



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE LICENCIATURA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE
COTOPAXI”**

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

AUTORA:

Almache Almache Sharon Vanesa

TUTOR:

Chicaiza Ronquillo José Eliecer Abg. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Sharon Vanesa Almache Almache, con cédula de ciudadanía No. **0550224570** declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “Guía Gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi”, siendo el Abogado Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo, Tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Latacunga, 02 de agosto del 2021

Sharon Vanesa Almache Almache
Estudiante
CC: 0550224570

Abg. Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo
Docente Tutor
CC: 0501423131

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **ALMACHE ALMACHE SHARON VANESA**, identificada con cédula de ciudadanía **0550224570** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ingeniero PhD. 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 **Licenciatura en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “**Guía gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi**”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico. –

Inicio de la carrera: octubre 2016 – marzo 2017

Finalización de la carrera: abril 2021 – agosto 2021

Aprobación en Consejo Directivo. – 20 de mayo del 2021.

Tutor: Abg. Mg. Chicaiza Ronquillo José Eliecer

Tema: “Guía gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi”

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

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

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

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.

- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- e) 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 la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 2 días del mes de agosto del 2021.

Sharon Vanesa Almache Almache
LA CEDENTE

Ing. PhD. Cristian Tinajero Jiménez
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”, de Almache Almache Sharon Vanesa, de la carrera de Licenciatura 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, 02 de agosto del 2021

Abg. Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo

DOCENTE TUTOR

CC: 0501423131

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: **Almache Almache Sharon Vanesa**, con el título del Proyecto de Investigación: **“GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

Latacunga, 02 de agosto del 2021

Lector 1 (Presidente)
Ing. Sara Armijos Ango
CC: 1803993995

Lector 2
Ing. Rodolfo Mendoza Poma
CC: 1710448521

Lector 3
Ing. Daniela Rodas Vinueza
CC: 1722220868

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme salud y vida y sobre todo ser el soporte y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y debilidad. Al mismo tiempo, agradezco de manera especial a mis padres Martha y Jaime quienes me apoyaron incondicionalmente en toda mi etapa de formación profesional, ya que gracias a su esfuerzo he logrado culminar mis estudios.

De igual manera doy gracias a los docentes de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, por sus enseñanzas y conocimientos compartidos a lo largo de mi preparación profesional.

De la misma forma agradezco al Abg. Mg. Eliecer Chicaiza tutor de tesis, quien me ha guiado con su paciencia y rectitud como docente y los habitantes del cantón Saquisilí por su valioso aporte para mi investigación.

Sharon Almache

DEDICATORIA

La presente tesis la dedico a mis padres Martha y Jaime porque ellos siempre estuvieron a mi lado brindándome consejos y palabras de aliento para que siga adelante gracias a su amor, paciencia y esfuerzo he logrado culminar hoy mi carrera profesional.

A mis hermanos Jessica, Mayra, Ana y Jaime por estar presentes acompañándome y por el apoyo moral que me han brindado a lo largo de esta etapa.

A todas las personas que ha hechos que esta investigación se realice con éxito y sobre todo aquellas personas que compartieron sus conocimientos.

Sharon Almache

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

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

Autor: Sharon Vanesa Almache Almache

RESUMEN

La presente investigación inició con la realización de un diagnóstico situacional en el cantón Saquisilí, con el objetivo de conocer la situación actual en la que se encuentra el lugar, dentro de los cuatro ámbitos: sociocultural, económico, ambiental y turístico, los mismos que aportaron con resultados positivos para el desarrollo de la investigación. Se realizó el levantamiento de la información en el Municipio de Saquisilí y en los diferentes GAD parroquiales, así como también del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del año 2014-2019. Es importante señalar que, en el Cantón Saquisilí la principal actividad económica es la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, que comprende el 55.2%, mientras que el 4.7% se dedica a otras actividades en las que se encuentran, las actividades gastronómicas y turística considerándose baja, sin embargo, el lugar también se dedica a diferentes actividades como: comercio al por mayor y menor, construcción, enseñanza, industrias manufactureras, actividades de recreación entre otras. El cantón cuenta con una población de 25.320 habitantes de la cual el 53% son mujeres mientras que el 42% son hombre distribuidos en sus cuatro parroquias los cuales son Saquisilí (la matriz), Canchagua, Cochapamba y Chantilín. La metodología utilizada en el presente proyecto es de enfoque cualitativa, aplicándose de igual forma técnicas como la observación directa, entrevista, guía de preguntas que ayudaron en el desarrollo de la investigación. Posteriormente, se realizó un inventario para el cual se utilizó las fichas extraídas del instructivo INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), A4 de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, donde se anotó datos importantes, de tal manera que podamos analizar cultura y patrimonio a través de la información obtenida de las entrevistas dirigidas a los actores claves, obteniendo como resultado 19 platos típicos los cuales 5 platos pertenecen a la gastronomía festiva y 13 platos pertenecen a la gastronomía cotidiana. Las fichas engloban toda la información relevante que fue necesaria para realizar el inventario, con ellos se desea conocer los platos típicos que existen en el cantón. Finalmente, toda la información recolectada fue sistematizada con la creación de la Guía gastronómica del cantón Saquisilí, la misma que incluye información detallada de los platos típicos con sus ingredientes y su preparación.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial, gastronomía, guía gastronómica, cultura.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TOPIC: "SAQUISILÍ CANTON GASTRONOMIC GUIDE OF COTOPAXI PROVINCE"

