



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE ECOTURISMO

TEMA

**“ELABORACION DE UNA GUIA GASTRONOMICA DE LA CIUDAD DE
SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI PERIÓDO 2018- 2019”**

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

AUTORA:

Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce

TUTORA:

Lic. Diana Karina Vinueza Morales. Ms.C

Latacunga – Ecuador

Agosto 2019

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo **Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce** declaro ser autora del presente proyecto de investigación: **“Elaboración de una Guía Gastronómica de la Ciudad de Salcedo Provincia de Cotopaxi Periodo 2018- 2019”**, siendo la Lic. Vinueza Morales Diana Karina. M.Sc., tutora 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.

.....
Lic. Vinueza Morales Diana Karina. M.Sc.

CC. 172222086-8

.....
Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce

CC. 1727641688

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 **Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce**, identificada/o con C.C. N 1727641688 de estado civil **Soltera** y con domicilio en el cantón Salcedo, barrio Anchilivi, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.- LA/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 **Proyecto de Titulación**, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico. - Octubre 2014 – Agosto 2019

Aprobación HCD. - 04 de Abril del 2019.

Tutor. - Lic. Vinuesa Morales Diana Karina. M.Sc.

Tema: “Elaboración de una Guía Gastronómica de la Ciudad de Salcedo Provincia de Cotopaxi Periodo 2018- 2019”,

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

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

CLÁUSULA CUARTA.- OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **LA CEDENTE**, transfiere definitivamente a **EL CESIONARIO** 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 **EL CESIONARIO** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **LA CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

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

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

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga a los 26 días del mes de Julio del 2019.

.....
Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce
Jiménez

EL CEDENTE

.....
Ing. MBA. Cristian Tinajero

EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“Elaboración de una Guía Gastronómica de la Ciudad de Salcedo Provincia de Cotopaxi Periodo 2018- 2019”, de **Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce**, de la carrera en Ecoturismo, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, 25 de Julio del 2019.

.....
Lic. Vinueza Morales Diana Karina. M.Sc.

CC. 171606014-8

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: **Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce**, con el título de Proyecto de Investigación: **“Elaboración de una Guía Gastronómica de la Ciudad de Salcedo Provincia de Cotopaxi Periodo 2018- 2019”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

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

Latacunga, 25 de Julio del 2019

Para constancia firman:

.....
Lector 1

Ing. Milton Alberto Sampedro Arrieta Ms.c

CC. 060263698-7

.....
Lector 2

Ing. Andrea Andrade Ms.c

CC. 1719291468

.....
Lector 3

Ing. Daniela Alejandra Rodas Ms.c

CC. 172222086-8

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por guiarme por el camino correcto y darme las fuerzas necesarias para seguir adelante y no rendirme durante este tiempo. Además, agradezco a mis padres por el apoyo incondicional, y a mi familia por sus palabras de ánimo, y estar en los momentos buenos y malos. Finalmente, a mi tutora Lic. Diana Vinuesa por sus enseñanzas y dedicación que me brindo para culminar este proyecto.

Marcela Gavilánez

DEDICATORIA

El trabajo de mi tesis con esfuerzo y sacrificio dedico, a Dios por darme las fuerzas necesarias y no desfallecer ante ningún obstáculo, y a mis padres que fueron el pilar fundamental en el transcurso de mi formación académica, a mi familia por apoyo y palabras de aliento para la culminación de mi carrera.

Marcela Gavilánez

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “Elaboración de una Guía Gastronómica de la Ciudad de Salcedo Provincia de Cotopaxi Periodo 2018- 2019”

Autora: Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce

RESUMEN

El presente estudio se centró en la elaboración de una guía gastronómica de la ciudad de Salcedo, el cual se ejecutó; a través del levantamiento de información primaria y secundaria; donde se analizó la situación actual del área de estudio, mediante el diagnóstico situacional basada en tres elementos: diagnóstico socio económico, cultural y ambiental, se logró determinar que en la ciudad de Salcedo la principal actividad para generar ingresos económicos es la ganadería que sobresale con un porcentaje del 26,24%. El cantón Salcedo se compone de 6 parroquias 1 urbana y 5 rurales en la cual la parroquia Matriz San Miguel alberga la mayor parte de la población hombres con el 47,89% mientras que las mujeres con el 52.11%. Además, carece de valles, llanuras, colinas y paramos su clima oscila entre los 13 y 20 grados. Para conocer el número de platos y procesos gastronómicos de la ciudad se realizó el inventario aplicando las fichas del INPC, obteniendo como resultado 17 procesos gastronómicos de los cuales 14 pertenecen a gastronomía cotidiana y 3 a gastronomía festiva. Como objetivo final se sistematizó la información obtenida para diseñar una guía gastronómica de la ciudad de Salcedo para la valorización y difusión del patrimonio cultural inmaterial frente a las nuevas tendencias de mercado y por la escasa transmisión de las recetas a través de la oralidad a las generaciones presentes.

Palabras clave: inventario, guía, difusión, patrimonio cultural, gastronomía.

COTOPAXI TECHNICAL UNIVERSITY
AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TOPIC: “Preparation of a Gastronomic Guide of the City of Salcedo, Province of Cotopaxi Period 2018-2019”

Author: Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce

ABSTRACT

The present study focused on the development of a gastronomic guide for Salcedo's caregiver, which was executed through the collection of primary and secondary information where the current situation of the study area was analyzed through the situational diagnosis based on three elements: socio-economic, cultural and environmental diagnosis, it will be determined that in the caretaker of Salcedo the main activity to generate economic income is livestock that stands out with a 26.24% percentage. The Salcedo canton is composed of 6 urban and 5 rural parishes in which the Matriz San Miguel parish has the majority of the population men with 47.89% while women with 52.11%. In addition, it lacks valleys, plains, hills and its climate ranges are between 13 and 20 degrees. In order to know the number of dishes and gastronomic processes of the city, an inventory was carried out by applying the INPC files, resulting in 17 gastronomic processes of which 14 affected the daily gastronomy and 3 the festive gastronomy. As a final objective, the information was organized to design a gastronomic guide for Salcedo for the recovery and dissemination of intangible cultural heritage facing the new market trends and for the low transmission of recipes through the generation's orality.

Keywords: inventory, guide, dissemination, cultural heritage, gastronomy.

CONTENIDO DE TABLA	Pág.
Portada	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
Índice	xii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO.....	2
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
5. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
6. OBJETIVOS	4
6.1 Objetivo General:	4
6.2 Objetivos Específicos:	4
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	5
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.....	6
8.1 PATRIMONIO CULTURAL	6
8.2 GESTIÓN TURÍSTICA DEL PATRIMONIO CULTURAL: ENFOQUES PARA UN DESARROLLO SOSTENIBLE DEL TURISMO CULTURAL	6
8.3 EL PATRIMONIO CULTURAL COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO	7
8.4 LA IMPORTANCIA SOBRE EL PATRIMONIO CULTURAL PARA LOS PUEBLOS	8
8.5 TURISMO GASTRONÓMICO.....	9
8.6 GASTRONOMÍA.....	10
8.7 TIPOS DE GASTRONOMÍAS.....	10
8.7.1 Gastronomía frugívora	10
8.7.2 Gastronomía naturista.....	10

8.7.3	Gastronomía vegetariana	10
8.7.4	Gastronomía macrobiótica	10
8.7.5	Gastronomía nacional:	10
8.7.6	Gastronomía internacional	10
8.9	INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL	12
8.11	GUÍAS GASTRONÓMICAS	13
8.12	TIPOS DE GUÍAS GASTRONÓMICAS	13
8.12.1	Guía Repsol (antigua Guía Campsa)	13
8.12.2	Guía Gourmetour	13
8.12.3	Guía Michelin	13
8.13	LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y MOTOR DEL DESARROLLO TURÍSTICO.....	14
9.	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	14
9.1	LOS MÉTODOS TEÓRICOS UTILIZADOS SON.....	15
9.1.2	Metodología del INPC.....	15
9.1.3	Método inductivo	15
9.1.4	Método etnográfico	15
9.2	LAS TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DESARROLLADOS SON.....	16
9.2.1	Técnica de Observación, directa.....	16
9.2.2	Técnica de la Entrevista, instrumento guía de preguntas.....	16
9.2.3	Ficha del INPC.....	16
9.3	HERRAMIENTAS.....	16
9.3.1	Grabadora	16
9.3.2	Cámara Fotográfica	16
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	16
10.1	Análisis del diagnóstico situacional del área.....	16
10.1.1	Diagnóstico Económico.....	18
10.1.2	Diagnóstico Ambiental	19
10.1.3	Diagnóstico Socio-Cultural.....	21
10.1.4	Diagnóstico Turístico	27
10.2.	INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN SALCEDO	29
10.2.1	Análisis de los resultados.....	32
10.2.2	Análisis de cada uno de los platos inventariados	34
10.3	Diseño de la Guía.....	39

10.3.1	Estructura de la Guía	39
10.3.2	Características físicas de la Guía	40
11.	IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS).....	40
12.	PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO	41
13.	CONCLUSIONES	42
14.	RECOMENDACIONES	43
15.	BIBLIOGRAFÍA	44
16.	APÉNDICES	46

Índice de tablas

Contenido	Pág.
Tabla 1 Sistema de Tareas en relación a los Objetivos	5
Tabla 2 Indicadores de Pobreza por Parroquias del Cantón Salcedo	19
Tabla 3 Orografía del cantón Salcedo	20
Tabla 4 Flora y Fauna del cantón Salcedo	20
Tabla 5 Cuadro comparativo de proyección demográfica al -2025	22
Tabla 6 Distribución de la población por género	23
Tabla 7 Auto identificación étnica de la población	24
Tabla 8 Diagnostico Sociocultural del cantón Salcedo.....	25
Tabla 9 Centros de Salud del Cantón Salcedo.....	26
Tabla 10 Recursos de los destacamentos policiales del cantón Salcedo	26
Tabla 11 Recursos del Cuerpo de Bomberos de cantón Salcedo.....	26
Tabla 12 Atractivos del cantón Salcedo	27
Tabla 13 Servicios Turísticos Existentes.....	28
Tabla 14 Resultados Patrimonio Inmaterial “Gastronomía”	30
Tabla 15 Sensibilidad al cambio	32
Tabla 16 Impactos (Social - económico).....	40
Tabla 17 Presupuesto del Proyecto	41

Índice de Gráficos

Contenido	Pág.
Gráfico 1 Sensibilidad al cambio Patrimonio Inmaterial	33
Gráfico 2 Caldo de Gallina	34
Gráfico 3 Yahuarlocro.....	34
Gráfico 4 Papas con Cuero	34
Gráfico 5 Empanada de verde.....	34
Gráfico 6 Papas con librillo	35
Gráfico 7 Tripa Misqui.....	35
Gráfico 8 Caldo de 31	35
Gráfico 9 Tortilla de Maíz	35

Gráfico 11	Empanadas de Viento.....	36
Gráfico 10	Morocho.....	36
Gráfico 12	Jugos Naturales.....	36
Gráfico 13	Chahuarmishque.....	36
Gráfico 14	Helados de Salcedo.....	37
Gráfico 15	Pinol.....	37
Gráfico 16	Hornado.....	38
Gráfico 17	Cuy con Papas.....	38
Gráfico 18	Fritada.....	38

Índice de figuras

Contenido	Pág.	
Figura 1	Distribución Política del Cantón Salcedo.....	17
Figura 2	Porcentaje de ocupados Plenos por rama de actividad del cantón Salcedo	18
Figura 3	Mapeo de la población del cantón Salcedo.....	21
Figura 4	Análisis poblacional del cantón Salcedo.....	24

Índice de Apéndice

Contenido	Pág.	
Apéndice N° 1	Aval de traducción.....	46
Apéndice N° 2	Hoja de vida Tutor.....	47
Apéndice N° 3	Hoja de vida de la Investigadora.....	48
Apéndice N° 4	Hoja de vida Lector 1.....	49
Apéndice N° 5	Hoja de vida Lector 2.....	50
Apéndice N° 6	Hoja de vida Lector 3.....	51
Apéndice N° 7	Entrevista para el Inventario Gastronómico.....	52
Apéndice N° 8	Registro Fotográfico de la Investigación de Campo.....	53
Apéndice N° 9	Fichas de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico.....	54

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto:

"Elaboración de una Guía Gastronómica de la ciudad de Salcedo Provincia de Cotopaxi periodo 2018-2019"

Fecha de inicio: Abril 2018

Fecha de finalización: Agosto 2019

Lugar de ejecución: Cantón Salcedo Provincia de Cotopaxi.

Unidad Académica que auspicia: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Ingeniería en Ecoturismo

Equipo de trabajo: (Apéndice 2)

Tutor(a): Lcda. M. Sc Diana Vinueza

Autor(a) del proyecto de Investigación: Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce

Lectores:

Lector 1: Ing. Milton Sampedro M.Sc

Lector 2: Ing. Andrea Andrade

Lector 3: Ing. Alejandra Rodas M.S

Área de Conocimiento:

Ámbito: Identidad Nacional, cultura e interculturalidad.

Línea de investigación:

Línea 10: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

Sub línea de investigación de la Carrera:

Turismo comunitario

2. RESUMEN DEL PROYECTO

El presente estudio se centró en la elaboración de una guía gastronómica de la ciudad de Salcedo, el cual se ejecutó a través del levantamiento de información primaria y secundaria; donde se analizó la situación actual del área de estudio, mediante el diagnóstico situacional basada en tres elementos: diagnóstico socio económico, cultural y ambiental, se logró determinar que en la ciudad de Salcedo la principal actividad para generar ingresos económicos es la ganadería que sobresale con un porcentaje del 26,24%. El cantón Salcedo se compone de 6 parroquias 1 urbana y 5 rurales en la cual la parroquia Matriz San Miguel alberga la mayor parte de la población hombres con el 47,89% mientras que las mujeres con el 52.11%. Además, carece de valles, llanuras, colinas y paramos su clima oscila entre los 13 y 20 grados.

Para conocer el número de platos y procesos gastronómicos de la ciudad se realizó el inventario aplicando las fichas del INPC, obteniendo como resultado 17 procesos gastronómicos de los cuales 14 pertenecen a gastronomía cotidiana y 3 a gastronomía festiva.

Como objetivo final se sistematizó la información obtenida para diseñar una guía gastronómica de la ciudad de Salcedo para la valorización y difusión del patrimonio cultural inmaterial frente a las nuevas tendencias de mercado y por la escasa transmisión de las recetas a través de la oralidad a las generaciones presentes.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación constituye un aporte documental, al recabar información de la gastronomía de Salcedo registrando los procesos de la elaboración de los diferentes platos, necesaria para el desarrollo turístico del sector.

Además de contribuir a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial transmitido de generación a generación, es constantemente recreado por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, promoviendo de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. Para los fines de esta Convención, la consideración se concederá únicamente al patrimonio cultural inmaterial en tanto sea compatible con los

vigentes instrumentos humanos de derecho, así como con los requerimientos de mutuo respeto entre comunidades, grupos e individuos, y a un desarrollo sostenible, sirviendo de base para generar otros trabajos que articulen rutas gastronómicas en la provincia de Cotopaxi.

La guía gastronómica se encargará de exponer información general como las recetas y el procedimiento de cada plato, precios, números de contacto, dirección. Para satisfacer las necesidades de los habitantes del cantón, además de beneficiar directamente a los dueños de dichos establecimientos que ofertan la gastronomía.

Por esta razón se considera necesario la creación de una guía gastronómica para el cantón cuyo propósito principal es convertirse en un instrumento de difusión para los turistas que visitan al cantón Salcedo, además de valorizar la tradición culinaria que envuelve al mágico de sabores y saberes que se han transmitido en generación en generación y que han ido evolucionando con el pasar de los tiempos, sensibilizando así a la ciudadanía en cuanto a la alimentación originaria.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los principales beneficiarios directo del proyecto es el Cantón Salcedo con 58.216hab, los dueños de los establecimientos que ofertan la gastronomía y los turistas.

En el área rural del cantón, se encuentra concentrado el 80,7% de su población. La población femenina alcanza el 53%, mientras que la masculina el 47% (PASSE).

Los beneficiarios indirectos la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo con 350 estudiantes.

5. EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN:

La problemática identificada es que no existe un registro de los procesos gastronómicos de los diferentes platos existentes dentro de la ciudad de Salcedo, para lo cual se ha visto necesario realizar una revisión bibliográfica previa para identificar los establecimientos que ofertan los platos e investigar los ingredientes y procedimiento de cada una de ellos.

