



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA
MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de

Ingeniero en Ecoturismo

Autor:

Guamán Chicaiza Cristian Paúl

Tutora:

Armijos Ango Sara Alejandra Ing. M.Sc.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Cristian Paúl Guamán Chicaiza, con cédula de ciudadanía No. 0503995987, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: “Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi”, siendo la Ing. MSc. Sara Alejandra Armijos Ango, 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.

Latacunga, 10 de Agosto del 2021

Cristian Paúl Guamán Chicaiza
Estudiante
CC: 0503995987

Ing. M.Sc. Sara Alejandra Armijos Ango
Docente Tutora
CC: 1803993995

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 Guamán Chicaiza Cristian Paúl, identificada con cédula de ciudadanía 0503995987, de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ph.D. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.- LA CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi”** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico.- Inicio de la carrera: Abril 2016 - Agosto 2016 – Finalización: Abril 2021 - Agosto 2021

Aprobación por el Consejo Directivo.- 26 de enero del 2021

Tutor: Ing. M.Sc. Sara Alejandra Armijos Ango

Tema: Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná provincia de Cotopaxi

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

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

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

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

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

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

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

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 10 días del mes de agosto del 2021.

Cristian Paúl Guamán Chicaiza
LA CEDENTE

Ing. Ph.D. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Guamán Chicaiza Cristian Paúl, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 10 de Agosto del 2021

Ing. M.Sc. Sara Alejandra Armijos

Docente Tutora

CC: 1803993995

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente informe de investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Guamán Chicaiza Cristian Paúl, con el título del proyecto de investigación “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI” ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

Latacunga 10 de agosto del 2021

Lector 1 (Presidenta)
Lcda. Mg. Norma Benavides Zura
CC: 1002669644

Lector 2
Lcdo. Mg. Ricardo Guamán Guevara
CC: 1802830123

Lector 3
Ing. Mtr. Daniela Rodas Vinueza
CC: 1722220868

AGRADECIMIENTO

En primer lugar Agradezco a Dios por ser el que guía mi camino, y a la vez agradezco a la “Universidad Técnica de Cotopaxi”, por brindarme la oportunidad de estudiar en tal noble institución, A mi tutora de Tesis la Ingeniera Alejandra Armijos, por su esfuerzo y dedicación como docente, de igual manera agradezco a mis docentes de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo que fueron parte de mi formación académica,

Cristian Paúl Guamán Chicaiza

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi madre, María Chicaiza una mujer luchadora que ha sabido salir adelante pese a los obstáculos, es mi principal motor de mi vida y me ha ayudado a culminar mis estudios, al igual a mis hermanos y hermanas Rodrigo, Wilson, Geovanny, José, Patricio, Jenny y Mirian que cada día alegran mi vida y han sido un apoyo durante mi vida, que han servido como ejemplo a seguir, han sido incondicionales.

Cristian Paúl Guamán Chicaiza

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Autor: Guamán Chicaiza Cristian Paúl

RESUMEN

La presente investigación se llevó a cabo en el cantón La Maná provincia de Cotopaxi, la misma que tuvo como objetivo el estudio del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón. La investigación tiene un enfoque metodológico cualitativo ya que se recaba datos con el fin de lograr una interpretación de resultados con base a aspectos culturales del área de estudio. En el primer objetivo se aplicó el método inductivo de manera que el método permitió realizar un primer análisis y recopilación de información primaria y secundaria a través de la revisión bibliografía de libros, revistas, artículos científicos, documentos virtuales y el PDOT del cantón La Maná, en el cual se identificó el estado actual del área de estudio, de este modo se pudo identificar que el cantón se compone de 5 parroquias, de manera que 3 parroquias son urbanas como: El Carmen, El Triunfo y La Maná, de igual modo 2 parroquias son rurales como: Guasaganda y Pucayacu. La principal fuente económica del cantón La Maná es la agricultura y ganadería. En el segundo objetivo se aplicó el método etnográfico, ya que mediante el método permitió llevar a cabo un acercamiento hacia los actores clave para recabar datos relevantes a través de las entrevistas, de igual manera se aplicó las fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) facilitando el inventariado del Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito 4, subámbito gastronomía, para dar a conocer el número de platos tradicionales y su relevancia con el patrimonio alimentario del cantón, dando como resultado 12 procesos gastronómicos. De igual manera se identificó los productos agrícolas que se cultivan dentro del territorio, en el cual se identificó 14 productos que son la base de los ingredientes para la preparación de los alimentos en el territorio, sin embargo, se dio más relevancia a 5 productos que constan como patrimoniales según el Ministerio de Cultura y Patrimonio. En el tercer objetivo se aplicó el método sintético ya que mediante el método se llevó a cabo la organización y análisis de los datos más relevantes recopilados en el inventario, aplicando la técnica informática que permitió la sistematización de información. Llevando a cabo el diseño y elaboración de una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico dirigida a los habitantes y turistas. De manera que servirá a modo de una herramienta de difusión para revalorizar el patrimonio alimentario y la gastronomía en el territorio y fortalecimiento de la identidad cultural en el cantón La Maná.

Palabras claves: Gastronomía, Patrimonio alimentario, Identidad cultural.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

THEME: "FOOD AND GASTRONOMIC HERITAGE OF THE CANTON LA MANÁ
PROVINCE OF COTOPAXI"

Author: Guamán Chicaiza Cristian Paúl

ABSTRACT

The present investigation was carried out in La Maná canton, Cotopaxi province, which had as objective the study of the Food and Gastronomic Heritage of the canton. The research has a qualitative methodological approach since data is collected in order to achieve an interpretation of results based on cultural aspects of the study area. In the first objective, the inductive method was applied in such a way that the method allowed to carry out a first analysis and compilation of primary and secondary information through the bibliographic review of books, journals, scientific articles, virtual documents and the PDOT of La Maná canton, in which the current state of the study area was identified, in this way it was possible to identify that the canton is made up of 5 parishes, so that 3 parishes are urban such as: El Carmen, El Triunfo and La Maná, in the same way 2 parishes are rural as: Guasaganda and Pucayacu. The main economic source of La Maná canton is agriculture and livestock. In the second objective, the ethnographic method was applied, since by means of the method it allowed to carry out an approach towards the key actors to collect relevant data through interviews, in the same way the files of the NICH (National Institute of Cultural Heritage) facilitating the inventory of the Intangible Cultural Heritage, area 4, gastronomy sub scope, to publicize the number of traditional dishes and their relevance to the food heritage of the canton, resulting in 12 gastronomic processes. In the same way, the agricultural products that are grown within the territory were identified, in which 14 products were identified that are the basis of the ingredients for the preparation of food in the territory, however, more relevance was given to 5 products that They are listed as patrimonial according to the Ministry of Culture and Heritage. In the third objective, the synthetic method was applied since by means of the method the organization and analysis of the most relevant data collected in the inventory was carried out, applying the computer technique that allowed the systematization of information. Carrying out the design and elaboration of a descriptive guide of the Food and Gastronomic Heritage directed to the inhabitants and tourists. Thus, it will serve as a dissemination tool to revalue the food heritage and gastronomy in the territory and strengthen the cultural identity in La Maná canton.

Keywords: Gastronomy, Food heritage, Cultural identity.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDOS	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS	xv
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5. OBJETIVOS	7
5.1. General.....	7
5.2. Específicos	7
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	8
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	9

7.1. Marco legal.....	9
7.2 Patrimonio	12
7.3. Patrimonio Cultural.....	13
7.4. Patrimonio Cultural Inmaterial	14
7.5 Inventario del Patrimonio Cultural.....	17
7.6. Seguridad y Soberanía Alimentaria.....	18
7.7. Cultura alimentaria.....	19
7.8. Sistema alimentario.....	20
7.9. Patrimonio Alimentario	20
7.10. Identidad Cultural	21
7.11. Turismo	22
7.12. Turismo cultural.....	22
7.13. La Gastronomía y su relación con el Turismo.....	24
7.14. Guía gastronómica	25
8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	26
9. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	27
9.1. Objetivo 1.....	28
9.1.1. El Método Inductivo.....	28
9.1.2. Técnica e instrumento.....	28
9.2. Objetivo 2.....	29
9.2.1. Método etnográfico	29

9.2.2. Técnicas e instrumentos.....	30
9.3. Objetivo 3.....	36
9.3.1. Método Sintético	36
9.3.2. Técnica e instrumento.....	37
10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	38
10.1 Diagnóstico.....	38
10.1.1. Reseña Histórica.....	38
10.1.2. Diagnóstico geográfico	39
10.1.3. Diagnostico Socio - Cultural	40
10.1.4. Diagnóstico Económico	43
10.1.5. Diagnóstico Ambiental	45
10.1.6. Patrimonio Intangible	47
10.1.7. Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la Maná.....	50
10.2. Inventario.....	52
10.2.1. Listado de los Actores	53
10.3. Interpretación de resultado.....	75
10.5. Diseño y Descripción de la guía.....	79
10.5.1. Características físicas de la guía.....	79
10.5.2. Estructura de la Guía	80
11. IMPACTOS.....	82
12. PRESUPUESTO.....	83

13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	84
13.1.	Conclusiones	84
13.2.	Recomendaciones	85
14.	REFERENCIAS	86
15.	APENDICE	93
	Apéndice 1. Aval de traducción de Inglés.....	93
	Apéndice 2. Hoja de vida del equipo de investigadores	94
	Anexo 3. Inventario Fichas INPC.....	100
	Anexo 4. Guía de preguntas	110
	Anexo 5. Listado de actores	111

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Beneficiarios Directos e Indirectos.....	4
Tabla 2.	Cuadro de actividades	8
Tabla 3.	Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial en ámbitos	15
Tabla 4.	Clasificación del Ámbito 4	16
Tabla 5.	Variedades de productos del turismo cultural	23
Tabla 6.	Datos Generales	39
Tabla 7.	Socio - Cultural.....	40
Tabla 8.	Diagnostico Socio-Cultural.....	41
Tabla 9.	Diagnóstico Económico.....	43
Tabla 10.	Cultivos de productos de La Maná	44

Tabla 11. Diagnóstico Ambiental	45
Tabla 12. Patrimonio Cultural Intangible	48
Tabla 13. Festividades de La Maná	49
Tabla 14. Resultado del patrimonio alimentario inventariado	54
Tabla 15. Producto Cacao	57
Tabla 16. Producto Plátano	59
Tabla 17. Producto Yuca.....	61
Tabla 18. Producto Maíz amarillo costeño y blanco	62
Tabla 19. Producto Caña de azúcar artesanal	64
Tabla 20. Panela	65
Tabla 21. Técnicas culinarias ancestrales.....	67
Tabla 22. Resultado de las parroquias de platos inventariados	70
Tabla 23. Resultado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía	71
Tabla 24. Listado de platos inventariados	71
Tabla 25. Presupuesto del Proyecto	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ficha Ámbito 4 del INPC.....	33
Figura 2. Ubicación geográfica del área de estudio	40
Figura 3. Planta y fruto del cacao	57
Figura 4. Planta y fruto del plátano	59
Figura 5. Planta y fruto de la yuca.....	61
Figura 6. Planta y fruto del maíz amarillo costeño	62
Figura 7. Planta de la caña de azúcar artesanal.....	64

Figura 8. Panela	65
Figura 9. Hornado	71
Figura 10. Fritada.....	72
Figura 11. Caldo de gallina criolla	72
Figura 12. Ayampaco	72
Figura 13. Sancocho.....	73
Figura 14. Sopa de bolas de verde.....	73
Figura 15. Bolón de verde.....	73
Figura 16. Empanada de verde.....	74
Figura 17. Corviche.....	74
Figura 18. Encebollado.....	74
Figura 19. Ceviche	74
Figura 20. Carne Asada con menestra	75
Figura 21. Resultado de los productos patrimoniales.....	75
Figura 22. Tipo de gastronomía	77
Figura 23. Alcance	77
Figura 24. Sensibilidad al cambio	78
Figura 25. Portada de la guía.....	80
Figura 26. Contenido de la guía	81

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título

Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón la Maná provincia de Cotopaxi

Lugar de ejecución.

Cantón: La Maná

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Ingeniería en Ecoturismo

Nombres de equipo de investigadores

Tutor: Ing. MSc. Armijos Ango Sara Alejandra

Alumno: Guamán Chicaiza Cristian Paúl

Proyecto de investigación asociado: Rutas Gastronómicas de la Provincia de

Cotopaxi

Área de Conocimiento: Humanidades y Artes

Línea de investigación: Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub línea de investigación de la carrera: Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación es de gran interés ya que se pretende realizar un estudio acerca del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná, con el propósito de fortalecer la identidad cultural, de igual manera que aportará con información actualizada dando a conocer las tradiciones, costumbres e ingredientes utilizados en la preparación de la variedad de platos tradicionales en el territorio, permitiendo extender la difusión de su cultura, ya que la gastronomía se ha convertido en un elemento muy importante para la atracción de viajeros hacia distintos destinos turísticos.

Ecuador es un país con diversidad cultural y gastronómico conformado por costumbres y tradiciones, es así que el Patrimonio Alimentario contiene una importancia simbólica. De tal manera que el Patrimonio Natural Alimentario está ligado a los productos originarios de la zona, que es la base como productos primarios, es decir los ingredientes principales con los que se prepara los alimentos. Mientras que el Patrimonio Cultural Alimentario hace referencia a los conocimientos, técnicas y tradiciones, que se han transmitido a través del tiempo las preparaciones de alimentos en un territorio.

Es por ello que el Ministerio de Cultura y Patrimonio en el año 2013, llevó a cabo un proyecto emblemático mediante la investigación y publicación sobre el Patrimonio Alimentario que busca revalorizar la gastronomía Ecuatoriana, en cual abordó 18 temas de los productos patrimoniales alimentarios, que busca impulsar el fortalecimiento de la identidad cultural y revalorizar los productos alimenticios y preparaciones en el país.

Dentro del Plan Nacional Toda una Vida, establece políticas encaminadas hacia el fortalecimiento de la soberanía alimentaria y de la economía social y solidaria, permitiendo la reactivación y fortalecimiento de los sectores productivos rurales del país

(Senplades, 2017). Es por ello que la soberanía alimentaria está ligada a los derechos de los pueblos, estableciendo que el estado Ecuatoriano debe atribuir, promocionar y proteger los derechos y la participación plena, a que todas las personas en todo momento gocen a un acceso suficiente de alimentos seguros y nutritivos, a fin que la población lleve una vida sana y activa.

Debido a la aculturación de las personas al igual de la poca concientización de las poblaciones por recordar sus tradiciones y costumbres en la actualidad va provocado la pérdida de su identidad cultural en la mayor parte de los territorios. De modo que se hallan en un estado de vulnerabilidad las raíces ancestrales, que provoca que se reste el valor de la riqueza del patrimonio alimentario que tiene cada uno de los pueblos y territorios.

Es así que la presente investigación como un aporte dará a conocer datos relevantes sobre el patrimonio alimentario natural y cultural del territorio, ya sea por los parámetros que permitan entender los procesos o los productos y herramientas que se utilizan en la preparación de los alimentos “platos tradicionales” que forman parte de la identidad cultural de un pueblo que se ha venido transmitiendo de generación en generación. Donde las manifestaciones culturales se han fusionado, dando lugar a una población inmensamente rica en tradiciones y costumbres.

De esta manera tratar de generar un instrumento de difusión para la población y los turistas nacionales e internacionales que visiten el cantón, mediante la creación de una guía del patrimonio alimentario y gastronómico que se encargará de exponer información, mediante ello fomentar e impulsar un desarrollo hacia el turismo gastronómico del cantón La Maná.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Dentro del proyecto de investigación los beneficiarios directos son: los habitantes del cantón La Maná, ya que mediante la guía descriptiva servirá como una herramienta de ayuda para la difusión de los productos primarios y secundarios “platos tradicionales” que contiene el cantón. De igual manera los beneficiarios indirectos son: los turistas nacionales e internacionales y los estudiantes de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi. Ya que mediante el presente estudio se brindará una información actualizada del patrimonio alimentario y gastronomía del cantón.

Tabla 1. *Beneficiarios Directos e Indirectos*

Beneficiarios Directos		
Habitantes del Cantón: 42.216 habitantes		
Habitantes del Cantón:	Hombres: 21.420	Mujeres: 20.796
Investigador: 1		
Beneficiarios Indirectos		
Turistas Nacionales: 109.408	Turistas Extranjeros: 64.980	
Estudiantes la Carrera de Turismo: 440		

Nota: Los datos de ingresos de turistas se tomó en cuenta del atractivo más cercano, que es el Quilotoa (INEC, 2010), (Ministerio de Turismo, 2017).

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

En el Ecuador a nivel nacional es importante el reconocimiento y fortalecimiento de la identidad cultural y con ello el valor del patrimonio alimentario y la importancia de una alimentación nutritiva y sana, llena de sabores y tradiciones. Según el Ministerio de

Cultura y Patrimonio (2013), La gastronomía en el Ecuador, “debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país” (p.3).

De modo que en la actualidad surgen nuevas alternativas de alimentación y globalización industrial frente a esto, lamentablemente se han venido perdiendo las tradiciones culinarias y prácticas tradicionales como la preparación de alimentos y cultivos esenciales, que son la base de los ingredientes y han sido reemplazados por productos industrializados de baja calidad.

La provincia de Cotopaxi en cuanto a la seguridad alimentaria tiene dificultades ante un acceso de alimentos nutritivos y suficientes frente a la población, entre uno de los factores que contribuye a ello, son los bajos niveles socioeconómicos frente a las familias en el territorio y no permite cubrir el coste de la canasta básica familiar, es decir a adquirir alimentos apropiados para su alimentación (PDOT, 2015). Sin embargo al ser una provincia cuyas principales actividades económicas son la agricultura y ganadería, hace necesario que puedan tener un acceso de productos alimenticios. Y es necesario fortalecer políticas públicas frente a la seguridad y soberanía alimentaria en la provincia, de esta manera generar iniciativas para recuperar y fortalecer las producciones alimentarias ancestrales en el territorio.

La Maná es uno de los 7 cantones que conforman la provincia de Cotopaxi, su economía radica en fuentes importantes como: la producción pecuaria que se compone, por la crianza y comercialización de especies como: vacuno, bovino, porcino y aves “gallinas o pollos”. Mientras que la agricultura es el segundo ingreso más importante que

constituye el cultivo y el comercio de los productos agrícolas como: el banano, plátano, orito, cacao, yuca, cítricos y tabaco, entre otros productos (PDOT, 2015).

Es así, que en el cantón La Maná no se ha tomado en cuenta el patrimonio alimentario y gastronómico que puede ser considerado como una variedad de los productos del turismo cultural para generar fuentes de ingresos económicos adicionales mediante un desarrollo del turismo, ya que el cantón dispone de un área geográfica estratégica. De igual manera es necesario establecer políticas orientadas a garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, ya que el territorio es agrícola y pecuaria, que hace posible a un acceso de alimentos suficientes hacia la población, al igual que es necesario dar a conocer la importancia del patrimonio alimentario dentro del territorio para su difusión.

