Censo de población y vivienda*. Latacunga: SI – DIRECCIÓN DE MÉTODOS, ANÁLISIS E INVESTIGACIÓN.

Socatelli, M. A. (2014). *La Planificación del destino Turístico*. Obtenido de <http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana3/LS3.3.pdf>

UNESCO. (2003, p. 134). Patrimonio. *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, (págs. 132-140).

UNESCO. (2005). [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org). Obtenido de [ich.unesco.org](http://ich.unesco.org): <https://ich.unesco.org/es/inventario-del-patrimonio-inmaterial-00080>

Unesco. (2007). *Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma*. Obtenido de <http://www.ladeliteratura.com.uy/sala/complementos/unesco.pdf>

Unesco. (2015). *Patrimonio Documental según la UNESCO*. Quito: UNESCO.

Unesco. (6 de mayo de 2016). *Usos sociales, rituales y actos festivos*. Obtenido de <https://cultura911.wordpress.com/2016/05/06/usos-sociales-rituales-y-actos-festivos/>

Unesco. (2018). *Artes del espectáculo*. Obtenido de Artes del espectáculo

Unid. (2012, p. 4). *Introducción a la Gastronomía*. UNID.

Varisco, C. A. (2016). Turismo Rural: Propuesta Metodológica para un Enfoque Sistémico. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 153-167. Obtenido de [file:///E:/Downloads/PS116\\_10.pdf](file:///E:/Downloads/PS116_10.pdf)

## 15. Apéndice 1 Hoja de vida Tutor



### UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

#### DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

##### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** Vinueza Morales  
**NOMBRES:** Diana Karina  
**ESTADO CIVIL:** Soltera  
**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1716060148 **NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 2 **LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 05/11/1984  
**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. Simón Bolívar y Av.Gral. Rumiñahui, Quito.  
**TELÉFONO CELULAR:** 0994240704  
**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	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

##### 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**

## 16. Apéndice 2 Hoja de vida estudiante



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

### **DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE**



#### **DATOS PERSONALES**

**APELLIDOS:** Robles Noroña

**NOMBRES:** Leonardo Vicente

**ESTADO CIVIL:** Soltero

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 172272584-1

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 1

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Quito, 28 de Julio de 1989

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Machachi Sector El Complejo

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 022314-653

**TELÉFONO CELULAR:** 0996541724

**EMAIL INSTITUCIONAL:** [leonardo.robles1@utc.edu.ec](mailto:leonardo.robles1@utc.edu.ec)

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** Ninguna

**# DE CARNET CONADIS:** Ninguna

#### **ESTUDIOS REALIZADOS**

<b>PRIMARIA</b>	Escuela Fiscal "Luis Felipe Borja"	1997-2002
<b>SECUNDARIA</b>	Colegio Nacional Machachi (Químico Biólogo)	2003-2008
<b>TERCER NIVEL</b>	Universidad "Técnica de Cotopaxi" (Ecoturismo)	2015-2018

#### **CURSOS Y SEMINARIOS**

II Treicking Y V Seminario De Aclimatación y Alta Montaña

I Seminario Internacional De Turismo y Vida Silvestre Del Ecuador 2017 (Elforgrich)

II Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo

III Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo

II Seminario de Turismo y Aventura Extrema

## 17. Apéndice 3 Hoja de vida Lector 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

### DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

#### 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 REACTIVACIÓN 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**

## 18. Apéndice 4 Hoja de vida Lector 2



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



### DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

#### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** Mendoza Poma **NOMBRES:** Rodolfo Matius

**ESTADO CIVIL:** Casado

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1710448521

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 4

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Quito, 05 de Febrero de 1975

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Cdala Mario Mogollo, Conjunto Terranova

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032663867

**TELÉFONO CELULAR:** 0998716173

**EMAIL INSTITUCIONAL:** [matius.mendoza@utc.edu.ec](mailto:matius.mendoza@utc.edu.ec)

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** ninguna

#### ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS:

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero en sistemas	2003-03-13	1045-03-354960
CUARTO	Magister en sistemas informáticos educativos	2011-04-14	1051-11-726590

#### PUBLICACIONES RECIENTES:

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
RODOLFO MATIUS MENDOZA POMA	Las neurociencias. Una visión de su aplicación en la educación	Revista Órbita Pedagógica con ISSN 2409-0131	CUBA	13 de junio del 2017
RODOLFO MATIUS MENDOZA POMA	Laboratorio de neurociencias aplicado a áreas administrativas: neuromarketing en educación superior	Revista Órbita Pedagógica con ISSN 2409-0131	CUBA	13 de junio del 2017
RODOLFO MATIUS MENDOZA POMA	Sistema de almacenamiento basado en arquitectura de la computación en la nube desde una perspectiva docente	Revista Didasc@lia: Didáctica y Educación con ISSN 2224- 2643	CUBA	26 de junio del 2017