Author: Sharon Vanesa Almache Almache

ABSTRACT

This research has begun with a situational diagnosis in the canton of Saquisilí, in order to know the current situation of the place, within the four areas: socio-cultural, economic, environmental and tourism, which provided positive results for the development of the research. The information was collected in the Municipality of Saquisilí and in the different parish GADs, as well as the Development and Land Management Plan (PDOT) of the year 2014-2019. It is important to note that, in Saquisilí Canton the main economic activity is agriculture, livestock, forestry and fishing, which comprises 55.2%, while 4.7% is dedicated to other activities in which are, gastronomic and tourism activities being considered low, however, in the place is also dedicated to different activities such as: wholesale and retail trade, construction, teaching, manufacturing industries, recreational activities among others. The canton has a population of 25,320 inhabitants of which 53% are women while 42% are men distributed in its four parishes which are Saquisilí (the matrix), Canchagua, Cochapamba and Chantilín. The methodology used in this project is of qualitative approach, applying techniques such as direct observation, interview, question guide that helped in the development of the research. Subsequently, an inventory was made using the cards extracted from the INPC (National Institute of Cultural Heritage, A4 of knowledge and uses related to nature and the universe, where important data was noted, so that, culture and heritage can be analyzed through the information obtained from the interviews with key actors, resulting in 19 typical dishes, 5 of which belong to the festive gastronomy and 13 dishes belong to everyday gastronomy. The cards include all the relevant information that was necessary to carry out the inventory, with them we want to know the typical dishes that exist in the canton. Finally, all the information collected was systematized with the creation of the Gastronomic Guide of the canton Saquisilí, which includes detailed information of the typical dishes with their ingredients and preparation.

Key words: cultural heritage, gastronomy, gastronomic guide, culture.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
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 FIGURAS	xv
1. INFORMACIÓN GENERAL.	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	3
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	4
5. OBJETIVOS:	5
5.1. Objetivo General.....	5
5.2. Objetivos Específicos.....	5
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	6
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	7
7.1. Marco legal.....	7
7.2. Marco Teórico	8
7.2.1. Cultura	8
7.2.2. Patrimonio Cultural	8
7.2.3. Clasificación del Patrimonio Cultural.....	10
7.2.4. Patrimonio Intangible y su valor para los Pueblos	12

7.2.5. Inventario del Patrimonio Cultural Intangible	13
7.2.6. Turismo Gastronómico	13
7.2.7. Patrimonio Alimentario	14
7.2.8. Gastronomía.....	15
7.2.9. Tipos de Gastronomía.....	16
7.2.10. La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial	18
7.2.11. Guía gastronómica.....	19
8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....	19
9. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	20
9.1. Protocolo investigativo.....	20
9.2. Objetivo 1	20
9.2.1. Investigación documental	21
9.2.2. Método deductivo - inductivo	21
9.2.3. Técnicas e instrumentos.....	21
9.3. Objetivo 2	22
9.3.1. Investigación de campo	22
9.3.2. Método etnográfico	22
9.3.3. Técnicas e instrumentos.....	23
9.4. Objetivo 3	32
9.4.1. Investigación Descriptiva.....	32
9.4.2. Método Sintético	32
9.4.3. Técnicas e instrumentos.....	33
10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	33
10.1. Reseña Histórica	33
10.1.1. Diagnóstico Situacional de la zona.	33
10.1.2. Diagnóstico Sociocultural	34
10.1.3. Diagnóstico Económico	36