La gastronomía dentro del cantón gracias a su diversidad de cultivos propios de la zona como se mencionó anteriormente, permite que haya una variedad de platos e ingredientes llenos de sabores y tradiciones, que es parte de la identidad del pueblo. Sin embargo dentro de las páginas oficiales o plataformas del GAD cantonal, no hay actualizaciones sobre la gastronomía dentro del territorio, por lo cual, existe un desconocimiento de la comida tradicional que forma parte de las tradiciones del sitio. De igual manera dentro del cantón hay escasos o nulos estudios en base al patrimonio alimentario y gastronómico, lamentablemente esto va provocando el desconocimiento con el pasar del tiempo sobre la importancia de conservar su identidad cultural y con ello las manifestaciones culturales que contiene un territorio.

Es por ello que se pretende identificar el patrimonio alimentario y la gastronomía que contiene el cantón y con ello la creación de una guía descriptiva que permita revalorizar

los productos primarios y elaborados en base al patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, misma que servirá como una herramienta de información para la población y turistas que visiten el cantón, de esta manera impulsar un desarrollo del turismo gastronómico en el cantón La Maná.

5. OBJETIVOS

5.1. General

Analizar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná a través de métodos y técnicas de investigación para el fortalecimiento de la identidad cultural.

5.2. Específicos

- Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná para la obtención de una línea base a través de fuentes primarias y secundarias.
- Inventariar el patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural”, sub ámbito gastronomía.
- Elaborar una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná, dirigida a los habitantes y turistas.

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

Tabla 2. *Cuadro de actividades*

Objetivo	Actividades	Resultados obtenido	Medios de verificación
Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná para la obtención de una línea base a través de fuentes primarias y secundarias.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión Bibliográfica. • Selección de contenidos. • Análisis y sistematización de información. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico situacional del área de estudio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico social, económico, ambiental y del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón (p. 38), (p. 50).
Inventariar el patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural”, sub ámbito gastronomía.	<ul style="list-style-type: none"> • Visita de campo. • Identificación de actores clave. • Entrevistas. • Levantamiento de información. • Elaboración de fichas INPC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inventario del patrimonio inmaterial, subámbito gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas (p. 53). • Fichas del INPC (tabla 23).
Elaborar una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná, dirigida a los habitantes y turistas.	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y sistematización de información. • Diseño de la guía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de patrimonio alimentario y gastronómico del cantón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía descriptiva • Selección y organización de la información (p. 79).

Nota: Descripción de sistemas de tareas y actividades por objetivo.

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

Para la elaboración del presente proyecto de investigación, es importante tomar en cuenta la sustentación legal tales como: Leyes, Normas entre otros, que están relacionados con el tema de investigación, ya que es un soporte para el desarrollo del proyecto.

7.1. Marco legal

Son deberes primordiales del estado según la Constitución del Ecuador 2008 en proteger el patrimonio natural y cultural del país.

De acuerdo al Artículo 21. Según la Constitución del Ecuador (2008):

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (p. 15)

De este modo se establecen derechos, obligaciones y beneficios de las personas que cuentan al ser partícipes dentro de una cultura, exponiendo sus habilidades y destrezas en distintos ámbitos patrimoniales, de igual manera el libre acceso a espacios públicos donde pueden exhibir y compartir su cultura.

De acuerdo a la sección quinta en los Artículos 377 y 378, menciona que el Sistema Nacional de Cultura tiene como objetivo proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales e impulsar la libre creación artística su difusión y disfrute de bienes y servicios culturales para salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. De igual manera el estado se encargará de ejercer un control a través del órgano

competente con respeto a la libertad de creación, expresión y a la interculturalidad. De tal manera es responsable de la gestión y promoción de la cultura y de igual modo a la implementación y planteamiento de políticas en este campo (Constitución del Ecuador, 2008).

De acuerdo al Artículo 281. Según la Constitución del Ecuador (2008), “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente” (p. 90). Es así que es responsabilidad del estado asegurar un desarrollo a las innovaciones tecnológicas e investigaciones acreditadas y apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria.

De modo que en el Plan Nacional de Desarrollo Todo una Vida, establece tres Ejes Programáticos y dentro ellos se dividen en 9 objetivos nacionales de desarrollo, sobre la base de la sustentabilidad ambiental y el desarrollo territorial.

De esta manera se tomó en cuenta el Eje 2 “Economía al Servicio Nacional”, en cual plantea consolidar un sistema económico social y solidario de igual manera ampliar la productividad y competitividad y además busca garantizar la soberanía alimentaria y el desarrollo rural integral.

En el objetivo 6 “Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el Buen Vivir Rural” plantea la necesidad de priorizar la compra de productores nacionales y productos de la zona, como mecanismo de fortalecimiento de la soberanía alimentaria y de la economía social y solidaria (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo - Senplades, 2017). Es así, que se han planteado

políticas, de modo que se tomó en cuenta los literales 6.2 y 6.3, según el objetivo 6, en cual menciona que es importante al acceso equitativo a los medios de producción, agua y semillas certificadas.

De igual manera al acceso de una infraestructura necesaria para extender la productividad, el comercio, la competitividad y la calidad de la producción rural, de esta manera promover la producción de alimentos suficientes y sanos, como también permitir satisfacer la demanda nacional con respeto a las formas de producción local y con pertinencia cultural (Senplades, 2017).

De acuerdo al Capítulo 5, en los Artículos 50 y 52 del Patrimonio Cultural. Según la Ley Orgánica de Cultura (2016):

Art. 50.- Los bienes que conforman el patrimonio cultural del Ecuador son tangibles e intangibles y cumplen una función social derivada de su importancia histórica, artística, científica o simbólica, así como por ser el soporte de la memoria social para la construcción y fortalecimiento de la identidad nacional y la interculturalidad.

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano. (p. 11)

Las Naciones Unidas (2018): menciona que en el año 2015, la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, por lo cual es importante mencionar que a la ODS “Organización de desarrollo Sostenible”, plantean temas importantes como “la

eliminación de la pobreza, el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer, la defensa del medio ambiente”, en lo cual plantea 17 objetivos. En el cual se tomó en cuenta los objetivos 8 y 12, ya que tienen relación con el turismo, de la misma manera plantean metas dentro de ellas como:

Objetivo 8 “Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos”. Es así que incluye metas, como el literal 8.9 “elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales”.

Objetivo 12 “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”, en cual incluye el literal 12 b., “elaborar y aplicar instrumentos para vigilar los efectos en el desarrollo sostenible, a fin de lograr un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales” (Las Naciones Unidas, 2018).

7.2 Patrimonio

El patrimonio son bienes que se caracterizan por la creatividad de un pueblo de manera que se distinguen los grupos sociales de unos a otros, dándoles su sentido de identidad. Según el INPC (2011), El Patrimonio es “la herencia que recibimos de nuestros antepasados que forma parte de nuestra historia y nos hace únicos como pueblo. Conocer nuestro Patrimonio nos da sentido de pertenencia, fortalece nuestra identidad y nos ayuda a valorar lo que tenemos” (p. 7).

De manera que el patrimonio expresa una relación con la memoria histórica, el cual debe ser valorado y conservado a través del tiempo los conjuntos de bienes naturales

y culturales tangibles e intangibles, que han adquirido un valor significado dentro de un pueblo (Martínez y Gonzales, 2020).

Es así que el patrimonio es una legado tanto de bienes materiales e inmateriales que se ha dejado a lo largo de la historia y es parte de la herencia cultural de un pueblo ya que constituyen valores que se van transmitiendo de generación a generación. Es por ello que se debe tomar en cuenta las expresiones culturales inmateriales y dentro de ello hacer énfasis a la gastronomía.

7.3. Patrimonio Cultural

Según el INPC (2014), menciona que el patrimonio cultural es el “conjunto dinámico e integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades y organizaciones culturales” (p. 6).

El patrimonio cultural conforma el legado de una sociedad e identifica a cada uno de los pueblos por sus costumbres y tradiciones dando como resultado un conjunto de bienes y expresiones que permiten la convivencia entre los miembros que forman parte de la identidad de un pueblo (Pinassi, 2017). Además el patrimonio cultural está compuesto por un conjunto de bienes tangibles como: pinturas, esculturas, bienes arqueológicos, bienes documentales.

Es decir todo aquello que es hecho por el hombre, de igual manera los bienes intangibles constituyen: las leyendas, rituales, fiestas, saberes ancestrales y la gastronomía, donde se puede evidenciar diferentes costumbres y tradiciones que a través del tiempo han perdurado. De esta manera se convierte en un referente para la sociedad, otorgándole una

identidad cultural, que se va transmitiendo de generación en generación para su conservación.

7.4. Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial es de gran importancia para un pueblo o comunidad, ya que han sido recreados constantemente, en función del entorno, la realidad y la interacción con la naturaleza y su historia. Según el INPC (2011) el patrimonio cultural inmaterial son “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos, y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (p. 17).

El patrimonio inmaterial conforma la propia historia de los pueblos, hace referencia a las actividades y saberes que se manifiestan, en el transcurso del tiempo, que se ha ido desarrollando partir del siglo XX, dando más relevancia al discutir sobre el patrimonio. Es por ello que no solo se puede discutir sobre las creaciones materiales que el hombre ha tenido como un legado de sus generaciones, sino también abarca aquellas expresiones no tangibles como las costumbres, religiones, leyendas, mitos entre otros. Es decir todo aquello que el hombre ha logrado adquirir mediante los conocimientos a lo largo del tiempo (González y López, 2016).

Es así que el patrimonio inmaterial como importancia cultural se compone de rasgos distintivos, espirituales y materiales como también se caracterizan de un grupo social o pueblo englobando en distintos modos de vida, conjuntamente con los derechos, valores fundamentales del ser humano tomando en cuenta las tradiciones y las creencias. De

manera que es importante mencionar la clasificación de los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial “tabla 3” para la investigación.

Tabla 3. *Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial en ámbitos*

Patrimonio Cultural Inmaterial	
Ámbito	Descripción
Tradiciones y expresiones orales	Son conocimientos y saberes expresados en leyendas, cuentos, mitos, expresiones literarias, que tengan un valor simbólico para un pueblo y que se transmiten oralmente a través del tiempo.
Artes del espectáculo	Está dentro de la categoría referente a las representaciones como: la danza, música, teatro, juegos entre otros. Son expresiones vinculadas a espacios públicos y privados que tengan un valor simbólico para la sociedad.
Usos sociales, rituales y actos festivos	Son prácticas, manifestaciones y representaciones culturales como: las celebraciones religiosas y profanas, ritualidades asociadas al ciclo vital, que se transmiten de generación en generación.
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Son conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural, se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y tradicionales que transmiten de generación en generación.

Técnicas artesanales tradicionales	Son actividades de carácter esencialmente manuales, es decir saber elaborar objetos o productos artesanales empleando distintos instrumentos para su elaboración.
---	---

Nota: Clasificación y descripción de los 5 Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC, 2011)

Es importante mencionar los sub ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial y más dentro del ámbito 4 “tabla 4”, ya que dentro de ello se da énfasis a la gastronomía, técnicas y saberes.

Tabla 4. *Clasificación del Ámbito 4*

Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	
Sub Ámbitos	Descripción
Técnicas y saberes productivos tradicionales	Dentro de ello constituye las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agrícola, pecuaria, pesquera y actividades extractivas entre otros.
Gastronomía	Comprende una serie de procedimientos culturales, aplicando conocimientos, saberes y recursos como herramientas y materiales específicos para la preparación y satisfacción de alimentarse, dentro de la gastronomía se puede encontrar la comida: cotidiana, festiva y ritual.

Medicina Tradicional.

Abarca las prácticas y conocimientos usados para el mantenimiento de la salud, que incluye agentes, medicamentos herbarios como: hierbas, productos, preparaciones líquidas o secas, actividad terapéutica, entre otros. En el tema de la medicina tradicional indígena comprende el ritual de sanación dentro de ello es ligado a la tradición e incluye rezos e invocaciones.

Espacios simbólicos

Comprende espacios naturales, construcciones, lugares que sean el referente para prácticas comunitarias. De forma que incluye sitios sagrados que están íntimamente ligados con los rituales, mitos y leyendas.

Nota: Descripción de los 4 sub ámbitos, dentro de los Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo (INPC, 2011).

7.5 Inventario del Patrimonio Cultural

Un inventario permite tener conocimiento sobre bienes con los que cuenta un área de estudio, de esta manera se puede llevar a cabo un inventario de bienes culturales, ya que permite identificar de una manera correcta el patrimonio existente, con el fin de salvaguardar y proteger los bienes. Gutiérrez et al. (2019) plantean que el inventario en relación al patrimonio, es considerado como un instrumento importante para la gestión, difusión y protección de los bienes culturales y naturales con los que cuenta un territorio, de la misma manera puede servir como base para formular políticas y normas concretas.

Es así que el inventario es una herramienta importante para visualizar, identificar y documentar los bienes y manifestaciones culturales propias de un territorio y de los pueblo. De esta manera se busca facilitar el conocimiento y la apropiación social del

patrimonio cultural del país que contribuye a fortalecer la capacidad social de gestión del patrimonio.

De la misma manera los inventarios forman parte integral de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial o material, logrando sensibilizar a la sociedad respecto a la importancia del patrimonio, que buscan facilitar el conocimiento y la apropiación social del patrimonio cultural del estado (Rivera et al., 2019).

Para el manejo del patrimonio cultural dentro del país, se cuenta con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural “INPC”, esta entidad del sector público, es la encargada de dar a conocer e investigar los bienes culturales patrimoniales y ejercer un control técnico de acuerdo a las políticas públicas. De modo que sean conservados, protegidos y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones (INPC, 2011).

Es importante mencionar para el proceso de registro y la catalogación de los patrimonios culturales intangibles se debe seguir un lineamiento de pasos necesarios que están descritos en la guías elaboradas por el INPC, por lo cual permite elaborar fichas de registro para realizar un listado e inventariado.

Es así que es importante dar uso de la ficha en el ámbito 4 “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”, ya que dentro del ámbito se toma en cuenta la gastronomía, que puede ser cotidiana, festiva o de ritual e implica una serie de procedimientos culturales tanto de conocimientos, técnicas y recursos como: ingredientes y herramientas referente a la gastronomía.

7.6. Seguridad y Soberanía Alimentaria

La FAO “Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura” (2013) plantea que la seguridad alimentaria es el estado en el cual todos los

individuos gozan de una manera adecuada y permanente del acceso físico, económico y social a los suministros necesarios, tanto en cantidad y calidad de alimentos. Para un debido uso y consumo, de esta manera garantizar un estado de bienestar general que contribuya a un logro de desarrollo de una sociedad.

Es así que la seguridad alimentaria se inclina a un entorno político, social, y económico constituyendo una base fundamental que permita que el estado atribuya a promocionar y proteger los derechos humanos y la participación plena, a que todas las personas en todo momento tengan acceso a alimentos suficientes, nutritivos y seguros para satisfacer sus necesidades biológicas, a fin de llevar una vida activa y sana.

La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos y comunidades a “definir su propia alimentación y su agricultura, a proteger y regular la producción y el mercado nacional de los productos agrícolas con el objeto de conseguir los objetivos de desarrollo sostenible” (Vía Campesina, como se citó en Velásquez, 2016, p. 17). Es así que la soberanía alimentaria está ligada al derecho de los pueblos, a controlar sus propias semillas y un uso adecuado del suelo. De modo que garantice una producción local y culturalmente apropiada de alimentos variados y nutritivos y suficientes para la población.

7.7. Cultura alimentaria

La cultura alimentaria según El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), es “la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y el consumo de las mismas” (p. 4). Es decir que todo alimento preparado tiene una gran importancia simbólica y cultural como una identidad que sobresale en un pueblo o comunidad.

La cultura alimentaria está compuesta por hábitos alimenticios, que es de gran importancia para mejorar el estilo y la calidad de vida, de modo que sirva de base, permitiendo a la sociedad adoptar hábitos y prácticas alimenticias adecuadas y saludables para un mejor estilo de vida.

7.8. Sistema alimentario

El sistema alimentario sostenible es aquel que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición de todas las personas, también se debe considerar las creencias, los valores y las representaciones simbólicas que están en torno a la alimentación. Es así que Ugaz (2017) menciona que un sistema alimentario se caracteriza por el conjunto de ingredientes y de técnicas que se utilizan para la preparación de los alimentos y sus distintos procesos asociadas con representaciones, creencias, prácticas, que constituyen y reflejan parte de la cultura.

De modo que el sistema alimentario se caracteriza por el conjunto que conforma la cadena alimenticia, estableciendo las características en que las personas se organizan para su alimentación. En cual contiene 4 elementos que son: producción, procesamiento, comercialización, distribución y consumo.

7.9. Patrimonio Alimentario

Hace referencia al sentido de herencia y tradición que forma parte del patrimonio cultural de una sociedad o de un grupo social. El patrimonio alimentario abarca elementos tanto materiales e inmateriales de la cultura alimentaria, que es tomado en cuenta por una comunidad o pueblo, como una herencia compartida. De esta manera se relaciona a lo alimentario que va desde los productos agrícolas, como la materia prima y su proceso que

va desde las recetas, conocimientos, saberes, preparaciones, hasta la forma de su consumo (Back et al., 2019).

Según El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), menciona que el “Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario” (p. 4). De modo que el Patrimonio Alimentario está constituido del patrimonio natural alimentario, que hace referencia a los distintos productos agrícolas nativos, con los que se realiza la preparación de los alimentos, por ejemplo la yuca, el banano, el maíz entre otros.

Mientras que el patrimonio cultural alimentario hace referencia a los conocimientos, tradiciones y costumbres, que se ha transmitido a través del tiempo es decir de generación en generación, que conlleva a la elaboración de los distintos alimentos por ejemplo: una variedad de platos tradicionales o típicos de un pueblo o territorio.

7.10. Identidad Cultural

Se entiende que la identidad se encuentra fusionada al desarrollo de un lugar y se va originando gracias a su evolución, de toda una colectividad que genera costumbres, tradiciones, manifestaciones entre. De esta manera ayuda a crecer y avanzar a lo extenso del tiempo que componen y forman parte de la cultura, por lo tanto, gracias a la cultura, dicha agrupación es capaz de continuar desarrollándose de esta manera la identidad de una comunidad se viene caracterizando por su costumbres y tradiciones. Cepeda (2018) plantea que la identidad cultural comprende un sentimiento de pertenencia a un grupo social que conserva una diversidad de características y rasgos culturales únicos que le hacen diferenciarse de los demás y por los que también es juzgado, valorado y apreciado.

Es así que la identidad cultural está conformada por una diversidad de elementos como: la gastronomía, costumbres y tradiciones, símbolos, creencias, entre otros. De esta manera el comportamiento ayuda a la fusión de elementos de grupos sociales y actúa a que los individuos que lo componen puedan fundamentar un sentimiento de pertenencia.

7.11. Turismo

El turismo “es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de ocio” (Organización Mundial del Turismo, OMS, 2019).

De manera que el turismo, como una actividad está vinculado hacia el desarrollo de nuevos destinos, de modo que es un factor importante hacia el crecimiento socioeconómico, convirtiéndose en un actor primordial frente al comercio internacional. De manera que figura como uno de las principales fuentes de ingresos para muchos pueblos y países en desarrollo.

Es por ello que se ofrece un mercado más competitivo, ya que las personas a través del turismo, logran conocer de cerca y tener nuevas experiencias frente a otras culturas y formas de vivir, de distintos ambientes geográficos.