#### HISTORIAL PROFESIONAL

**UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

**FECHA DE INGRESO A LA UTC:** Marzo 2005

.....  
FIRMA

## 19. Apéndice 5 Hoja de vida Lector 3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** CHICAIZA RONQUILLO

**NOMBRES:** José Eliecer

**ESTADO CIVIL:** Soltero

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0501423131

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 23/01/1965

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** CALLE LOS ILINIZAS Y CARIHUAYRAZO – LA LAGUNA

**TELÉFONO CELULAR:** 0983163984

**EMAIL INSTITUCIONAL:** CHICAIZAELIECER@HOTMAIL.COM

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A

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

### DATOS ACADÉMICOS:

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

### PUBLICACIONES DE LIBROS O REVISTAS:

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

### HISTORIAL PROFESIONAL

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

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

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

-----  
FIRMA

## 20. Apéndice 6 Inventario mediante ficha del inpc

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON</b> <b>LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM-05-01-50- 004-19-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Toacaso		<b>Urbana</b> <input type="checkbox"/> <b>Rural</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Localidad:</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b> 765372		<b>Y (Norte)</b> 9896540	<b>Z (Altitud)</b> 2759 m
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Cuy asado mote, papas enteras en plato de barro Foto: Leonardo Robles			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000001_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
RUNAHUCHO	D1	LA BODA	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDIGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHUA	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
GASTRONOMIA	ANCESTRAL		

<b>Breve reseña</b>				
Se considera de la época prehispánica del kichwa “runa” que significa ser humano o persona, y “uchu”, ají El cuy es una de los animales utilizadas por el hombre andino sin lugar a dudas el cuy constituye la de mayor prestigio y popularidad, es por ello que, en el Ecuador, a lo largo de toda la región Sierra se prepara en casi todas sus poblaciones. Además, ha sido considerado como un alimento rico en proteínas además de ello como alternativa sustentable para familias en las comunidades indígenas rurales.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
El runahucho, es un plato nativo más destacado dentro del cantón Latacunga siendo el ingrediente principal el cuy asado al carbón, acompañado de papas cocinadas, mote bañado con la colada de haba o arveja.				
<b>INGREDIENTES:</b>				
Papas, Maní, Mote, Cuy, Ajo, Sal, Harina de haba				
<b>PREPARACION:</b>				
Un día antes de la preparación, dejar aliñado el cuy que este pelado y sacado todas las vísceras con el ajo y la sal. Después de dejarlo reposar un día, bañarle con achiote y asarlo al carbón. Una vez ya asado el cuy se lo sirve junto a las papas enteras cocinadas bañadas de colada de haba, mote y el delicioso ají de piedra.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La elaboración de este exquisito plato antiguamente lo preparaban cuando terminaban sus cosechas para recuperar energías, actualmente este plato lo preparan en ocasiones especiales como fiestas, matrimonios, ceremonias entre otros.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato es originario de la sierra ecuatoriana del Cantón Latacunga, pero en la actualidad se ha expandido por toda la región sierra.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Cuy	Animal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E2	Papas	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E3	Mote	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E4	Ají	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
E5	Maní	Vegetal	Toacaso - Cotopaxi	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Horno	Actual/tradicional	Toacaso - Cotopaxi	Compra
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación y el consumo de este plato se ha ido transmitiendo a través de generación en generación hasta la actualidad.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
El runahucho tiene una gran importancia ya que lo preparaban cuando terminaban sus cosechas., así como también en la actualidad se lo prepara en ocasiones especiales como ceremonias, velorios y fiestas de las comunidades.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Este plato en la actualidad se lo sigo consumiendo, pero se lo ha mezclado con productos como, lechuga, tomate entre otros.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Masapanta		Toacaso	Reservado	Mujer	72
<b>8. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-01-50-004-19-000001_1.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Robles. N Leonardo			Fecha de inventario:		
Revisado por: Lcda.Diana Vinueza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Lcda.Diana Vinueza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON</b> <b>LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM-05-01-50-004-19-000002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> La matriz		<input type="checkbox"/> Urbana <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Rural</span>	
<b>Localidad:</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b> 765372		<b>Y (Norte)</b> 9896540	<b>Z (Altitud)</b> 2759 m
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Arroz de chahuarmishqui Foto: Leonardo Robles			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000002_2.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
CHAHUAR MISHQUI		D1	DULCE DE CABUYO
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
INDIGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHUA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
GASTRONOMIA		ANCESTRAL	