10.1.4. Diagnóstico Ambiental	38
10.1.5. Diagnóstico Turístico.....	39
10.2. Inventario de la Gastronomía del Cantón Saquisilí.	41
10.3. Interpretación de resultados	47
10.4. Análisis de los Platos Inventariados	48
10.5. Diseño de la Guía.....	53
10.5.1. Estructura de la guía	53
10.5.2. Características físicas de la guía	54
11. IMPACTOS	55
11.1. Impacto técnico.....	55
11.2. Impacto social.....	55
12. PRESUPUESTO	56
13. CONCLUSIONES.....	57
14. RECOMENDACIONES	58
15. REFERENCIAS	59
16. APÉNDICE.....	66
Apéndice 1 Aval de Traducción del resumen al idioma inglés.	66
Apéndice 2 Hoja de vida Tutor	67
Apéndice 3 Hoja de vida del investigador.....	68
Apéndice 4 Hoja de vida Lector 1	69
Apéndice 6 Hoja de vida Lector 3	71
17. ANEXOS	72
Anexo 1. Inventario de fichas INPC.....	72
Anexo 2. Guía de preguntas	123
Anexo 3. Fotografías de la salida de campo.....	125

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Beneficiarios Directos e Indirectos	3
Tabla 2. Sistematización de tareas.....	6
Tabla 3. Ámbitos del Patrimonio Intangible	11
Tabla 4. Información General	34
Tabla 5. Antecedente Socio- Cultural.....	34
Tabla 6. Diagnóstico Sociocultural	35
Tabla 7. Diagnóstico Económico	36
Tabla 8. Diagnóstico Ambiental	38
Tabla 9. Diagnóstico Turístico.....	39
Tabla 10. Registro de la gastronomía representativa del cantón Saquisilí.....	42
Tabla 11. Resultado de las parroquias inventariadas.	45
Tabla 12. Análisis y resultados de las fichas INPC	46
Tabla 13. Platos Inventariados	48
Tabla 14. Presupuesto	56

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Encabezado y Datos de localización.....	24
Figura 2. Fotografía Referencial	25
Figura 3. Datos de Identificación.....	26
Figura 4. Descripción.....	27
Figura 5. Portadores/Soporte	29
Figura 6. Valorización.....	30
Figura 7. Interlocutores	30
Figura 8. Anexos.....	31
Figura 9. Observaciones	31
Figura 10. Datos de control	31
Figura 11. Ubicación geográfica del área de estudio.....	34
Figura 12. Sensibilidad al cambio.....	47
Figura 13. Runaicho	48
Figura 14. Hornado	48
Figura 15. Caldo de cuy o conejo	49
Figura 16. Cuy asado	49
Figura 17. Caldo de Borrego	49
Figura 18. Mote con fritada	49
Figura 19. Tortillas de maíz.....	50
Figura 20. Papas con caucara.....	50
Figura 21. Tripas mishqui	50
Figura 22. Papas con librilla.....	50
Figura 23. Chaguarmishqui	51
Figura 24. Caldo de bolas.....	51

Figura 25. Locro de zapallo.....	51
Figura 26. Cuajada.....	51
Figura 27. Tortillas de maíz de dulce.....	52
Figura 28. Caldo de menudo de cerdo.....	52
Figura 29. Cocinado.....	52
Figura 30. Zambo de dulce.....	52
Figura 31. Cauca de maíz.....	53

1. INFORMACIÓN GENERAL.

Título: Guía gastronómica del Cantón Saquisilí de la Provincia de Cotopaxi

Lugar de ejecución: Cantón Saquisilí, Provincia Cotopaxi. Zona 3.

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Licenciatura en Ecoturismo

Proyecto vinculado: Rutas Gastronómicas de la Provincia de Cotopaxi.

Equipo de Trabajo.

Tutor: Ab. José Eliecer Chicaiza Ronquillo. Mg

Correo: jose.chicaiza@utc.edu.ec

Alumno: Sharon Vanesa Almache Almache

Correo institucional: sharon.almache4570@utc.edu.ec

Área de Conocimiento: Humanidades y Arte

Sub área: Humanidades

Línea de Investigación: Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales

Sub línea de Investigación de la carrera: Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El presente trabajo de investigación es de gran interés, pues trata de levantar información gastronómica desde una fuente viva como son aquellos conocimientos y saberes ancestrales. Es importante hablar de gastronomía porque forma parte de la cultura de un pueblo, que no siempre se relaciona al acto de alimentarse, sino a través de ella se conoce tradiciones, creencias, ritos, costumbre y hábitos asociados a la gastronomía. Por esta razón con este estudio se pretende aportar al rescate de las diferentes prácticas culinaria, productos que se utilizan como ingredientes y formas de preparación la cuales se transmiten de generación en generación.