7.12. Turismo cultural

El turismo cultural “es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos tales como productos culturales que pueden ser materiales e inmateriales, de un destino turístico” (OMS, 2019, p. 31). Este tipo de turismo está a la par con la cultura y se destaca por la riqueza patrimonial por ejemplo: lo arquitectónico, histórico, literario y música, entre otros.

Asimismo el turismo cultural “significa sumergirse y disfrutar del estilo de vida de los habitantes del lugar, así como del entorno local y de los aspectos que determinan su identidad y carácter” (Ministerio de Turismo, 2007, p. 74). De modo que el turismo cultural comprende actividades y experiencias, además engloban artes que poseen tradición y cultura como sistemas de tradiciones, valores, creencias y la diversidad de culturas vivas con sus formas de vida.

Es así que en el PLANDETUR 2020 menciona una línea de productos dentro del turismo cultural en el Ecuador, donde se da énfasis a la gastronomía “tabla 5”.

Tabla 5. *Variedades de productos del turismo cultural*

Turismo cultural
Patrimonios naturales y culturales
Mercados y artesanías
Gastronomía
Shamanismo
Fiestas populares
Turismo religioso
Turismo urbano
Turismo arqueológico
CAVE, científico, académico
Voluntario y educativo
Haciendas Históricas

Nota: Variedades de productos en base al turismo cultural (PLANDETUR, 2007).

7.13. La Gastronomía y su relación con el Turismo

La gastronomía se define. Según la (OMT, como citado en Moriones, 2020):

Al conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos. Un ámbito de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físico-químicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social. (p. 9)

Es así que la gastronomía se define como el conocimiento del hombre, respecto a la alimentación y manipulación como disciplina y el arte de preparar, servir y consumir los alimentos. De igual manera es importante mencionar la gastronomía ancestral ya que es parte del patrimonio e identidad de un pueblo, cada elemento que integra la cocina y los alimentos, tienen un sentido simbólico y cultural en la historia de un pueblo, manteniendo vivas las tradiciones y memorias culinarias de los antepasados.

De tal manera que “la gastronomía ancestral está enfocada en nuestras raíces y en los fogones de nuestros ancestros con aromas y sabores propios de su identidad” (Morales, 2018, p. 2). De modo que es una práctica culinaria, que conlleva a una unión de ingredientes sanos y nutritivos llenos de sabores y la aplicación de prácticas de preparación y los procesos que se ha venido adoptando, a través de saberes y conocimientos ancestrales a través del tiempo de generación en generación.

En la actualidad la gastronomía es parte importante del turismo, ya que los turistas, no solo buscan visitar atractivos naturales, sino que buscan experimentar nuevas actividades y productos relacionados con la gastronomía de una zona, de esta manera experimentar manifestaciones culturales que han evolucionado ampliamente y forma parte integral de la vida de un pueblo (OMT, 2019).

Es así que el turismo gastronómico ofrece un gran potencial, ya que es una forma muy particular de hacer turismo, la principal motivación del viajero es experimentar, la historia, la cultura, tradiciones y sabores, mientras conoce nuevos destinos turísticos de un lugar o atractivo.

7.14. Guía gastronómica

La guía como herramienta facilita a la administración y organización para gestionar y desarrollar destinos, referentes al turismo o en otros campos, mientras que la guía gastronómica es un documento que orienta sobre el tema de la gastronomía que resalta en una región o pueblo, de tal modo que se difunda platos típicos, locales gastronómicos, con relación al turismo (Espinoza y Ordoñez, 2017). Es así que la guía gastronómica es una herramienta de gran importancia, ya que ayuda recopilar y sintetizar información, para plasmar en documento que está orientado hacia la gastronomía de un sitio, en cual describe datos respecto a la variedad de la gastronomía con relación al patrimonio alimentario para promover e impulsar el turismo gastronómico.

De igual manera la guía descriptiva se ha convertido en un material importante para difundir información sobre contenidos seleccionados en distintos campos, de manera que facilite al viajero como fuente de consulta, ya que la guía puede contener imágenes, mapas e información sintetizada ayudando a planificar o realizar actividades. De tal manera que al momento de implementar una guía, se debe considerar dividirla en diferentes partes para que facilite el uso, hacia los lectores.

Las partes de la guía descriptiva pueden contener lo siguiente:

Introducción: Parte inicial, breve descripción del tema.

Índice: Comprende un listado referente a capítulos o artículos respecto a la investigación.

Contenido: Descripción de datos e información sobre el tema e imágenes.

Recetas: Comprende ingredientes, procesos, e importancia de cada uno de ellos.

Fotografías: Imágenes importantes como mapas o platos tradicionales.

Glosario de términos gastronómicos: Listado de definiciones de cada término para una mejor entendimiento del tema (Fuerez, 2013).

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

¿Existe información sobre Patrimonio Alimentario y Gastronómico que pueda ser difundida en una guía descriptiva?

Dentro del cantón La Maná mediante el trabajo de campo se identificaron 12 procesos gastronómicos para el inventario, formando una pequeña parte como identidad cultural del territorio. Al igual que las tradiciones y costumbres que se han llegado a fusionar, ya que la Maná al ser un pueblo de asentamiento hace posible a un acceso a una variedad gastronómica. Siendo el Ayampaco el plato más representativo del cantón.

De igual manera se ha identificado 14 productos que se cultivan en el territorio, sin embargo solo 5 productos se han tomado en cuenta para una investigación más profunda, ya que están dentro de los productos patrimoniales según el Ministerio de Cultura y Patrimonio. Es así, que es importante mantener un registro de estos datos, de manera que los resultados puedan ser plasmados en la guía descriptiva.

9. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del presente proyecto se aplicará la investigación cualitativa, ya que permitirá identificar la realidad del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná, es así que la metodología se diseñó por objetivos.

En el primer objetivo se utilizará la investigación bibliográfica y el método inductivo, mediante ello permitirá realizar una revisión de la información primaria y secundaria a través de textos, libros, revistas, artículos científicos, documentos virtuales y el PDOT. De igual modo se aplicará de las fichas bibliográficas como una herramienta para el análisis y recolección de datos más relevantes respecto al tema de investigación.

En el segundo objetivo se aplicará el método etnográfico, en cual incluyen técnicas como: el mapeo de actores, la bola de nieve y la entrevista. Es decir que mediante el método permitirá realizar un acercamiento y convivencia con la población e informantes para recabar información respecto al tema de estudio. De igual manera se aplicará las fichas del INPC, para llevar a cabo el inventario del patrimonio intangible, ámbito 4, subámbito gastronomía.

En el tercer objetivo se utilizará el método inductivo, en cual incluye las técnicas informáticas y Tics, ya que permitirá llevar a cabo el análisis, organización y sistematización de los datos más relevantes inventariados en el trabajo de campo para llevar a cabo el diseño y elaboración de la guía descriptiva del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón.

9.1. Objetivo 1

Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná para la obtención de una línea base a través de fuentes primarias y secundarias.

9.1.1. El Método Inductivo

El método inductivo establece, que el razonamiento es parte de aspectos específicos para construir y analizar los argumentos generales. “Mediante este método se formulan las teorías y leyes científicas. El método inductivo efectúa observaciones, las ordena y clasifica, a fin de extraer conclusiones de ámbito universal” (Neil y Cortez, 2017, p. 22).

El método permitió realizar un primer análisis de la información bibliográfica recolectada para describir el estado actual del cantón, y datos más relevantes del patrimonio alimentario y gastronómico de esta manera se hizo observaciones particulares para determinar y analizar información respecto al objetivo 1.

9.1.2. Técnica e instrumento

9.1.2.1. Técnica informática

La técnica informática consta en la relación de la creatividad propia de elaborar e idear elementos novedosos, es así que en la actualidad es importante el manejo y uso de herramientas tecnológicas y programas que faciliten el análisis y la síntesis de la información, para así lograr eficiencia y reducir esfuerzo al transformar la información (Castillo 2008).

Es por ello que esta técnica ayudó al análisis y redacción de la información en la investigación bibliográfica del primer objetivo, de igual forma para el desarrollo de todo

el proyecto de investigación a través del uso de programas como por ejemplo: Word, Excel, PowerPoint entre otros.

9.1.2.2. Fichas de revisión bibliográfica

La ficha bibliográfica como instrumento forma parte importante para el desarrollo de una investigación, especialmente en la fase inicial de consulta de fuentes principales que constituye una base para el análisis y argumentación al identificar información relacionada al tema de estudio, a través de fuentes de consulta como libros, revistas, artículos científicos páginas digitales entre otros (Santana 2008). Es así que la ficha de revisión bibliográfica ayudó para llevar a cabo un registro ordenado de la información recabada del estado actual del cantón la Maná y otros aspectos importantes para llevar a cabo el estudio y sistematización, mediante fuentes de consulta de investigaciones ya existentes, como por ejemplo: documentos virtuales, revistas científicas, PDOT, entre otros.

9.2. Objetivo 2

Inventariar el patrimonio inmaterial a través de las fichas del INPC “Instituto Nacional de Patrimonio Cultural”, sub ámbito gastronomía.

9.2.1. Método etnográfico

El método etnográfico se comprende desde unas perspectivas, como un “método de investigación que centra su objetivo en el estudio de las unidades sociales con el fin de describir, reconstruir e interpretar la realidad desde un punto de vista analítico de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo estudiado” (Cotán, 2019, pp. 86–87). De igual manera comprende, como un producto que surge a través de un proceso de

investigación donde se requiere de un minucioso trabajo de contextualización histórica, política, económica y social.

De tal manera que el método etnográfico permitió relacionar el tema de investigación con la comunidad, como parte de la identidad cultural como manifestaciones, tradiciones y costumbres que se mantienen, de tal manera que permitió llevar a cabo un acercamiento a la población mediante la convivencia, de igual manera se identificaron a actores claves, permitiendo llegar a los informantes para una obtención de información respecto al tema de estudio aplicando la técnica entrevista e inventario general del patrimonio alimentario y gastronómico en el cantón la Maná.

9.2.2. Técnicas e instrumentos

9.2.2.1. Mapeo de Actores

El mapeo de actores es de gran importancia ya que la técnica consiste en obtener un listado de posibles actores en un territorio que se relaciona directamente con respecto al tema de estudio (Ortiz 2016). Mediante esta técnica se pudo determinar posibles actores clave que son de importancia para recabar llevar a cabo el segundo objetivo e identificar el patrimonio alimentario del territorio.

9.2.2.2. Técnica Muestreo de Bola de Nieve

El muestreo de bola de nieve es una técnica que a partir de un eje principal de muestra se reúne una serie de elementos y características de utilidad para el tema de investigación, de manera que se va construyendo una red de relaciones de unidades muestrales que va desarrollándose como un bola de nieve (López y Fachelli, 2015). Es decir que el muestreo de bola de nieve funciona como una cadena de informantes, a partir un primer individuo o de varios, de manera que el investigador solicitara ayuda para

identificar a más colaboradores para ampliar un mayor muestreo y recolección de datos, que posean un rasgo de interés similar al tema de estudio.

De esta manera se aplicó la técnica de muestreo de bola de nieve, mediante la identificación del primer posible informante, de esta manera se solicitó sugerencias a la persona, de posibles colaboradores para la investigación. Permitiendo ampliar un mayor muestreo de información mediante las entrevistas, de esta manera recabar datos de importancia sobre el tema de investigación.

9.2.2.3. Técnica de observación directa

La observación directa es una técnica que es parte fundamental de la investigación. “Ayuda a la recolección de datos e información y que consiste en utilizar los sentidos y la lógica para tener un análisis más detallado en cuanto a los hechos y las realidades que conforman el objeto de estudio” (Campos y Lule, 2012, p. 52). Es decir que consiste observar posibles fuentes que puede ser de ayuda para recabar datos de esta manera que ayuda información.

Es por ello que la técnica de observación directa, es de ayuda para determinar el objeto de estudio de la investigación. Se utilizará para la obtención de la información sobre el patrimonio alimentario en la visitas de campo. De esta manera llevar a cabo un debido registro y análisis ya que la observación es un elemento fundamental para obtener el mayor número de datos.

9.2.2.4. Técnica de Entrevista

Según la Metodología de la Investigación (2010) menciona que “la entrevista como una técnica de recopilación de información mediante una conversación profesional, con la que además de adquirirse información acerca del tema de investigación”,

permitiendo encuentros directos con los actores claves dando uso a una guía de preguntas para llevar a cabo eficientemente una entrevista.

De modo que la técnica de entrevista es de ayuda para llevar a cabo el objetivo 2, ya que permitirá tener contacto con los actores claves e informantes para realizar una recolección de datos con la ayuda de una guía de preguntas abiertas, de modo que aporte al inventario del patrimonio inmaterial sub ámbito gastronomía del cantón.

9.2.2.5. Fichas del INPC

Según el (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011) es importante contar con herramientas homologadas, para el registro e inventario y catalogación, en cual se da a conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes patrimoniales culturales. Mediante el proceso permite reconocer los bienes materiales e inmateriales, que merecen ser salvaguardados y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones.

La ficha del INPC es una herramienta muy importante, ya que mediante la misma permitió llevar a cabo el registro e inventariado de la información sobre el bien inmaterial, es decir las características del patrimonio inmaterial sub ámbito gastronomía “platos tradicionales” del cantón.

9.2.2.5.1. Estructura general de la ficha

Para el registro de la ficha en el ámbito 4, es necesario responder a diversos parámetros mediante la información que se ha recabado de cada uno, según la clasificación de los bienes culturales patrimoniales, en este caso el patrimonio inmaterial, dentro de la ficha hay diversos elementos que son:

Áreas: es el conjunto de campos que facilitan información sobre el tema a inventariar.

Campos: son reseñas puntuales que ayuda con información sobre el bien registrado, es así que se divide en:

Campos cerrados: son datos predeterminados en cuadros a modo de listas y casilleros de selección, que agrupan la entrada de información.

Campos abiertos: en este tipo de campos se utiliza en textos abiertos de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien.

Campos mixtos: es la combinación de campos cerrados con campos abiertos, de tal manera que se inicia con la selección de unos de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto.

Ítems: son las Opciones que contiene un campo, es así que se muestran a modo de un listado de posibilidades como casilleros y listados de selección, donde deben ser completados cada uno de ellos (INPC, 2011).

De esta manera se puede llevar a cabo el inventario del bien respecto al tema de estudio en la investigación, gracias a la matriz de la ficha del INPC en el ámbito 4 “figura 1”.

Figura 1. *Ficha Ámbito 4 del INPC*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad:			
Coordenadas	X (Este):	Y (Norte):	Z(ALTITUD):

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
Descripción de la fotografía:		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	N/A
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	
	N/A	

Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad				
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance	Detalle del alcance				
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	N/A	N/A	N/A		
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz
	Centro de capacitación
	Otro

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Nota: Matriz de la ficha ámbito 4 del INPC.

9.2.2.6. Guía de preguntas

La guía de preguntas es un instrumento que permite organizar los temas referentes para emplear en la entrevista, ya que contiene una estructura de preguntas para el intercambio de vivencias, conocimientos y pensamientos que ayudará a la investigación (Troncoso y Amaya, 2016).

Para llevar a cabo el objetivo 2, una vez ya identificado los actores claves, permitió llevar a cabo la creación de un modelo de preguntas enfocado a los actores clave, mediante ello realizar la entrevista durante la investigación de campo para recolección de información. En el cual se tomó en cuenta preguntas abiertas en donde las personas den a conocer una información confiable que facilite para el desarrollo de las fichas del INPC y del trabajo de investigación.

9.2.2.7. Cámara fotográfica

La cámara fotográfica es una herramienta útil ya que su función principal es recolectar y plasmar imágenes referentes al patrimonio alimentario que constituye la diversidad de los platos tradicionales, del mismo modo dar uso como anexos, en las fichas del INPC y posteriormente en la guía descriptiva del patrimonio alimentario.

9.2.2.8. Grabadora

La grabadora es una herramienta importante ya que logra transmitir la voz humana y guardar información necesaria de los actores claves, para así sustentar y sistematizar la información, para un apoyo del desarrollo del proyecto y elaboración de la guía descriptiva del cantón.

9.3. Objetivo 3

Elaborar una guía descriptiva del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón La Maná, dirigida a los habitantes y turistas.

9.3.1. Método Sintético

El método sintético se describe a los procesos intelectuales inversos que operan en la investigación como: el análisis y la síntesis. Rodríguez y Pérez (2017), menciona que el análisis es un procedimiento lógico que se adecua a interpretar y clasificar ideas

como: cualidades, relaciones y componentes, de modo que permita estudiar el comportamiento de cada parte. Al igual la síntesis es la operación inversa, que forma la combinación de las partes ya analizadas de esta manera se da paso para descubrir las relaciones y características generales entre los elementos del tema estudiado.

El método sintético se implementó para la unión y ordenamiento de las partes de la investigación, en este caso los datos más relevantes en base a lo inventariado del patrimonio inmaterial, subámbito gastronomía con referencia al patrimonio alimentario, siendo analizados e interpretados para su posterior redacción, de esta manera llevar a cabo el diseño y elaboración de la guía descriptiva del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón.

9.3.2. Técnica e instrumento

Los tics es un instrumento de gran ayuda ya que constan de programas por ejemplo: Adobe Photoshop y CANVA que son softwares de diseño gráfico, tomando un papel importante en la comunicación, mediante ello permite compartir y administrar información mediante múltiples tecnologías, permitiendo crear modelos personalizados para el diseño y creación de la guía.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1 Diagnóstico

10.1.1. Reseña Histórica

La Maná proviene de los vocablos “Lang Mana Atti” que tiene el significado de “Mina del Gran Rey” esto se debe porque en la región se hallaron importantes cantidades de oro y por existir extensas minas de minerales en el territorio. Al igual que se identificaron objetos arqueológicos ya que en el cantón estuvo habitado por aborígenes colorados “los Tsáchilas”, hallado vestigios de su presencia, tales como fragmentos y vasijas de barro entre otros, donde probablemente se fundían metales como el oro que se hallaban en las mismas montañas de la zona (GAD La Maná, 2019).

El GAD La Maná (2019) comenta, que en el año 1947 se descubrió los lavaderos de oro en Estero Hondo, por Carlos Lozada y Gonzalo Albarracín entre otros, estas personas eran explotadores de caucho y por casualidad, después consumir sus alimentos y al lavar sus utensilios en el río por casualidad se encontraron con fragmentos de oro. Es así que impulsó un movimiento migratorio intenso desde otras regiones de tal manera expertos en lavar oro, como los azuayos aparecen por primera vez en la historia de La Maná, junto a ellos llegaron personas costeñas, que más tarde habitaron en el territorio.

De esta manera se forma por primera vez un recinto como La Maná, con el paso del tiempo existió una población infantil numerosa, de esta manera se llevó a cabo para crear la primera escuela llamada “San Carlos” en homenaje a Carlos Lozada Quintana, y su funcionamiento en el año 1947 y en el año 1952 llevan una gestión para conseguir la parroquialización, que se concretó el 22 de noviembre de 1952, de tal manera dando paso

a la cantonización el 12 de mayo de 1986 en la Presidencia de la República de León Febres Cordero (GAD La Maná, 2019).

10.1.2. Diagnóstico geográfico

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del Cantón la Maná, mediante datos recopilados y a través del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial.