Salcedo es un cantón que permite el desarrollo de actividades turística, en especial es famoso por su gastronomía. La gastronomía es considerada patrimonio cultural de los pueblos y por mucho tiempo elemento complementario del viajero, sin embargo, en los

últimos años se han desarrollado flujos de turistas especializados cuyo motivo principal del viaje es la gastronomía, sin embargo y a pesar de su gran valor histórico la cocina ecuatoriana no se conoce muy a fondo en el mundo por falta de promoción y puesta en valor como patrimonio cultural inmaterial.

En el GAD municipal no existe información sobre la oferta de alimentación de los diferentes platos que existe en el Cantón Salcedo, por lo que es necesario elaborar una guía gastronómica que permita promocionar y difundir la información de los diferentes procesos gastronómicos.

6. OBJETIVOS:

6.1 Objetivo General:

- Diseñar una guía gastronómica de la ciudad de Salcedo, provincia de Cotopaxi, a través de la metodología del INPC salvaguardando el patrimonio cultural inmaterial del sector de estudio.

6.2 Objetivos Específicos:

- Realizar un diagnóstico situacional de la ciudad de Salcedo a través de la recopilación de información primaria y secundaria, con la finalidad de contextualizar el sector.
- Inventariar la gastronomía del Cantón Salcedo a través de las fichas del INPC.
- Sistematizar la información obtenida a través de la elaboración de una guía gastronómica de Salcedo.

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

Tabla 1 Sistema de Tareas en relación a los Objetivos

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RESULTADO DE LA ACTIVIDAD	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
Realizar un diagnóstico situacional de la ciudad de Salcedo a través de la recopilación primaria y secundaria, con la finalidad de contextualizar el sector.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño fichas de registro • Revisión bibliográfica • Salida de campo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnostico 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica • Entrevistas
Inventariar la gastronomía del cantón Salcedo a través de las fichas del INPC.	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de actores clave • Aplicación de las fichas del INPC • Salida de campo 	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario • Listado gastronómico del cantón • Datos relevantes de cada plato 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa • entrevistas • fichas del inventario del INPC • Fichas de campo • Fotografías
Sistematizar la información obtenida a través de la elaboración de una guía gastronómica de Salcedo.	<ul style="list-style-type: none"> • Elección y recopilación de información relevante. • Resumen • Fotografías • Diseño de la guía gastronómica 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía gastronómica del cantón Salcedo 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistematización de la información • Utilización de medios informáticos

Elaborador Por. Marcela Gavilánez 2019.

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

8.1 PATRIMONIO CULTURAL

El patrimonio cultural se basa en unos determinados principios constituyentes (la naturaleza, el pasado y la genialidad) que comparten un carácter extra cultural y que legitiman la "sacralidad" de cualquier objeto o fenómeno sensible que provenga o haya estado en contacto con ellos. Los objetos o fenómenos sensibles así caracterizados constituyen un pool patrimonial virtual sobre el que actúan las diversas activaciones (escogiendo, ordenando e interpretando) para sostener y legitimar discursos políticos acerca de la identidad o, más recientemente, para legitimar la espectacularización de la realidad cultural a fin de integrarla en los circuitos de consumo y atraer visitantes. Desde un punto de vista científico, en cambio, el patrimonio cultural se identifica con la herencia cultural global de nuestra especie, y, por tanto, con el conocimiento formalizado que podamos conservar y transmitir al respecto, sin ningún tipo de distinción por razón de legitimidades extra culturales u otras atribuciones simbólicas. Aunque aparentemente esta visión del patrimonio cultural es incompatible con la anterior, no deja, sin embargo, de ser aprovechada por aquella a fin de corregir sus activaciones y adaptarlas a los cambios sociales, manteniendo así el consenso, y aportándoles el valor añadido que supone en nuestros tiempos la autoridad de la ciencia, con todo lo cual se refuerza su eficacia (*Llorenç Prats*).

Es decir, el Patrimonio cultural es un conjunto de bienes tangibles e intangibles que constituyen la herencia de un grupo que se caracterizan por tener una identidad propia y que son percibidos por la sociedad en general, además de conservar sus costumbres y tradiciones que los caracteriza.

8.2 GESTIÓN TURÍSTICA DEL PATRIMONIO CULTURAL: ENFOQUES PARA UN DESARROLLO SOSTENIBLE DEL TURISMO CULTURAL

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes, materiales e inmateriales, que son identificados por una sociedad concreta como portadores de valores culturales propios de la comunidad. Son bienes tangibles e intangibles que tienen un alto contenido simbólico, lo que les hace merecedores de una especial protección no sólo relacionada con su

conservación sino también con el uso que se pueda hacer de ellos (Harrison, 1994; Prats, 1998; Ballart y Juan-Tresseras, 2001, Hernández, 2002).

La gestión turística del patrimonio cultural podría definirse como la aplicación de conocimientos específicos para la conversión de bienes de patrimonio cultural en recursos turísticos. Los conocimientos pueden provenir de disciplinas vinculadas a diversos campos de la gestión (como la dirección de empresas, la gestión financiera o la gestión de recursos humanos) o de otras que se creen «ex novo» tomando como referencia la realidad específica del turismo (como la gestión de destinos, la planificación turística, la gestión de organizaciones turísticas o la promoción turística).

Pero, por encima de la encima de la aplicación de conocimientos técnico-científicos o de metodologías concretas, la gestión turística del patrimonio cultural al igual que la gestión del patrimonio cultural en general tiene un objetivo primordial: preservar la herencia que los bienes representan. Una vez que esto se ha garantizado, es posible relacionar el bien con un contexto social y económico más amplio. En este trabajo se analiza la relación entre el turismo y la gestión del patrimonio cultural considerando las contradicciones y sinergias que conlleva el contacto entre dos espacios de la realidad social con principios, valores y culturas muy diferentes. Además, comentamos algunos enfoques que pueden servir para facilitar la gestión turística del patrimonio, superar los problemas más frecuentes y facilitar la tarea de aumentar la funcionalidad turística de un bien sin agredir ni su naturaleza, ni su carácter.

La gestión turística para el patrimonio cultural se basa en la aplicación de conocimientos específicos para adecuar los bienes del patrimonio cultural en recursos turísticos además la conservación y preservación de los mismos. La utilización de instrumentos básicos que permitirán que los procesos de interacción entre el sector turístico y el sector del patrimonio cultural permitan tener un equilibrio mejorando el rendimiento entre sí.

8.3 EL PATRIMONIO CULTURAL COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO

“La cultura debe ser considerada en grande, no como un simple medio para alcanzar ciertos fines, sino como su misma base social.” Amartya Sen.

Profesor de la Universidad de Lamont y Harvard - Premio Nobel de Economía 1998. Extraído de "La cultura como base del desarrollo contemporáneo"; Diálogos UNESCO.

El desarrollo económico y social. El Patrimonio Cultural puede ser motor generador de ingresos en algunos casos, la fuente principal, al que hay que potenciar, para que sea un recurso sostenible, por medio de la implicación de la población beneficiaria en su gestión y mantenimiento. La rehabilitación del patrimonio, y más concretamente en el caso de los inmuebles, beneficia directamente a la población, que ve mejoradas sus condiciones de vida. La rehabilitación y la recuperación del patrimonio atraen inversiones públicas y privadas que alientan el desarrollo económico y social, mediante la generación de empleo y la mejora de las infraestructuras.

La protección de la identidad y diversidad cultural. La valoración del patrimonio cultural por parte de la población local es determinante para consolidar la identidad cultural como generadora de cohesión social, del aumento de la autoestima de la población y del sentido de pertenencia de las comunidades. La preservación de la identidad en un esquema de respeto a la diversidad cultural es un valor que hay que proteger ante la inminente pérdida, fruto de la globalización, de tradiciones locales.

Se refiere al apoyo a procesos de conservación, restauración, revalorización de los bienes patrimoniales, tanto materiales como inmateriales analizando la contribución de todos que puedan aportar al desarrollo sostenible. Persigue los objetivos del desarrollo humano y social mejorando las condiciones de vida y de creación de riqueza a través de la gestión sostenible del Patrimonio Cultural, estableciendo las condiciones a esas mejoras para que beneficien especialmente a la población de menores recursos. Además de favorecer el desarrollo de las capacidades culturales y la preservación de las identidades y la diversidad cultural.

8.4 LA IMPORTANCIA SOBRE EL PATRIMONIO CULTURAL PARA LOS PUEBLOS

La identidad de un pueblo y su protección y defensa son claves a la hora de marcar estrategias e incluir estos aspectos en las diferentes herramientas de planificación para la puesta en valor y gestión sostenible del Patrimonio Cultural. De esta manera, 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. Para alcanzar este objetivo es fundamental la inclusión de la población como actor proactivo, buscando con ello la involucración social en la toma de decisiones que les afectan directa e indirectamente. Con ello, y utilizando el Patrimonio Cultural como recurso, lograremos una importante mejora en la cohesión y vertebración social de las comunidades y los territorios que las soportan.

El Patrimonio cultural es muy importante ya que muestra la relación que existe de la gente con la historia y sus legados ancestrales y sus bellezas naturales. Además, que nuestro Patrimonio Cultural es una parte fundamental de nuestra identidad como comunidad y a nivel individual, salvaguardar y proteger los bienes de forma tal que sean preservados las futuras generaciones y que puedan ser objeto de estudio y fuente de experiencias emocionales para todos aquellos que lo use, lo visiten y lo disfruten.

8.5 TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets.

Está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

Vázquez de la Torre y Agudo (2010) aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

8.6 GASTRONOMÍA

Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran: cotidiana, festiva, ritual. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011).

8.7 TIPOS DE GASTRONOMÍAS

8.7.1 Gastronomía frugívora: En ella se disfruta del consumo de frutas. Aunque se debe estar comiendo constantemente porque ellas se digieren demasiado rápido.

8.7.2 Gastronomía naturista: Es la que provienen todos sus productos de la naturaleza, sin que se le añadan ningún tipo de conservantes u otros componentes. Como lo son las carnes, verduras y frutas.

8.7.3 Gastronomía vegetariana: En la cual no se consume ningún tipo de carne y derivados. Solo consumen verduras y frutas.

8.7.4 Gastronomía macrobiótica: Esta se basa en la búsqueda del equilibrio del ser humano, los alimentos se dividen en ying que son alimentos pasivos y el yang que son los alimentos activos, se encuentran carnes, verduras, frutas, granos y frutas.

8.7.5 Gastronomía nacional: En esta depende del país ya que cada uno varía sus recetas nacionales.

8.7.6 Gastronomía internacional: Es la que encierra la preparación de platos típicos de diferentes países.

8.8 LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y MOTOR DEL DESARROLLO TURÍSTICO.

En esta nueva tendencia del mercado turístico, la identidad y la autenticidad de un territorio se posicionan como los principales atractivos para el turista moderno. Este último aspecto impone un cambio en el planteamiento de la oferta turística y en la interpretación y la experimentación de los patrimonios locales que se enriquecen de nuevos contenidos culturales (GRANDE, 2001; BÉRARD et al., 2008). Los destinos turísticos empiezan a decantarse por la elaboración de sistemas de gestión de los recursos y de los territorios capaces de ofrecer un producto genuino y auténtico (NOCIFORA et al., 2011).

Existe un creciente interés alrededor de los alimentos tradicionales y los platos típicos que eleva la gastronomía hasta el nivel de patrimonio cultural, compuesto por elementos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan los territorios, los paisajes y la propia idiosincrasia de los habitantes y la calidad de la vida (RODEN, 2003; ESPEITX, 2004; PETRINI, 2001).

La gastronomía, por su capacidad de atraer a los viajeros lleva a identificarse como la principal motivación del viaje y, como consecuencia de ello, representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos (SEGITTUR, 2010).

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales.

Kivela y Crotts (2006) apuntan que la gastronomía juega un papel determinante en la manera de hacer experiencia del destino turístico por parte del viajero. Por otra parte, la gastronomía se afirma como un importante reclamo turístico y una herramienta de definición de marca del destino, por su tradicional vinculación con el territorio (FOLGADO et al., 2011; HJALAGER, 2002).

La gastronomía incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. Todo ello, unido a la

creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, justifica la necesidad de reconocer una mayor importancia a este recurso.

8.9 INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL

Los inventarios forman parte integrante 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, 2003)

8.10 LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO INMATERIAL

Puede definirse como las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

La salvaguardia se entiende como un conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir, que éstas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. En este sentido, en la salvaguardia están involucrados además de los hacedores y portadores de saberes y conocimientos, las comunidades, las instituciones gubernamentales y no gubernamentales, la academia y la ciudadanía en general. (Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

8.11 GUÍAS GASTRONÓMICAS

Una guía es un libro de indicaciones, una lista de datos o información referente a una determinada materia, y en el caso que nos ocupa, esa información está relacionada con comida, restaurantes, regiones, países, dirigida a que todos los amantes de los viajes y de la gastronomía puedan hacer un buen uso de ellas.

La función de estas guías gastronómicas va a ser más amplia que la de meramente informar, ya que también tienen como objetivo aportarnos las direcciones de establecimientos recomendados, aconsejarnos sobre los platos estrella de los restaurantes, ayudarnos a descubrir talentos emergentes del mundo de la cocina, acompañarnos en nuestros viajes e intentar orientar y educar a nuestro paladar, entre otros.

En la elaboración de estas guías participan diversos perfiles: desde críticos gastronómicos hasta agrupaciones de aficionados y amantes de la gastronomía, también inspectores anónimos que visitan los establecimientos y que, sin duda, es en ese anonimato donde reside la importancia de su valoración; periodistas, lectores de blogs, etc.

8.12 TIPOS DE GUÍAS GASTRONÓMICAS

8.12.1 Guía Repsol (antigua Guía Campsa)

Es la más popular y goza de gran prestigio a nivel nacional. En esta guía podemos encontrar un listado completo de restaurantes además de un sinfín de mapas y rutas recomendadas para no perdernos ningún lugar de interés durante nuestro trayecto. También podemos encontrar en ella una selección de alojamientos y hasta un planificador de viaje que te podrá ayudar a organizar todos los detalles de tu próxima escapada.

8.12.2 Guía Gourmetour

De gran tradición histórica, en ella intervienen profesionales de la crítica gastronómica e incluye los mejores restaurantes de nuestro país junto a una amplia lista de hoteles, tiendas, monumentos habilitados como restaurantes, etc.

8.12.3 Guía Michelin

Sin duda una de las más conocidas y donde se recogen los hoteles y restaurantes más destacados, acompañados de la opinión y valoración de distintos profesionales del sector.

La inmensa mayoría si no conoce aún su sistema de clasificación seguramente habrá oído hablar alguna vez de las 3 estrellas Michelin.

8.13 LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y MOTOR DEL DESARROLLO TURÍSTICO.

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales.

Todo ello, unido a la creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, justifica la necesidad de reconocer una mayor importancia a este recurso. El objetivo del artículo es presentar el cuadro actual del desarrollo del turismo gastronómico en la región. Como principal resultado del estudio se propone un análisis DAFO acerca de la gastronomía extremeña (RDH Rojas, MGD Millán).

9. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

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 socio cultural y natural 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 del cantón Latacunga.

Para la construcción de la fundamentación conceptual, fue indispensable la investigación documental mediante la revisión de literatura 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. Las fuentes a utilizar serán secundarias.

Para levantar el diagnóstico situacional, se recabó información referente a la situación geográfica, económica, socio cultural del sector de estudio, a través de la indagación de fuentes secundarias; así como también mediante acercamientos a los actores claves del sector mediante técnicas primarias.

En la elaboración del inventario, será necesario el acercamiento a los actores claves para extraer la información sobre la gastronomía del sector, para lo cual se utilizarán las fichas del INPC, ver Apéndice A.

En relación a la elaboración de la guía descriptiva gastronómica, se sistematizó los datos obtenidos en el inventario, contempla la siguiente estructura: portada, introducción, clasificación por ámbitos y descripción de cada una de ellas, conclusiones y recomendaciones.

9.1 LOS MÉTODOS TEÓRICOS UTILIZADOS SON:

9.1.2 Metodología del INPC

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011) a través del registro, inventario y catalogación da conocer cualitativa y cuantitativamente 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.

9.1.3 Método inductivo

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

9.1.4 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.