La investigación será de gran utilidad porque permite conocer la gastronomía típica del cantón Saquisilí, de igual manera la importancia del patrimonio cultural inmaterial, el cual se transmite de generación en generación.

Esta investigación dará a conocer datos importantes sobre los platos típicos del cantón Saquisilí a través del diseño de una guía gastronómica teniendo en cuenta que la información es adquirida de actores claves y personas vinculas al ámbito gastronómico del cantón.

En consecuencia, esta investigación es una herramienta de información para la población en general, turistas nacionales y extranjeros que visiten el lugar, ya que en la guía se encuentra plasmada los platos típicos más representativos del cantón, los ingredientes y preparación de cada plato.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Los beneficiarios directos son los turistas nacionales y extranjeros y las personas que habitan el cantón Saquisilí; dado que la información recopilada queda plasmada en la guía gastronómica, la cual será un instrumento informativo, además un apoyo para aquellos viajeros que visitan el cantón. Los beneficiarios indirectos son los estudiantes de la F- CAREN; debido a que la guía brinda información de la gastronomía representativa, así como también los procesos gastronómicos e ingredientes de cada plato, a su vez servirá como una fuente de consulta para los estudiantes de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

Tabla 1. Beneficiarios Directos e Indirectos

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
Turistas nacionales: 42.720	Turistas extranjeros: 4.800
Habitante del Cantón Saquisilí: 25.320	
Habitantes del cantón: Hombre: 11.957 Mujeres: 13.363	
Investigador: 1	
BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
Estudiantes de la F- CAREN: 2440	
Estudiantes de la Carrera de Turismo: 400	

Nota: (INEC, 2010) Universidad Técnica de Cotopaxi (2020). (GAD Saquisilí, 2021)

Elaborado por: Sharon Almache

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Según (Berenice, 2016) en su blog menciona que:

“La Riqueza Gastronómica del país se está perdiendo debido a que las nuevas generaciones no están interesadas en aprender las recetas tradicionales que en algunos casos datan de la cultura prehispánica”, señaló la integrante del centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad de Veracruz (p. 1).

La Cultura Gastronómica se ha ido perdiendo debido a la llegada de turistas o visitantes que deciden quedarse como residentes y deciden incluir su cultura gastronómica, esto ha generado que los platos tradicionales y típicos ya no sean lo primordial al momento de elegir una opción culinaria (Arandia, al et, 2019, p. 1).

Según (Salazar, 2013) en su investigación menciona:

Que al realizar una encuesta a 399 ambateños menciona que el 81% de la población conciden que la gastronomía típica se está perdiendo debido al bajo interés por las culturas y tradiciones nacionales, también que el 52% de la población conoce muy poco la preparación ancestral de los platos típicos (p. 83).

Los factores antes mencionados influyen sobre gastronomía del cantón Saquisilí, la cual no es muy apreciada por la presencia de comida rápida, el desconocimiento por parte de los turistas que visitan el cantón, la poca información de la gastronomía típica del cantón Saquisilí y de igual forma el desinterés de las nuevas generaciones en mantener el conocimiento de su propia herencia cultural.

5. OBJETIVOS:

5.1.Objetivo General

Diseñar una guía gastronómica, a través de métodos y técnicas de investigación para la difusión de la diversidad gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

5.2.Objetivos Específicos

- Elaborar un diagnóstico situacional, mediante la recopilación de información primaria y secundaria para conocer las condiciones actuales del área.
- Realizar un inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del sub-ámbito gastronomía, aplicando las fichas del INPC, para la identificación y clasificación de la gastronomía del sector.
- Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la guía gastronómica del cantón Saquisilí.

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

Tabla 2. Sistematización de tareas.