El cantón La Maná es uno de los 7 cantones que conforman la provincia de Cotopaxi, se ubica en las estribaciones de la cordillera occidental de Los Andes a 150 km. de distancia de Latacunga. El territorio es una zona de transición entre la región sierra y costa, debido a ello tiene diversos pisos climáticos que varía de subtropical a tropical.

Tabla 6. *Datos Generales*

Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón La Maná	
Fecha de creación del cantón	19 de Mayo de 1986
Población	42.216 habitantes
Extensión	662,58 kilómetros
Límites	Norte: Cantón Sigchos.
	Sur: Cantón Quinsaloma, Cantón Pangua.
	Este: Cantón Sigchos y Cantón Pujilí.
	Oeste: Cantón Valencia y Cantón Quinsaloma.
Rango Altitudinal	La altura es variable de 200 a 1200 msnm.

Nota: Datos generales del cantón la Maná (PDOT, 2015), (INEC, 2010).

Figura 2. Ubicación geográfica del área de estudio



Nota: Ubicación geográfica de las parroquias y el cantón la Maná (INEC, 2010).

10.1.3. Diagnostico Socio - Cultural

Tabla 7. Socio - Cultural

Población	Es de 49.035 habitantes, constituidos por las 5 parroquias: 3 Urbanas: La Maná, El Carmen y El Triunfo. 2 Rurales: Pucayacu, Guasaganda.	
Análisis demográfico	Población hombres: 24880	(50.74%)
	Población mujeres: 24155	(49.26%)
Etnia	Mestiza	81,6%
	Montubia	8,7%
	Blanca	2,5%
Fiestas religiosas	Domingo de Ramos y Semana Santa en Abril Fiestas patronales San Vicente 5 de Abril Festividad de la Virgen del Cisne 5 de Septiembre	

Nota: Descripción de diagnóstico socio cultural (PDOT, 2015), (INEC, 2010).

Tabla 8. Diagnostico Socio-Cultural

Vías de Acceso	La Maná está integrada por carreteras de primer, segundo y tercer orden, la vía más importante es la Panamericana E30, ya que es la vía principal que conecta a Latacunga, Pujilí, La Maná y Quevedo.
Educación	Dentro del cantón podemos encontrar 62 Instituciones educativas fiscales, 2 Instituciones Fisco misional, 1 Municipal y 6 Instituciones Educativas Particulares.
Nivel de Educación	<p>Educación Básica 90.6%</p> <p>Educación Primaria 92.2%</p> <p>Educación Secundaria 58.0%</p> <p>Educación Bachillerato 41.7%</p> <p>Educación Superior 8.1%</p>
Salud	Dentro del cantón podemos encontrar con: 4 sub centros de salud y 4 centros de salud que están ubicados en sitios estratégicos dentro del cantón y de las parroquias.
Servicios básicos	<p>Red Pública de Agua: Aproximadamente el 99% de la población cuenta con acceso de agua potable.</p> <p>Red Pública de Alcantarillado Sanitario y Pluvial: La cobertura del servicio de alcantarillado es aproximadamente del 28,61 % que la población cuenta con este servicio.</p> <p>Servicio de Energía Eléctrica: La cobertura de la energía eléctrica a nivel del cantón es del 93%, que la población tiene acceso al servicio.</p>

Nota: Descripción de vías de acceso, educación y servicios básicos del cantón (PDOT, 2015), (INEC, 2010).

De acuerdo al diagnóstico social cultural del cantón la Maná, como se puede visualizar en la “Tabla 7” la población para el 2015 se proyecta a 49.035 habitantes, que está constituido por las 5 parroquias que son: La Maná, El Carmen, El Triunfo, Pucayacu y Guasaganda. (GAD La Maná y INEC, 2015).

El Ministro de Educación es la entidad responsable de la dotación del equipamiento e infraestructura y mantenimiento de los establecimientos educativos del sistema fiscal, a través de entidades, Subsecretarías y Coordinaciones Zonales.

En el cantón la mayoría de planteles educativos son fiscales en un total de 62 Instituciones, además existen 2 Instituciones Fiscomisionales, 1 Municipal y 6 Instituciones Educativas Particulares. La educación básica según los datos del INEC 2010, menciona el porcentaje de asistencia de la población hacia la educación dentro del cantón son: en Educación Básica 90.6%, Educación Primaria 92.2%, Educación Secundaria 58.0%, Educación Bachillerato 41.7%, Educación Superior 8.1% (PDOT, 2015).

El Ministerio de Salud es la entidad encargada de regular, planificar, coordinar y gestionar la salud de la población Ecuatoriana. El ministerio de salud ha dotado al cantón con: 4 sub centros de salud y 4 centros de salud que están ubicados en sitios estratégicos dentro del cantón y de las parroquias como: Guasaganda, Pucayacu y la Maná, de esta manera permiten que la población tanto de la zona urbana como rural tengan a un acceso a la salud, es así que los establecimientos cuentan con equipos y personal capacitado.

El GAD La Maná (2015) menciona que el sistema de agua potable de la ciudad de La Maná en la actualidad es suministrada por medio de un sistema de tres captaciones de agua, la primera planta es el Mirador, que capta una cobertura de agua del 22%. La

segunda planta es las Mercedes, que capta una cobertura de agua del 11% y la tercera planta nueva, capta directamente del margen izquierdo del río Puembo Chico, esta planta tiene un tanque de reserva que tiene una cobertura del 66% de agua para el territorio.

Por otro lado, a nivel de cantón la cobertura del servicio de alcantarillado, al 2015 se encuentra en un 28,61 %. Y el servicio de luz eléctrica tiene una cobertura del 93% a nivel del cantón, de modo que el 7% representa el déficit, que corresponde a las viviendas de difícil acceso y de dispersión. Cabe mencionar que los datos variarán según las actualizaciones y crecimiento del cantón.

10.1.4. Diagnóstico Económico

Tabla 9. *Diagnóstico Económico*

Actividades	Población Económicamente Activa (%)
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	53%
Manufacturas	4,3%
Actividades de los hogares como empleadores	2,5%
Construcción	3,8%
Enseñanza	2,6%
Transporte y Almacenamiento	5,3%
Comercio	12,5%
Administración pública y defensa	2,3%
Otras actividades de servicios	2,1%
Actividades de alojamiento y de comidas	2,9%
Otros	4,9%

Nota: Diagnóstico Económico, Actividades de la población económicamente activa (PDOT, 2015).

Las principales actividades económicas del cantón La Maná fomentan la economía del territorio, como se puede visualizar en la “tabla 8” de tal manera, se toma en cuenta tres sectores económicos: la principal son las actividades agrícolas, ganaderas, silvicultura y pesca. El segundo sector económico es el industrial, artesanía y manufactura, y como tercer sector de la economía es el comercio al por mayor y menor de modo que son importantes aportes al cantón. Las actividades agropecuarias cuentan con productos exportables como el banano, cacao y otros productos que benefician al desarrollo del territorio y mejora los ingresos económicos a la localidad.

El Cantón se caracteriza por la producción pecuaria que es muy importante para territorio seguido por el sector agrícola ya que el clima es muy favorable para la producción. Por tales razones, aunque el territorio sigue perteneciendo a la región sierra, la agricultura da paso específicamente a productos de la región costa. De esta manera la localidad aprovechan para cultivar diversos productos en gran escala y en grandes hectáreas de tierra, como se puede visualizar en la “tabla 9”.

Dentro del cantón referente a la producción pecuaria se encuentra una variedad de especies menores y mayores como: ganado bovino, porcino, ovino y aves. Es una línea de producción, ya una parte va para el autoconsumo y otra hacia la comercialización, es así que se complementa a los ingresos para una parte de la población.

Tabla 10. *Cultivos de productos de La Maná*

Productos agrícolas	Área
Banano	4.220,07 Ha.
Orito	2.967,77 Ha.
Cacao	2.304,22 Ha.

Plátano	931,69 Ha.
Tabaco	730,15 Ha.
Yuca	629,67 Ha.
Maíz duro	237,49 Ha.
Caña de azúcar artesanal	217,64 Ha.
Palma africana	182,99 Ha.
Naranja	98,78 Ha.
Arroz	64,51 Ha.
Mandarina	38,84 Ha.
Palmito	17,84 Ha.
Naranjilla	15,84 Ha.
Otros cítricos	15,32 Ha.
Piña	3,92 Ha.
Café	3,73 Ha.

Nota: Descripción de los productos agrícolas que son cultivados en el cantón (PDOT, 2015).

10.1.5. Diagnóstico Ambiental

Tabla 11. *Diagnóstico Ambiental*

Factor	Resultado
Extensión	662,58 km ²
Altitud	600 m.s.n.m
Temperatura	Entre 12° C a 25° C
Precipitación	Anual entre 600 a 2.000 mm.
Clima	Cálido, templado y frío.

Flora	La vegetación está compuesta en su mayor parte por formaciones vegetales típicas del bosque húmedo tropical y subtropical, con formaciones vegetales de la región sub andina. La vegetación distribuida en el cantón: Boya, Brazil, Clavellin, Guayacán, Manzano, Ortiga, Palma, Pambil, Platanillo, Sangre De Drago, Tagua entre otros.
Fauna	<p>La biodiversidad faunística dentro de ella se distribuye en cinco grupos como: aves, mamíferos, reptiles, anfibios y peces.</p> <p>Aves: Gallinazo, Garza vaquera, Pava de monte, Pato silvestre, Águila harpía, Quilico, Guacamayo, entre otros.</p> <p>Mamíferos: Ardilla, Guatusa, Raposa, Cuchucho, Armadillo, Chucuri, Guanta, entre otros.</p> <p>Reptiles: Coral, Lagartija, Culebra ciega, Chonta negra, Verrugosa, Esmeralda, Falsa coral, Esquís, entre otros.</p> <p>Anfibios: Bufo, Guagsa, Rana marsupial, Sapo gigante, Sapo Venenoso, Gualag, entre otros.</p> <p>Peces: Preñadilla, Bocachico, Cañero, Chui, Raspabalsa, Paiche, Viejas de río, entre otros.</p>
Ecosistema	Los ecosistemas se encuentran distribuidos en todo el cantón como: El Bosque Montano Alto de la Cordillera Occidental de los Andes, Bosque Montano de la Cordillera Occidental de los Andes, Bosque Montano Bajo de la Cordillera Occidental, Bosque Piemontano de la Cordillera Occidental de los Andes.
Reserva Ecológica Los Ilinizas	Se encuentra ubicada en las provincias: Cotopaxi, Pichincha y Santo Domingo de los Tsáchilas y el 20.37% del área del cantón corresponde al Área protegida.
Hidrografía	La Maná se encuentra ubicada en la Cuenca alta del río Guayas, subcuenca del Río Vinces y Babahoyo, de modo que su principal río es el San Pablo y tiene un total de 27 microcuencas que atraviesa el territorio.

Nota: Datos generales y análisis geográfico ambiental del cantón (PDOT, 2015).

El diagnóstico se toma en cuenta factores como el suelo, la biodiversidad y el clima, en la región y el país, se divide en dos estaciones, en los meses de febrero y marzo son estaciones lluviosas, mientras que en los meses de octubre a noviembre corresponde a un clima tropical en el territorio.

La temperatura promedio es de 20° C a 35° C, por lo cual los meses más calurosos son por marzo y abril, se debe tomar en cuenta que altitud varía según la zona rural y urbana, ya que al caer a noche la temperatura de la zona rural puede descender a los 15° C, esto se debe que el territorio es un lugar de transición entre la sierra y costa, es así que la zona urbana tiene un rango de 200 m.s.n.m., mientras que la zona rural tiene un rango altitudinal de 1200 m.s.n.m..

La mayor parte de la población del cantón se encuentra en la franja urbana, y por otra parte la población rural, a pesar de ser menor ejerce una presión demográfica fuerte, al utilizar terrenos no idóneos para la explotación agrícola o pecuaria. De modo que una parte del territorio da paso a un deterioro de los suelos por la corta duración productiva, como consecuencia da pasó a la desertificación o erosión de esas zonas, lo que obliga a sus pobladores a desplazarse hacia otros lugares igualmente inapropiados.

10.1.6. Patrimonio Intangible

Son manifestaciones y expresiones cuyos saberes como prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, han ido a través del tiempo transmitiendo de generación en generación, de modo que se clasifica en 5 ámbitos como:

- Tradiciones y expresiones orales.
- Artes del Espectáculo.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.

- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas Artesanales Tradicionales.

Tabla 12. *Patrimonio Cultural Intangible*

Parroquia	Ámbito	Manifestación
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Relatos sobre el nombre de la Maná
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda sobre la yuca gigante
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda de don Montaña el Cachimbo
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Relatos sobre ovnis
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Narración sobre las tres pirámides
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda sobre la culebra
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Historia sobre Carlos Lozada
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Reseña histórica de La Maná
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Relatos sobre los restos arqueológicos en la Maná
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Relatos sobre asentamientos Tsáchilas
La Maná	Tradiciones y expresiones orales	Historia Luis Espinoza
La Maná	Artes del espectáculo	Grupo mestizaje
La maná	Artes del espectáculo	Embajadores de la cultura
La Maná	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Curación con el agua de la Maná
El Carmen	Tradiciones y expresiones orales	Curaciones con ayuda del hermano Gregorio
Pucayacu	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas de los nombres de los recintos
Pucayacu	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas de la vuelta o curva del diablo
Pucayacu	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda compadre Juan de la muerte

Pucayacu	Artes del espectáculo	San Juanito "Pucayacu querido"
Pucayacu	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Mirador Pucayacu con imagen del Sagrado Corazón de Jesús
Guasaganda	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda de la poza de la dama de oro
Guasaganda	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda de la loma del tesoro
Guasaganda	Tradiciones y expresiones orales	Poesía Guasaganda
El Triunfo	Tradiciones y expresiones orales	Invasiones La Maná

Nota: Descripción del Patrimonio cultural intangible del cantón (INPC, 2013), (PDOT, 2015).

Tabla 13. *Festividades de La Maná*

Parroquia	Denominación
La Maná	Carnaval La Manéense, mes de Febrero
La Maná	Cantonización de la Maná, 19 de mayo
Guasaganda	Carnaval de Guasaganda, mes de Febrero
Guasaganda	Parroquialización de Guasaganda , mes de Febrero
Guasaganda	Fiestas patronales , San marcos, 25 de Abril
Pucayacu	Carnaval de Pucayacu, mes de Febrero
Pucayacu	Fiestas Patronales, San Pablo, 29 de Junio
San Vicente	5 de Abril
Virgen del cisne	5 de Septiembre
Parroquialización de La Maná	18 de Octubre
Mes de la cultura y las artes	Mes de Agosto

Nota: Descripción de festividades en el cantón la Maná.

10.1.7. Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la Maná

El Patrimonio Alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, identitaria y cultural, el alimento patrimonial no solo hace relación a la preparación de los alimentos o bebidas tradicionales, sino también de los productos que se utilizan como ingredientes.

Toda comida Ecuatoriana es importante sin embargo. El Ministerio Coordinador de Patrimonio (2012) menciona que no todo alimento puede ser considerado patrimonial, para ello debe tener un valor cultural y natural, en extremo trascendental para una sociedad, no obstante se busca identificar y revalorizar el patrimonio alimentario del cantón.

La seguridad y soberanía alimentaria forma parte de una de las bases de la sostenibilidad dentro de una región, a través de la producción, la distribución, el consumo y acceso de alimentos saludables. A nivel del cantón no se han establecido políticas encaminadas a garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, aunque al ser una región pecuaria y agrícola, hace posible al acceso de alimentos, e incluso sin políticas establecidas a fomentar y asegurar la soberanía alimentaria.

Esto se debe por el declive y cambio de la actividad agrícola hacia una mayor producción pecuaria, según el criterio de los productores, ha descendido la variedad de cultivos, exclusivamente los tradicionales como: la caña de azúcar, yuca, cítricos entre otros productos. Las familias en el cantón destinaban una parte de los productos para la venta y otra parte para el autoconsumo de los productos que cosechaban, pero en la actualidad por el cambio hacia la producción pecuaria, ha disminuido el territorio para la agricultura, debido al uso de espacios para pasto o forraje para la alimentación de ganado y producción lechera.

Esto también se debe que los pequeños agricultores no tengan suficiente apoyo de parte de las instituciones públicas y financieras hacia el fortalecimiento de la agricultura. Además a eso se suma una variación de precios de los productos agrícolas, ya que hay un sinnúmero de intermediarios en la cadena de comercialización y distribución, esto ha provocado la disminución de la actividad agrícola, y pérdida de las pequeñas parcelas de cultivos tradicionales en la región (GAD la Maná y PDOT, 2015).

La Maná es una región que posee un importante potencial agrícola ya que cuenta con un suelo fértil y clima muy favorable además dispone de una gran cantidad de agua que hace posible que las tierras se han productivas. De esta manera los pobladores aprovechan para los cultivos de distintos productos, dentro del territorio se ha identificado 14 cultivos como: Banano, Orito, Cacao, Plátano, Tabaco, Yuca, Maíz duro, Caña de azúcar artesanal, Naranja, Mandarina, Palmito, Naranjilla, Piña, limón, entre otros productos.

De las cuales, cinco productos que son cultivados en el territorio son considerados como patrimonial. El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) menciona que los usos y saberes en torno a estos productos, en el Ecuador pueden ser considerados un patrimonio inmaterial de la región, debido a los conocimientos, prácticas tradicionales relacionadas con el cultivo, comercialización y consumo. Son parte de un proceso dinámico de construcción histórica y cultural que se ha mantenido constante a lo largo de los tiempos.

10.1.7.1. Gastronomía del cantón La Maná

La Maná al ser un pueblo de asentamiento, permite tener una gastronomía muy variada, no hay un plato típico específico, pero hay una variedad de comidas introducidas que se han adecuado bien al medio.

En la zona se puede degustar desde un plato de fritada, perteneciente a la región sierra, hasta un ceviche que es propio de la costa, es así que el cantón la Maná es una unión de cultura y costumbres, ya que la gastronomía es una mezcla de lo costeño y serrano.

La región tiene una variedad de platos como la fritada o el hornado que se podría decir que son los platos tradicionales de la zona introducidos, es importante mencionar que la elaboración de estos alimentos se distingue de los demás cantones por la manera de usar los ingredientes y la preparación, ya que la fritada se sirve acompañada con mote, yuca cocinada etc., mientras que el hornado se sirve acompañado con mote, maduro frito, etc. Por otro lado, se ha hecho cotidiano otros platos por la influencia en el diario vivir de los habitantes como: la carne asada con menestra, cueritos de plátanos asados, encebollado, entre otros (Salazar, 2012).

De tal manera al realizar platos de distintas zonas, ya sea por la diversidad de productos o el clima, es de gran interés fomentar e involucrarse, con las tradiciones culinarias del lugar, entre las comidas más representativas del cantón La Maná están: el Hornada, Caldo de gallina, Encebollado, Bolones entre otros.

10.2. Inventario

Para la investigación de campo se aplicó el método etnográfico y la técnica de observación directa, que permitió el acercamiento a la población y actores clave dentro del cantón, mediante ello permitió la realización de entrevistas, empleando una guía de preguntas abiertas “Anexo 2”, a ciertos números de informantes para la recopilación de datos sobre el patrimonio alimentario y gastronómico en el territorio.