9.2 LAS TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DESARROLLADOS SON:

9.2.1 Técnica de Observación, directa.

La observación directa es un método de recolección de datos que consiste en observar el objeto de estudio, para tomar información y registrarla para su posterior análisis, la observación es un elemento fundamental para obtener el mayor número de datos.

9.2.2 Técnica de la Entrevista, instrumento guía de preguntas.

Las entrevistas transitaron en los dos primeros objetivos específicos y permitieron encuentros directos con los actores claves, la guía de preguntas direccionó la entrevista.

Descripción de los actores claves en número y otras características.

9.2.3 Ficha del INPC

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

9.3 HERRAMIENTAS

9.3.1 Grabadora

Mediante esta herramienta se logró transmitir la voz humana y guardar cada una de las expresiones de los actores claves para construir una guía real sin alteraciones en su terminología.

9.3.2 Cámara Fotográfica

La cámara fotográfica es una herramienta útil ya que su función principal es tomar fotos de situaciones, personas, con esta herramienta se logró obtener el registro fotográfico de cada una de los platos típicos.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

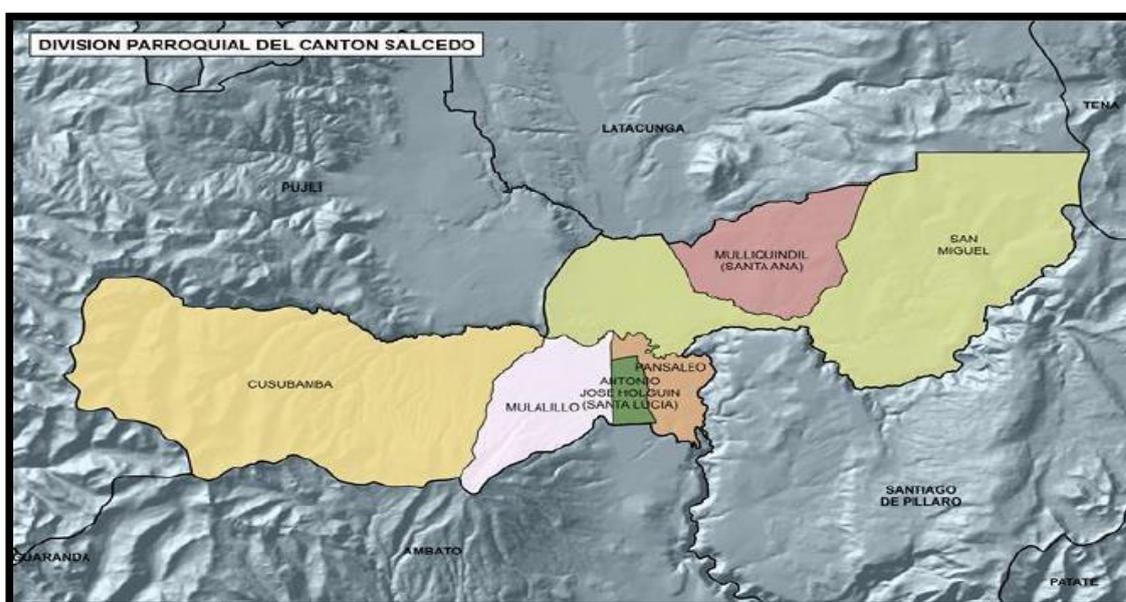
10.1 Análisis del diagnóstico situacional del área.

El cantón Salcedo es una ciudad que se encuentra ubicada en la provincia de Cotopaxi, y es muy famosa por sus helados de sabores y el pinol, cabe mencionar que su cabecera cantonal es la ciudad de Salcedo, que según él (INEC, 2010) en este lugar se agrupa gran parte de su población, la ciudad de salcedo se cantonizó el 19 de septiembre de 1919.

El cantón Salcedo se encuentra a 20 minutos del cantón Latacunga, y cuenta con una altitud promedio de 2683 msnm también goza de un clima andino de 14°C, también se puede recalcar que este cantón tiene una extensión de territorio de 484 kilómetros cuadrados, que la componen seis parroquias, San Miguel, Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil, Panzaleo.

Sus límites: Al norte limita con los cantones vecinos de Pujilí y Latacunga, al sur con los cantones de Ambato y Píllaro, al este limita con la cordillera central de los Andes, al oeste nuevamente con el cantón Pujilí.

Figura 1 Distribución Política del Cantón Salcedo



Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)
Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Cabe mencionar que el turismo sostenible que se viene realizando en nuestro país pretende conservar nuestra extensa riqueza tanto natural como cultural, ya que estos constituyen una importante herramienta de trabajo a través del turismo.

Es necesario mencionar que la ciudad de Salcedo posee una ubicación privilegiada, ya que se considera que es uno de los más importantes centros de comercio de la provincia de Cotopaxi, esto gracias a sus recursos naturales que son netamente agrícolas.

10.1.1 Diagnóstico Económico

El cantón Salcedo se encuentra ubicado a 15 km del cantón Latacunga, su actividad principal para generar ingresos económicos para su sustento diario es la agricultura, producción de flores, el comercio y la ganadería además el sector de la construcción también se ha convertido en una de las actividades principales para generar ingresos.

Figura 2 Porcentaje de ocupados Plenos por rama de actividad del cantón Salcedo

RAMA DE ACTIVIDAD	2010	2015	(%)
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	1890	1986	26.24
Explotación de minas y canteras	16	17	0.22
Industrias manufactureras	278	292	3.86
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de deshechos	5	5	0.07
Construcción	148	156	2.05
Comercio al por mayor y menor	178	187	2.47
Transporte y almacenamiento	200	210	2.78
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	35	37	0.49
Información y comunicación	12	13	0.17
Actividades financieras y de seguros	2	2	0.03
Actividades profesionales, científicas y técnica	10	11	0.14
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	5	5	0.07
Administración pública y defensa	45	47	0.62
Enseñanza	36	38	0.50
Actividades de la atención de la salud humana	26	27	0.36
Artes, entretenimiento y recreación	1	1	0.01
Otras actividades de servicios	48	50	0.67
Actividades de los hogares como empleadores no declarado	40	42	0.56
Trabajador nuevo	164	172	2.28
NSA	46	48	0.64
TOTAL	7203	7570	100

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)
Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Al haber obtenido datos confiables podemos observar que las actividades de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, sobresalen con un porcentaje de 26.24%, siendo estas los entes principales para generar ingresos, seguidamente se tiene a la actividad de industrias manufactureras que tiene un porcentaje de 3.86%; el sector del comercio alcanza un porcentaje del 2.47%, y finalmente la rama de la construcción tiene un porcentaje alto de 2.05%, siendo esta también una actividad rentable para generar ingresos económicos.

Es importante mencionar también que el cantón salcedo se ha convertido en uno de los lugares que poseen un desarrollo agrícola muy amplio, mismos que han sido aprovechados por sus características climáticas que se presentan en la zona.

Tabla 2 *Indicadores de Pobreza por Parroquias del Cantón Salcedo*

Parroquias	Población según nivel de pobreza			Población según nivel de pobreza	
	Población no pobre	Población pobre	Total	Población no pobre %	Población pobre %
San Miguel	11.139	20.055	31.194	35.70	64.30
A.J Holguín	625	2.006	2.631	23.80	76.20
Cusubamba	190	7.007	7.197	2.60	97.40
Mulalillo	792	5.587	6.379	12.40	87.97
Mulliquindil	723	6.480	7203	10.03	89.97
Panzaleo	815	2.547	3.362	24.20	75.80

Nota: De acuerdo con los datos obtenidos podemos evidenciar que la parroquia de San Miguel tiene menos rango de pobreza del 64.30%, así mismo podemos constatar que la parroquia de Cusubamba se encuentra en niveles críticos de pobreza ya que tiene un porcentaje del 97% de pobreza.

Tomado: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

10.1.2 Diagnóstico Ambiental

Este diagnóstico generalmente considera variables tales como: biodiversidad, agua, suelo, fenómenos climáticos, aire, que corresponde a la influencia natural que sostiene y estipula las diferentes actividades que realiza la población y que se relaciona con el cambio en zonas vulnerables o que son susceptibles a amenazas naturales.

Lo que más caracteriza al cantón Salcedo es que está representado por una vista panorámica muy amplia, caracterizado por la presencia de sus valles interandinos, que permiten apreciar el esplendor de sus colinas y montañas que rodean al cantón, y entre ellas el colorido de diferentes cultivos, su flora y fauna que también complementan el espacio del paisaje de una manera especial y característica, uno de los problemas para apreciar en su totalidad los paisajes ha sido la presencia de grandes florícolas que se encuentran en la zona, causando un impacto no solo visual si no también un impacto ambiental por la utilización de químicos, alterando el ecosistema y el proceso biológico del entorno.

Tabla 3 Orografía del cantón Salcedo

Valles, Llanuras, Colinas	
Valles	Yanayacu y Nagsiche
Llanuras y Mesetas	Rumipamba, Tigualó, Anchiliví, Pucarumí, Pilaló y San José de Barbapamba
Colinas y Páramos	Churuloma, Chanchaló, Bellavista, Palama, Cumbijín, Galpón, Atocha, Yanahurco y Chirinche
Clima	
Zona templada	Es notable en la parte baja y plana, tiene un clima delicioso que oscila entre los 13 a 20 grados.
Zona Fría	A partir de los 3.000 metros de altura en el páramo, se presenta el clima frío con vientos helados propios de estas regiones.
Hidrografía	
Rio Cutuchi	Es el principal rio lo atraviesa de norte a sur y su nacimiento está en los deshielos del el volcán Cotopaxi
Rio Yanayacu	Nace en la parte alta de la cordillera central y sirve de límite entre Salcedo y Pillaro.
Rio Nagsiche	Tiene su origen en la cordillera occidental también es utilizado como límite geográfico con el cantón Pujilí

Nota: En todo el cantón hay una temporada un tanto fría y ventosa entre los meses de Junio y Agosto, pero entre los meses de febrero y marzo son días muy calurosos y tiene una temperatura que varía de 12 a 18 °C.

Fuente: (Peralta & Gálvez, 2016).

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Tabla 4 Flora y Fauna del cantón Salcedo

Flora y Fauna	
Flora	Cuenta con especies nativas tanto de los valles andinos como de las zonas altas, los suelos cuentan con una buena capa vegetal ricas en materia orgánica y gran fertilidad. Podemos encontrar: líquenes, valeriana, chuquirahua, orquídeas, achupalla, paja, sigse, trébol, chilca, mora, capulí, molles, pinos, eucaliptos, palmeras, sábila, pitajayas, tunas, pencos, gran variedad de plantas medicinales, marco, ortiga etc. La mayoría de las especies mencionadas han sufrido una disminución considerable por diferentes causas como el cambio climático y la sobre explotación. Las especies nativas de la zona están compuestas de mamíferos, peces, aves, reptiles e insectos.
Fauna	La garza blanca, gorriones, lechuzas, búhos, quindes, pájaros, tórtolas, gaviotas, garcetas, curiquingues, golondrinas, patos, guarros etc. Entre los mamíferos existen lobos, zorros, venados, llamas, chucuris, dantas, osos de anteojos, zarigüeyas. Algunas especies son difíciles de observar debido al incremento de la frontera agrícola, lo que les ha obligado a refugiarse en lugares de difícil. En las lagunas y ríos también se encuentra truchas, tilapias y gran variedad de peses de agua dulce

Fuente: (Zapata, 2013)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

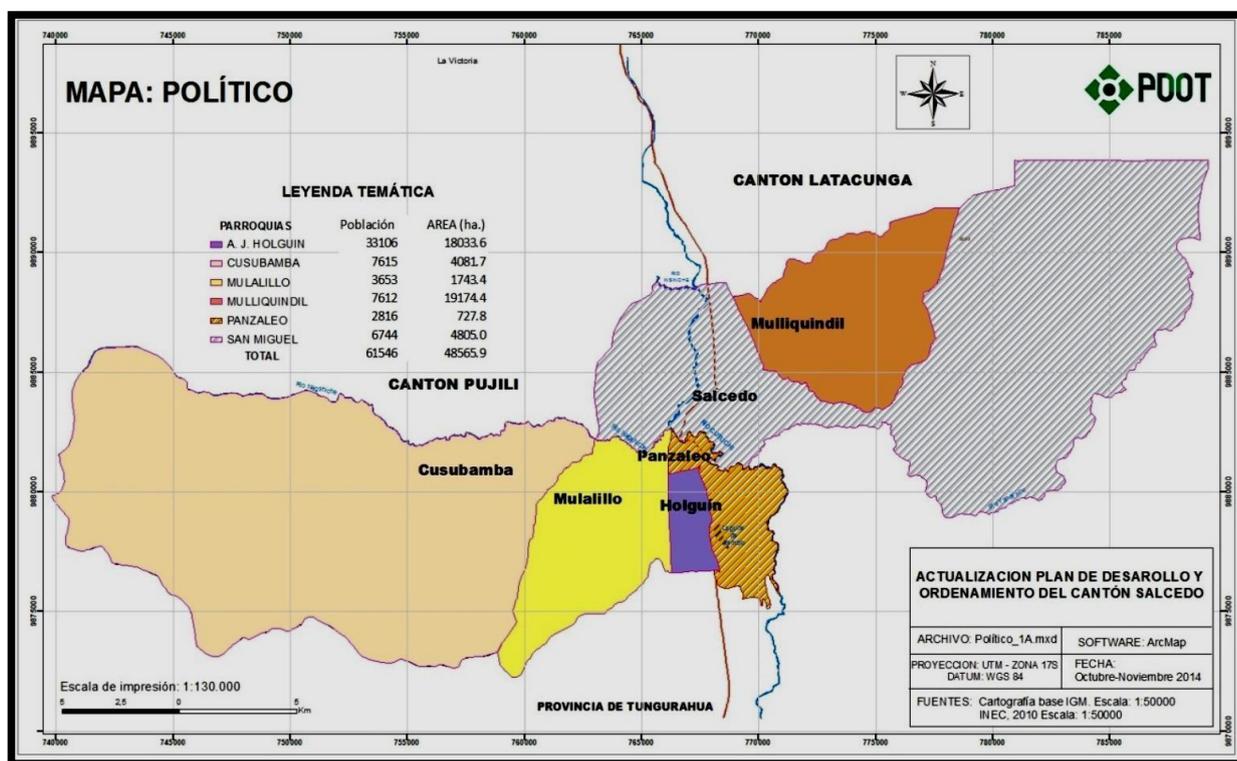
El cantón Salcedo está representada en su mayoría por los valles y llanuras así como los páramos, que tiene una riqueza tanto en flora como en fauna, algunas de estas zonas han tenido una cierta alteración en su ecosistema, esto a causa de la sobre explotación de los recursos.

Los espacios geográficos distribuidos en el cantón presentan hábitats que han entrado en proceso de degradación por causa del crecimiento de la frontera agrícola ya que es evidente que el área de estudio está formado por espacios que están netamente dedicados a la actividad agrícola, en cuanto a las especies de flora y fauna silvestres que se han logrado adaptar al medio lo han hecho existiendo en una pequeña cantidad de ejemplares.

10.1.3 Diagnóstico Socio-Cultural

Este cantón posee muchos sitios naturales, lugares históricos, gastronomía típica, artesanías y el folklor que guardan una historia y que se han sabido conservar a través del tiempo. En cuanto a tradiciones podemos decir que Salcedo es un lugar predilecto por encontrarse ubicado en el territorio donde se asentaron los Panzaleos.

Figura 3 Mapeo de la población del cantón Salcedo



Fuente: (Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Salcedo, 2014)
Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Es importante también recalcar las características de cada una de las parroquias para lograr tener una visión amplia y clara sobre área de estudio, para ello esta información se presentará a continuación, después de haber recabado información confiable y de primera.

El cantón Salcedo posee una superficie de 533 Km², que se encuentra dividido de la siguiente manera:

Parroquia San Miguel: Tiene una superficie de 255 Km². Se encuentra ubicada al extremo oeste de la jurisdicción cantonal, tienen una altitud de 2.650 m.s.n.m.

Parroquia Antonio J. Olguín: Tiene un área de 8 km², está situada al sur-este de la cabecera cantonal, Su altitud varía entre los 2.720 y 2.750 m.s.n.m.

Parroquia Cusubamba: Tiene una superficie de 192 Km², ocupa la mayor parte occidental del cantón.

Parroquia Mulalillo: Tiene una superficie de 42 Km², comprende una altitud desde los 2.720 m.s.n.m., hasta los 4.153.