<b>Breve reseña</b>				
<p>Fue de origen Prehispánico. Este producto se recolecta y se consume desde antes de la llegada de los incas. La palabra Chahuarmishqui se deriva directamente del quichua de dos palabras que son chahuar = penca y mishqui = dulce, al jugo dulce del Agave americano), se realiza a base de la savia que como toda planta cortada empieza a expulsar dentro de su tallo central.</p> <p>Es obtenido del penco gracias a los antepasados de la zona de Latacunga, eran consumidos diariamente como parte de la dieta alimenticia debido a su alto contenido nutritivo, lo cual se ve reflejado en la longevidad y fortaleza de los ancianos en la labor diaria del campo.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p>El chahuarmishqui es una bebida muy importante dentro de la gastronomía de Latacunga, se debe su preparación a la planta de Cabuya, que en otras poblaciones se la puede llegar a conocer con el nombre de penca.</p> <p><b>INGREDIENTES</b> Penco, Agua, Cebada pelada, Panela</p> <p><b>PREPARACION:</b> Para la preparación de esta bebida se necesita de este procedimiento : Se hace un hueco en el cabuyo en la punta de la barra en el primer día de la luna nueva, para poder recoger se prepara y se deja raspando con una cuchara de lata hasta el día siguiente y cuando está lleno y a punto, se recoge en una olla de barro, una vez recogido para el siguiente día se deja raspando con el fin de que se llene nuevamente y se deja tapando el orificio del cabuyo con una piedra pequeña, la costumbre es de recoger cada 24 horas e inmediatamente se cocina con leña y se pone arroz de cebada pelada y hasta que se haga espeso y se agrega panela.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Es una bebida que se la prepara ocasionalmente en los mercados , también se consume en las fiestas parroquiales.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	La elaboración de esta bebida bajo este nombre se elabora únicamente en Ecuador en países como: Venezuela, Colombia, Perú y México, el nombre y proceso de extracción difieren según las variantes culturales de cada localidad.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
<b>Elementos</b>	<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Cebada	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E2	Penco	Vegetal	Cotopaxi-Latacunga	Compra
E3	Panela	Otro	Cotopaxi-Latacunga	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Ollas	Ancestral	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H2	Cuchillos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
H3	Platos	Moderno	Cotopaxi-Latacunga	Propio
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	La elaboración de esta bebida tradicional ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a sus hijas o de los abuelos a sus nietos		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Esta bebida la consumen en la labor diaria del campo y las fiestas campesinas, así como también la toman con beneficios nutricionales y medicinales ya que es muy rica en vitaminas y proteínas					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	El chahuarmisqui, en la actualidad aun lo siguen consumiendo, como bebida o como dulce, tiene una gran importancia ancestral puesto que el conocimiento para su preparación se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Información Reservada					
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>		<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
		IM-05-01-50-004-19-000001_2.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda. Diana Vinuesa			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda. Diana Vinuesa			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				IM-05-01-50- 004-19-000003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga		
<b>Parroquia:</b> Belisario Quevedo		<b>Urbana</b>		<input type="checkbox"/> <b>Rural:</b>
<b>Localidad:</b>				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372 Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Colada de haba con carne en una soperita de barro Foto: Leonardo Robles				
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000003_3.jpg				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Colada de Haba		D 1	N/A	
		D 2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
INDIGENA		L1	ESPAÑOL	
		L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
GASTRONOMÍA		ANCESTRAL		

<b>Breve reseña</b>				
<p>El haba, originaria de Asia, fue traída por los españoles durante la Colonia. Con el tiempo se convirtió en un producto emblemático de los pueblos indígenas de la sierra, en especial en las zonas altas como los páramos.</p> <p>Entre los platos más antiguos de la región interandina, se identifica la colada de haba en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga.</p> <p>Este plato está preparado explícitamente con el grano de haba; el mismo que lleva un proceso de transformación. Para su conversión el grano de haba es recogido de los campos, luego llevado a casa para ser secado y posteriormente molido, transformado así en harina de haba; continuamente preparado como colada de haba.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p>Su valor esencial es el grano de haba que ha de ser transformado en harina, esta es una colada de sal. Se sabor es único puesto que está preparado con ingredientes naturales como cebolla blanca, ajo, zanahoria, papas y carne (cuy, pollo, cerdo, o res). Los antiguos. Comentan que la colada era servida en platos de barro y así no perdía su sabor esencial.</p> <p><b>INGREDIENTES:</b> Harina de Haba, Ajo, Cebolla, Culantro y perejil, Cuy o carne de chanco</p> <p><b>PREPARACION:</b> Se prepara un refrito con el ajo y la cebolla y se agrega agua. Cuando hierve se agrega el cuy en presas, o la carne de chacho. y se añade el culantro y el perejil. Luego se retira la carne. Aparte se hace una mezcla con la harina de haba y un poco de agua, y se agrega lentamente al caldo. Una vez que ha espesado un poco se agregan las presas de cuy cocinado.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Se prepara para las fiestas populares andinas. También se consume en forma cotidiana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato se lo puede encontrar en muchos lugares de la región interandina, sin embargo, este grano fue traído por los españoles, alcanzando su reproducción en los páramos altos del Cayambe y luego distribuido por las diferentes provincias de la región sierra, tomando lugar así en el cantón Latacunga.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Haba (harina de haba)	Vegetal	Cotopaxi (Guaytacama-Belisario Quevedo)	Compra
E2	Papas	Vegetal	Cotopaxi (Toacaso-Belisario Quevedo- Aláquez- Guaytacama)	Compra
E3	Carne ( cuy,res, cerdo, pollo), cebolla,	Animal	Cotopaxi (Guaytacama-Belisario Quevedo)	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de barro	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra/Propio
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Esta colada se prepara en las fiestas populares andinas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La colada de haba, en la actualidad aun lo siguen consumiendo más en las parroquias rurales acompañado de otros productos.			
	Media	Las variedades de habas antiguas están desapareciendo, junto con la costumbre cultural de este plato campesino.			
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Bertha Chuqui.		Belisario Quevedo.	Reservado.	mujer	70
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IM-05-01-50-004-19-000001_3.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-05-01-50-004-19- 000004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural:</b>
<b>Localidad:</b> Guaytacama			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b>		<b>Y (Norte)</b> 9896540	<b>Z (Altitud)</b> 2759 m 765372
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Colada de Arverja con cuy en sopera de barro Foto: Leonardo Robles			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000004_4.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Rucucho	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDIGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL		