Así también, para realización del inventario se procedió a identificar a actores clave, los cuales se tomó en cuenta a la colectividad, personas involucradas en el ámbito

gastronómico y referente a la producción de productos primarios en el territorio. Es así, que se tomó en cuenta a las personas de la tercera edad, ya que ellos están más sumergidos en las tradiciones y costumbres dentro del cantón y por otro lado se tomó en cuenta a los pequeños agricultores, ya que están involucrados a la producción de materia prima, que sirve como ingredientes con los que se prepara los alimentos en el cantón.

De igual manera para llevar a cabo el registro e inventariado del patrimonio inmaterial dentro del ámbito 4, sub ámbito gastronomía, del cantón se aplicó las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. De esta manera se pudo recabar los platos tradicionales, permitiendo obtener datos puntuales de las preparaciones y productos utilizados como ingredientes para la elaboración de cada uno de alimentos. De igual manera se hizo un registro fotográfico, que sirva de apoyo para el diseño de la guía descriptiva.

10.2.1. Listado de los Actores

Los datos presentados son de carácter cualitativo en base a los productos patrimoniales y usos gastronómicos, que han sido desarrollados, gracias al apoyo de los informantes “Anexo 3” que intervinieron frente a la investigación de campo.

Para el desarrollo del segundo objetivo se procedió a realizar el estudio de campo a las distintas parroquias del cantón para la recopilación mediante las entrevistas, con la ayuda de una guía de preguntas abiertas para la identificación de los productos primarios y secundarios “tabla 14”. De igual manera se dio el uso de las fichas del INPC para la identificación de los productos ya elaborados “platos tradicionales” a partir de los alimentos patrimoniales.

Tabla 14. *Resultado del patrimonio alimentario inventariado*

Detalle	Nombre del producto	Tipo
Productos primarios (agrícolas y pecuarios)	Cacao	Vegetal
	Plátano	Vegetal
	Yuca	Vegetal
	Maíz amarillo costeño y blanco	Vegetal
	Caña de azúcar artesanal	Vegetal
	Ganado vacuno	Animal
	Cerdo	Animal
	Gallina	Animal
	Tilapia	Animal
Productos secundarios	Hornado	Plato elaborado
	Fritada	Plato elaborado
	Caldo de gallina criolla	Plato elaborado
	Ayampaco	Plato elaborado
	Sancocho	Plato elaborado
	Sopa de bolas de verde	Plato elaborado
	Bolón de verde	Plato elaborado
	Corviche	Plato elaborado
	Empanadas de verde	Plato elaborado
	Carne asada con menestra	Plato elaborado
	Encebollado	Plato elaborado
Ceviche	Plato elaborado	
Panela	Producto tradicional	

Nota: Detalle de los productos primarios y elaborados del patrimonio alimentario en el cantón La Maná.

El cantón La Maná está compuesto por 5 parroquias, 3 parroquias urbanas y 2 parroquias rurales, de modo que los pobladores de las parroquias rurales como: Guasaganda y Pucayacu, se pudo identificar que la mayor parte se dedican a la ganadería. Ya que estas dos parroquias en el transcurso de los años han ampliado zonas para dar paso al cultivo del pasto de esta manera se extienden nuevas haciendas para la crianza de ganado vacuno. De igual manera algunos habitantes se dedican a la crianza de otras especies como: cerdo, gallina y tilapia, entre otros, que es para la comercialización el consumo propio.

“Luz Tipan” habitante del recinto centro de Pucayacu menciona que gracias a la ganadería hay una dinamización económica, por la comercialización de ganado. Menciona que desde el territorio se envía carne y otros productos derribados de la misma, hacia otras regiones del país por ejemplo: Guayaquil y Quito.

De igual manera se pudo identificar que la segunda fuente de ingresos más importantes es la agricultura, siendo la mayor parte hacia el cultivo del banano, al igual se pudo evidenciar fincas bananeras en las parroquias del Carmen y una pequeña parte en Guasaganda.

Los pequeños agricultores como “Cesario Gavilanes” habitante del recinto centro en la parroquia de Guasaganda y “Elías Pilaguano” perteneciente a la parroquia el Carmen, mencionan que en el cantón se cultiva productos como: banano, plátano, orito, maqueño, cacao, yuca, maíz amarillo costeño y blanco, caña de azúcar, naranjilla, limón, maracuyá, papaya, guanábana, aguacate, melón, arazá, mandarina, guaba, naranja y tabaco.

Sin embargo, mencionan que poco a poco la agricultura tradicional se va perdiendo, ya que es una jornada laboral de tiempo completo y además para el sembrío, cosecha y mantenimiento de los cultivos es muy agotador. Es así que dentro de los productos mencionados la mayoría de ellos ya no se cultiva dentro de sus solares, de esta manera dentro de sus cultivos tradicionales ya solo cultivan unos pocos productos como por ejemplo: la yuca, plátano, orito, cacao etc.

Es así que después de identificar los productos que se cultivan mencionados por los informantes, se identificaron 20 productos agrícolas de los cuales 14 constan como patrimoniales, dentro de ellos, 1 producto está en un estado vulnerable en el territorio, ya que el estado de conservación es escaso.


El cuál es el “arazá amarillo redondo” es un árbol arbustivo frutal y su uso gastronómico es, que el fruto se puede consumir directamente, además con ello se prepara jugo o mermelada entre otros, pero su cultivo ya se está perdiendo porque los pequeños agricultores ya no lo toman en cuenta dentro de sus cultivos tradicionales, de manera que le dan más importancia a otros productos más comerciales por ejemplo: el cacao o plátano.

Hay que recalcar que de los 14 productos patrimoniales solo se tomaron en cuenta 5 para la investigación “tablas 15, 16, 17, 18, 19”, ya que estos productos son considerados más relevantes ya que están más sumergidos con las preparaciones más representativas del cantón e identidad cultural del territorio ya sea por sus tradiciones, costumbres y usos gastronómicos.

De tal manera que el resto de los productos patrimoniales dentro del territorio según los informante mencionan que en su mayoría es para la comercialización y dentro

de la gastronomía se da uso para la preparación de jugos como por ejemplo: la maracuyá, naranja limón entre otros, de igual manera se dan uso como complementos de la comida como ensaladas por ejemplo: el aguacate, papaya.

Tabla 15. *Producto Cacao*


Producto		Fotografía
Nombre común:	Cacao	<p>Figura 3. <i>Planta y fruto del cacao</i></p> 
Nombre científico:	Theobroma cacao L.	
Ancestralidad:	<p>El cacao tiene una gran trayectoria dentro del Ecuador, según el Ministerio de Cultura y Patrimonio tiene un punto de origen en la Alta Amazonía ecuatoriana, hacia aproximadamente 5.000 años.</p> <p>Hay evidencias del consumo del producto, en la época antigua. Ya que se reveló que su consumo era de forma líquida y sólido, según evidencias encontradas en restos de la Cultura Mayo Chinchipe, que se ubicaba en las orillas del río Chinchipe.</p>	<p>Fuente: Cristian Guamán.</p>
Forma de obtención:	Cultivo	<p>El cacao es un árbol, con pequeñas flores y en sus ramas se generan frutos en forma de mazorca, dentro ello contiene granos, cubiertos de una pulpa blanca y mediante el secado de los mismos se obtienen granos de valor comercial.</p>
Descripción	<p>Variedades de cacao:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cacao nacional “cacao de fino aroma”: es considerado de alta calidad de grano, existen variedades según sus características, formas y color del fruto, el estado de conservación está en peligro de acuerdo a la variedad. • Cacao CCN-51: es una variedad común, de alta producción de fruto pero sin embargo es considerado de baja calidad los granos. 	

Calendario agro festivo

Zonas de producción:	En el Ecuador las zonas más productivas del cultivo de cacao se localizan en las provincias de Manabí, Guayas, Los Ríos y Cotopaxi siendo esta provincia con un porcentaje bajo en cultivo de cacao. En el cantón La Maná, el cultivo del cacao en mayor parte es el CCN-51 y se encuentra en las parroquias de Guasaganda, el Carmen y una pequeña parte en la parroquia de Pucayacu.
Disponibilidad:	“Aurora Chusin” habitante de la parroquia de Guasaganda, menciona que la siembra del cacao tradicionalmente se realizaba usualmente en los meses de diciembre hasta enero, ya que en estos meses había más presencia de humedad. Sin embargo menciona que en la actualidad, ya no hay una fecha en específico para el cultivo del cacao. Con la modernización hay nuevas técnicas de cultivo y riego para el producto. Para la cosecha dura alrededor de medio año y se lo hace a partir de los 2 años.
Usos gastronómicos:	<p>“Enrique Calvopiña” habitante de la parroquia Guasaganda menciona que el uso del cacao que le da es en preparar una bebida caliente “té”. Se prepara tostando los granos de cacao en un tiesto de barro a leña, se muele los granos tostados de tal manera que se agrega con agua y poco panela para hervirlo. Menciona que ya no lo prepara por su edad y porque ya no se dedica a la agricultura, provocando la pérdida de este hábito de consumir el cacao.</p> <p>La mayor parte del cacao es para la exportación a otros países, ya que se extrae la manteca de cacao “grasa natural” o se elaboran chocolate mediante el procesamiento de los granos.</p>
Propiedades:	El cacao es un alimento calórico y antioxidante, que aporta importantes nutrientes como la fibra, de manera que ayuda a regular la presión arterial. Los beneficios del producto dependen de la calidad y la forma del consumo del cacao.

Nota: Descripción del producto primario “Cacao”.

Tabla 16. Producto Plátano

Producto		Fotografía
Nombre común:	Plátano	<p>Figura 4. Planta y fruto del plátano</p> 
Nombre científico:	<i>Musa spp.</i>	
Ancestralidad:	<p>El plátano tiene origen en Asia, la especie llegó a las islas Canarias en el siglo XV y en el año 1516 desde las islas Canarias fue introducido a América. De este modo se ha ido domesticando el cultivo y su consumo en el continente.</p>	<p>Fuente: Cristian Guamán</p>
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción:	<p>Es una planta herbácea que llega a medir una altura de 3 a 4 metros, su tallo está rodeado como forma de racimos de hojas, su fruto es una baya que crece en forma de manojos como dedos alargados.</p> <p>Variedades de plátano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gros Michel y Cavendish: estas variedades son comunes ya que son productos que sirven para exportación. • Plátano guineo: esta variedad es muy común la cáscara del fruto es muy delgada y que llega a medir entre 8 a 10cm el plátano. • Plátano rojo: es una variedad rara, se caracteriza por el color de la cáscara del fruto entre rosa, rojo o verde, el estado de conservación es escaso. 	

- Plátano macho: en esta variedad hay otras sub variedades como el dominico, maqueño y barraganete, sus características, el fruto verde, no se consume crudo se usa en preparaciones como cocinadas o fritas.

Calendario agro festivo

Zonas de
producción:

En el Ecuador la producción del plátano da en zonas de clima cálido principalmente en el litoral ecuatoriano, como en las provincias del Guayas, Manabí, Los Ríos, Esmeraldas y Cotopaxi con un pequeño porcentaje. En el cantón La Maná el cultivo del plátano se encuentra con más presencia en las parroquias de Guasaganda, el Carmen y una pequeña parte en la parroquia de Pucayacu.

Disponibilidad:

“Elías Pilaguano” pequeño agricultor menciona que la siembra de la planta del plátano requiere un clima cálido y húmedo y se hace en épocas de invierno. Usualmente el ciclo para la producción del fruto es a partir de un año. Sin embargo menciona que en la actualidad no hay un periodo establecido para el sembrío del producto ya que su producción dura todo el año. Ya que existen nuevas técnicas modernas agrícolas para el cultivo, esto se puede notar en las fincas bananeras.

Usos
gastronómicos:

“María Pilaguano” ama de casa, menciona que el fruto se puede consumir directamente crudo, una vez ya maduro. Además se consume el plátano cocinado o asado acompañado de pescado, después de una jornada agotadora de trabajo agrícola. De igual manera menciona con el producto prepara empanadas de verde, bolón y frecuentemente lo uso en preparaciones como sancocho o sopa de bolas de verde. Hay diversas preparaciones culinarias en base al producto, en otras regiones.

Propiedades:

El plátano es un alimento rico en fibra, vitaminas y potasio, dependiendo de la calidad y forma del consumo del fruto. Se recomienda en la dieta de los niños, ya que es beneficioso para su salud durante su crecimiento.

Nota: Descripción del producto primario “Plátano”.


Tabla 17. Producto Yuca

Producto		Fotografía
Nombre común:	Yuca	<p>Figura 5. Planta y fruto de la yuca</p> 
Nombre científico:	<i>Manihot esculenta</i>	
Ancestralidad:	<p>El origen de la yuca se da en América del sur en la Amazonía y se hizo conocida durante la época colonial por una preparación a partir de la yuca amarga conocida como casabe procedente de Brasil. Según Suarez y Mederos (2011) la domesticación de la yuca se da aproximadamente en el año 5.000 desde Brasil hasta México.</p>	<p>Fuente: Cristian Guamán.</p>
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción	<p>La planta es un arbusto que crece en un clima cálido, su raíz es un tubérculo conocido como yuca está cubierta por una cáscara leñosa y dura, además puede alcanzar entre un metro y 10 centímetros de grosor.</p> <p>Varietades de la yuca: El producto se adapta al clima de la Costa y Amazonía, existe 31 variedades de yuca, entre ellas se utilizan para la preparación de alimentos, bebidas y una variedad como medicinal. La clasificación se lo hace en referencia al tiempo de cosecha, al igual, según el color de la corteza del tubérculo y hojas. Las variedades más comunes y conocidas son: colorada, amarilla y rosada.</p>	
Calendario agro festivo		
Zonas de producción:	<p>En el Ecuador el cultivo de la yuca da en sitios cálidos como en la amazonia y la costa, al igual en las provincias de Manabí, Guayas, los Ríos y Cotopaxi con un menor porcentaje. En el cantón la Maná el cultivo de la yuca se encuentra en las parroquias de Guasaganda y el Carmen.</p>	
Disponibilidad:	<p>“Luis Tipan” pequeño agricultor, menciona que la siembra de la yuca usualmente se realiza en los meses de invierno, aunque en la actualidad se cultiva en cualquier</p>	

	<p>tiempo del año, para el cultivo se corta estacas del propio tallo de planta y se usa para sembrarlo, menciona que no necesita de mucha técnica para su cultivo. De igual manera señala para la cosecha de la yuca se hace a partir de los 10 a 12 meses, mirando la madurez de la planta.</p>
Usos gastronómicos:	<p>“Luis Tipan” menciona que consume la yuca cocinada acompañado con otros productos como el plátano, entre su jornada laboral ya que le ayuda a recuperar la energía para continuar con su labor. Menciona que además se puede consumir en modo de tortilla, al igual menciona que usa en preparaciones como en sopas ligeras.</p> <p>Según el territorio donde se consume hay diferentes preparaciones y combinaciones como por ejemplo: la chicha de yuca, tamales entre otros.</p>
Propiedades:	<p>Tiene cualidades muy rica en hidratos de carbono y azúcares, Una variedad de yuca en la región amazónica, los pobladores lo considerada como medicinal, una vez rallado la yuca y dejado reposar en el sol es usado como unguento para curar salpullidos y granos en niños.</p>

Nota: Descripción del producto primario “Yuca”.

Tabla 18. *Producto Maíz amarillo costeño y blanco*

Producto		Fotografía
Nombre común:	Maíz	<p>Figura 6. <i>Planta y fruto del maíz amarillo costeño</i></p> 
Nombre científico:	<i>Zea mays L.</i>	
Ancestralidad:	<p>El maíz tiene un origen según Ortiz (2010) aproximadamente entre los años 8.000 y 600 AC en México y Guatemala. De esta manera su domesticación recorrió otros lugares de Sudamérica, ya que era una importante fuente de alimento en los pueblos antiguos.</p>	<p>Fuente: Cristian Guamán.</p>

Forma de obtención:	Cultivo
Descripción:	<p>La planta de maíz es una especie anual, está compuesto por un tallo alto y recto que puede alcanzar medias entre 2 a 3 metros compuestos por hojas donde y posee varios entrenudos a lo extenso del tallo. Donde se desarrollan los frutos en forma de mazorcas y al llegar a su madurez es secado los granos denominados maíz.</p> <p>Variedades de maíz: El maíz se ha adaptado diferentes ambientes, se puede encontrar tanto en la sierra como en la costa. En el país se ha identidad 29 variedades como: maíz amarillo, maíz blanco, chulpi, canguil, morocho y morochillo entre otras variedades. De las cuales 17 variedades son de la región sierra.</p>
Calendario agro festivo	
Zonas de producción:	<p>En el Ecuador las zonas de cultivo se encuentran en la región sierra con más presencia y en la costa en un menor porcentaje. En el cantón La Maná el cultivo del maíz, se puede encontrar de dos tipos de variedades, que es el maíz amarillo y blanco. La variedad que cultivan en el territorio del Carmen y Guasaganda en un menor porcentaje es conocida como maíz amarillo costeño, la otra variedad es el maíz blanco que se puede encontrar en un menor porcentaje en la parroquia Pucayacu.</p>
Disponibilidad:	<p>“Pedro Pastuña” pequeño agricultor menciona que la siembra del maíz usualmente se hacía en los meses de invierno, por más presencia de humedad, ya que la planta requiere de abundante humedad, de igual manera menciona que debido a nuevas técnicas de agricultura se cultiva durante más tiempo del año.</p> <p>De igual manera la cosecha se hace partir de los 6 a 10 meses, pero depende del resultado del producto, ya que para el consumo del maíz tierno “choclo” necesita menos tiempo y mientras que para el maíz maduro y seco se necesita más tiempo.</p>
Usos gastronómicos:	<p>“Pedro Pastuña” menciona que consume el maíz en tipo de choclo cocinado o asado y por ejemplo con el maíz blanco se preparaba el mote que se consumía en festividades hace años atrás. Y que en la actualidad el producto se usa en preparaciones de sopas como el sancocho o sopa de carne.</p> <p>Hay una variedad de preparaciones en base al maíz en otras regiones del país como: las humitas, coladas, tortillas entre otros.</p>

Propiedades: El maíz es un alimento que tiene antioxidante que aporta importantes nutrientes, los beneficios del producto dependen de la calidad y la forma de consumo del maíz.

Nota: Descripción del producto primario “Maíz amarillo costeño y blanco”.