Objetivos	Actividades	Resultado	Medios de verificación
1. Elaborar un diagnóstico situacional, mediante la recopilación de información primaria y secundaria para conocer las condiciones actuales del área.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica • Análisis de datos. • Elaboración de un banco de preguntas para la entrevista. 	100 % revisión bibliográfica y análisis al PDOT del cantón. Diseño del bando de preguntas.	Revisión bibliográfica: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Saquisilí 2014-2019, información general (pág. 29), diagnóstico sociocultural (pág. 28), diagnóstico económico (pág. 33), diagnóstico ambiental (pág. 34), diagnóstico turístico (pág. 36).
2. Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial del sub-ámbito gastronomía, aplicando las fichas del instructivo del INPC, para la identificación y clasificación de la gastronomía del sector.	<ul style="list-style-type: none"> • Salidas de campo. • Selección de actores claves. • Entrevistas • Aplicación de las fichas INPC. • Fotografías de la gastronomía. 	4 Salidas de campo 8 Mercados de cantón 1 Restaurante 14 Entrevistas 19 Fichas aplicadas 30 Fotografías	Fichas del INPC: A4. conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, subámbito gastronomía. (anexo 1) Entrevistas: se aplicó a 14 personas vinculadas al ámbito gastronómico del cantón. (anexo 2) Fotografías: (Tabla 13) platos inventariados.
3. Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la guía gastronómica del cantón Saquisilí.	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de la información. • Elaboración de la guía gastronómica 	19 platos representativos 19 fotografías	Platos típicos: 19 platos más representativos del cantón. Medios tecnológicos (Tics): software de diseño CANVA.

Elaborado por: Sharon Almache

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

7.1.Marco legal

Para el avance de la investigación es importante tener en cuenta la sustentación legal la cual permite entender el valor del patrimonio cultural inmaterial. Es por ello que los artículos 21, 22, 23 y 25 argumenta que los individuos: Tienen derecho a formar y conservar su propia identidad cultural, así como también deliberar sobre su pertenencia a una o varias comunidades, teniendo en cuenta la libertad estética y difusión de sus propias expresiones culturales; tienen el derecho a florecer su capacidad creativa, así como beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales al igual que tienen derecho a propagar en el espacio público las memorias y expresiones culturales sin más limitaciones decretadas por la ley (Constitucion de la Republica del Ecuador, 2008, p. 14).

Por esta razón se fijan derechos, obligaciones y beneficios que los individuos deben comprender para ser partícipes de una cultura, manifestando sus capacidades dentro de los ámbitos patrimoniales existentes, además cuentan con el libre acceso a espacios públicos los cuales le permitan esparcir sus propias expresiones culturales sin dejar de lado el contacto directo con las manifestaciones culturales.

Por otra parte la (Ley de Patrimonio Cultural, 2004) en el artículo 4 literales a y b señala que:

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, mantendrá el ejercicio de “averiguar, mantener, proteger, recuperar, exponer y promover el Patrimonio Cultural en el Ecuador”; así como regularizar conforme a la ley todas las actividades que se realicen en el país y consolidar la continuidad de todos los bienes que constituyen el Patrimonio ya sean de propiedad pública o privada (p. 1).

Los Bienes Patrimoniales son importantes porque muestra la identidad cultural de una comunidad o colectivo, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural debe realizar registros que permitan preservar y conservar los bienes patrimonios existentes en una localidad, los cuales corren el riesgo de desaparecer, por ende, la promoción permitiría la continuidad del conocimiento gastronómico que se trasmite de generación en generación.

7.2.Marco Teórico

7.2.1. Cultura

“La Cultura está conformada por una serie de objetos materiales y no materiales que no se agotan inmediatamente, no se inventa, pero se forjan a lo largo del tiempo y siempre están cambiando conforme a las nuevas condiciones de la vida colectiva” (Malo González, 2014, p. 15).

La Cultura no solo son los rasgos que distinguen a un grupo social; sino también las costumbres, los conocimientos, la manera de ser, los rituales, la religión, la vestimenta y gastronomía, son aspectos que se incluyen en la cultura porque es el alma de una nación y defenderla es luchar por la identidad nacional.

7.2.2. Patrimonio Cultural

El Patrimonio Cultural es una construcción social, en un sentido de apropiación, de pertenecía que se construye en la relación social entre sujeto y objeto, no es absoluto, es relativo y cambiante en el tiempo y espacio.

El Patrimonio Cultura es el conjunto de bienes tangibles e intangibles que representan los valores, la cosmovisión y los ideales de una comunidad, se establece como una fuente de inspiración y de identidad (Mera et al. 2018, p. 4). Es el legado que permite distinguir la cultural

propia de la ajena, es creación humana, es la acumulación de la cultura que identifica a una sociedad y colectivo (Rojas, 2019, p. 123).

El Patrimonio es el legado cultural que se recibe de los antepasados, se vive en el presente y se trasmite a las generaciones futuras; son bienes culturales que fortalecen el sentido de identidad y pertenencia a una comunidad, es una riqueza frágil y es esencial para fomentar la paz y el crecimiento social y económico sostenible.

La (Unesco, 2010) argumenta que el Patrimonio:

El Patrimonio Cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, también comprende las expresiones vivas heredadas y transmitidas a las futuras generaciones, dentro de esta categoría se aprecian “tradiciones orales”, “artes del espectáculo”, “usos sociales”, “rituales”, “actos festivos”, “conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo” y “saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional” (p. 1).