Parroquia Mulliquindil: Tiene una superficie de 49 Km²; se halla en la parte nor-oriental de la Cabecera Cantonal; esta parroquia se extiende desde los 2.685 m.s.n.m.

Parroquia Panzaleo: Tiene una superficie de 17 Km², va desde los 2.000 hasta los 2.720 m.s.n.m.

Tabla 5 Cuadro comparativo de proyección demográfica al -2025

Parroquia	Censo			Proyección		T. C. P. %
	1990	2001	2010	2015	2025	
A. José Holguín	2.514	2.401	2.664	2.811	3139	1,1
Cusubamba	6.757	7.102	7.200	7.254	7364	0,15
Mulalillo	5.212	5.787	6.379	6.708	7439	1,03
Mulliquindil	6.903	6.559	7.203	7.570	8362	1,0
Panzaleo	2.598	2.768	3.455	3.837	4796	2,21
San Miguel	21.338	26.687	31.315	33.883	39969	1,64
TOTAL	45.322	51.304	58.216	62.056	67930	-
CANTONAL						

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Como se puede observar en la tabla de proyección demográfica al 2025, el cantón Salcedo tendrá un crecimiento poblacional promedio, cabe mencionar que la parroquia San Miguel también tendrá un crecimiento alto en cuanto a su población esto a referencia de las otras, ya que es en este lugar es donde se encuentra el mayor número de habitantes.

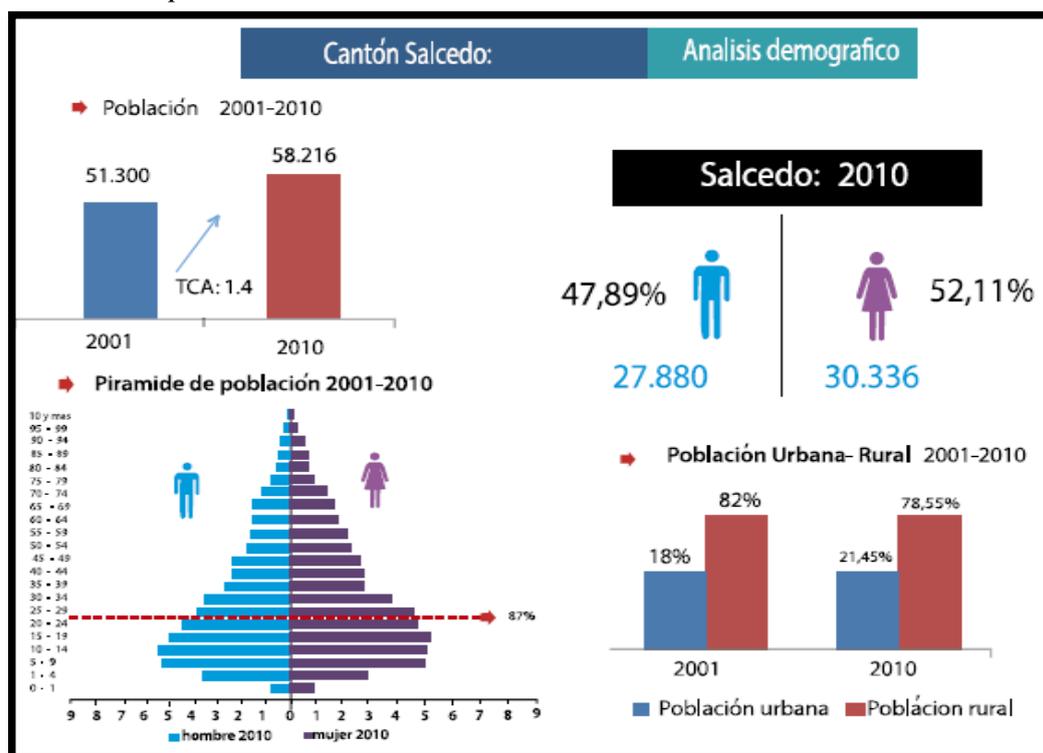
Tabla 6 *Distribución de la población por género*

Distribución de la población por Parroquias y género		
San Miguel (Urbano)		
Hombre	8.113	48,19
Mujer	8.721	51,81
Total	16.834	100
Antonio J. Olgún (Rural)		
Hombre	1.097	45,69
Mujer	1.304	54,31
Total	2.401	100
Cusubamba (Rural)		
Hombre	3.451	48,59
Mujer	3.651	51,41
Total	7.102	100
Mulalillo (Rural)		
Hombre	2.726	47,11
Mujer	3.061	52,89
Total	5.787	100
Mulliquindil (Rural)		
Hombre	3.140	47,87
Mujer	3.419	52,13
Total	6.559	100
Panzaleo (Rural)		
Hombre	1.243	44,91
Mujer	1.525	55,09
Total	2.768	100

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Como se puede observar en la tabla el cantón Salcedo la componen seis parroquias, una urbana y cinco rurales, en la cual la Parroquia Matriz San Miguel, alberga la mayor parte de la población de Salcedo, de acuerdo a la tabla de proyección poblacional que se expuso anteriormente, muestra como cada una de estas urbes tendrá un crecimiento significativo de su población, lo que provocará la expansión urbana del cantón.

Figura 4 Análisis poblacional del cantón Salcedo

Nota: Tras haber analizado el presente gráfico podemos observar que por un lado existe un incremento poblacional, también se nota claramente que más del 50% de la población son mujeres, además de que su residencia mayoritaria se encuentra en las zonas rurales, dentro de la pirámide poblacional también podemos notar que existe población joven que está considerada desde los 15 hasta los 40 años de edad.

Fuente: Gráfico obtenido del (Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Salcedo, 2014)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Tabla 7 Auto identificación étnica de la población

Etnia	Cantidad	Porcentajes
Mestizo	39.965	68,65 %
Indígena	16.250	27,91%
Blanco	1.142	1,96 %
Afro ecuatoriano	434	0,75 %
Montubio	214	0,37 %
Mulato	163	0,28 %
Negro	20	0,03 %
Otros	28	0,05 %
TOTAL	58.216	100 %

Fuente: (INEC, 2010).

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

De acuerdo con los datos confiable que se recogió, se puede decir que en el cantón Salcedo su población mayoritaria es mestiza, seguido de la población indígena y en el tercer puesto se encuentra a la población denominada blanca, en cuanto a la población negra existe un bajo índice de población, así como las etnias, mulata, montubia y afro ecuatoriano que registra un porcentaje bajo en población.

Tabla 8 *Diagnostico Sociocultural del cantón Salcedo*

Educación	El cantón Salcedo actualmente cuenta con varias instituciones educativas como: 68 escuelas distribuidas por todas sus parroquias y comunidades, 19 colegios y 2 academias artesanales.
Salud	En el cantón Salcedo los servicios de salud se encuentran organizados y distribuidos en centros, sub-centros y puestos de salud ubicados en las parroquias y/o comunidades. Entre médicos, paramédicos, y personal administrativo de todas las unidades de salud distribuidas en todas las parroquias, se cuenta con la intervención de 150 personas que prestan sus servicios (Ver Tabla 6). Agua Potable: El agua potable es uno de los recursos más importantes para el desarrollo de la población, según el censo de servicios efectuado por el INEC en el 2001, se tienen los siguientes datos: red pública 59,4 pozo 2,8 rio o vertiente 32,3.
Servicios básicos	Alcantarillado De acuerdo al censo realizado por el INEC en el 2001, solo el 24% de la población dispone de alcantarillado, el resto de la población utiliza otros tipos de sistema para la eliminación de los desechos como: uso de pozos sépticos y pozos ciegos. Energía Eléctrica: El 90,08% de la población del cantón tiene energía eléctrica mientras que un 9,2% no posee. Este servicio ha estado siendo extendido últimamente, llegando el mismo a cubrir las zonas más lejanas del cantón
Vías de acceso y transporte	Telefonía: El servicio de telefonía fija es provisto por la Corporación Nacional de Telecomunicaciones (CONATEL), la cobertura total en el cantón es del 24% por número de abonados, en el área rural la cobertura del servicio es baja, pero se encuentra en un proceso de ampliación de capacidad para aumentar el servicio a nuevos abonados Salcedo por su ubicación geográfica posee accesos estratégicos, tanto por el norte como por el sur, tiene una amplia vía de primer orden de 6 carriles que enlazan a Salcedo con ciudades importantes del país como: al norte con Quito, Latacunga y el principal acceso a la costa ecuatoriana que es la vía Aloag–Santo Domingo; mientras que al sur: se comunica con Ambato, Baños y Puyo ya en el oriente ecuatoriano
Seguridad	La seguridad del cantón se encuentra coordinada y distribuida parroquialmente, cada una de las parroquias cuenta con destacamentos rurales, cuyas acciones se coordinan desde la cabecera cantonal, una de las dificultades con las que cuenta la policía es la falta de unidades de transporte para su movilización y patrullaje, cada una cuenta con motocicletas, sin embargo estas no son suficientes debido al área que necesita ser vigilado en cada una de las parroquias (Ver Tabla 7)
Estación de Bomberos	El cantón cuenta con solo una estación de bomberos bien equipada que se encuentra ubicada en la cabecera cantonal. Por tanto este servicio puede brindar apoyo a las demás parroquias y comunidades de una manera eficiente, sin embargo las distancias hacia las parroquias se convierten en una dificultad

operativa por ser considerables, y se encuentra aprobada la implementación de una estación rural en Cusubamba o Mulalillo (Ver Tabla 8)

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Tabla 9 Centros de Salud del Cantón Salcedo

Nº	LOCALIDAD	TIPO
1	Cabecera cantonal	Centro de Salud urbano
2	Comunidad Yanayacu	Puesto de salud rural
3	Comunidad Anchilivi	Puesto de salud rural
4	Parroquia Mulliquindil	Subcentro de salud rural
5	Parroquia Antonio J. Olguín	Subcentro de salud rural
6	Parroquia Cusubamba	Subcentro de salud rural
7	Parroquia Mulalillo	Subcentro de salud rural
8	Comunidad Santa Isabel	Subcentro de salud rural
9	Comunidad San Ignacio	Subcentro de salud rural
10	Parroquia Panzaleo	Subcentro de salud rural
11	Comunida Pataín	Subcentro de salud rural

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Tabla 10 Recursos de los destacamentos policiales del cantón Salcedo

Localidad	Personal	Vehículos	Motocicletas
Cabecera cantonal	37	3	5
Mulliquindil	3	1	2
Panzaleo	3	--	1
Antonio J. Olguín	4	--	2
Mulalillo	3	1	1
Cusubamba	3	--	1

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Tabla 11 Recursos del Cuerpo de Bomberos de cantón Salcedo

Unidades	Número	Estado
Personal	2	Bomberos profesionales
	12	Bomberos Capacitados
Carros bomba	2	Excelente
Ambulancias	1	Excelente
Unidades de rescate	2	Excelente
Equipos	Completo	Excelente
	0	

Fuente: (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

10.1.4 Diagnóstico Turístico

El cantón Salcedo posee zonas naturales e históricas, así como su gastronomía, fiestas, artesanías, y el folklore hace de esta una ciudad óptima para fomentar y dinamizar el turismo aprovechando de una manera adecuada sus recursos turísticos.

Según el (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010) *“El segmento más desarrollado para el turismo al momento se encuentra localizado en el área urbana del cantón y caracterizada por la gastronomía como sus helados que viene a ser una marca característica a nivel nacional e internacional, el pinol, el plato típico servido en el mercado central entre otros.”*

Tabla 12 Atractivos del cantón Salcedo

Turismo de cultura	Feria popular - los días jueves y domingos, Panzaleo, Iglesia de San Miguel
Turismo de Naturaleza	Laguna de Yambo, Laguna de loa Anteojos, Balneario de Nagsiche, Termas de Aluchán, etc.

CALENDARIO DE FIESTAS Y EVENTOS IMPORTANTES

Cantonización	19 de septiembre
Fiestas del Patrono Príncipe San Miguel	28 y 29 de septiembre

GASTRONOMÍA DE SALCEDO

Hornado	Este es un plato que generalmente se puede encontrar en la mayoría de ciudades de nuestro país, está compuesto de hornado, tortillas de papa y el agrio.
Fritada	Se prepara a base de carne de choncho va acompañado de mote, tostado o choclos.
Helados de sabores	Son elaborados a base de jugo de frutas, especialmente de coco, frutilla, naranja, mango, papaya etc.

Fuente: (Moreno, 2009)

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Cabe mencionar que uno de los atractivos turísticos que más sobresale en este cantón es la Laguna de Yambo, el mismo que por su belleza atrae a visitantes de todas partes, el esplendor de esta laguna se puede apreciar desde un mirador que se encuentra ubicada en la parte alta. Es importante mencionar también que los recursos naturales como culturales son escasamente aprovechados turísticamente, ya que estos atractivos se encuentran en las diferentes parroquias del cantón, o en áreas del páramo, en las que se pueden observar, montañas, lagunas, aguas termales, haciendas antiguas entre otros.

Tabla 13 Servicios Turísticos Existentes

Alojamiento	En el cantón Salcedo, existen limitados sitios de hospedaje 3 hoteles, 2 hosterías, 1 residencial, 1 motel, localizados principalmente en la zona urbana y circundante de la cabecera cantonal, los mismos que ofrecen entre toda una capacidad de 162.060 plazas anuales.
Alimentación	El cantón Salcedo dispone de 18 establecimientos que prestan servicios de alimentación de los cuales pocos se encuentran en un nivel aceptable para dar servicios a nivel turístico.
Complejos turísticos	Salcedo cuenta con tres centros turísticos que prestan servicio de piscinas, baños turcos, sauna, hidromasajes, estos establecimientos son: Virgen del Cisne, Paraíso de María y el Surrillal, con una capacidad total de 370 personas aproximadamente.
Centros de diversión para jóvenes y adultos	Podemos encontrar también centros nocturnos como karaokes, discotecas, entre los más importantes están Maderos, Melody's, Zócalo, la Gruta, Kahlua, la Misión, la Tablita, Only Sound, bar de Moe, con una capacidad total de 558 personas aproximadamente.

Nota: Se ha podido constatar que el cantón salcedo carece de infraestructura turística, denotando una problemática para el avance y dinamización del turismo en el sitio, siendo este una ciudad representativa y reconocida por sus helados.

Fuente: Información obtenida de (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010),

Adaptado por: Marcela Gavilánez 2019

Es importante añadir también que, según los resultados obtenidos la tasa de ocupación de los hoteles no tiene un registro de visitantes a gran escala ya que la misma es muy baja “los prestadores de servicio hotelero subsisten con periódicas visitas de grupos, de los cuales el rango de ocupación de servicios por extranjeros es de un 4%”. (PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, 2010)

Se ha realizado el diagnostico situacional del cantón Salcedo basada en tres elementos: diagnostico socio económico, cultural y ambiental. De los cuales como resultados se pudo evidenciar su actividad principal para generar ingresos es la ganadería sobresalen con un porcentaje del 26,24%. Carece de valles, llanuras, colinas y paramos su clima oscila entre los 13 y 20 grados, además, atraviesa por el rio Cutuchi de Norte a Sur.

El cantón Salcedo se compone de 6 parroquias 1 urbana y 5 rurales en la cual la parroquia Matriz San Miguel alberga la mayor parte de la población en hombres con el 47,89% mientras que las mujeres con el 52,11%. Es importante recalcar que el 68.65% es mestizo seguido de la población indígena con el 27,91%.

En cuanto a los servicios básicos el 90,08% de la población del cantón Salcedo carece de energía eléctrica mientras que el 9,2% no posee. El 24% de la población dispone de

alcantarillado, el resto de la población tiene otro tipo de sistema para la eliminación de desechos como: pozos sépticos.

Los atractivos turísticos que más sobre sale en el cantón Salcedo es la Laguna de Yambo por su belleza e historia.

10.2. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN SALCEDO

Para realizar el inventario se identificaron actores clave, los cuales se encuentran inmiscuidos en el campo gastronómico para obtener información de los procesos gastronómicos de la zona. La investigación se realizó de lunes a viernes a partir de las 9:00 am hasta las 15:00 pm para poder obtener mayor información de todo el proceso gastronómico de cada plato, se procedió a entrevistarles a dichas personas.

Por otra parte, se fue realizando el registro fotográfico para posteriormente entrar al proceso de selección fotográfica para la elaboración de la Guía.

- Platos típicos inventariados y sistematización de las fichas de registro de INPC en el Cantón Salcedo.