Tabla 19. *Producto Caña de azúcar artesanal*

Producto		Fotografía
Nombre común:	Caña de azúcar artesanal	<p>Figura 7. <i>Planta de la caña de azúcar artesanal</i></p> 
Nombre científico:	<i>Saccharum officinarum</i>	
	<p>El origen de la planta de la caña de azúcar según Villalta como menciona en SICA (2012) viene desde Nueva Guinea. En el siglo XV se introdujo la caña de azúcar por los colonizadores a América y con ello llegó la domesticación del cultivo a otras regiones del continente.</p>	<p>Fuente: Cristian Guamán.</p>
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción	<p>La planta de la caña de azúcar artesanal es conocida en el territorio como “cubana” es una planta que puede llegar a medir entre 4 a 5 metros de altura, la corteza del tallo llega a ser duro a nivel que va creciendo la planta.</p> <p>Varietades de caña de azúcar: La caña de azúcar criolla existe muy poca producción y es considerada de buena calidad sin embargo su estado de conservación es escaso. Mientras que la caña de azúcar comercial: hay una mayor demanda ya que el producto tiene características mejores, dependiendo la región. En el Ecuador en la actualidad existen 169 variedades ya en el transcurso del tiempo debido a la tecnología ha existido un proceso de cruzamiento de diferentes plantas para obtener un mayor resultado como resistencia a las plagas, enfermedades y una mejor producción de azúcar en la planta (CINCAE, 2021).</p>	

Calendario agro festivo	
Zonas de producción:	En el Ecuador las zonas del cultivo de la caña de azúcar artesanal dan en las regiones subtropicales y tropicales. En el cantón La Maná el cultivo de la caña de azúcar artesanal se ubican en las parroquias de Guasaganda y de Pucayacu.
Disponibilidad:	“Lorgio Calvopiña” menciona que el cultivo de la caña de azúcar se puede realizar en cualquier momento del año, no hay un periodo específico. De igual manera para la cosecha de la planta de la caña artesanal se hace a partir de los 11 a 12 meses.
Usos gastronómicos:	Los pobladores no consideran a la caña azúcar artesanal como producto comercial, ya que en la actualidad los cultivos se destinan como alimento para la crianza de ganado vacuno. Sin embargo “Lorgio Calvopiña” menciona que antes la caña de azúcar se procesaba para extraer el jugo del tallo y mediante ello realizar la panela. Ya que la mayoría de personas hace décadas atrás tenían moliendas en la parroquia de Pucayacu. Sin embargo casi ya se ha perdido en su totalidad, ya que es un trabajo agotador y ya no es rentable. De igual manera la caña de azúcar mediante un proceso se elabora aguardiente.
Propiedades:	La caña aporta calorías, es fácil de digerir, es un endulzante natural.
Nota: Descripción del producto primario “Caña de azúcar artesanal”.	

Tabla 20. Panela


Producto tradicional elaborado	Fotografía
Nombre del producto:	Panela 
Ancestralidad:	La panela tiene presencia desde la época colonial, ya que la caña de azúcar se introdujo en la conquista española y con ello los procesos de molienda de la caña.
Descripción:	Es un producto elaborado a base de la materia prima, que es la caña de azúcar artesanal. “Lorgio Calvopiña” habitante de la parroquia Pucayacu, comenta que para la

Figura 8. Panela**Fuente:** Cristian Guamán.

elaboración de la panela se necesita algunos procesos, ya que décadas atrás, lo procesaba con su padre, en ese tiempo tenían cultivos de caña en Pucayacu.

Para el proceso se necesitaba de dos personas, ya que tenía una molienda artesanal a base de mula. Menciona que primero se cortaba 5 cargas de caña, es decir 8 atados, el atado pesaba unas 18 a 20 libras. Luego la caña se pasaba por un molino que trituraba mediante un mecanismo en base al movimiento de una mula que caminaba en círculos, mediante ello se extraía más o menos 100 litros de jugo de caña.

El jugo se pasaba a una olla de bronce para su cocción en un horno de leña, para el fuego se introducía leña seca o en muchas veces se usaba el mismo bagazo, es decir la cáscara seca de la caña.

Después se cocinaba de 4 a 5 horas, se mecía constantemente para que tenga una cocción homogénea, una vez ya espesa la consistencia se dejaba reposar y enfriar en moldes de madera y el producto final se cocía con la hoja de la misma caña para su comercialización.

El estado conservación: La panela es común ya que se puede encontrar en diferentes territorios. Sin embargo, en el cantón La Maná solo se encuentra en la parroquia de Pucayacu, hay que recalcar que el producto se está perdiendo, ya que la mayoría de moliendas artesanales han dejado atrás la tradición por la moderación y nuevos equipos para su elaboración.

Los pobladores mencionan que no es rentable el cultivo de la caña de azúcar artesanal y tampoco la panela, porque es demasiado barato para su comercialización en el territorio y además para su elaboración se requiere de mucho esfuerzo y constancia. Es así que las nuevas generaciones buscan dedicarse a otras labores que generen una mejor fuente de ingresos. Por ejemplo a la ganadería o emigrar a ciudades grandes para buscar trabajo.

Uso
gastronómico:

La panela es un endulzante natural que es consumida habitualmente en hogares de algunas regiones. “Carmen Ayala” de 70 años de edad, pobladora de la parroquia de Pucayacu comenta que el auge de la panela fue hace décadas atrás cuando era muy joven. Debido que el principal uso de la panela era como ingrediente importante para la elaboración de chicha a base de maíz. Ya antiguamente existía muchas fiestas de pueblo en la sierra y de ahí la demanda del producto.

Sin embargo con la modernización las festividades y tradiciones se van perdiendo y además la sustitución del producto por azúcar refinada.

Propiedades	Tiene un alto valor energético, de manera contiene carbohidratos como una fuente de energética para el cuerpo.
-------------	--

Nota: Descripción del producto tradicional “Panela”.

Es de importancia mencionar las técnicas culinarias que han sido usadas para la preparación de alimentos en la antigüedad, tanto para la cocción y conservación de productos “tabla 21”.

El ser humano en la antigüedad recolectaba, cazaba, pescaba sus alimentos y los preparaban, estos saberes se han venido transmitiendo de generación en generación, de igual manera se ha venido fusionando y evolucionando significativamente con el pasar de los años, ciertas formas y técnicas de preparar los alimentos.

Tabla 21. *Técnicas culinarias ancestrales*

Cocción de Alimentos	
Asado	<p>Esta técnica era la más popular y utilizadas en las regiones andinas para la cocción, de modo que el alimento se exponía directamente al fuego y por combustión natural tales como: trocitos de carbón vegetal y madera. De tal manera que no se daba uso de ningún recipiente, de este modo permitía conservar su sabor, proteínas y grasas.</p> <p>“Miguel Pastuña” habitante del cantón La Maná, menciona que esta técnica la usaron sus padres, en los productos como el plátano, choclo o carne de res, lo agregaba en el carbón directamente lo dejaba a la brasa para su cocción.</p>
En Barro	<p>La cocción en recipientes y ollas de barro viene desde la época de los incas, esta técnica permite que el calor y vapor se quedara dentro, de esta manera conservará y concentrará el sabor de los alimentos. Se puede preparar como: estofados, carnes.</p>

<p>Hervido</p>	<p>Esta técnica es importante ya que permite la cocción de una mayor parte de alimentos y bebidas de esta manera permite realizar una variedad de combinaciones, como preparaciones de alimentos.</p> <p>Esto se utiliza para la cocción de productos primarios como el plato verde y choclo cocinado ya que se consume en las jornadas de trabajo agrícola, y otras preparaciones como sopas entre otros en el cantón.</p>
<p>Tostado</p>	<p>Esta técnica supone la cocción de alimentos en pailas de barro u otros materiales y obteniendo una textura crocante como en los granos.</p> <p>Esta técnica se usa para realizar el té cacao ya que se debe tostar los granos de cacao en tiesto de barro. Además se usa en otros productos como el maíz, frejol, haba, maní etc.</p>
<p>Alimentos envueltos en hojas</p>	<p>Esta técnica era apreciado por varios pueblos andinos, ya que consistía en envolver alimentos y masas de maíz molido con hojas de bijao u otros plantas, y después se daba una cocción a la brasa, vapor o agua, permite preparar alimentos como: humitas , maito entre otros.</p> <p>“Enrique Calvopiña” mencionaba que su padre a veces preparaba el maito de pescado sin condimentos ni sal, acompañado de trozos grandes de yuca. Se consumía así ya conservaba su sabor.</p>
<p>Fermentado</p>	<p>Esta técnica era popular en la época de los incas, se empleaba para la fermentación del maíz, yuca, papa. Como bebidas que se consumían en festividades, la preparación más conocida es la chicha. En el cantón Pucayacu en la festividad de San Antonio y parroquialización hace años atrás se preparaba la chicha que era en base de maíz.</p>
<p>Conservación de Alimentos</p>	
<p>Asoleado</p>	<p>Esta técnica consistía en secar algunos productos alimenticios en presencia del sol, esto se hacía para eliminar la humedad y luego conservar y</p>

	<p>almacenar por cierto tiempo los productos, por ejemplo los granos como: maíz, frejol. De igual manera se hacía para que el producto adquiriera más sabor o endulzar, mediante los rayos solares como: la jícama, oca entre otros.</p> <p>Esta técnica es usada por los agricultores para dar un secado a los granos de cacao y maíz para su comercialización o conservación como semilla para la siguiente temporada de cultivo.</p>
<p>Salado y ahumado</p>	<p>Esta técnica se hacía para la conservación de carnes, se agrega sal a las carnes de res o pescado, mediante el fuego de la leña, se ataba con cuerdas para que solo recibiera humo la carne.</p> <p>“María Vega” habitante de la parroquia el Carmen menciona que su madre hace muchos años atrás aplicaba este método para conservar la carne de res, mediante el ahumado. Ya que en esos tiempos no tenían refrigeración u otro método de conservación. La carne se usa para preparar estofados o sopas como el sancocho.</p>
<p>Tostado y molido</p>	<p>Esta técnica es aplicada a productos en su mayoría granos como: cebada, maíz, fréjol entre otros. Esto se hacía tostado y luego moliendo los granos para obtención de harinas y así permitiendo su almacenamiento y conservación por un período de tiempo.</p> <p>“Zoila Larios” habitante de la parroquia Pucayacu menciona que su madre usaba esta técnica para conservar los granos que intercambia los productos de la costa la sierra como: la yuca por habas o maíz. En la feria que se realizaba en Chucchilán perteneciente al cantón Sigchos. Los granos se molían para preparar colada de maíz y habas tostadas aunque menciona que esta preparación ya no lo hace décadas atrás.</p>

Nota: Descripción de las técnicas ancestrales para la cocción y conservación de alimentos.

Tabla 22. *Resultado de las parroquias de platos inventariados*

Parroquias	Platos inventariados
La Maná	5
El Carmen	2
El Triunfo	1
Guasaganda	2
Pucayacu	2
Total	12

Nota: Total de platos inventarios en el cantón La Maná.

Después de llevar acabo las entrevistas a los actores clave y obtener información de datos puntuales e identificar los productos primarios, como ingredientes fundamentales para la preparación de cada uno de los platos y aplicar las fichas del INPC ámbito 4, subámbito gastronomía “tabla 23” se pudo identificar que cada parroquia por lo menos tiene un plato representativo “tabla 22”, es así, que en el cantón La Maná se ha identificado 12 platos tradicionales “tabal 24”, los cuales están estrechamente relacionado con la cultura e identidad del territorio, de modo que estos platillos están preparados con productos autóctonos de la región como: el plátano, yuca, maíz amarillo costeño.

Al ser un cantón de asentamiento y perteneciente a la región sierra y su clima sea favorable a la región costa, hace que el territorio sea único, ya que existe una fusión de sabores de alimentos y cultura, de esta manera existe una variedad gastronómica tanto de la sierra y costa. Es así que han sido transmitidos de padres a hijos de esta manera lograr preservar sus costumbres y tradiciones para que no se pierda a lo largo del tiempo.

Tabla 23. Resultado del patrimonio cultural inmaterial, gastronomía

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Localidad	Alcance	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Hornado	Pucayacu	Nacional	Padres a hijos	Media
		Fritada	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Media
		Caldo de gallina	Guasaganda	Regional	Padres a hijos	Baja
		Ayampaco	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Media
		Sopa de bolas de verde	El Carmen	Regional	Padres a hijos	Baja
		Carne asada con menestra	La Maná	Local	Padres a hijos	Baja
		Sancocho	Pucayacu	Regional	Padres a hijos	Baja
		Bolón de verde	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Ceviche de camarón	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Encebollado	La Maná	Nacional	Padres a hijos	Baja
		Corviche	La Maná	Regional	Padres a hijos	Baja
		Empanada de verde	El Triunfo	Regional	Padres a hijos	Baja

Nota: Resultado del inventario del patrimonio inmaterial del cantón La Maná.

Tabla 24. Listado de platos inventariados

Gastronomía Festiva		
Plato	Descripción	Fotografía
Hornado	Este plato es parte de la tradición gastronómica de la sierra ya que en distintas zonas se prepara de un modo diferente la cocción del chanco. Al igual que cada	Figura 9. Hornado

territorio tiene una sazón diferente. Este plato se hace en horno de leña, de modo que adquiere un sabor único. El consumo de este plato se hace en festividades como: navidad, fin de año, fiestas de parroquialización y del cantón. El plato se puede encontrar en las ferias gastronómicas y mercados locales del territorio.



Fuente: Cristian Guamán.

Figura 10. *Fritada*

Fritada

Este plato es parte de la tradición gastronómica de la sierra ya que existe distintas formas para preparar la carne de cerdo, al igual que cada zona tiene una forma única de preparar al, este se hace en cocina de leña. Se puede encontrar en el mercado local de Pucayacu y ferias gastronómicas su preparación está más presente en las festividades como: navidad, fiestas patronales entre otros.



Fuente: Cristian Guamán.

Caldo de
gallina
criolla

Este plato es parte de la gastronomía festiva y también se lo considera como cotidiano, ya que los habitantes lo consumen en celebraciones como: festividades patronales, fin de año y reuniones familiares. El plato tiene un alto concentrado de proteínas, por la carne de gallina criolla. La forma de preparación puede variar dependiendo la región donde se consume, por ejemplo en la Maná se sirve con yuca y en otros territorios con papas, se ha identificado una variación de la manera de preparar. Ya que antiguamente se hacía en cocina de leña, en la actualidad se prepara en cocina de gas doméstico. El plato se puede encontrar en los mercados locales y hogares en el cantón.

Figura 11. Caldo de gallina
criolla



Fuente: Cristian Guamán.

Maito de
pescado

Este plato tiene origen prehispánico, para su preparación se utiliza hojas de bijao, la cocción se hace a la brasa. En la antigüedad este plato se cocía el pescado envuelto con hojas de bijao, sin condimentos de esta manera se conservaba su sabor.

En la actualidad dependiendo de la región, se condimenta el pescado a su gusto y de igual manera



Fuente: Cristian Guamán.

puede variar el acompañado por ejemplo con: yuca, plátano verde, palmito o encurtido.

Este plato tradicionalmente se consume de una manera cotidiana o festiva, se puede encontrar en las ferias gastronómicas y en festividades de cantón.

Gastronomía Cotidiana

Sancocho

Es un plato de origen prehispánico, popular en la cocina ecuatoriana costeña, ya que se hace a base de yuca y plátano que son ingredientes tradicionales de la región costa, la preparación ha variado dependiendo del territorio donde se consume. El sancho es considerado una sopa cotidiana, ya que es consumida día a día, este plato se puede encontrar en los restaurantes, mercados locales y hogares en el cantón.

Figura 13. *Sancocho*



Nota: Sancocho. **Fuente:** Cristian Guamán.

Sopa de
bolas de
verde

Este plato es una sopa clásica en el menú de la cocina ecuatoriana costeña. Ya que sus principales ingredientes tradicionales son: el plato verde y maní, la preparación puede variar dependiendo de la región donde se consume. Este plato es considerado cotidiano ya que se puede consumir día a día como una sopa ligera, se puede encontrar en los restaurantes locales en el territorio.

Figura 14. *Sopa de bolas de verde*



Nota: Sopa de bolas de verde.

Bolón de
verde





Este plato es uno de los más representativos de la comida costeña ecuatoriana, su preparación consiste en una bola de masa a base de plátano frito o asado, que pueden ser rellenos de queso o chicharrón. La manera de la preparación del bolón de verde varía ligeramente en otras regiones donde se consume.

De igual manera este plato es considerado cotidiano ya que se puede consumir día a día en el desayuno, acompañado con un café o té. Se puede encontrar en los restaurantes y hogares en el cantón.

Figura 15. *Bolón de verde*



Nota: Bolón de verde.

Empanada de verde	<p>Es un plato tradicional de la comida costeña, debido que el principal ingrediente importante para la preparación de la masa de la empanada es el plátano verde, que puede contener rellenos de queso o carne, es considerado una comida cotidiana, se pueden encontrar en restaurantes y hogares en el cantón.</p>	<p>Figura 16. <i>Empanada de verde</i></p> 
Corviche	<p>El Corviche es un plato típico ecuatoriano costeño, ya que la base principal para preparación es el verde, se lo prepara a base de una masa molida del plátano verde que puede ser asado o frito, de igual manera puede contener rellenos de pescado, camarón entre otros, se puede consumir como un aperitivo o de entrada, antes de otra comida, se puede encontrar en puestos de comida rápida en las calles, cerca del parque central de la Maná, de igual manera está presente en los hogares del territorio.</p>	<p>Figura 17. <i>Corviche</i></p> 
Encebollado	<p>Es uno de los platos más tradicionales del Ecuador en la región costa, su origen se da en la provincia del guayas, es una sopa caliente a base de pescado, “albacora o atún”, acompañado con yuca y chifle, que es hecho a base de plátano verde, se puede encontrar en restaurantes, mercados locales en el territorio.</p>	<p>Figura 18. <i>Encebollado</i></p> 
Ceviche	<p>El ceviche forma parte de la gastronomía costeña, de manera que varía la preparación según las regiones, su ingrediente principal son mariscos como: camarón, pescado, concha entre otros. Este plato se puede encontrar en los restaurantes del centro de la ciudad de la Maná.</p>	<p>Figura 19. <i>Ceviche</i></p> 

Nota: Empanada de verde.

Nota: Corviche.

Nota: Encebollado.

Nota: Ceviche de camarón.

Carne
Asada con
Menestra

Es un plato cotidiano ya que se puede consumir día a día, el principal ingrediente es la carne de res y la lenteja, que sirve para la preparación de la menestra, dependiendo la región se puede acompañar con patacones o papas fritas, este plato en el territorio se puede encontrar en restaurantes y mercados locales.

Figura 20. Carne Asada con menestra

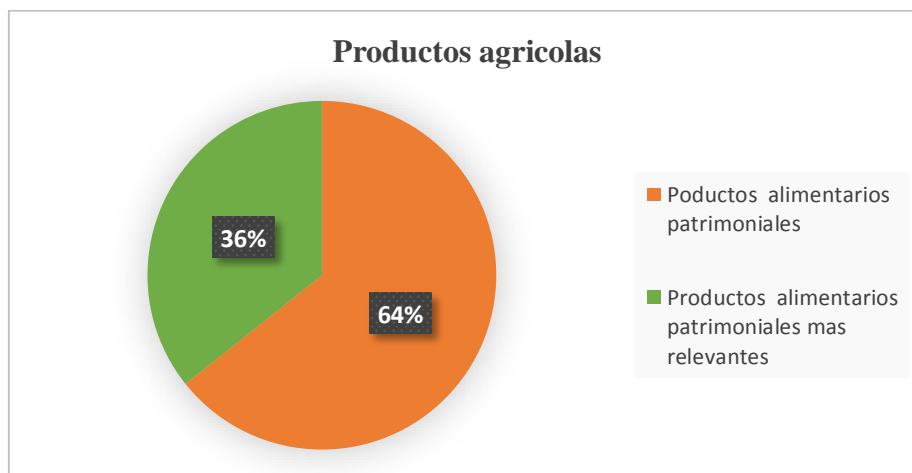


Nota: Carne asada con menestra.