La Convención de la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial propone 5 ámbitos generales que permiten inventariar el patrimonio de un lugar, sin embargo, se aprecian varias categorías dependiendo del país por lo que se agregan sub-ámbitos como: “juegos y deportes tradicionales” las “peregrinaciones” las “tradiciones culinarias” la “cría de animales” o los “lugares de la memoria”.

El Instructivo de fichas y registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial argumenta que; Patrimonio Cultural se clasifica en: Patrimonio Material o Patrimonio Tangible y Patrimonio Inmaterial o Patrimonio Intangible (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011, p. 33).

7.2.3. Clasificación del Patrimonio Cultural.

7.2.3.1. Patrimonio Materia o Patrimonio Tangible

El Patrimonio Cultural es la herencia tangible de los pueblos ancestrales, son bienes expuestos a deteriorarse por las condiciones y factores externos que afectan a su integridad física.

Este se divide en:

Bienes Muebles: “Son aquellos objetitos producidos por el hombre son objetos susceptibles a ser movilizados y su clasificación, varía de acuerdo con las legislaciones propias de cada región o país” (INPC, 2011, p. 7).

Bienes Documentales: “Constituye documentos históricos que tiene por objetivo registrar, transmitir y conservar información histórica que por sus características son consideradas como patrimonio” (INPC, 2011, p. 10).

Bienes Arqueológicos: “Corresponden a las evidencias materiales que dejaron las sociedades que habitaron el actual Ecuador, se encuentran en la superficie, enterrados o bajo el agua” (INPC, 2011, p. 13).

Bienes Inmuebles: “Son aquellas obras o producciones humanas, no se pueden trasladar de un lugar a otro” (INPC, 2011, p. 16).

7.2.3.2. Patrimonio Inmaterial o Patrimonio Intangible

Los Bienes Intangibles son bienes culturales vivos, conocimientos, actividades, elementos no materiales, que tiene testimonio de una sociedad en el pasado, además son tradiciones dentro de la cultura de una comunidad.

(Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2008) en el Art. 2 conceptualiza el Patrimonio Cultural Inmaterial como:

Las practica, costumbres, memorias, conocimientos y recurso, junto con los utensilios, objetos, artefactos y espacios, sean aceptados como parte del Patrimonio Cultural, por lo que se transmite de una generación otra, es reconstruido periódicamente por las sociedades y grupos con relación a su entorno, impulsa el significado de identidad y continuidad, además, fomenta el respeto por la diversidad cultural y la iniciativa humana (p. 2).

El Patrimonio Cultural Imaterial es el encargado de contar las forma de vida actual de las comunidades, grupos o sociedades, mediante manifestaciones culturales intangibles como son las tradiciones de un pueblo, la música, rituales, creencias, costrumbres, la gastronomía entre otras.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial 2003 considera como parte de la metodología de identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales denominadas ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Tabla 3. Ámbitos del Patrimonio Intangible

PATRIMONIO INMATERIAL O INTANGIBLE	
<i>Ámbito</i>	<i>Definición</i>
<i>(Ámbito 1)</i> Tradiciones y expresiones orales	Son conocimientos manifestados en mitos, leyendas, cuentos que se transmiten de una generación a otra de forma oral.
<i>(Ámbito 2)</i> Artes del espectáculo	Son representaciones de danza, música, teatro, juegos y otras expresiones relacionadas a los espacios públicos y privados.
<i>(Ámbito 3)</i> Uso sociales, rituales y actos festivos	Son manifestaciones y representaciones culturales como festividades religiosas o profanas desarrolladas en distintos lugares y épocas.
<i>(Ámbito 4)</i>	Son conocimientos, técnicas y prácticas que están asociadas a las creencias de un lugar,

Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	relacionando la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, entre otros los cuales se transmite de generación en generación.
<i>(Ámbito 5)</i>	Son conocimientos y saberes que acceden a fabricar objetos o productos artesanales, empleando los diferentes instrumentos para su elaboración.
Técnicas artesanales tradicionales	

Nota: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011)

Elaborado por: Sharon Almache

7.2.4. Patrimonio Intangible y su valor para los Pueblos

La (Unesco, 2019) en su libro Patrimonio vivo y Pueblos Indígenas menciona que:

El Patrimonio Cultural Inmaterial o patrimonio vivo es importante; porque configura lo que somos, lo que valoramos y nuestra forma de ver y actuar en el mundo, es dinámico y tiene la capacidad de cambiar y evolucionar conforme se transmite de una generación a otra, es fundamental porque promueve la cohesión social, el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana (p. 5).