Las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del A4 Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo han permitido realizar el registro detalladamente lo cual ha conllevado a obtener una diversidad de platos típicos de la zona.

El inventario de los platos permitió extraer información detallada como el proceso de preparación, el tiempo que debe estar en cocción, cantidades exactas de los diferentes ingredientes, las condiciones como se debe encontrar a cada alimento, la forma de como servir.

El proceso de inventario arrojó los siguientes resultados, para ello se realizó una tabla donde consta el proceso metodológico según las fichas del INPC, dicha tabla consta de los siguientes parámetros tales como: Ámbito, Sub ámbito, tipo de gastronomía, denominación del plato, lugar donde se encontró el plato, su sensibilidad al cambio y el número total de platos inventariados.

Tabla 14 Resultados Patrimonio Inmaterial “Gastronomía”

ÁMBITO	SUB ÁMBITO	TIPO	DENOMINACIÓN	LUGAR DONDE SE ENCUENTRA LA COMIDA TRADICIONAL	SENSIBILIDAD AL CAMBIO		
					ALTO	MEDIO	BAJO
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	Gastronomía cotidiana	Caldo de Gallina	Picantería “Mamá Chavi” Sr. Washington Granda			X
			Origen del Cantón “Helados de sabores”	Local “Helados de Salcedo” Sr. Jaime Jijón			X
			Pinol	Local “Rico Pinol” Sr. Rafael Madrid			X
			Yahuarlocro	Picantería “Mamá Chavi” Sr. Washington Granda			X
			Papas con cuero	Mercado central Sra. Carmen Montesdeoca		X	
			Papas con librillo	Mercado central Sra. Carmen Montesdeoca		X	
			Empanadas de verde	Mercado central		X	
			Tripa mishqui	Mercado central Sra. Nelly Malliquinga			X
			Caldo de 31	Local Sra. Norma Cruz		X	
			Tortillas de maíz	Local Sra. Nélica Vásquez		X	
			Empanadas de viento	Mercado Central Sra. Mariela López		X	
			Bebidas				

			Morocho	Mercado Central Sra. María Montesdeoca		x	
			Jugos naturales	Mercado Central Sra. Graciela Montero			X
			Chahuarmishquie	Calles de Salcedo Sra. Martha Chiliquinga	X		
		Gastronomía festiva o ritual	Ají de cuy	Picantería “Mamá Chavi” Sr. Washington Granda	X		
			Hornado	Mercado central Sra. Verónica Almachi			X
			Fritada	Mercado central Sra. Noemí Barreros			X

Fuente: Cantón Salcedo

Realizado por: Marcela Gavilánez

10.2.1 Análisis de los resultados

Identificamos actores claves para la ejecución del proyecto la cual son los dueños de los establecimientos que ofertan los diferentes platos tradicionales de la ciudad de Salcedo, planteamos un cuestionario de preguntas para la realización de la entrevista, la cual nos ayudó a recopilar información necesaria para el cumplimiento del segundo objetivo que es el inventario de las fichas del INPC. La mayoría de los entrevistados manifestaron que para realizar los diferentes platos se transmitió de generación en generación, cada uno de ellos aprendieron de sus padres y abuelitos, y que continúan con las recetas y procedimientos auténticas de cada generación y aspiran que sus hijos sigan con la tradición. Además, dieron a conocer que tienen gran acogida pero que es importante incorporar infraestructura para la mejor prestación de los servicios y que el cliente vaya satisfecho. Las edades de los dueños de los establecimientos oscilan entre los 40 a 75 años.

La investigación realizada se encuentra en el ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y por ende su sub ámbito es Gastronomía, la que se clasifica en tres tipos de gastronomía como gastronomía cotidiana, gastronomía festiva o ritual y toponimia.

En cuanto a gastronomía cotidiana se ha identificado once platos y tres bebidas dando un total de 14 platos típicos en dicha denominación, cabe recalcar que la mayoría de la gastronomía se encuentra en el mercado central de Salcedo.

Por otro lado, la gastronomía festiva o ritual se ha inventariado tres platos los mismos que son encontrados en diferentes locales.

Por otra parte, fue necesario conocer el nivel de porcentaje en lo que infiere la sensibilidad al cambio:

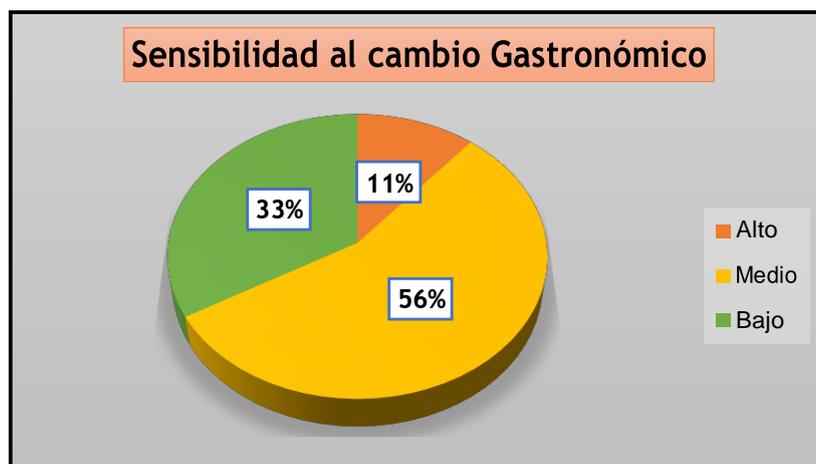
Tabla 15 *Sensibilidad al cambio*

Sensibilidad al cambio	Cantidad	Porcentaje
Alto	2	11%
Medio	7	56%
Bajo	8	33%
TOTAL	17	100%

Fuente: Cantón Salcedo

Realizado por: Marcela Gavilánez 2019

Gráfico 1 *Sensibilidad al cambio Patrimonio Inmaterial*



Fuente: Cantón Salcedo
Realizado por: Marcela Gavilánez

Análisis del gráfico estadístico.

De acuerdo a la ilustración del gráfico estadístico se puede deducir el nivel de sensibilidad al cambio de los platos típicos lo cual arrojó los siguientes resultados en cuanto a la sensibilidad al cambio lo cual obtuvimos un total de 17 platos típicos de los cuales se pudo identificar que dos platos típicos; “Ají de Cuy” y “chahuarmishque” se encuentra con alta sensibilidad al cambio con el 11%, sin embargo ocho platos típicos se encuentran con baja sensibilidad al cambio con el 33% esto indica que la mayoría de personas aún preparan la gastronomía del lugar y varias personas deleitan de la misma. Finalmente, siete platos típicos se encuentran con una sensibilidad al cambio media que representa el 56%. Con ello pude identificar que la mayoría de los platos típicos se encuentran aún vigentes, pero sin olvidar que ya existen dos platos típicos con Sensibilidad al cambio Alta.

Además, cabe recalcar que mediante la investigación realizada ayudó a constatar que para preparar los diferentes platos tradicionales ya no utilizan leña como lo realizaban antes, siendo esta su característica principal de cocción, en la actualidad se prepara solo a gas, y es notable que poco a poco se va perdiendo las tradiciones.

10.2.2 Análisis de cada uno de los platos inventariados

“Gastronomía cotidiana”

Gráfico 2 Caldo de Gallina



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Caldo de gallina”

El presente plato típico es considerada dentro de la gastronomía cotidiana, ya que varias personas pueden prepararlo, es por ello que se puede encontrar en la mayoría de los restaurantes además dicho plato no es consumido simplemente por su gran poder gustativo, si no también es porque se le atribuye muchos beneficios entre ellos: revitalizador de fuerzas o reconstructor de fuerzas perdidas; a este caldo se le atribuyen poderes curativos debido a su concentrado de proteínas que esta carne le provee al cuerpo. Dicho plato es consumido especialmente por mujeres en su estado de dieta ya que quedan débiles por su parto.

Es por ello que su estado de sensibilidad al cambio es bajo porque es consumido por todas las personas ya sea en su almuerzo, además, es recomendado por los doctores para pacientes muy débiles, sin contar que el mismo se puede encontrar, no solo en restaurantes, sino que también en plazas y mercados.

Gráfico 3 Yahuarlocro



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Yahuarlocro”

El Yahuarlocro ha sido un plato tradicional de la serranía ecuatoriana, hecho a base de las tripas de borrego y su sangre coagulada preparada de una forma muy especial.

Dicho plato se puede encontrar de forma continua en los diferentes restaurantes, plazas y mercados. Es muy consumido por su mezcla variada de productos suministradas por las personas. Ya que es un plato que refuerza su estómago para tener energía en sus diferentes labores. Además, es un plato que es muy apreciado en las festividades familiares, es por ello que su estado de sensibilidad al cambio es baja ya que está presente en varios lugares y acontecimientos festivos.

Gráfico 4 Papas con Cuero



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Papas con cuero”

Las papas con cuero son un plato de comida que se consume tradicionalmente en algunas localidades de la región Sierra del Ecuador. Nuestros indígenas recibían el cuero y las combinaron con papas ya que es un producto que se produce diariamente. Es por ello que se convirtió en una gastronomía cotidiana por su fácil obtención de ingredientes y por su combinación la cual le da un sabor muy agradable, dicho plato se encuentra en mercados y plazas. Las personas han mencionado que su consumo es moderado ya que lo consumen solo en los días feriados es por ello que su sensibilidad al cambio es medio.

Gráfico 5 Empanada de verde



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Empanadas de verde”

Las empanadas de verde aportan un gran valor nutricional es rico en vitamina B6 la dueña de este negocio menciona que ya lleva 4 años vendiendo en el mercado central, realiza empanadas rellenas de pollo y queso acompañado de café.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de comidas rápidas.

Gráfico 6 Papas con librillo

Tomada por: Marcela Gavilánez



“Papas con librillo”

Las papas con librillo ha sido una tradición en ciertos lugares de la serranía ecuatoriana y una delicia para el paladar. Los productos que utilizan para la preparación de este plato son locales, la compra de la panza la realizan en el camal municipal para luego proceder a la preparación correspondiente.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de comidas rápidas.

Gráfico 7 Tripa Mishqui

Tomada por: Marcela Gavilánez



“Tripa mishqui”

Los antiguos de la comunidad solían matar los borregos o vacas que tenían en sus terrenos ya sea por festejar ocasiones especiales o porque alguno de ellos estaba enfermo. Para no desperdiciar sus vísceras o “tripas” las lavaban y las aliñaban para freírlas o asarlas y consumirlas con otros alimentos como papas, habas o mote.

Presenta una sensibilidad baja ya que consumen gran cantidad de personas por su alto valor nutritivo además su venta de este producto es diaria es por ello que representa a una gastronomía cotidiana, a la vez es importante mencionar que su alcance es local y provincial.

Gráfico 8 Caldo de 31

Tomada por: Marcela Gavilánez



“Caldo de 31”

El “caldo de 31” es una receta ancestral indígena, según cuentan los antiguos patrones de hacienda, siempre cada 31 o fin de mes faenaban una res para tener carne suficiente y las vísceras eran aprovechadas y recolectadas por los trabajadores de la hacienda, que las preparaban y cocían con su propia receta, convirtiéndole en un nutritivo y delicioso plato que se lo denominó con el tiempo “caldo de 31”

El caldo de 31 es considerado un plato típico de la Sierra Central del Ecuador. El caldo de 31 o conocido también como caldo de manguera o de la vida, se prepara con las vísceras de res, el corazón, la ubre, las tripas, la panza, el pulmón e incluso el nervio, además menciona que contiene varias vitaminas, es una costumbre que se ha ido heredando de generación en generación.

Es por ello que su sensibilidad al cambio es media ya que las personas ahora lo preparan solo cuando hay fiestas lo cual ya no lo hacen cada 31 del mes, dicho caldo ahora se prepara para servir a las personas quienes ayudan a preparar la festividad o algunos lo botan por su demoroso proceso de limpieza ya que se debe lavar varias veces las tripas. Dicho plato se puede encontrar en plazas y mercaos.

Gráfico 9 Tortilla de Maíz

Tomada por: Marcela Gavilánez



“Tortilla de Maíz”

Las tortillas de maíz han sido herencia de los pueblos indígenas que siempre han utilizado el maíz en la preparación de sus alimentos además el maíz es uno de los productos que más se cosecha ya que se deriva de ella varios alimentos.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de alimentos las tortillas simplemente se puede encontrar en plazas y mercados.

Gráfico 10 Empanadas de Viento



Tomada por: Marcela Gavilánez
Gráfico 11 Morocho



Tomada por: Marcela Gavilánez

Gráfico 12 Jugos Naturales



Tomada por: Marcela Gavilánez

Gráfico 13 Chahuarmishquie



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Empanadas de viento”

Las empanadas de viento son parte de la "Trilogía de las empanadas ecuatorianas", se las conoce de esa manera porque se soplan o inflan al freírlas, como si estuvieran llenas de viento. Dichas empanadas son muy buenas para consumirlas en la mañana, tarde o noche acompañado de café negro.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo además simplemente se las puede encontrar en plazas y mercados a la vez en festividades.

“Morocho”

El morocho se lo consume desde la época prehispánica, pero dista mucho del morocho que conocemos hoy. "La leche, especias dulces, pasas y panela fueron agregadas con la llegada de los colonizadores transformándose en una preparación de cocina colonial-mestiza", explica. Se puede ver que el morocho es el resultado de un intercambio de ingredientes y cultura gastronómica entre nuestros indígenas y los colonizadores. Una de las bebidas o preparaciones más tradicionales que encontramos.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de bebidas.

“Jugos Naturales”

Llamados jugos naturales ya que está hecho a base de frutas naturales y además muy refrescantes por su alto contenido nutricional se han convertido en jugos tradicionales ya que se vende frente a los lugares que ofrecen el Hornado.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de bebidas como Coca-Cola, Cifrut, Pepsi.

“Chahuarmishquie”

El chahuarmishqui es una de las bebidas características de la Serranía ecuatoriana, su preparación es uno de los secretos ancestrales mejor guardados de todos los tiempos. Se produce de manera natural en el penco maduro de la cabuya. por eso es necesario rescatar la tradición de extraer el chaguarmisqui, y de esta manera reavivar y fortalecer los saberes ancestrales y la identidad cultural de los pueblos andinos, costumbre milenaria que ha pasado de generación en generación y que ha ido perdiendo el interés en los jóvenes.

Presenta una sensibilidad al cambio alta ya que esta bebida ancestral poco a poco se está perdiendo por la falta de interés en los jóvenes ya que esta es transmitida de generación en generación.

Gráfico 14 Helados de Salcedo



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Helados de Salcedo”

En los primeros años de la década de los cincuenta, llegó a Salcedo la religiosa franciscana Rosa María Duran que sabía hacer un nuevo tipo de helados, fue novedad en la ciudad de San Miguel, los helados "franciscanos" se caracterizan por sus diferentes colores y sabores, conseguidos en base a jugos de diferentes frutas frescas como son mora, coco, naranjilla, frutilla, pero en la actualidad existen más de 30 sabores por citar algunos ron pasas, chocolate, aguacate, taxo, guanábana, chicle, kiwy, borojo, etc., así nacieron los ahora llamados, "legítimos helados de Salcedo". Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional e internacional ya que estos helados se comercializan por todo el país y los emigrantes hacen consumo de este producto. La elaboración de los helados de Salcedo es muy importantes para el desarrollo local ya que aporta y atrae al turismo además de ser tradición e identidad del cantón salcedo. Presenta una baja sensibilidad al cambio ya que se puede encontrar en varios locales de salcedo además como también en los diferentes transportes y diferentes lugares de la región.

Gráfico 15 Pinol



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Pinol”

“El pinol fue creado en 1950 por Rafael Emilio Madrid, un emprendedor que trató de sacarle provecho a este producto al mezclar la panela con la máchica y ponerle especierías de dulce”, Según le comentó Rafael, su abuelo, la gente chupaba la panela en trozos para mitigar el cansancio por las largas caminatas de aquel entonces y también por las tareas agrícolas. “Entonces, por eso pensó hacer este producto. Los consumidores son de procedencia local y nacional e internacional ya que el pinol se comercializa por todo el país y los emigrantes hacen consumo de este producto.

Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de comidas rápidas.