Nota: Descripción y análisis de la gastronomía festiva y cotidiana del cantón

10.3. Interpretación de resultado

Figura 21. Resultado de los productos patrimoniales



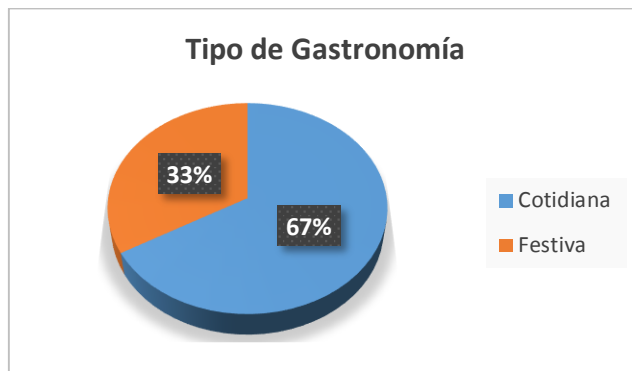
Nota: Gráfica de porcentaje de los productos primarios agrícolas patrimoniales.

De acuerdo a la gráfica el 100% es el total de 14 productos alimentarios agrícolas patrimoniales que son cultivados en el cantón, de los cuales el 36% representa a 5 productos alimentarios que son considerados patrimoniales, de los cuales cumple con parámetros para la denominación de la misma como: Ancestralidad, forma de obtención, descripción, variedades de conservación, zonas de producción, usos gastronómicos y propiedades etc.

De esta manera los 5 productos han sido tomados en cuenta para una investigación más profunda en el territorio como el cacao, el plátano, la yuca, el maíz amarillo costeño y caña de azúcar artesanal. Ya que estos productos están dentro del patrimonio natural alimentario, que son la base de los principales ingredientes de los productos secundarios elaborados o con los que se prepara los alimentos, es decir los platos tradicionales inventariados.

Y el 64% restante son 9 productos alimentarios que son considerados patrimoniales pero sin embargo no cumplen con los parámetros mencionados anteriormente dentro del territorio, como por ejemplo el limón, naranja, mandarina entre otros, ya que no tiene mucha relevancia ante el uso y consumo en la gastronomía del territorio, es decir que la mayor parte de estos productos es para su comercialización siendo una fuente ingresos económicos en el territorio.

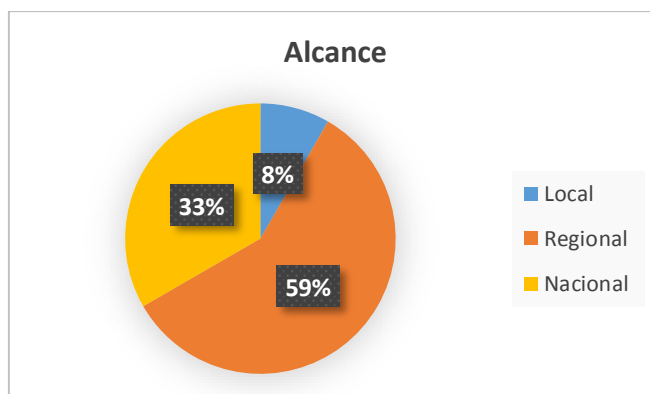
De igual manera se ha identificado en el territorio, que las personas han sido víctimas de la aculturación, es decir, que van tomando nuevas costumbres, debido a la migración de los jóvenes de las parroquias rurales hacia ciudades más grandes por motivos de trabajo buscando una mejor estabilidad económica o por motivos de estudios. Siendo un factor negativo hacia las nuevas generaciones, ya que hay un desinterés por recordar las costumbres y tradiciones, de esta manera provoca que se vaya perdiendo su identidad cultural poco a poco a través del tiempo y con ello las habilidades y técnicas para recuperar las producciones alimentarias ancestrales de sus padres o abuelos, que se han venido transmitiendo de generación en generación.

Figura 22. Tipo de gastronomía

Nota: Gráfica del tipo de gastronomía.

De acuerdo a la gráfica el 100% es el total de 12 platos tradicionales inventariados, de los cuales el 33% son 4 platos que están dentro de la gastronomía festiva según las fichas del INPC, como: El hornado, la fritada, el ayampaco y el caldo de gallina criolla. Ya que estas preparaciones han estado presentes en las fiestas y celebraciones importantes en torno al cantón y sus parroquias en el transcurso del tiempo, siendo el ayampaco el plato más representativo del cantón.

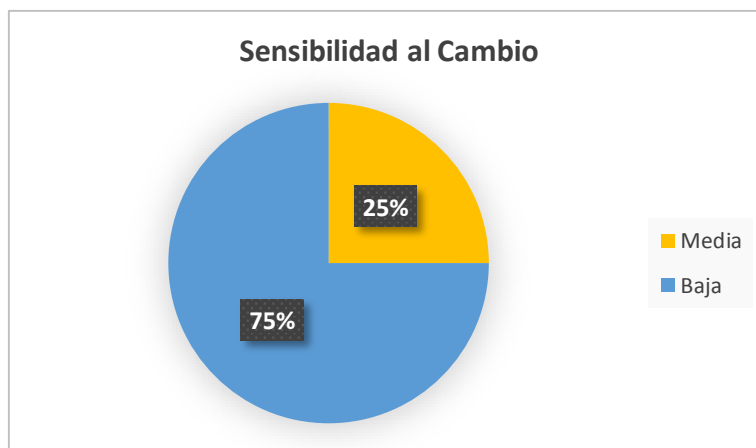
De igual manera el 67% son 8 platos que son considerados como gastronomía cotidiana, ya que las preparaciones se realizan de manera continua y son consumidas frecuentemente, día a día en el cantón.

Figura 23. Alcance

Nota: Gráfica del alcance de la gastronomía.

De acuerdo a la gráfica, el alcance de la gastronomía del cantón La Maná, es así que el 59% es decir 7 platos inventariados llegan a ser conocidos a nivel regional. Seguido por el 33% llegando a ser conocidos a nivel nacional, es decir 4 platos como: El hornado, encebollado, ceviche de camarón y bolón de verde. Y el 8% restante que es 1 plato es conocido a nivel local.

Figura 24. *Sensibilidad al cambio*



Nota: Gráfica de la sensibilidad al cambio de la gastronomía.

Los resultados obtenidos luego de la investigación como se puede visualizar en la gráfica sobre la sensibilidad al cambio de los 12 platos inventariados, es decir el 100% de platos identificados en el cantón. Seguido por el 75% que representa 9 platos con sensibilidad al cambio baja, aquí se localizan el mayor porcentaje de los platos registrados, se considera con una sensibilidad baja ya que conservan las preparaciones y tradiciones sin mucho cambio, de manera que serán siendo transmitidos de generaciones a generación a través del tiempo.

Mientras que el 25% corresponde a 3 platos inventariados como: El hornado, el ayampaco y la fritada, que contiene una sensibilidad al cambio media, es decir que se encuentran en vigencia y que no ha tenido mucha variación en la manera de preparar y

conserva la tradición, de la preparación que se ha venido transmitiendo de padres a hijos en el transcurso del tiempo.

Hay que recalcar, aunque no haya una sensibilidad al cambio alta, dentro de los registros de los platos en el territorio es importante mencionar, que en la actualidad se van perdiendo las técnicas y algunas tradiciones para la cocción de alimentos, y de igual manera las herramientas culinarias como: ollas de barro, Tiestos de barro, cucharas de palo entre otros, se van perdiendo poco a poco en el transcurso del tiempo.

De igual manera con la modernización se han venido fusionando y usando nuevos utensilios al momento de preparar los alimentos, de igual manera el uso de la cocina de gas doméstico o inducción, han ido sustituyendo en su mayoría, a la cocina u hornos artesanales que era a base de leña. De modo que las nuevas generaciones se van adecuando a un nuevo estilo de vida, de esta manera se va perdiendo la forma tradicional de preparar los alimentos y es necesario fortalecer la identidad en el cantón.

10.5. Diseño y Descripción de la guía

Una vez concluido con el inventario del patrimonio intangible e identificado los productos primarios alimentarios y la gastronomía representativa del cantón La Maná. Se procedió a la sistematización de los datos obtenidos en el transcurso de la investigación, de igual manera se realizó una selección del registro de fotografías, durante la salida de campo. De esta manera se procedió a llevar a cabo el diseño y la elaboración de la guía, con los datos más relevantes.

10.5.1. Características físicas de la guía

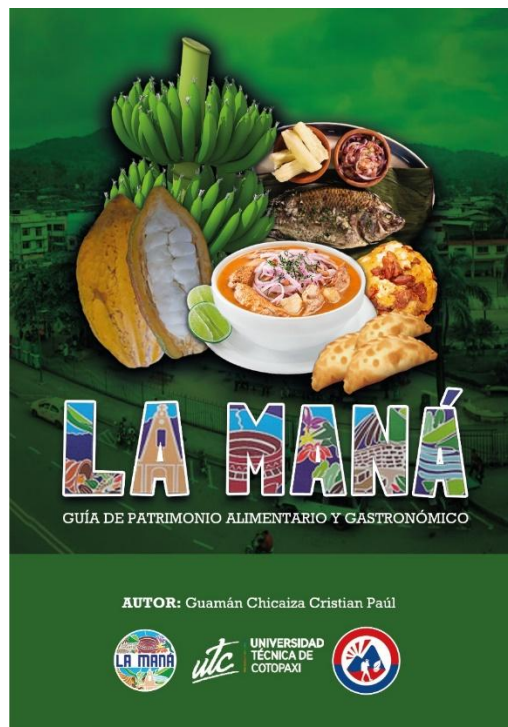
Para el diseño y elaboración de la guía descriptiva se estableció las siguientes características físicas:

- Tamaño de la guía: formato A5 con medidas de 210 x 148 mm.
- Tipo de letra: Rockwell “los títulos y texto”.
- Tipo de papel: couché de 115 G.

10.5.2. Estructura de la Guía

- **Portada:** La portada está compuesta por fotografías de los platos y productos patrimoniales, de manera que tenga una temática referente al tema de la guía. De igual manera llevará el título de “Patrimonio Alimentario y Gastronómico Cantón La Maná”, al igual estará presente los sellos de la universidad y el autor del texto.

Figura 25. Portada de la guía



Nota: Portada de la guía, por Cristian Guamán.

- **Contraportada:** Está compuesto por fotografías, en la cual se pueda observar el cantón, al igual contiene tiene información, créditos, entre otros.
- **El contenido:** Está compuesta por una introducción breve de la guía, datos como la reseña, descripción del territorio e información de los 5 productos patrimoniales

como: el cacao, el plátano etc. conteniendo una información de la ancestralidad, descripción del producto, variedades, zonas de producción, usos gastronómicos, propiedades entre otros. Además estará presente los 12 platos tradicionales con información del tipo de gastronomía como: cotidiana y festiva, la sensibilidad al cambio, ingredientes, el alcance etc.

Figura 26. Contenido de la guía



Nota: Contenido de los productos patrimoniales y gastronomía, por Cristian Guamán.

A continuación el contenido dentro de la guía tendrá el siguiente orden y datos como:

- Índice de la guía del patrimonio alimentario y gastronómico.
- Introducción breve de la investigación realizada.
- Una pequeña reseña y descripción del cantón La Maná.
- Productos alimentarios patrimoniales.
- Platos tradicionales.
- Glosario de términos.

11. IMPACTOS

Impacto social

La creación de una guía posterior al proceso investigativo tiene un impacto positivo dentro de la comunidad ya que mediante la investigación se pudieron recabar datos de gran importancia para la obtención de un registro, de la historia de los productos patrimoniales al igual de los platillos, su preparación e ingredientes que contiene el territorio. Que permitirán que las nuevas generaciones y personas que visiten la localidad puedan tener un acceso a este tipo de información, además de comprender la importancia que estos tienen dentro de la identidad cultural del cantón La Maná.

Impacto económico

La guía gastronómica es una importante herramienta de difusión de conocimiento, por lo que este puede ser usado por las personas del cantón como un medio para atraer más visitantes que no sólo deseen conocer el Patrimonio alimentario y gastronómico, sino invitar a descubrir y disfrutar estos platos y a comer sano y delicioso. De modo que generen ingresos económicos tanto para las familias dueñas de los restaurantes como para los demás comerciantes de la zona, quienes podrán ofrecer sus servicios a las personas que visiten el lugar.

12. PRESUPUESTO

Tabla 25. *Presupuesto del Proyecto*

Recursos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Memoria USB	1	\$10,00	\$10,00
Internet (3 meses)	3	\$66,00	\$66,00
Transporte y salidas de campo		\$200,00	\$200,00
Alimentación		\$50,00	\$50,00
Diseño y Elaboración de la guía	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Impresión de la guía y tesis	4	\$150,00	\$150,00
Empastados	2	20,00	\$40,00
CDS.	2	2,00	\$4,00
		Subtotal	\$ 620
		Imprevistos 10%	\$ 62
		Total	682 \$

Nota: Descripción del presupuesto para la elaboración del proyecto.

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1. Conclusiones

- Con la revisión bibliográfica de datos del cantón se pudo determinar que la mayor parte de la población se dedica a actividades ganaderas y agrícolas siendo estas, las fuentes principales de ingresos económicos en el territorio. De igual manera La Maná al ser un pueblo de asentamiento, permite tener una gastronomía variada e introducida que se han adecuado bien al medio, tanto la región sierra y costa. Al igual que se la identificó 14 productos alimentarios agrícolas que se cultivan y tiene importancia en el territorio.
- Con el levantamiento de información a través de la aplicación de las fichas del INPC y las entrevistas, pese a la pandemia del COVID -19, se identificó 12 platos representativos en el territorio entre cotidianos y festivos, de igual manera se puede observar que la mayor parte de platos muestran una la sensibilidad del cambio baja, es decir que conserva las preparaciones y tradiciones de los platillos. Al igual que la identificación de 5 productos patrimoniales como el cacao yuca, plátano maíz amarillo y caña de azúcar artesanal que tienen una importancia dentro del a población del cantón.
- Finalmente se plantea la sistematización de información más relevante en una guía descriptiva con información de los 5 productos alimentarios patrimoniales y de los 12 platos representativos del territorio, con el fin de difundir el patrimonio alimentario y gastronómico que posee el cantón La Maná.

13.2. Recomendaciones

- Es fundamental que los pobladores conjuntamente con el apoyo de autoridades las autoridades y entidades competentes como parroquiales cantonal, difundan el patrimonio cultura intangible que poseen, Por medio de nuevos proyectos de investigación que podrían ser llevados a cabo por los estudiantes de la carrera de Turismo y de la Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Es de importancia que las autoridades y entidades competentes del GAD cantonal aprovechen las condiciones geográficas de una manera responsable para impulsar el turismo. Donde las personas puedan venir a conocer las tradiciones, la cultura y a degustar la gastronomía representativa que existe en cada una de las parroquias del cantón.
- Es importante que el GAD cantonal de La Maná aporte al cuidado, rescate y participación hacia el fomento de la identidad cultural, no solo de las manifestaciones gastronómicas sino de toda expresión cultural. Mediante puntos de información turística, medios de difusión tanto físicas y virtuales, que permita promover un desarrollo económico y turístico en el cantón.

14. REFERENCIAS

- Baltar, F., y Gorjup, M. (2012). Muestreo mixto online: una aplicación en poblaciones ocultas. *Intangible Capital*, 9.
- Campos, G., y Lule, E. (2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. *Xihmai*, 52.
- Castillo, A. (2008). Herramientas y Técnicas informáticas. *Artículos Arbitrados*, 10.
- Centro de Investigación de la Caña de Azúcar en el Ecuador [CINCAE]. (2021, 20 de julio). Obtención de Variedades Nacionales. <http://cincae.org/areas-de-investigacion/programa-de-variedades/variedades-nacionales/>
- Cepeda, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: el patrimonio y la educación. *Tabanque*, 245.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capítulo I, Artículo 21. <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capítulo V, Artículos 337 y 338. <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Capítulo V, Artículo 281. <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>

- Corona, S., Mattha, R. y Suremain, Ch. (2019). *Patrimonios Alimentarios, Entre Consensos y Tensiones*. Colegio San Luis, Ediciones.
- Cortes, C. y Escudero, L. (2018). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica*. UTMAC.
- Cotán Fernández, A. (2019). El método etnográfico. *Márgenes, Revista de Educación de la Universidad de Málaga*. 86-87.
- Fuerez, C. (2013). *Gastronomía Ecuatoriana*. [Trabajo de pregrado, Universidad de la Fuerzas Armadas]. <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/14918/1/T-ESPE-040288>
- GAD La Maná (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná. <http://lamana.gob.ec/download/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-del-canton-la-mana>
- GAD La Maná e INEC 2010. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná. <http://lamana.gob.ec/download/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-del-canton-la-mana>
- GAD la Maná y PDOT. (2015). *Seguridad y soberanía alimentaria*. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná, 162.
- GAD Municipal La Maná. (2019). *Reseña histórica de La Maná*. <http://lamana.gob.ec/resena-historica/>
- González, F., y López, T. (2017). El Patrimonio Cultural como factor de desarrollo Turístico. *ARBOR Ciencia, Pensamiento y Cultura*, 3.

- Gutiérrez, Y., Iñiguez, J., Quinteros, S., y López, A. (2019). Inventario de recursos patrimoniales y rutas de interior con potencial turístico en Pinos. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 1.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC]. (2010). *Estadística y Censos 2010*. http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0507_SIGCHOS_COTOPAXI.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010 [INEC]. (2010). Cantón LA MANÁ, Provincia de COTOPAXI, Zona 3 de planificación. *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010*, 1.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2011). Serie de Normas y Directrices. *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*, 1.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2014). Patrimonio Cultural Material. *Instructivo para fichas de registro e inventario, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*, 6.
- Las Naciones Unidas [ONU]. (2020). Objetivos de Desarrollo Sostenible. *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible*, 39 - 40.
- Las Naciones Unidas [ONU]. (2020). Objetivos de Desarrollo Sostenible. *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible*, 55 - 56.
- Ley Orgánica de Cultura. (2016). *Ley Orgánica de Cultura* Capítulo 5, Patrimonio Cultural, Artículos 50 y 51.

Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (2009). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Principios Generales, Artículo 1.

Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (2009). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Capítulo I, Fomento a la producción, Artículo 12.

López, P., Fachelli, S. (2015). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*. Creative Commons, 48.

Martínez, A., y González, M. (2020). Patrimonio cultural e identidad en las universidades. *Revista Universidad y Sociedad*.

Metodología de la Investigación (2010). Metodología. Obtenido de Metodología: <https://www.blogger.com/profile/09385152733188580693>

Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). Nuestro patrimonio. *Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio*, 11.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013) Patrimonio Alimentario come sano, come con identidad, fascículo 1. *Patrimonio alimentario*, 3.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario come sano, come con identidad. *Patrimonio Alimentario*, 4.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario come sano, come con identidad. *Patrimonio alimentario*, 7(1), 3.

Ministerio de Turismo. (2016). Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para ecuador. *PLANDETUR 2020*, 72.