<b>Breve reseña</b>				
El grano de arveja se encuentra en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Pichincha Imbabura. Este plato está preparado claramente con el grano de arveja; el mismo que lleva un proceso de transformación. Para su conversión el grano de arveja es recogido de los campos, luego llevado a casa para ser secado y posteriormente molido, transformado así en harina de arveja; continuamente preparado como colada de arveja. Para ser transformado en harina de arveja, el grano es separado de la maleza para ser trillado o molido.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Su valor esencial es el grano de arveja que ha de ser transformado en harina, esta es una colada de sal preparada con cuy o carne de choncho, los antiguos servían esta colada en platos de barro.				
<b>INGREDIENTES:</b>				
Harina de Arveja, Ajo, Cebolla, Culantro y perejil, Cuy o carne de choncho				
<b>PREPARACION:</b>				
Se prepara un refrito con el ajo y la cebolla y se agrega agua. Cuando hierve se agrega el cuy en presas, o la carne de choncho. y se añade el culantro y el perejil. Luego se retira la carne. Aparte se hace una mezcla con la harina de arveja y un poco de agua, y se agrega lentamente al caldo. Una vez que ha espesado un poco se agregan las presas de cuy cocinado.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Se prepara para las fiestas populares andinas. También se consume en forma cotidiana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato se lo puede encontrar en muchos lugares de la región interandina, alcanzando su reproducción en los páramos altos de la Provincia de Cotopaxi.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Haba (harina de arveja)	Vegetal	Cotopaxi: Guaytacama	Compra
E2	Papa	Vegetal	Cotopaxi (Guaytacama)	Compra
E3	Carne res, cerdo, pollo	Animal	Cotopaxi: Guaytacama	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de barro	Tradicional	Cotopaxi-Latacunga	Compra
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, así es como la transmisión del saber se ha ido pasando y distribuyendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Esta colada se prepara en las fiestas populares andinas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La colada de arveja, en la actualidad aun lo siguen consumiendo acompañada de otros productos que son propios de las zonas.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ermiña Chicaiza		Guaytacama	Reservado.	Mujer	77
<b>8. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-01-50-004-19-000001_4.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				IM-05-01-50-004-19- 000005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga		
<b>Parroquia:</b> Poaló		<b>Urbana</b>		<input type="checkbox"/> <b>Rural:</b> x
<b>Localidad:</b> Poaló				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b>		<b>Y (Norte)</b> 9896540	<b>Z (Altitud)</b> 2759 m	
765372				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Ají en piedra de moler			Foto: Leonardo Robles	
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000005_5.jpg				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Ají de Piedra		D1		
		D2		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua</b>		
INDIGENA		(s)		
		L1	ESPAÑOL	
		L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
GASTRONOMÍA		ANCESTRAL		