El legado cultural de una comunidad es generadora de riqueza y de mejorar las condiciones de vida, consolida su identidad en el marco del respeto a la diversidad cultural, su finalidad es conocer y explorar nuevos horizontes los cuales son interesantes al momento de viajar y entender el patrimonio cultural de una localidad (Oliviera, 2011, p. 663).

El Patrimonio Cultural es un indicador valioso e importante porque muestra la relación que tiene la gente con la historia y sus legados ancestrales. Además, es parte fundamental de la identidad de una comunidad y a nivel individual, salvaguarda y protege los bienes culturales para las futuras generaciones, es considerado como objeto de estudio y fuente de experiencia emocional para todos aquellos que lo usen o lo visiten.

7.2.5. Inventario del Patrimonio Cultural Intangible

“Los Inventarios del Patrimonio Cultural son recurso empleados para localizar, atestiguar y visibilizar los bienes y manifestaciones propias de las comunidades y colectivos” (MinCultura, 2013, p. 3).

Sin embargo la (Unesco, 2011) menciona que:

“Los Inventarios pueden aprovecharse como apoyo para exponer planes precisos de salvaguardia del patrimonio inventariado, los inventarios forman parte de la salvaguardia del patrimonio, porque crean conciencia en el público con relación a dicho patrimonio” (p. 1).

En el Inventario del Patrimonio Cultural es preciso identificar el ámbito al cual pertenece. Según el Instructivo del Patrimonio Cultural Inmaterial se emplea las fichas de registro del Ámbito 4 de Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, sub ámbito gastronomía. Estos registros son de gran importancia porque permiten tomar acciones con el fin de salvaguardar el Patrimonio Cultural de un lugar (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

7.2.6. Turismo Gastronómico

La Gastronomía es considerada un recurso que forma parte de la historia de los pueblos y sus comunidades. “Es capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas, consolidando lo moderno en el ámbito urbano y lo tradicional en las áreas rurales” (Falcón et al. 2018, p. 3). De hecho, implica una transferencia de conocimientos y de información acerca de la gente, la cultura, las tradiciones y la identidad del lugar.

El Turismo se caracteriza, cada vez más como una actividad que proporciona al viajero una oportunidad de enriquecimiento personal y cultural. La gastronomía se afirma como un elemento importante de diversificación y como herramienta de definición de marca y de imagen de un

territorio. Dando lugar a los “*foodies*” identificados como aquellos turistas que se demuestran sensibles a los patrimonios alimentarios de los destinos que visitan y que entienden la gastronomía como una expresión compleja y cultural (Hernández, et al. 2015, p. 1).

Los Turistas Gastronómicos, perciben el arte del buen comer, son indicadores de novedosas tendencias de consumo, se consagran a recorrer el mundo experimentando y descubriendo la gastronomía representativa de cada territorio y son participes en la preparación de alimentos (Monsalve , 2018, p. 5).

El Turismo Gastronómico resulta en la actualidad una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna en donde el hecho de ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial y su finalidad es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de los alimentos (Leal, 2017, p. 7).

El Turismo Gastronómico es una oportunidad de experimentar la cultura alimentaria y disfrute de ingredientes y platos locales creados en clima, cultura, costumbres, tradiciones e historia del destino de estancia. Por esta razón la gastronomía de un lugar, país o comunidad está encaminada a promocionar las delicias de una zona, siendo la motivación principal del viaje. Su particularidad es netamente degustar de la cocina típica, tradicional del lugar visitado.

7.2.7. Patrimonio Alimentario

La Cultura Alimentaria es el “conjunto de representaciones, creencias, conocimiento, prácticas heredadas y aprendidas que están asociadas a la alimentación, es un ente simbólico para una comunidad” (Veramendi, 2019, p. 308). Son alimentos registrados como gastronomía típica la cual guarda secretos en sus ingredientes y la manera de preparar los alimentos, el Patrimonio Alimentario permite preparar alimentos y bebidas representativas, para lo cual los ingredientes que

se consumen, son productos aborígenes, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 2). La Cultura Alimentaria de los pueblos es muy importante conocerla porque son prácticas y conocimiento que deben transmitirse a las nuevas generaciones para que no se pierdan con el pasar del tiempo.