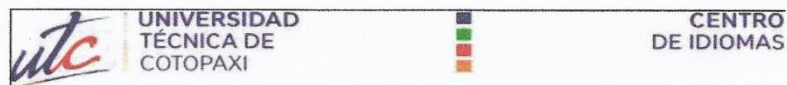
- Moriones, S. (2020). Gastronomía cooperación entre Industria alimentaria y turismo gastronómico. *Reflexiones en tiempos de Covid-19*, 9.
- Neil, D. y Cortez, L. (2017). Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica. *UTMACH*.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura., FAO. (2013). Seguridad y Soberanía Alimentaria. *Fiat Pains*, 4.
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2019). Guía para el desarrollo de Turismo Gastronómico, 13. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20%20profesionales%20o%20de%20negocios.>
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2019). *Turismo y Turismo cultural*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%20%20profesionales%20o%20de%20negocios.>
- Ortiz, M. (2016). Mapeo de Actores. *Guía para Confeccionar el Mapeo de Actores*
- PDOT (2015). *Diagnóstico por componente*. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná, 139.
- PDOT (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón La Maná. *GAD La Maná*. <http://lamana.gob.ec/download/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-del-canton-la-mana/>

- PDOT. (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la provincia de Cotopaxi. http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_FINAL-PDYOT-COTOPAXI-2015_17-08-2015_18-17-17.
- Pinassi, A. (2017). Patrimonio Cultural, Turismo y Recreación, El espacio vivido de los bahienses. *Ediuns*.
- Rivera, A., Ayala, E. y Coronel, L. (2019). Casa Torre del Reloj, San José de Cúcuta. *Inventario del Patrimonio Cultural*, 3.
- Rodríguez, A. y Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *EAN, Escuela de Admisión de Negocios*, 8-9.
- Salazar, P. (2012). *Ruta Gastronómica en la Provincia de Cotopaxi*. [Trabajo de pregrado, Universidad Tecnológica Equinoccial]. <http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/11653>
- Santana, L. (2008). Guía para elaborar fichas bibliográficas. *Redacción de ensayos, monografías y tesis*, 2.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo., Senplades. (2017). Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida. *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021, Toda una Vida*, 84.
- Senplades. (2017). Plan Nacional de Desarrollo, Toda una Vida. *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. Toda una Vida*, 87.

- Suárez, L. y Mederos R. (2011). Apuntes sobre el cultivo de la Yuca “Manihot esculenta”, Tendencias Actuales. *INCA Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas*.
- Troncoso, C., y Amaya, A. (2016). Guía práctica para la recolección de datos Cualitativos. *Entrevista y Artículo de reflexión*, 330.
- Ugaz, J. (2017). Patrimonio Alimentario Regional de Bolivia, marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo. *Manga*, 11.
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. *Cartografía de la Memoria*, 124,125, 126.
- Velásquez, E. (2020). La mesa está servida: leyes y políticas para el agro, *Ecuador Today*, 17. <https://ecuadortoday.media/2020/10/09/la-mesa-esta-servida-leyes-y-politicas-para-el-agro/>
- Villalta, W., y SINCA (2012). Beneficios de la Panela Producida Orgánicamente Frente al Azúcar Blanca [trabajo de posgrado, Universidad de Cuenca FAC. de Ciencias Agropecuarias].<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/33/1/TESIS>.

15. APENDICE

Apéndice 1. Aval de traducción de Inglés



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 al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: "**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI**" presentado por: **Guamán Chicaiza Cristian Paúl**, egresado de la Carrera de: **Ingeniería en Ecoturismo**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, agosto del 2021

Atentamente,

Msc. Erika Cecilia Borja Salazar
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0502161094



Escaneé el código QR para verificar la autenticidad del documento.
MARCO PAUL BELTRAN SEMBLANTES



CENTRO DE IDIOMAS

Apéndice 2. Hoja de vida del equipo de investigadores**HOJA DE VIDA DEL TUTOR****UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** Armijos Ango**NOMBRES:** Sara Alejandra**ESTADO CIVIL:** Soltera**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1803993995**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 31/10/1987**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Pasaje Velas tegui y Av. Manuelita Sáenz**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032587277**TELÉFONO CELULAR:** 0992734236**EMAIL INSTITUCIONAL:** sara.armijos3995@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

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

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Servicios: 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Abril – Agosto 2019

HOJA DE VIDA DEL INVESTIGADOR
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Guamán Chicaiza Cristian Paúl

NOMBRES: Cristian Paúl

ESTADO CIVIL: Soltero

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0503995987

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Latacunga, 9 de Abril del 1996

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Latacunga, Barrio Tiobamba

TELÉFONO CONVENCIONAL: N/A

TELÉFONO CELULAR: 0984938586

EMAIL INSTITUCIONAL: cristian.guaman5987@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS

NIVEL	INSTITUCIÓN
PRIMARIO	Unidad Educativa “José María Velasco Ibarra”
SECUNDARIO	Colegio Fiscal “Vicente León”
TERCER	Universidad Técnica de Cotopaxi



HOJA DE VIDA DEL LECTOR 1
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Benavides Zura

NOMBRES: Norma Lucía

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1002669644

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 06/03/1980

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. José Egusquiza y Miguel Río Frío

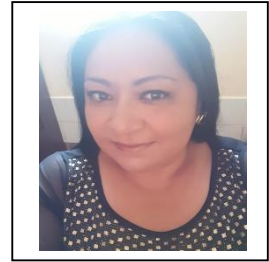
TELÉFONO CONVENCIONAL: S-N

TELÉFONO CELULAR: 0994078798

EMAIL INSTITUCIONAL: norma.benavides9644@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2007-09.12	1005-07-785273
CUARTO	Magíster en Gestión del Turismo	2015-07-29	1053- 15- 86066992

HISTORIAL PROFESIONAL

- UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS
- UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
- INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ITI
- UNIVERSIDAD UTE
- UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

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

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

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



HOJA DE VIDA DEL LECTOR 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Guamán Guevara

NOMBRES: Adolfo Ricardo

ESTADO CIVIL: Divorciado

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1802830123

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 1

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 10 de diciembre 1977

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Rodrigo Pachano s/n

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032840366

TELÉFONO CELULAR: 0984651937

EMAIL INSTITUCIONAL: adolfo.guaman0123@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciatura en Turismo PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2004-06-28	1027-04-511730
CUARTO	Maestría en Tecnologías para la Gestión y Práctica Docente PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2015-06-25	1027-1586063038
CUARTO	Maestría en Gestión Turística de Recursos Culturales y Naturales UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID	2020-02-07	7241157736

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Gastronomía típica como motivación primaria del destino ciudad Ambato, Tungurahua, Ecuador	Retos Turísticos	La Habana – Cuba	2017
Co-autor	Gastronomic heritage in tourist destinations : Ambato Ecuador’s typical dishes	Proceeding. International Conference Marketing Tourism and Hospitality	Zúrich–Suiza	2017
Autor	Análisis del turismo accesible en la industria hotelera en la ciudad de Ambato	Dominio de las Ciencias	Bogotá Colombia	2019
Autor	Touristic virtual environment of Tungurahua Province.	In International Journal on: The Academic Research Community Publication	Thessaloniki, Greece	2018

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

Servicios personales, Turismo

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



HOJA DE VIDA DEL LECTOR 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Rodas

NOMBRES: Diana Alejandra

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 722220868

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 28 de Abril de 1986

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: 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	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

Anexo 3. Inventario Fichas INPC




 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
CÓDIGO					
IM-05-04-58-004- 21-00015					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cotopaxi			Cantón: La Maná		
Parroquia: Guasaganda			<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Guasaganda					
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X (Este): -0.8025818 Y (Norte): -79.1605081 Z(ALTITUD): 519 m.s.n.m					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla					
Código fotográfico: IMG_20210808_131823.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Caldo de gallina criolla			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
Mestiza			L1	Español	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronomía			Cotidiana y Festiva		
Breve reseña					

El caldo de gallina criolla o de campo es un plato representativo de la región sierra en el Ecuador, este plato podría tener presencia desde la época colonial, ya que pueblos antiguos lo consideraban un plato de gran valor se lo consumía en fechas especiales como festividades o celebraciones religiosas, es un plato tradicional sin embargo a través del tiempo ha tenido una variación por las técnicas de cocción y se han venido fusionando a forma de preparar a través de los años.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
Gallina criolla.					
Papa o yuca.					
Cebolla blanca, ajo, orégano.					
Sal, apio, perejil, sal.					
Preparación:					
Para la preparación, el ingrediente principal es una gallina criolla, es decir que sea criada en el campo y alimentada con maíz o productos naturales, para el caldo se pone a hervir la gallina, con las verduras ya picadas por varias horas. Antiguamente se cocinaba la gallina entera con las verduras, en una olla de barro ha leña durante el transcurso de la noche, ya que mediante la técnica de cocción, adquiere un sabor único.					
Una vez ya preparado el caldo de gallina se corta en presas, para el acompañado dependiendo la región puede servirse con papas o yucas cocinadas y picadillo de hierbas como: perejil, cebolla o cilantro.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta preparación se realiza de manera continua, ya que el plato es muy conocido y consumido frecuentemente por los comensales.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El caldo de gallina tiene un alcance a nivel nacional ya que es una preparación reconocida, de igual manera tiene una leve variación en el uso de ingredientes, dependiendo del territorio donde se consume.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Gallina de campo	Animal	Guasaganda, La Maná /Cotopaxi	Propio	
E2	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/ A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Martha Tipan	40 años	Ama de casa	Guasaganda	Guasaganda
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Esta preparación es transmitida de generación en generación, de modo que se busca conservar la manifestación para que no se pierda a través de los años.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación y técnicas de cocción son transmitidas mediante la enseñanza a las nuevas generaciones de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato tradicional, su consumo viene desde la época colonial con una cierta variación, ya que en el transcurso del tiempo se va fusionando, tanto en las técnicas de preparación y uso de ingredientes. De igual manera la preparación se va transmitida de generación en generación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El producto preparado en sí, tiene una sensibilidad al cambio baja ya que el plato es considerado cotidiano y a la vez festivo, de modo que su consumo se lo hace en festividades de las parroquias rurales, de igual manera es consumida de manera habitual, es decir día a día en los hogares.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Martha Tipan	Guasaganda	N/A	Femenino	40 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	IMG_20210808_131823.jpg	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
Inventariado por: Cristian Guamán		Fecha de inventario: 25/06/2021	
Revisado por: Ing. Sara Armijos		Fecha revisión: 30/06/2021	
Aprobado por: Ing. Sara Armijos		Fecha aprobación: 10/07/2021	
Registro fotográfico: Cristian Guamán			

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR</p>	CÓDIGO
			IM-05-04-58-004- 21-00015
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: La Maná	
Parroquia: Pucayacu		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pucayacu			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X (Este): -0.718434 Y (Norte): -79.1187173 Z (ALTITUD): 666 m.s.n.m			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Hornado			
Código fotográfico: IMG_20210711_094448.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	

Hornado	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Festiva	

Breve reseña		
<p>El hornado es parte de la tradición gastronómica de región Andina, hay diversidad de sabores, según cada ciudad se lo hace de un modo diferente, la cocción del cerdo y combinación de ingredientes, al igual que cada uno tiene una sazón diferente, este se lo hace en horno de leña de modo que adquiere un sabor único, se puede encontrar en el mercado local de Pucayacu.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <p>Cebolla blanca, comino, ajo sal, cerveza, achiote.</p> <p>Cebolla paiteña, tomate de riñón, lechuga.</p> <p>Mote papa o yuca.</p> <p>Carne de cerdo y cuero de cerdo.</p> <p>Preparación:</p> <p>Para la preparación, el ingrediente principal es el cerdo ya limpio, se hace cortes para adobar o aliñar con condimentos y verduras molidos como el ajo cebolla comino entre otros, se lo dejo reposar por un día para que la carne tome consistencia con el aliño, después se lo pone sobre una lata hecha para el mismo uso y se lo ingresa en un horno de leña. Se mantiene una cocción más o menos de una noche para a la mañana retirar el exceso de manteca, de igual manera se lo vuelve a ingresar para que tome consistencia. Se puede servir con mote, papa tortilla o yuca y ensalada esto varía dependiendo e lugar donde se consume.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Esta preparación tiempo atrás solo lo realizaba en festividades y celebraciones familiares como bautizos o matrimonios entre otros, en la actualidad la preparación es de una manera más continua, ya que se lo puede adquirir el plato los fines de semana en los mercados de la locales como de Pucayacu y La Maná, ya que es un plato muy apetecido por las personas nacionales o extranjeras.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance	Detalle del alcance	
	Local	El hornado se prepara a nivel de la región andina, de igual manera la preparación y los ingredientes varían dependiendo del territorio donde se consume.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne cerdo	Animal	Guasaganda, la Mana /Cotopaxi	Propio/ Compra	
E2	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Chusin	45 años	Propietaria de puesto de comida en el mercado local	Pucayacu	Pucayacu
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Esta preparación es transmitida de generación en generación, de modo que no se pierda a través de los años.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación y técnicas de cocción serán transmitidos mediante la enseñanza y costumbres a las nuevas generaciones de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Este plato es típico de la sierra, es así que es necesario mantener el apoyo sobre la cadena productiva del hornado para que se mantenga la tradición y técnicas de preparación, ya que en el transcurso del tiempo se va fusionando conocimientos y es necesario que la costumbre se a transmitiendo de generación en generación.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	El producto preparado tiene una sensibilidad al cambio medio, por la fusión y

	Media	variación de técnicas de preparación en el transcurso del tiempo.		
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Chusin	Guasaganda	N/A	Femenino	45 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	IMG_20210711_094448.jpg	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: Cristian Guamán		Fecha de inventario: 25/06/2021		
Revisado por: Ing. Sara Armijos		Fecha revisión: 30/06/2021		
Aprobado por: Ing. Sara Armijos		Fecha aprobación: 10/07/2021		
Registro fotográfico: Cristian Guamán				

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	CÓDIGO
			IM-05-04-58-004- 21-00015
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: La Maná	
Parroquia: El Carme n		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: El Carme n			
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X (Este): -0.9411101 Y (Norte): -79.217041 Z (ALTITUD): 219 m.s.n.m			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Maito

Código fotográfico: IMG_20210709_142229.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Maito	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Cotidiana y Festiva	

Breve reseña

El maito tiene una presencia prehispánica, es parte de la tradición gastronómica de algunos pueblos amazónicos y regiones, el producto es envuelto en hojas de bijao u otros y la preparación es a la brasa, en la antigüedad este plato se consideraba una comida de lujo y solo se preparaba en ciertas festividades y celebraciones religiosas ancestrales importantes, en la actualidad se consume habitualmente, hay una pequeña variación en las técnicas de preparación y combinación de ingredientes en la preparación del producto dependiendo el territorio donde se consume.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Pescado (tilapia u otra variedad).

Verdes, trozos de yuca.

Dientes de ajo, cebolla blanca.

Hojas de bijao.

Preparación:

El ingrediente principal para la preparación es el pescado como la tilapia u otra variedad, en el pescado se hace tres cortes pequeños para que absorba el aliño, el adobo es hecho a base de verduras y condimentos como cebolla, ajo, comino entre otros, para la cocción se lo agrega en una hoja de bijao envuelto y atado con la misma corteza de la hoja, y se pone a la brasa luego de unos minutos se lo saca y se lo puede servir

con yuca , plátano cocinado, palmito o encurtido.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta preparación tiempo atrás solo lo realizaba en festividades y celebraciones religiosas en la actualidad se lo prepara regularmente.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El maito tiene un alcance regional ya que es una manera tradicional de preparar alimentos más en la amazonia, la preparación varía significativamente un poco y su acompañado dependiendo del territorio donde se consume.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de pescado	Animal	El Carmen, la Mana /Cotopaxi	Propio	
E2	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Vega	40 años	Ama de casa	El Carmen	El Carmen
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Esta preparación es transmitida de generación en generación, de modo que no se pierda a través de los años.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación y técnicas de cocción serán transmitidos			

	Maestro-aprendiz	mediante la enseñanza a las nuevas generaciones de padrea a hijos.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este plato, es típico de la Amazonia, ya que el maito es una forma de preparar los alimentos, es una importante fuente de proteína, en la antigüedad la preparación solo se hacía con el pescado envuelto en hojas de bijao sin condimentos ni sal y a la brasa, en la actualidad se lo agrega sal ajo, cebolla entre otros condimentos, esta preparación se van transmitiendo de generación en generación.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	El producto preparado tiene una sensibilidad al cambio medio, por la fusión y variación de técnicas de preparación en el transcurso del tiempo.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Vega	El Carmen	N/A	Femenino	40 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	IMG_20210709_142229.jpg	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: Cristian Guamán			Fecha de inventario: 25/06/2021	
Revisado por: Ing. Sara Armijos			Fecha revisión: 30/06/2021	
Aprobado por: Ing. Sara Armijos			Fecha aprobación: 10/07/2021	
Registro fotográfico: Cristian Guamán				

Anexo 4. Guía de preguntas

Cuestionario de entrevista

Objetivo: La siguiente guía de preguntas se la realiza con la finalidad de conocer e identificar las manifestaciones y prácticas referentes al patrimonio alimentario que la población desarrolla y mantienen en interacción con su entorno natural vinculadas a la gastronomía, con fin de llevar a cabo un diseño y elaboración de una guía descriptiva del cantón.

Nombre del informante:

Edad:

Lugar:

Fecha:

Personas de la tercera edad

1. ¿A qué edad aprendió a preparar los alimentos?
2. ¿Ha heredado técnicas y saberes de sus padres o abuelos para la preparación de sus alimentos?
3. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años?
4. ¿Recuerda qué materiales (utensilios) usaban hace años atrás, que ya no lo hacen las generaciones actuales para la preparación de los alimentos?
5. ¿De dónde se obtenían los ingredientes para su cocina o preparación de los platillos?
6. ¿Cuáles son las tradiciones que existen en su parroquia?
7. ¿Qué alimentos o bebidas se consumían dentro de ellas (tradiciones)?

Agricultores

1. ¿Qué tipos de productos agrícolas cultiva?
2. ¿Qué conocimientos o técnicas agrícolas ha adquirido de generaciones pasadas (de padres o abuelos) para cultivar o cosechar?
3. ¿Tiene algún significado o fecha en especial para sembrar?
4. ¿Conoce alguna tradición, en referencia a la siembra o cosecha de los productos?
5. ¿Piensa que ha desaparecido o está en amenaza algún producto agrícola del territorio?
6. ¿Qué tipo de productos sembraban sus padres o abuelos, para el uso en la preparación de los alimentos?

7. ¿Específicamente en qué lugar comercializa frecuentemente sus productos?
8. ¿En qué temporada comercializa o gana más económicamente distribuyendo sus productos?

Anexo 5. Listado de actores

Actores	
Sra. Luz Tipan	Habitante Pucayacu
Sra. María Vega	Habitante El Carmen
Sra. Marisol Chusin	Habitante El Carmen
Sra. Martha Tipan	Habitante Guasaganda
Sra. Edith Escudero	Habitante Pucayacu
Sr. Manuel Chusin	Habitante Guasaganda
Sr. Abel Ayala	Habitante Pucayacu
Sr. Elías Vera	Habitante La Maná
Sr. María Pilaguano	Habitante Guasaganda
Sr. Enrique Calvopiña	Habitante Guasaganda
Sra. Zoila Larios	Habitante Pucayacu
Sr. Anderson Vargas	Habitante Pucayacu
Sra. Carmen Ayala	Habitante Guasaganda
Sr. Luis Tipan	Habitante El Carmen
Sr. Pedro Pastuña	Habitante El Carmen
Sra. Roció Flores	Habitante El Carmen
Sr. Ignacio Guango	Habitante La Maná
Sra. Rosa Pastuña	Habitante La Maná
Sr. Miguel Pastuña	Habitante El Carmen
Sra. Marisol Chusin	Habitante La Maná