<b>Breve reseña</b>				
El ají es un producto originario del Ecuador, sus primeros hallazgos fueron dados en Loma Alta y Real Alto de la península de Santa Elena, y tienen una edad aproximada de 6.100 años, mientras que los encontrados en otras zonas del continente tienen entre 5.600 y 500 años luego fueron regados en todo el Ecuador, adaptándose a la región interandina, Provincia de Cotopaxi; el producto es preparado para acompañar diferentes platos del cantón.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
El uso en la gastronomía del pimiento picante, que condimenta millones de platos en todas las culturas, su preparación es inigualable puesto que lo machacan en piedra volcánica, explícitamente debe ser este tipo de piedra, así el ají no perderá su sabor. De aquí su nombre ají de piedra.				
<b>INGREDIENTES:</b>				
Aji, Cebolla blanca, Cilantro, Sal, Piedra de moler				
<b>PREPARACION:</b>				
Lavar y sacar las semillas del ají si se desea suave. Añadir sal, moler todo junto con la piedra, Añadir la cebolla, el tomate, el cilantro y mezclar. Añadir un poco de agua y estará listo				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Festivo y cotidiano. Se prepara para acompañar para dar sabor a los diferentes platos en fiestas, ceremonias, entre otros. También se consume en forma cotidiana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este producto se lo consumen a nivel Internacional, pero en la actualidad lo ha ido cambiando su forma original de preparación.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Ají	Vegetal	Belisario Quevedo, Guaytacama, Poaló.	Compra
E2	Cebolla blanca	Vegetal	Belisario Quevedo, Guaytacama, Poaló.	Compra
E3	Cilantro,	Vegetal	Belisario Quevedo, Guaytacama, Poaló.	. Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Piedra de moler	Ancestral	Cotopaxi (Mulaló-Poaló)	Compra/Propio
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este producto se ha venido dando desde tiempos atrás, lo preparaban explícitamente las mujeres de las comunidades para la celebración de fiestas, bodas o consumo diario.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este inigualable producto se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, así es como la transmisión del saber se ha ido pasando y distribuyendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este producto, tenía una gran importancia, puesto que lo servían para acompañar platos como papas con cuy, coladas, etc.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	El ají, en la actualidad aun lo siguen consumiendo acompañada de otros platos que son propios de las zonas rurales.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Carmen Chisaguano.		Poaló.	Reservado.	mujer	80
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IM-05-01-50-004-19-000001_5.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



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

**CÓDIGO**

IM-05-01-50-004-19-000006

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Latacunga

**Parroquia:** Toacaso

**Urbana**

**Rural:** x

**Localidad:**

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)**  
765372

**Y (Norte)** 9896540 **Z (Altitud)** 2759 m

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Carne con papas ,salsa de maní lechuga , tomate y huevo en bandeja de barro

Foto: Leonardo Robles

**Código fotográfico:** IM-05-01-50-004-19-000006\_6.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cariucho	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL	

<b>Breve reseña</b>				
Criollo de raíz prehispánica. Se trata de un plato elaborado cuyo nombre en kichwa, kari uchu, significa “ají macho”. Los ingredientes de base son nativos de los Andes, como la papa, el ají y el maní, por lo que se piensa que se preparaba desde antes de la llegada de los españoles. Como toda tradición, se fue transformando con el tiempo y la incorporación de nuevos productos como el huevo duro y la lechuga, por lo que ahora se considera un plato criollo.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Se trata en realidad de una guarnición, que se puede consumir como plato fuerte. Puede ser una gran papa cocinada o trozos de papa y salsa de maní, servido con lechuga, huevo duro y quizás tomate. También puede llevar rodajas de cebolla. Puede ser acompañante el cuy y carne frita.				
<b>INGREDIENTES:</b>				
Papa, Maní, Cebolla, Leche, Huevo, Cuy o carne de res, Lechuga				
<b>PREPARACION:</b>				
Se cocinan las papas, aparte se prepara una salsa de maní a base de cebolla, Se sirven las papas dentro de una hoja de lechuga criolla, bañadas de salsa de maní y decoradas con huevo duro y ají picado. Se puede acompañar también con aguacate y tomate, así como la carne o puede ser cuy asado.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Festivo y cotidiano. Se prepara para las fiestas populares andinas. También se consume en forma cotidiana.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Su elaboración se destaca en las provincias de la Sierra ecuatoriana y también se lo consume en Perú y Colombia		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Maní Ají	Vegetal	Cotopaxi (Toacaso)	Compra
E2	Papas	Vegetal	Cotopaxi (Toacaso)	Compra
E3	Legumbres (lechuga, tomate, cebollas)	Vegetal	Cotopaxi: Toacaso	Compra
E4	Cuy o carne frita	Animal	Cotopaxi (Toacaso)	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de barro	Ancestral	Cotopaxi: Latacunga.	Compra/ Propia.
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a sus hijas o de los abuelos a sus nietos		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Se piensa que se preparaba desde antes de la llegada de los españoles. Como toda tradición, se fue transformando con el tiempo y la incorporación de nuevos productos como el huevo duro y la lechuga, por lo que ahora se considera un plato criollo.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	El Kari-uchu, en la actualidad aun lo siguen consumiendo acompañada de otros productos que son propios de la zona.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Carmen Muilema		Toacaso	Reservado.	mujer	75
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IM-05-01-50-004-19-000001_6.jpg		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-05-01-50-004-19- 000007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Pastocalle		<b>Urbana</b> <input type="checkbox"/> <b>Rural:</b> <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Localidad:</b> Pastocalle			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m 765372</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Uchucuta Foto: Vanessa Estrella			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000007_7.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Uchucuta		D 1	Sopa de granos con cuy
		D 2	Fanesca
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
INDIGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
GASTRONOMÍA		ANCESTRAL	