“Gastronomía Festiva”

Gráfico 16 Hornado



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Hornado”

Un plato típico característico de Salcedo es el hornado, el mismo que lo encontramos en el mercado cerrado todos los días, para ser disfrutado, el mismo que puede ser servido ya sea con mote o con tortillas, según el gusto del cliente. La tradición es muy importante y que a pesar de la implementación tecnológica de hoy en día el sabor característico y transcendental de su hornado debe mantenerse y por ende contribuye a la identidad gastronómica del lugar.

Las personas que degustan de este plato son de procedencia local nacional e internacional, la aceptación de este plato es tan grande que los emigrantes solicitan que se los envíe.

Presenta una sensibilidad al cambio baja ya que el Hornado es uno de los platos principales que se oferta en el cantón salcedo además que el lugar cuenta con gran acogida y fidelidad de sus clientes.

Gráfico 17 Cuy con Papas



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Cuy con Papas”

El cuy con papas ha sido un plato tradicional de los pueblos indígenas ya que cada familia se dedica a la crianza de especies menores como los cuyes y el cultivo de papas. Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional. La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica del local. Además, facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y la sostenibilidad a largo plazo.

Presenta una alta sensibilidad al cambio ya que la poca ayuda gubernamental con proyectos que activen la economía local y por lo tanto la pérdida de tradiciones y manifestaciones culturales.

Gráfico 18 Fritada



Tomada por: Marcela Gavilánez

“Fritada”

La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita.

Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La afluencia a la fritada se realiza con una periodicidad continua de domingo a domingo. La fritadería reactiva la economía local, además que revitaliza un plato gastronómico consumido desde la época de la colonia, manteniéndose así las costumbres tradicionales en la memoria viva de las actuales generaciones. Presenta una sensibilidad baja al cambio ya que se encuentra en varios lugares como restaurantes, plazas y mercados a la vez en los actos festivos es el plato fuerte.

10.3 Diseño de la Guía

Una vez establecido los platos de la ciudad de Salcedo Centro lo cual se obtuvo mediante la aplicación de las ficha del INPC (Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural), se procedió a sistematizar la información relevante, posteriormente se realizó una breve revisión y selección de fotografías con la mejor ilustración posible tienen que ser nítidas y que posean términos como profundidad, volumen, iluminación o textura con un enfoque preciso de lo que se desea plasmar en cuestión a los platos, con la finalidad de que el usuario lo pueda interpretar y entender el mensaje que se desea plasmar.

10.3.1 Estructura de la Guía

La Guía se encuentra estructura en tres partes la cual consta de:

- ✓ El diseño de la guía es temático la cual contiene una portada y contraportada dicha guía será de gran utilidad para los amantes de la actividad culinaria mismos serán quienes disfruten de la preparación de los platos típicos sin dejar a un lado las personas que les encanta degustar de la comida. La portada contiene la fotografía del centro de Salcedo la cual se titula “Guía Gastronómica de Salcedo” en ella también se encuentra el cello de la universidad Técnica de Cotopaxi, finalmente el autor y tutor.
- ✓ La segunda parte contiene: La descripción de la presentación, en ella se establece, de qué manera se encuentra la guía, para un adecuado manejo didáctico de la misma. A la vez se encuentra los “Agradecimientos” donde se establece a todos los involucrados que permitieron el desarrollo de la investigación, por otro lado se encuentra el “glosario de terminología” en ella se halla los términos técnicos que se empleó en la guía, con el fin de que exista una mejor comprensión; posteriormente se puede apreciar la “importancia del Patrimonio Inmaterial” con el fin de que la sociedad haga conciencia de su patrimonio y finalmente se encuentra el “Índice” que permite hallar con facilidad la información de la festividad a requerir o necesitar.
- ✓ La tercera parte: Se encuentra el nombre del plato típico, el tipo de gastronomía, la sensibilidad al cambio, historia, fotografía del plato y la descripción del plato con sus debidos ingredientes, proceso de preparación, cantidades exactas para un exquisito plato gustativo. Para ello se ha seleccionado la fotografía con la mejor

ilustración posible Extrayendo a la vez una información muy explícita anteriormente ya mencionada. Ejemplo de la estructura:

- ✓ La presente guía fue diseñada en el programa Publisher por su manejo que le da una ilustración muy profesional.

10.3.2 Características físicas de la Guía

Para el diseño de la guía descriptiva se determinó las siguientes características físicas:

- Tamaño de la Guía: el tamaño de la guía es el siguiente.
- Ancho: 14 cm
- Alto: 20 cm
- Forma: la forma de pergamino vertical.
- Colores: difusión de colores para que le dé un contraste bueno a la imagen.
- Papel: couché. (para las hojas de contenido)
- Tipografía: presenta el tipo Time New Román en todo el documento.

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

La investigación realizada como es el inventario de las festividades en el Cantón Salcedo provincia de Cotopaxi permitió identificar lo siguiente:

Tabla 16 Impactos (Social - económico)

IMPACTO	DETALLE
Sociales	La investigación realizada origina un impacto positivo ya que con la utilización de la Guía tanto mujeres como hombres podrán disfrutar de la misma y gozar degustando de una gastronomía típica del lugar perdurando a que las nuevas generaciones conozcan la importancia de mantener dichos platos y a la vez puedan degustar de los mismos. Sin embargo la guía es un instrumento que ayudara a la propagación de la información permitiendo difundir con varias personas.
Económicos	La guía es un instrumento de mejora en cuanto a la preparación de platos típicos es por ello que personas se arriesgarán a ponerse un

restaurant que permita obtener créditos económicos ayudando a la economía familiar.

Incremento en la generación de recursos económicos por la visita de propios y extraños a los lugares que ofrecen los platos típicos.

Elaborado por: Marcela Gaviláñez

12. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 17 Presupuesto del Proyecto

ACTIVIDADES	ITEM	DETALLE	VALOR	TOTAL
DISGNOSTICO SITUACIONAL DE	Viáticos	Transporte	240\$	270\$
		Alimentación	30\$	
LA ZONA	Planeación	Computadora	450\$	450\$
		Hojas	10\$	
		Lápices	5\$	
	Talento humano	Guía	10\$	10
INVENTARIO DEL PATRINOMIO CULTURAL INMATERIAL	Levantamiento de información	Lápices	5\$	15\$
		Libro de campo	10\$	
	Fotografías	Cámara	15\$	15\$
GUIA GASTRONOMICA DE SALCEDO	Diseño de la guía	Diseño de la portada	10\$	50\$
		Diseño del índice	15\$	
		Diseño de la información de los procesos gastronómicos	25\$	
	Impresión de la guía	Impresiones en papel couché	60\$	60\$
TOTAL DE				880\$
PRESUPUESTO				

Elaborado por: Marcela Jacqueline Gaviláñez Ponce

13. CONCLUSIONES

- ✓ Mediante el levantamiento de información sobre el estado actual de la zona se deduce que el 26%, de la población se dedica a la ganadería siendo esta el ente principal para generar ingresos económicos, además la matriz San Miguel de Salcedo alberga la mayor parte de la población, hombres con el 47,89% y mujeres con el 52%. Es importante mencionar también que el cantón se ha convertido en uno de los lugares que poseen un desarrollo agrícola muy amplio, mismos que han sido aprovechados por sus características climáticas que se presentan en la zona.
- ✓ Para el levantamiento de información de la gastronomía se aplicó la ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del A4 Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo la misma ayudó al registro adecuado la cual obtuvimos como resultado 17 platos tradicionales clasificada en gastronomía cotidiana, y festiva, como también saber la sensibilidad al cambio de cada uno de ellos, baja con el 33% que representa a ocho platos, medio con el 56% que representa a siete platos, y finalmente alta con el 11% que representa a 2 platos.
- ✓ La elaboración de la guía gastronómica describe cada uno de los platos las cual permitirá difundir a las nuevas generaciones para poder mantener dichas tradiciones. Y finalmente con la guía se podrá dar a conocer los procesos gastronómicos existentes en el cantón Salcedo.

14. RECOMENDACIONES

- ✓ Aprovechar la situación geográfica del cantón Salcedo, para que sea, un sitio atractivo donde se pueda disfrutar de la gastronomía por ende es importante actualizar la información por parte de las identidades gubernamentales, documentos públicos con planes de desarrollo ya que no existen datos actualizados que permitan conocer el estado actual.
- ✓ El estudio y registro realizado en el campo gastronómico han permitido conocer su versatilidad alimentaria sin embargo requiere de mayor apoyo por parte de las autoridades del cantón Salcedo, continuar con la investigación e inventariar otros ámbitos relacionados con las festividades ya que no existe información detallada que ayude a impulsar la gastronomía como un factor que aporta al turismo.
- ✓ Es necesario realizar estudios que aporten al mantenimiento de la identidad cultural, rescatando las recetas tradicionales, permitiendo que los moradores sean los principales portavoces de su patrimonio, además sería recomendable difundir la guía a través de varias impresiones buscando el auspicio del Gad Municipal, para de esta manera atraer a propios y extraños a degustar y conocer los diferentes procesos gastronómicos que ofrece el cantón Salcedo.

15. BIBLIOGRAFÍA

Patrimonio Cultural Inmaterial. Consultado el 27 de enero de 2014.

Disponible en: <http://downloads.arqueoecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPCXInstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

. Inventarios para salvaguardar. Consultado el 03 de febrero de 2014. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00080> HYPERLINK

Rutas gastronómicas. Consultado el 05 de febrero de 2014. Disponible en: <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2013/07/31>

RDH Rojas, MGD Millán - Estudios y perspectivas en turismo, 2018 - redalyc.org
<http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/CAS/article/view/4709>

Bérard, L.; Marchenay, P. y Casabianca, F. Savoirs, terroirs, produits: un patrimoine biologique et culturel. Actes du colloque international de restitution des travaux de recherche sur les indications et appellations d'origine géographiques. 17 et 18 novembre 2005, Paris, 2008.

Nocifora, E.; de Salvo, P. y Calzati, V. Territori lenti e turismo di qualità, prospettive innovative per lo sviluppo di un turismo sostenibile. Franco Angeli, Milano, 2011.

Roden, C. "Local food and culture", en OMT (Ed.), Proceedings of Research and Academic Papers of Local Food and Tourism International Conference, November 9-10 2000, Larnaka, 2003, págs. 9-14.

SEGITTUR. Análisis de la demanda de Turismo enogastronómico en España. Ministerio de industria turismo y comercio, Madrid, 2010.

Folgado, J. A.; Hernández, J. M. y Campón, A. M. "El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas", en Comunicazione presentata al XIII Seminario Luso-Espanhol de Economía Empresarial, tenutosi presso l'Universidad de Évora, 24-25 novembre, 2011.

ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO

- TERRITORIAL DE LA PARROQUIA MULLIQUINDIL.* (2015). Obtenido de http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/0560020650001_ACTUALIZACION%20PDyOT%20MULLIQUINDIL%20DIAGNOSTICO_11-05-2015_11-21-20.pdf
- INEC. (2010). *INEC.* Obtenido de http://www.ecuadorcifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/faciculos_censales/Fasc_cantonales/Cotopaxi/faciculo-Pujili.pdf
- Peralta, D., & Gálvez, S. (Mayo de 2016). Obtenido de <http://77repositorio.utc.edu.ec/bitstream/72700/36351/1/U-T-C-000068.pdf>
- PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN SALCEDO, P. D. (2010). Obtenido de https://www.google.com/search?q=plan+de+desarrollo+y+ordenamiento+territorial+del+canton+salcedo&ei=BY_2XLCEEoOz5gLD0pBw&start=10&sa=N&ved=0ahUKEwjwmsr-ktDiAhWDmVkKHUMpBA4Q8tMDCG0&biw=1366&bih=593
- Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Salcedo.* (2014). Obtenido de http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/20141114%20Diagnostico%20_15-11-2014.pdf
- Moreno, J. (2009). *Investigación y análisis de las tradiciones culinarias de los cantones característicos de la provincia de Cotopaxi y su impacto en el desarrollo turístico.* Quito : Tesis UTE.
- Zapata, K. E. (2013). Obtenido de <http://www.dspace.uce.ec/bitstream/25000/2617/1/TUCE-0009-200.pdf>

16. Apéndices

Apéndice N 1 Aval de Traducción



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

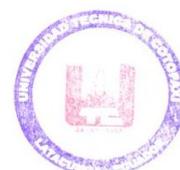
En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen del proyecto de investigación al Idioma Inglés presentado por Marcela Jacqueline Gavilánez Ponce de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo de la **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**, cuyo título versa “**ELABORACIÓN DE UNA GUIA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2018-2019**”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, 01 de agosto del 2019

Atentamente,

.....
Marco Paúl Beltrán Semblantes
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 0502666514



CENTRO
DE IDIOMAS

Apéndice N° 2 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 O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

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

Apéndice N° 3 Hoja de vida de la Investigadora



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE**

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Gavilánez Ponce

NOMBRES: Marcela Jacqueline

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1727641688

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:

Ninguna

Y FECHA DE NACIMIENTO: 08/03/1995

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Barrio

Anchilivi, Salcedo.

TELÉFONO CELULAR: 0984462122

EMAIL INSTITUCIONAL: marcela.gavilanez8@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	Ingeniera en Ecoturismo	5/10/2019	-

Apéndice N° 4 Hoja de vida Lector 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES**APELLIDOS:** SAMPEDRO ARRIETA**NOMBRES:** MILTON ALBERTO**ESTADO CIVIL:** CASADO**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0602636987**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 2**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** RIOBAMBA 09 DE ENERO DEL 1076**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** RIOBAMBA**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032393061**TELÉFONO CELULAR:** 0984509068**EMAIL INSTITUCIONAL:** milton.sampedor@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

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

PUBLICACIONES RECIENTES

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

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y

Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81 Servicios personales**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Octubre 2016

FIRMA

Apéndice N° 5 Hoja de vida Lector 2



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS

**DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** Andrade Ayala**NOMBRES:** Andrea Isabel**ESTADO CIVIL:** Soltera**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1719291468**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 16/01/1986**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Manuel Checa y Barba N 65 – 33, y Joaquín Pareja**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 023455320**TELÉFONO CELULAR:** 0984255539**EMAIL INSTITUCIONAL:** andrea.andrade@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**PUBLICACIONES RECIENTES**

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
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)
Coautor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación digital)

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Servicios: 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** abril – Agosto 2015

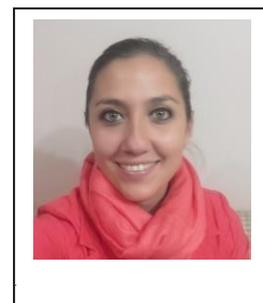
.....

FIRMA

Apéndice N° 6 Hoja de vida Lector 3



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS**

**DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** RODAS**VINUEZA NOMBRES:**

DANIELA ALEJANDRA

ESTADO CIVIL: SOLTERA**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 172222086-8**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** QUITO, 28 de abril de 1989**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO MATIZ**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 023194447 **TELÉFONO CELULAR:**
0998019555**EMAIL INSTITUCIONAL:** daniela.rodas@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:****# DE CARNET CONADIS:****ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

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

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

FIRMA

Apéndice N° 7 Entrevista para el Inventario Gastronómico

ENTREVISTA

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuántos años tiene (Ud.)?
3. ¿Cuántos años tiene vendiendo?
4. ¿De quién aprendió a elaborarlo?
5. ¿Conoce el origen del plato que usted elabora?
6. ¿Qué ingredientes usa?
7. ¿Cuál es el procedimiento para la preparación?
8. ¿Usted cree que con el tiempo se pierda su negocio?
9. ¿Usted cree que su local tiene gran acogida?
10. ¿Usted cree que debería implementar infraestructura para la mejor prestación del servicio?

Análisis de la Entrevista

La señora Nérida Vásquez que se encuentra ubicada frente al mercado central de Salcedo que tiene 55 años de edad manifiesta, que lleva vendiendo las tortillas de maíz junto a su esposo aproximadamente uno 10 años y que además también realiza la venta en otras ciudades como Pujilí, Latacunga, y que son muy acogidas por su delicioso sabor, además nos dio a conocer los ingredientes y la elaboración de las tortillas de maíz, también supo manifestar que la elaboración lo aprendió de su madre y anhela que sus hijos mantenga la tradición y que no se pierda su receta y sea transmitida de generación en generación, y finalmente comento que le gustaría ampliar su negocio e implementar infraestructura para la mejor prestación del servicio al cliente ya que en la actualidad tiene un pequeño local y así satisfacer las necesidades del cliente.

Apéndice N° 8 Registro Fotográfico de la Investigación de Campo.