<b>Breve reseña</b>				
<p>Termino quechua que significa granos tiernos cocidos con ají y hierbas. Es un plato de la cocina precolombina; un legado gastronómico de la cultura andina conocido por los indígenas como 'uchucuta'. Llevaba arvejas, habas, mellocos, choclo, fréjol, zapallo y zambo como productos con significación espiritual, Los aborígenes de la Sierra hacían como una actividad comunitaria especial para celebrar el solsticio de marzo. Con la llegada de los colonos se cambió las pepas de zambo por los granos de maní y se agregaron los chochos.</p> <p>Con el paso del tiempo se transformó en un plato de la cocina colonial, con ciertos ingredientes que lo convierten en parte de la gastronomía ancestral</p> <p>Esta colada o sopa fue mejorada con productos traídos del Viejo Continente, como por ejemplo la leche, el queso, la lenteja, el garbanzo, el arroz, el fréjol. El huevo que se coloca en la fanesca para decorar era de gallina y no había en aquel tiempo ese tipo de aves de corral.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p>Esto es un invento de la cocina colonial. Probablemente como la uchucuta era tan conocida y apreciada entre los indígenas, fue utilizada por los colonos en la evangelización para atraer más feligreses a la iglesia".</p> <p>Abarcó todas las zonas de cultivo; donde había zapallo y maíz, hacían la colada, lo importante es que sea una colada o sopa de granos tiernos, esa era la fanesca. Para que esta sea más tradicional se le agrego la carne más apetecida por el indígena que era el cuy.</p> <p><b>INGREDIENTES:</b> Arvejas, Habas, Mellocos, Choclos, Frejol, Zapallo, Zambo, Maní, Huevo, Cuy</p> <p><b>PREPARACION:</b> Cocinar todos los granos y legumbres, por separado, en agua con sal. Agregar la mezcla el zapallo, zambo, Mover constantemente hasta que estén bien cocidos. Agregar la leche. Adicionar todos los granos y legumbres previamente cocidos. Cocinar el cuy en agua, Aumentar a la mezcla maní, Preparar un refrito, en una olla grande, con la manteca de color, cebollas y ajo. Servir acompañado de rodajas de huevo duro, rodaja de ají, maduro frito</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
x	Anual	Este plato se lo prepara anualmente, es decir una vez al año específicamente en el mes de marzo, tiene cierta relación con la religión católica, puesta que los indígenas preparaban esta sopa en el mes de marzo en honor a la Pachamama por las siembras.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato se lo puede encontrar a nivel Internacional. En la actualidad este plato se sigue manteniendo, aunque se ha ido introduciendo nuevos productos en su forma de preparación, el proceso de extracción difiere según las variantes culturales de cada localidad es decir su valor cultural y gastronómico no ha muerto.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Papas, Choclo, arveja, habas, chochos, frejol, melloco, frejol blanco, mote. Zapallo, zambo	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E2	Huevos, Queso	Otros	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón -	Compra
E4	Cuy	Animal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de barro	Ancestral	Cotopaxi-Latacunga	Compra/Propia
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico. es decir de las madres a sus hijas		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este alimento, tiene una gran importancia para la comunidad, puesto que con este rinden homenaje a la Pachamama por los días de siembra, en la actualidad este plato no es solo un plato tradicional, sino que además provee proteínas y vitaminas para el ser humano.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La uchucuta, en la actualidad aun lo siguen consumiendo, específicamente en el mes de marzo; ya no como un agradecimiento a la Pachamama por las siembras, sino que lo consumen más por la religión es decir en el tiempo de cuaresma, recordando la muerte y pasión de Jesús, además se ha cambiado su preparación cambiando el cuy por el bacalao.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Ermiña Laguaquiza.		Pastocalle	Reservado.	mujer	79
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IM-05-01-50-004-19-000007_7.jpg		X	
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Vanessa Estrella					

Breve reseña
--------------



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

**CÓDIGO**

IM-05-01-50-004-19-000008

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Latacunga

**Parroquia:** Aláquez

Urbana

**Rural:**

**Localidad:** Aláquez

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 765372 Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m**

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Champús con mote en sopera de barro Foto: Leonardo Robles

**Código fotográfico:** IM-05-01-50-004-19-000008\_8.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Champús.	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL	

Su origen es aún desconocido. Con respecto a su denominación, puede tener distintos orígenes. La tesis indigenista propone que el término proviene del quechua chhapuy que significa "mezclar harina con agua". Si tomamos como referencia la base de esta bebida, conformada por maíz, y frutas nativas, se puede concluir que el champús es un producto prehispánico. Sin embargo, algunos historiadores sostienen que en realidad es fruto de la adaptación del maíz a la cultura culinaria africana, y que fueron el afro ecuatoriano los primeros en ofrecerla comercialmente. En todo caso, su origen es tema de debate, y se lo considera actualmente un producto sincrético.

#### 4. DESCRIPCIÓN

El champús tiene un importante contenido de carbohidratos de buena calidad, siendo una buena fuente energética, gracias también a la presencia de raspadura y de fruta. Es un alimento de fácil digestión. Aporta con vitaminas y minerales.

#### INGREDIENTES:

Maíz quebrado o harina de maíz, Raspadura, Mote pelado, Canela, , Hoja de naranja, Naranjilla

#### PREPARACION:

Consiste en fermentar la harina con agua en un pondo, tres o cuatro días es suficiente; cernir la preparación anterior y cocinar con raspadura; añadir la canela , jugo de naranjilla y pedazos de naranjilla sin corteza y sin semillas, y hojas de naranjo, por último agregar el mote pelado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Debido a la disponibilidad de ingredientes, es una bebida que se la prepara ocasionalmente, también se consume durante la época de fiestas.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La elaboración de esta bebida bajo este nombre también se elabora en países como: Colombia y Perú, con las variantes culturales de cada localidad		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maiz Quebrado	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
E2	Mote	Vegetal	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio.
E3	Canela, cedrón, hoja de naranja.	Otro	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
E4	Naranjilla	Vegetal	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchara de palo	Ancestral	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H2	Olla de acero	Moderno	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
H3	Cernidor	Ancestral	Cotopaxi: (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La elaboración de esta bebida tradicional ha sido transmitida de generación en generación, es decir de las madres a sus hijas		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes populares han sido transmitidos de padres a hijos a través del lenguaje oral .			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La tradición indígena la considera como la colada predilecta de los muertos. Para el día de difuntos se acompaña con pan amasado en casa y con las guaguas de pan o figuras de masa de harina horneada					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	El champús, en la actualidad aun lo siguen consumiendo, como bebida o postre, tiene una gran importancia tradicional puesto que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Esperanza Caiza.		Aláquez	Reservado.	mujer	78
<b>8. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-01-50-004-19-000008_8.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-01-50-004-19-000009	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural:</b> x
<b>Localidad:</b> Guaytacama			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m</b> 765372			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortilla de maíz en tiesto Foto: Leonardo Robles			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-000009_9.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Tortilla de tiesto	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDIGENA	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
GASTRONOMÍA	ANCESTRAL		

<b>Breve reseña</b>				
<p>Prehispánico. Probablemente las tortillas de maíz y las de papa tostadas en tiesto son las formas originales en la región. Antes de la llegada de los españoles, estos alimentos ya protagonizaban o acompañaban la mayoría de platos de la cocina andina. Durante el periodo colonial esta costumbre se proyectó sobre nuevos alimentos como el trigo y el verde, y se combinaron técnicas como las frituras.</p> <p>En los distintos lugares del Ecuador se presenta a las tortillas de maíz de diferentes formas e incluso añadiendo otros ingredientes propios de la zona o introducidos</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p>Las tortillas son elaboraciones en base a harina de maíz. Tienen forma de discos aplastados. Hoy muchas tienen queso como relleno. Las tortillas se fríen o tuestan, y pueden ser de dulce o de sal. Aquellas de dulce se consumen generalmente como refrigerio y se acompañan de café o agua con panela.</p> <p><b>INGREDIENTES:</b> Harina de maíz, Manteca de cerdo, Agua, Sal</p> <p><b>PREPARACION:</b> Se coloca en una bandeja la harina de maíz, un poco de agua, manteca y sal al gusto, todo se mezcla manualmente, hasta crear una masa la cual una vez ya compacta se procede a realizar las tortillas, para luego ponerlas al tiesto de barro cocido y asarlas.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Cotidiano. Esta tortilla de tiesto se consume diariamente, es decir todos los días acompañados de café las tortillas de dulce y las tortillas de sal.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato se lo puede encontrar a nivel regional, teniendo más acento en la provincia de Cotopaxi en la parroquia de Guaytacama. Tiene un valor tradicional y cultural, puesto que se lo ha venido manteniendo de generación en generación.		
	Provincial			
x	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Harina de maíz	Harina	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E3	Sal, o Azúcar.	Productos	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Tiesto de barro	BARRO	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	El conocimiento y preparación de este plato es una tradición de la familia, es decir que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación, preservando así su valor cultural y gastronómico.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, así es como la transmisión del saber se ha ido pasando y distribuyendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este alimento, tiene una gran importancia para la comunidad, se lo sirve en la actualidad con café o alimentos de sal.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Las tortillas de tiesto, en la actualidad aun lo siguen consumiendo, puesto q se ha introducido en su preparación el queso la cebolla y la manteca de cerdo., tienen una gran importancia tradicional puesto que se lo ha ido transmitiendo de generación en generación.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosalía Chanaluiza		Guaytacama	Reservado.	mujer	73
<b>8. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-01-50-004-19-000009_9.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO</b>	
				IM-05-01-50-004-19-0000010	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga			
<b>Parroquia:</b> Mulalona		<b>Urba</b>		<input type="checkbox"/> <b>Rural:</b> x	
<b>Localidad:</b> Mulalo					
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X Y (Norte) 9896540 Z (Altitud) 2759 m (Este) 765372</b>					
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b> Bandeja de cocinado con productos del cantón Latacunga					<b>Foto:</b>
Leonardo Robles					
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-50-004-19-0000010_10.jpg					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>			
COCINADO		D1	Bandeja andina		
		D2	Papayano		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>			
INDIGENA		L1	ESPAÑOL		
		L2	KICHWA		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>			
GASTRONOMÍA		ANCESTRAL			