Apéndice N° 9 Fichas de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO : 01	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-07-50-004-17- 00001.	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana: X			
Rural					
Localidad: “Doña Susanita” Mercado central, sucre y Ana paredes					
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Plato típico de la ciudad de Salcedo el “HORNADO” acompañado con su tradicional mote, tortilla de papa y agrio.					
Foto:					
Código fotográfico: 001					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra(s) denominación(es)		
Salcedo			D1	N/A	
			D2		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Kichwa- español	

	L2	N/A	
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Gastronomía	Gastronomía Tradicional		
Breve Reseña			
<p>Un plato típico característico de Salcedo es el hornado, el mismo que lo encontramos en el mercado cerrado todos los días, para ser disfrutado por parte de los consumidores, su precio va desde un dólar cincuenta en adelante, el mismo que puede ser servido ya sea con mote o con tortillas, según el gusto del cliente. Hace aproximadamente 52 años mujeres salcedenses fueron las iniciadoras de este plato típico que hoy es una tradición, en el año 1977 fueron condecoradas por el Concejo como las innovadoras de esta costumbre, y tradición.</p> <p>El día más apropiado para la venta es el domingo ya que vienen turistas de Latacunga, Ambato, Quito a deleitarse de este exquisito plato.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES			
<p>1 pierna de cerdo de 10 libras 1 litro de chicha o cerveza 20 dientes de ajo machacado 6 cucharadas de sal 3 cucharadas de comino molido 2 cucharadas de pimienta molida</p>			
PREPARACIÓN			
<p>Lave bien la pierna de cerdo. Prepara el aliño con sal, comino y pimienta para aliñar la pierna se hace con un cuchillo fino unas incisiones profundas para poner con los dedos el aliño preparado luego póngalo en toda la pierna luego se repite esta operación utilizando los ajos machacados. Deje la pierna en el refrigerador durante 24 Horas. Dos horas antes de asarla coloque la chicha o la cerveza, ponga en el horno a 400° por 30 minutos hasta que se concentre los aliños luego sáquele de horno y báñela con abundante achote incluyendo los orificios, vuelva a ponerla en el horno hasta que este cocida por lo menos una hora y media más, se sirve con lechuga, mote y con salsa de cebolla a la que se le agregan un poco de chicha dulce y aguacate.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El tradicional Hornado de salcedo se elabora en periodos continuos ya que este plato típico se puede encontrar todos los días.	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Las personas que degustan de este plato son de procedencia local nacional e internacional, la aceptación de este plato es tan grande que los emigrantes solicitan que se los envíe.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
X	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	Las técnicas y conocimientos para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La tradición es muy importante y que a pesar de la implementación tecnológica de hoy en día el sabor característico y transcendental de su hornado debe mantenerse y por ende contribuye a la identidad gastronómica del lugar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Presenta una sensibilidad al cambio baja ya que el Hornado es uno de los platos principales que se oferta en el cantón salcedo además que el lugar cuenta con gran acogida y fidelidad de sus clientes.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Verónica Almache		Sucre y Ana Paredes	0983284337	femenino	43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Hornado		Conocimientos y usos relacionados con el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	x	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilanez			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO :

58

IM-05-07-50-004-17-00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X Rural:
Localidad: Picantería "Mama Chabi" Calle sucre y Gonzales Suárez	
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Plato típico de la ciudad de Salcedo el "YAHUARLOCRO" acompañado de su tradicional curtido.

Foto: Yahuarlocro

Código fotográfico: 002

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

Breve Reseña					
<p>Este negocio según nos cuenta el sr. Washington Granda tiene una trayectoria de alrededor de 50 años, la fundadora de la picantería fue su abuela María Isabel Chachapolla. El Yahuarlocro ha sido un plato tradicional de la serranía ecuatoriana, hecho a base de las tripas de borrego y su sangre coagulada preparada de una forma muy especial.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Menudo de borrego (tripas de borrego)					
Sangre de borrego					
Papas peladas y picadas en cuadros					
Maní tostado y licuado con leche Cebolla blanca picada y culantro picado Orégano					
Dientes de ajo molido					
Pimienta					
Aceite					
PREPARACIÓN					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar las tripas voltear las al revés y abrirlas. Luego colocar todo el menudo en un recipiente sin agua, agregar el jugo de los limones y hojas de hierba buena. 2. Refregar bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego colocar en la olla de presión hasta que esté suave. 3. Retirar el menudo del caldo y picarlo bien pequeño. En una olla grande debe hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. 4. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añadir el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y dejar cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo. 5. Finalmente se sirve yaguarlocro como una sopa acompañada de sangre coagulada frita con aguacate, un curtido de cebolla colorada y tomate. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia del restaurant es de forma continua ya que sus horarios de atención son de miércoles a domingo de 8am a 3pm.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	Los comensales siempre le apodaron como mama “chabi”. Washington pertenece a la 3ra generación y su principal misión es de mantener la tradición de su abuela y por otro lado rescatar los sabores y la gastronomía andina con los demás platillos que ofrece.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y por ende genera los principales ingresos para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurant presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia , además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Washington Granda		Sucre y Gonzales Suarez	726513	masculino	38
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Yahuarlocro		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	

N/A	x	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilanez			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		CÓDIGO : 03
		IM-05-07-50-004-17-00001.
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X
Rural	
Localidad: Picantería "Mama Chabi" Calle sucre y Gonzales Suárez	
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Plato típico de la ciudad de Salcedo el "Ají de Cuy" acompañado de papas y ají.

Foto: Ají de cuy

Código fotográfico: 002

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía tradicional			
Breve Reseña					
Este negocio según nos cuenta el sr. Washington Granda tiene una trayectoria de alrededor de 50 años, la fundadora de la picantería fue su abuela María Isabel Chachapolla. El cuy con papas ha sido un plato tradicional de los pueblos indígenas ya que cada familia se dedica a la crianza de especies menores como los cuyes y el cultivo de papas en sus chacras.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Cuy Papas peladas enteras					
Cebolla blanca picada					
Aliños (ajo, cebolla colorada y apio) Achiote					
Lechuga					
Sal al gusto					
Ají criollo					
PREPARACIÓN					
1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo faena y aliña dejándolo reposar por toda la noche.					
2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un palo cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados					
3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros, se añade sal y finalmente un poco de achiote.					
4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa y una presa de cuy, una hojita de lechuga y acompañado con ají criollo.					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia del restaurant es de forma continua ya que sus horarios de atención son de miércoles a domingo de 8am a 3pm.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					

Instituciones						
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	Los comensales siempre le apodaron como mama “chabi”. Washington pertenece a la 3ra generación y su principal misión es de mantener la tradición de su abuela y por otro lado rescatar los sabores y la gastronomía andina con los demás platillos que ofrece.				
	Maestro aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica del local. Además, facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y la sostenibilidad a largo plazo.						
Sensibilidad al cambio						
x	Alta	La poca ayuda gubernamental con proyectos que activen la economía local y por lo tanto la pérdida de tradiciones y manifestaciones culturales.				
	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Sr. Washington Granda		Sucre y Gonzales Suarez	726513	Masculino	38	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Ají de cuy		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS						
Textos		Fotografías	Videos	Audio		

N/A	X	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilánez			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO :

IM-05-07-50-004-17-00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Salcedo

Parroquia: San Miguel de Salcedo

Urbana: X

Rural

Localidad: Picantería “Mama Chabi” Calle sucre y Gonzales Suárez

Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360
(Altitud) 2480 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Plato típico de la ciudad de Salcedo el “Caldo de Gallina”

Foto: Caldo de gallina

Código fotográfico: 004

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
Breve Reseña		

Este negocio según nos cuenta el sr. Washington Granda tiene una trayectoria de alrededor de 50 años, la fundadora de la picantería fue su abuela María Isabel Chachapolla.

Este platillo se le atribuye muchos beneficios entre ellos: revitalizador de fuerzas o reconstructor de fuerzas perdidas; a este caldo se le atribuyen poderes curativos debido a su concentrado de proteínas que esta carne le provee al cuerpo.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES

1 gallina de campo
 1 cebolla paiteña picada
 3 dientes de ajo machacados
 1 rama de cebolla blanca
 1 taza de leche
 2 yemas de huevo
 1/2 cucharadita de comino
 1/4 cucharadita de pimienta
 1/4 de taza de apio y perejil
 Papas cocinadas
 Sal al gusto

PREPARACIÓN

Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, apio y perejil.

Cuando la carne esté suave, cernir el caldo sobre una cacerola, agregarle pimienta, comino, cebolla blanca bien picada y darle un hervor. Retirar el contenido y guisarlo con la leche mezclada previamente con las yemas de huevo.

Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvorear perejil y cebolla blanca picada finamente y agregar uno o dos papas cocinadas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La afluencia del restaurant es de forma continua ya que sus horarios de atención son de miércoles a domingo de 8am a 3pm.
X	Continuo	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del Alcance
X	Local	Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres – hijos	Los comensales siempre le apodaron como mama “chabi”. Washington pertenece a la 3ra generación y su principal misión es de mantener la tradición de su abuela y por otro lado rescatar los sabores y la gastronomía andina con los demás platillos que ofrece.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de este plato es muy importante para la comunidad ya que aporta varios valores nutricionales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurant presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia , además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Washington Granda		Sucre y Gonzales Suarez	726513	masculino	38
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Caldo de gallina	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	x	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					

Entidad Investigadora: UTC

Inventariado por: Marcela Gavilanez

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO : 05	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-07-50-004-17- 00001.	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana: X		Rural	
Localidad: Helados Salcedo 24 de Mayo y García Moreno frente al parque central					
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm					
					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía: Exquisitos helados de sabores “helados de salcedo”					
Foto: Helados de salcedo					
Código fotográfico: 005					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) denominación(es)			
Salcedo		D1			
		D2		N/A	
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1		Kichwa- español	
		L2		N/A	

Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve Reseña			
<p>En los primeros años de la década de los cincuenta, llegó a Salcedo la religiosa franciscana Rosa María Duran que sabía hacer un nuevo tipo de helados, fue novedad en la ciudad de San Miguel, los helados "franciscanos" se caracterizan por sus diferentes colores y sabores, conseguidos en base a jugos de diferentes frutas frescas como son mora, coco, naranjilla, frutilla, pero en la actualidad existen más de 30 sabores por citar algunos ron pasas, chocolate, aguacate, taxo, guanábana, chicle, kiwy, borojo, etc., así nacieron los ahora llamados, "legítimos helados de Salcedo".</p> <p>La familia Jijón Franco fue la encargada de comercializarlos entre los vecinos y luego a los viajeros desde 1955.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES			
<p>Cualquier tipo de fruta fresca 150gr de leche en polvo 200gr de crema de leche 120gr de azúcar blanca 30gr de glucosa 1/2 Lt de agua 2 gr de esterilizador para helados 1cucharadita de CMC (estabilizador de helados)</p>			
PREPARACION			
<p>Mezclamos el azúcar con el (CMC) Diluir la leche en polvo en la licuadora con el agua Añadir un poco del licuado en la glucosa y mecer hasta q sea manejable Añadir la glucosa y la crema de leche en el licuado Con agitación añadir el azúcar Meter el helado base en la refrigeradora por 1:30 minutos Batir el zumo de una fruta fresca junto el helado base Congelar HACER LO MISMO CON MÁS SABORES Y DEJAR CONGELAR UNO POR UNO INTEGRANDO MÁS CAPAS.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrecen los tradicionales helados de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de 9am a 8pm.	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Los consumidores de este plato son de procedencia local y nacional e internacional ya que estos helados se comercializan por todo el país y los emigrantes hacen consumo de este producto.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
X	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	Jaime Jijón constituye la cuarta generación en elaborar los 'helados de Salcedo'. El hombre de cabello canoso explica que sus helados son los mejores, por la calidad de la fruta que se adquiere en los mercados y plazas de la ciudad. La preparación se inicia con la selección de las frutas, el lavado del producto y la extracción del zumo.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las elaboraciones de los helados de Salcedo son muy importantes para el desarrollo local ya que aporta y atrae al turismo además de ser tradición e identidad del cantón salcedo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia , además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio, ofreciendo la misma calidad de hace 62 años.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Jaime Jijón		24 de Mayo y García Moreno	x	masculino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Helados de Salcedo		Conocimientos y usos	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

	relacionados con la naturaleza y el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	X	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilánez			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 05

74

IM-05-07-50-004-17-00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: Helados Salcedo 24 de Mayo y García Moreno frente al parque central		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fritada de Chancho

Foto: Fritada

Código fotográfico: 005

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña					
<p>La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita. Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800.</p> <p>La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
<p>5 libras de carne de cerdo 4 ramas de cebolla blanca picada 1 taza de cerveza 5 dientes de ajo machacado, sal, pimienta.</p>					
PREPARACION					
<p>1. Sazonar la carne de chanco con ajo machacado, sal y pimienta. 2. Poner la carne de chanco, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua. 3. Entonces la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se quemé. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados. 4. En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada. 5. Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.</p>					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia a la fritada se realiza con una periodicidad continua de domingo a domingo .		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
	Local		Los clientes que visitan el restaurante, son de procedencia nacional ya que se encuentra en un punto estratégico, considerado como un intercambiador interprovincial.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición	
N/A	N/A		N/A	N/A	
Herramienta	Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición	
/A	N/A		N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				

X	Padres – hijos	Los conocimientos de este plato ha sido de generación en generación ya que su madre le enseñó y ahora ella trabaja con sus hijos.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La fritadería reactiva la economía local, además que revitaliza un plato gastronómico consumido desde la época de la colonia, manteniéndose así las costumbres tradicionales vivo en la memoria viva de las actuales generaciones.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Jaime Jijón		24 de Mayo y García Moreno	X	masculino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Fritada	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	X	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UTC					
Inventariado por: Marcela Gavilánez					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 06

//
IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: "Rico Pinol" calle Mata, 9 de Octubre y Calderón		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Exquisito "Pinol de Salcedo"

Foto: Pinol de salcedo

Código fotográfico: 005

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña					
<p>Marcelo Madrid es una de las personas de esta ciudad que mantiene viva esta tradición. “El pinol fue creado en 1950 por Rafael Emilio Madrid, un emprendedor que trató de sacarle provecho a este producto al mezclar la panela con la máchica y ponerle especierías de dulce”, Según le comentó Rafael, su abuelo, la gente chupaba la panela en trozos para mitigar el cansancio por las largas caminatas de aquel entonces y también por las tareas agrícolas. “Entonces, por eso pensó hacer este producto.</p> <p>Marcelo Madrid mantiene un molino manual que data de 1950, en donde se realizaba la mezcla. En un día podían llegar a producir dos quintales, pero con la nueva maquinaria que posee en la parte posterior llega a elaborar 10 sacos.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Machica					
Panela					
Pimienta de dulce					
Canela					
Clavo de olor					
PREPARACION					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamizar la machica o harina de cebada tostada y colocar en un mesón para proceder a mezclar. 2. Reducir la panela a porciones pequeñas con la ayuda de una trituradora y mezclar junto con la machica 3. Mezclar con las especias 4. Juntar la mezcla a un molino y se obtener un polvo dulce 5. Empacar el producto 					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia del lugar en el cual se ofrecen el tradicional pinol de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de 9am a 6pm.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
	Local		Los consumidores son de procedencia local y nacional e internacional ya que el pinol se comercializan por todo el país y los emigrantes hacen consumo de este producto.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos	Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición	
N/A	N/A		N/A	N/A	
Herramienta	Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición	
/A	N/A		N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres – hijos	La familia Madrid tercera generación en el arte de fabricar pinol en Salcedo			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La fábrica Molino de Pinol San Rafael de hecho en la actualidad continúa utilizando los métodos ancestrales para elaborar el pinol. El hecho de utilizar esta técnica a permitido destruir de mejor forma el grano que posee la cebada, respetando tanto a la cáscara del grano y de esa forma pulverizando la harina es como se obtiene la machica.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurant presenta una sensibilidad baja al cambio ya que cuenta con la fidelidad de los clientes quienes han permitido su permanencia , además el propietario siempre está innovando al local para una mejor prestación del servicio, ofreciendo la misma calidad de hace 62 años.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Rafael Madrid		9 de octubre y Abdón Calderón	X	masculino	52
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“Rico Pinol”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	x	N/A	N/A		

11. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora: UTC****Inventariado por: Marcela Gavilánez**

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>		CÓDIGO : 06
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>IM-05-07-50-004-17- 00001.</p>

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: “los caldos de Doña Normita” esquina del mercado central		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de 31

Foto: caldo de 31

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve Reseña					
<p>El “caldo de 31” es una receta ancestral indígena, según cuentan los antiguos patrones de hacienda, siempre cada 31 o fin de mes faenaban una res para tener carne suficiente y las vísceras eran aprovechadas y recolectadas por los trabajadores de la hacienda, que las preparaban y cocían con su propia receta, convirtiéndole en un nutritivo y delicioso plato que se lo denominó con el tiempo “caldo de 31”</p> <p>El caldo de 31 es considerado un plato típico de la Sierra Central del Ecuador. El caldo de 31 o conocido también como caldo de manguera o de la vida. El caldo de 31 se prepara con las vísceras de res, que comprende, a decir de López, el corazón, la ubre, las tripas, la panza, el pulmón e incluso el nervio, además menciona que contiene varias vitaminas, es una costumbre que se ha ido heredando de generación en generación.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
<p>1 libra de tripas de res 2 libras de panza de res 2 cebollas blancas picada en cuadritos 1 cebolla paiteña picada 4 dientes de ajo 2 cucharadas de aceite Picadillo: culantro y cebolla picada Sal al gusto</p>					
PREPARACION					
<p>En una olla grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal al gusto. Una vez que el refrito este bien sazonado colocar cinco litros de agua hervida y enseguida verter las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas. Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves. Al momento de servir añadir el picadillo.</p>					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia del lugar en el cual se ofrecen el tradicional caldo de 31 de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de 9am a 4pm.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Los consumidores son de procedencia local y provincial ya que se encuentra en un lugar estratégico.		
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición
N/A		N/A		N/A	N/A
Herramienta		Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición
/A		N/A		N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					

Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que la Sra. Norma Cruz comenta que le pertenecía a su madre Irma Lezcano que durante 30 años sirvió el alimento.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Como a todas las personas que quieren que la tradición se mantenga, a esta mujer también le gustaría que sus hijos continúen con la preparación de este alimento, sobre todo porque el uso de los platos de barro ya no es común.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El restaurant presenta una sensibilidad media al cambio ya que se enfrenta a cambios moderados como bien menciona la Sra. Norma anhela que sus hijos continúen con la tradición.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Norma Cruz		Esquina del mercado central	X	femenino	43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“Caldos de Doña Normita”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	x	N/A	N/A		

11. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora: UTC****Inventariado por: Marcela Gavilánez**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		CÓDIGO : 06
		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X Rural
Localidad: mercado central "Papas con Cuero"	
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: papas con cuero

Foto: Papas con Cuero

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
Breve Reseña					
<p>Las <i>papas con cuero</i> son un plato de comida que se consume tradicionalmente en algunas localidades de la región Sierra del Ecuador.</p> <p>Nuestros indígenas recibían el cuero y se las ingeniaron para combinarlo con papas. La señora nos da conocer que lleva ya 24 años con este negocio ofreciendo en el mercado central las papas con cuero.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Cuero de chancho					
Papas peladas					
Cebolla blanca picada					
Maní Leche Achiote Mantequilla					
Para acompañar: y ají criollo					
PREPARACION					
1 cocinar las papas					
2. Luego cocinar el cuero sin sal por unas tres horas.					
3. Para acompañar se debe preparar una salsa de cebolla blanca con leche, maní, un poco de achiote, mantequilla y sal al gusto.					
4. Finalmente se sirve las papas, unos pedazos de cuero y añade sobre ellos un poco de salsa y si el cliente prefiere puede agregar ají criollo.					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia del lugar en el cual se ofrecen las papas con cuero de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días en el mercado central de 5pm a 9pm.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Los consumidores son de procedencia local y provincial ya que propios y extraños llegan a degustar de este plato.		
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que su madre fue la que le enseñó a que siga con la preparación del mismo.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Como a todas las personas que quieren que la tradición se mantenga, a esta mujer también le gustaría que sus hijos continúen con la preparación de este alimento.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio ya que se enfrenta a cambios moderados como bien menciona quiere que sus hijos continúen con la tradición.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Montesdeoca		mercado central	x	femenino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“papas con cuero”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	x	N/A	N/A		
14. DATOS DE CONTROL					
Elaborado por: Marcela Gavilánez					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 06

88

IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Salcedo

Parroquia: San Miguel de Salcedo

Urbana: X

Rural

Localidad: mercado central “papas con librillo”

Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390/778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360
(Altitud) 2480 msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: papas con librillo

Foto: aji de librillo

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve Reseña			
<p>El ají de librilla ha sido una tradición en ciertos lugares de la serranía ecuatoriana y una delicia para el paladar. Los productos que utilizan para la preparación de este plato son locales, la compra de la panza la realizan en el camal municipal para luego proceder a la preparación correspondiente. Prepara ya 24 años papas con librilla junto a las papas con cuero.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES			
4 kg. de panza de res (librilla)			
Agua hervida			
3 cucharadas de ají			
8 libras de papas medianas (picar en pedacitos)			
4 cebollas medianas picadas			
4 cucharadas de culantro picado			
250 gramos de pasta de maní			
Leche Lechuga Ajo machacado Sal y pimienta al gusto			
PREPARACION			
<p>Se pela la panza para proceder a lavarla con sal y limón, abriendo los pliegues cuidadosamente para quitar cualquier residuo, se pone a cocer en el agua sin sal (para que no se endurezca) y se corta en pedazos largos. Se fríe en una olla con aceite las cebollas picadas en cuadraditos, se agrega el culantro picado, el ají y la panza cortada. Pelar las papas y cocerlas hasta que estén un poco suave, añadir la pasta de maní y agregar sal al gusto y un poco de achiote, a lo posterior agregar la leche, remover contantemente para evitar que se asiente en la base de la olla, esto puede ser hasta conseguir una buena textura y sabor, se sazona con un poco de ajo, sal y pimienta al gusto y se debe agregar la preparación anterior. Servir acompañado de las papas con lechuga y si se desea se puede acompañar con un poco de ají extra.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrecen el ají de librilla de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días en el mercado central de 5pm a 9pm.	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
X	Local	Los consumidores son de procedencia local y provincial ya que propios y extraños llegan a degustar de este plato.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos						
Colectividades						
Instituciones						
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que su madre fue la que le enseñó a que siga con la preparación del mismo.				
	Maestro aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Activa la economía local y genera recurso para el sustento familiar.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de comidas rápidas.				
x	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres			Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Montesdeoca			mercado central	X	femenino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“ají de librilla”		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS						

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	x	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilánez			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO : 06
	IM-05-07-50-004-17-00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: mercado central “empanadas de verde”		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: empanadas de verde

Foto: empanadas de verde

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español

	L2	N/A			
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito				
Gastronomía	Gastronomía cotidiana				
Breve Reseña					
Las empanadas de verde aportan un gran valor nutricional es rico en vitamina b6 la dueña de este negocio menciona que ya lleva 4 años vendiendo en el mercado central, realiza empanadas rellenas de pollo y queso acompañado de café.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
3 verdes cocinados ½ pechuga de pollo 1 cebolla perla Pimiento rojo y verde picado 1 zanahoria amarilla 1 cucharada de mantequilla. 3 gr. de achiote 3 gr. de ajo 5 gr. de hierbas verdes Sal al gusto					
PREPARACION					
Preparación del relleno 1 Cocine la pechuga junto con la zanahoria. Al estar cocida, desmenuce el pollo y corte las zanahorias en cubitos. 2 Caliente en una sartén la mantequilla y haga un refrito con la cebolla, el pimiento verde y rojo, ajo, hierbas y sal. 3 Fría el pollo junto con el refrito. Finalmente, añada achiote para dar color a la preparación.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrecen las empanadas de verde de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días en el mercado central de 5pm a 8pm.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Los consumidores son de procedencia local y provincial ya que propios y extraños llegan a degustar de este plato.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
N/A	N/A	N/A	N/A		
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
/A	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que su madre fue la que le enseñó a que siga con la preparación del mismo.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recurso para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de comidas rápidas.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
		mercado central	X	femenino	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“empanadas de verde”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	x	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					

Entidad Investigadora: UTC

Inventariado por: Marcela Gavilánez



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 06

96

IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: mercado central "morocho"		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: morocho

Foto: morocho

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve Reseña			
<p>El morocho se lo consume desde la época prehispánica, pero dista mucho del morocho que conocemos hoy. "La leche, especias dulces, pasas y panela fueron agregadas con la llegada de los colonizadores transformándose en una preparación de cocina colonial-mestiza", explica. Se puede ver que el morocho es el resultado de un intercambio de ingredientes y cultura gastronómica entre nuestros indígenas y los colonizadores. Una de las bebidas o preparaciones más tradicionales que encontramos.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES			
200gr morocho seco			
1500ml leche entera			
100gr de azúcar			
5gr canela			
40gr pasas			
Agua			
2gr clavo de olor			
2gr pimienta de olor			
PREPARACION			
1 Remojar el grano previo a la cocción.			
2 En una olla con capacidad de 8 a 10 lt, llenar con agua junto con las especias durante 20 min a fuego medio.			
3 Sumergimos el grano a fuego medio durante 1 hora observando que no se asiente en la base de la olla.			
4 Agregar la leche entera junto con el azúcar.			
5 Observar la densidad de la bebida, finalmente para servir agregar las pasas acompañadas de empanadas de viento.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrecen el morocho de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días en el mercado central de 5pm a 8pm.	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
X	Local	Los consumidores son de procedencia local y provincial ya que propios y extraños llegan a degustar de este plato.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que aprendió de sus padres y ellos a su vez aprendieron de sus padres.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recurso para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de bebidas.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Montesdeoca		mercado central	x	femenino	58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“morocho”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	x	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilánez			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO : 06	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-05-07-50-004-17- 00001.	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo			
Parroquia: San Miguel de Salcedo		Urbana: X		Rural	
Localidad: mercado central “jugos naturales”					
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: jugos naturales					
Foto: jugos naturales					
Código fotográfico: 008					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra(s) denominación(es)			
Salcedo		D1			
		D2		N/A	
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1		Kichwa- español	
		L2		N/A	
Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			

Breve Reseña					
Llamados jugos naturales ya que esta hechos a base de fruta natural y además muy refrescantes la señora del lugar menciona que ya lleva 20 años realizando estos jugos en el mercado central de Salcedo y que se han convertido en jugos tradicionales ya que se vende frente a los lugares que ofrecen el Hornado.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Fruta fresca					
Agua					
Hielo					
PREPARACION					
1 sacar la pulpa de la fruta					
2 añadir en el extractor la fruta					
3 añadir azúcar y agua.					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia del lugar en el cual se ofrecen el morocho de salcedo es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de domingo a domingo en el mercado central de 9pm a 4pm.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Los consumidores son de procedencia local ya que propios del lugar se sirven los jugos naturales.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición
N/A		N/A		N/A	N/A
Herramienta		Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición
/A		N/A		N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que aprendió de sus			

		padres y ellos a su vez aprendieron de sus padres.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Activa la economía local y genera recurso para el sustento familiar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de bebidas.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jessica Minta		mercado central	x	femenino	38
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“jugos naturales”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	X	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UTC					
Inventariado por: Marcela Gavilánez					



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 06

IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: mercado central "empanadas de viento"		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: jugos naturales

Foto: jugos naturales

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
Breve Reseña					
Las empanadas de viento son parte de la "Trilogía de las empanadas ecuatorianas", se las conoce de esa manera porque se soplan o inflan al freírlas, como si estuvieran llenas de viento. La señora Mariela López lleva 30 años vendiendo en el mercado de Salcedo es muy famosa por la trayectoria que lleva en el lugar.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
PREPARACION					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia del lugar en el cual se ofrece las empanadas de viento es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de domingo a domingo en el mercado central de 4pm a 8pm.		
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Los consumidores son de procedencia local ya que propios del lugar degustan de sus deliciosas empanadas de viento.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramienta		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que aprendió de su madre y abuelita y ella a su vez aprendió de su madre.			
	Maestro aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Activa la economía local y genera recurso para el sustento familiar.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de alimentos.		
x	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Mariela López	mercado central	x	Femenino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
“empanadas de viento”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	x	N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UTC				
Inventariado por: Marcela Gavilánez				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 06

IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: frente al mercado central “tortillas de maíz” Sra. Nelida		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: tortillas de maíz

Foto: tortillas de maíz

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A

Sub-ámbito		Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve Reseña			
Las tortillas de maíz han sido herencia de los pueblos indígenas que siempre han utilizado el maíz en la preparación de sus alimentos. La Sra. Nélide lleva 10 años preparando las deliciosas tortillas de maíz de dulce y nos da a conocer que no solo prepara en salcedo sino que además realiza en otras ciudades como Pujilí, Latacunga.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES			
Harina de maíz			
Harina			
Queso			
Mantequilla			
Huevos			
Leche			
Sal			
PREPARACION			
1. Licuar la leche con el queso.			
2. Mezclar la harina con la sal y formar un volcán.			
3. En el volcán previamente formado por la harina agregar el licuado y la mantequilla, amasar bien mezclando poco a poco con el agua, formar una bola y luego aplanar con las manos hasta formar las tortillas.			
4. finalmente tostarlas			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La afluencia del lugar en el cual se ofrece las tortillas de maíz es de forma continua ya que sus horarios de atención son todos los días de domingo a domingo en el mercado central de 3pm a 8pm.	
X	Continuo		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
X	Local	Los consumidores son de procedencia local ya que propios del lugar degustan de sus deliciosas tortillas de maíz.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A
Herramienta	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos						
Colectividades						
Instituciones						
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión					
X	Padres – hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación ya que aprendió de su madre y abuelita y ella a su vez aprendió de su madre.				
	Maestro aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Activa la economía local y genera recurso para el sustento familiar.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	Presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las preferencias gastronómicas están cambiando por las nuevas tendencias de consumo de alimentos.				
x	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres			Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Nérida Vásquez			Frente al mercado central	X	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“tortillas de maíz”		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS						
Textos		Fotografías	Videos	Audio		

N/A	X	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UTC			
Inventariado por: Marcela Gavilánez			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO : 06

TIU

IM-05-07-50-004-17-
00001.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel de Salcedo	Urbana: X	Rural
Localidad: calles de salcedo Sra. Martha Chilinging		
Coordenadas: 1°03'00"S 78°35'00"O - UTM : X (Este) – 750390 / 778240 Y (Norte) 9870940 / 9889360 (Altitud) 2480 msnm		

z2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: chahuarmisqui

Foto: chahuarmisqui

Código fotográfico: 008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación(es)	
Salcedo	D1	
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Kichwa- español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
Breve Reseña					
<p>El chaguarmishqui es una de las bebidas características de la Serranía ecuatoriana, su preparación es uno de los secretos ancestrales mejor guardados de todos los tiempos. Se produce de manera natural en el penco maduro de la cabuya. Y viene todo un ritual para su extracción, pero no se la realiza en cualquier tiempo. La señora Graciela da a conocer que lleva 25 años realizando esta preparación.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
El chahuarmisqui es una fermentación de la cabuya					
Zum de la cabuya					
PREPARACION					
Realice una abertura en el corazón del árbol de la cabuya					
Cubra el agujero durante una semana					
Retire el fermento del agujero					
Sirva como bebida medicinal o refresco					
Fecha o periodo			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La venta de la bebida es de forma ocasional ya que la señora vende los días jueves.		
	Continuo				
x	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del Alcance		
X	Local		Los consumidores son de procedencia local ya que propios del lugar degustan de esta bebida ancestral		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición
N/A		N/A		N/A	N/A
Herramienta		Tipo		Procedencia	Forma de Adquisición
/A		N/A		N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				

X	Padres – hijos	La elaboración de esta bebida se ha transmitido de generación en generación.			
	Maestro aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Rescatar la tradición de extraer el chagarmisqui, y de esta manera reavivar y fortalecer los saberes ancestrales y la identidad cultural de los pueblos andinos, costumbre milenaria que ha pasado de generación en generación y que ha ido perdiendo el interés en los jóvenes.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Presenta una sensibilidad al cambio alta ya que esta bebida ancestral poco a poco se está perdiendo por la falta de interés en los jóvenes ya que esta es transmitida de generación en generación..			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Martha Chilingua		Calles de salcedo	x	Femenino	65
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
“chahuarmisqui”	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	X	N/A	N/A		
11. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Marcela Gavilanez					