<b>Breve reseña</b>				
<p>Es un plato que se sirve en la sierra centro del Ecuador. Se reporta su consumo en las provincias de Pichincha, Cayambe, y dentro de la Provincia de Cotopaxi. Este plato se lo realiza en tiempo de la cosecha de diferentes granos y productos agrícolas representativos de la sierra ecuatoriana desde tiempos antiguos siendo como la festividad por la cosecha. Después de la cosecha las personas reúnen todos los productos y los ponen a cocinar, después los sirve a todas las personas en el lugar que realizaron el trabajo de la cosecha.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p>Es uno de los platos representativos de la sierra ecuatoriana, en los que las personas de diferentes barrios lo realizan. Llaman a sus familias o amigos para que ayuden en la cosecha o disfrutar del sabor de este nutritivo plato ancestral. Los ingredientes del cocinado son los distintos granos y tubérculos nativos de la sierra ecuatoriana. Como son: el maíz, melloco papas u ocas, también puede ser acompañado con cuy o conejo asado. En la actualidad este plato ha tenido un pequeño cambio al agregar otros ingredientes como el queso, chicharrón, habas o fritada, estos productos fueron traídos por los españoles en época de la conquista.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La elaboración del cocinado se lo hace después de realizar la cosecha de los distintos productos agrícolas especialmente los granos andinos originarios de la zona.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato es más común verlo en la región sierra, especialmente en las comunidades del campo.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Papas	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E2	Habas	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E3	Melloco	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E4	Choclo	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
E5	Ocas	Vegetal	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de barro	Ancestral	Cotopaxi (zonas rurales del Cantón.)	Compra/propio
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	La realización de este plato, han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este inigualable plato ancestral se lo prepara desde tiempos antaños dentro de las familias indígenas, así es como la transmisión del saber se ha ido pasando y distribuyendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La práctica y realización de este plato a ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica como chagras que somos ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Actualmente este plato a tenido un pequeño cambio al agregar otros ingredientes como el queso, chicharrón o fritada, estos productos fueron traídos por los españoles en época de la conquista			
x	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Rosalía Chanaluiza		Mulalo	Reservado.	Mujer	73
<b>8. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
		IM-05-01-50-004-19-000010_10.jpg			
<b>9. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Robles. N Leonardo			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Lcda.Diana Vinueza			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Leonardo Robles					

## 21. Apéndice 7 Guía de preguntas

### GUIA DE PREGUNTAS

Parroquia: Toacaso

Nombre del entrevistado: María Masapanta

Edad: 71 años

#### **¿Recuerda usted o le contaron alguna de las comidas de la época antigua de su cantón?**

Uno de los platos que es más conocido aquí en la parroquia de Toacaso el llamado Runahucho que antiguamente lo preparaban cuando terminaban sus cosechas para recuperar energías, ahora lo preparan en ocasiones especiales como fiestas, matrimonios, ceremonias

#### **¿Sabe usted como era la preparación de estas comidas y que productos utilizaban?**

El runahucho contiene el ingrediente principal el cuy asado al carbón, acompañado de papas cocinadas, mote bañado con la colada de haba o arveja y no puede faltar el ají de piedra.

Un día antes, se deja aliñado el cuy que este pelado y sacado todas las vísceras con el ajo y la sal. Después de dejarlo reposar un día, bañarle con achiote y asarlo al carbón. Una vez ya asado el cuy se lo sirve junto a las papas enteras cocinadas bañadas de colada de haba y el mote.

#### **¿Según su conocimiento, qué clase de estas comidas aún siguen preparando desde la antigüedad?**

El runahucho, chahuarmishqui, champús, coladas de haba, arveja y el cariucho

## 22. Apéndice 8 Fotografías del trabajo de campo



Tomada por: Leonardo Robles



Tomada por: Leonardo Robles



Tomada por: Leonardo Robles  
Tomada por: Leonardo Robles



Tomada por: Leonardo Robles



**Tomada por: Leonardo Robles**



**Tomada por: Leonardo Robles**