El Patrimonio Alimentario se constituye de todo aquel alimento con importancia simbólica cultural e identidad que tiene un país o territorio, el alimento patrimonial no solo se relaciona a la preparación de los platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utiliza como ingredientes (Páez, 2015, p. 19). Se transmite de generación en generación y se recrea en la cotidianidad de un grupo social lo que hace posible su vigencia.

El Patrimonio Alimentario menciona que los productos aborígenes son utilizados para preparar comidas representativas, además se relaciona al conocimiento, técnica, tradición y preparación de cada plato son importantes porque reflejan la historia a través de los productos con los que se preparan los platos del día a día.

7.2.8. Gastronomía

“El concepto de gastronomía nació en el siglo XIX con el término que proviene del griego “Gaster” que significa estómago y “Gnomos” que significa conocimiento o ley (Triviño et al. 2019, p. 2).

La Gastronomía es la formación, entre cultura y alimento, que se entiende como “el arte del bien comer, de saber valorar la comida o como el arte de cocinar para facilitar el mayor placer a los que comen” (Moreira, 2006, p. 4). No es únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que abarcan costumbres alimentarias, tradiciones, procesos y estilos de vida que la define como patrimonio.

Según (Fusté-Forné, 2016) en su reporte: Los paisajes de la Cultura la Gastronomía y el Patrimonio Culinario menciona que :

La Gastronomía es un “símbolo territorial, un modelo que representa la cultura y la naturaleza que nos define como personas arraigadas a un lugar” a su vez es la identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos o las forma de consumir o servir los alimentos (p. 4). Está estrechamente relacionada con la evolución del hombre en su proceso de civilización y su forma de conseguir los alimentos, en la prehistoria cazaban a los animales y comían frutos, raíces, hojas y tallos, los cuales comían crudos, luego asaban los alimentos cuando descubrieron el fuego, en la edad antigua dependiendo el pueblo comían los alimentos crudo, hervido o asado (Espinoza, 2017, p. 17).

La Gastronomía es una representación de las raíces de un grupo social que plasma cualidades de un plato, a través de las formas de cultivo y preparación de la materia prima. Además, es la conexión entre la tradición y el deleite de la cocina. Hoy en día, la gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos para viajar a otro destino, sea nacional o internacional, logrando convertir el lugar en un atractivo turístico gastronómico, pues permite conocer otras culturas a través de los alimentos que se degustan. Además, se relaciona con el modo de vida de un individuo en el que interviene su educación y su cultura.

7.2.9. Tipos de Gastronomía

7.2.9.1. Gastronomía Ecuatoriana

La Cocina Ecuatoriana empieza a ser reconocida por sus atributos y de igual manera por la pluriculturalidad, la variedad de climas, la variación de especie y productos que se encuentran en el país. Además, es la mezcla del legado indígena como el europeo. El Ecuador accede a tres

diferentes recursos culinarios, el pescado por la costa; los andes con productos como el maíz, papas, la amazonia con especies exóticas etc. La cocina gira en torno a estas tres fuentes, logrando que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. (Mera et al. 2018, p. 2).

El Ecuador posee una riquísima y abundante cultura gastronómica teniendo como protagonista a los aborígenes quienes hacían uso de cazuelas de barro entre otros instrumentos. Es por ello que la cocina ecuatoriana es el resultado de la mezcla de las tradiciones ancestrales y las costumbres que invadieron el continente.

7.2.9.2. Gastronomía Ancestral

Se trata de una práctica culinaria antigua que une ingredientes autóctonos que han sido herencia de los antepasados, se transmite de padres a hijos logrando el mestizaje de sabores dentro del aspecto cultural (Lainez, 2015, p. 17).

La Gastronomía Ancestral es un testimonio de mestizaje de sabores y conocimientos de un pasado que identifica a un pueblo, además menciona los medios en que fueron creadas la comida del día a día.

7.2.9.3. Gastronomía Tradicional

Según (Pantoja, 2019) argumenta que:

La comida tradicional son alimentos con historia, es un modo que permite manifestar el concepto histórico y cultural de los pueblos, autorizando la mezcla de conocimiento, emociones y sentimientos, permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades, por lo que se prepara y se consume en ocasiones especiales como son las fiestas comunitarias, familiares o en ocasiones vinculadas al trabajo (p. 107).

La cocina tradicional es una mezcla de sabores, además es la muestra de cultura y tradición. que simboliza la historia e identidad de una comunidad.

7.2.9.4. Gastronomía Típica

Según (Ayora, 2013) argumenta que:

“La cocina típica se define como la cocina étnica de una zona marcada, que poco a poco ha sufrido cambios, y se ha mantenido como cocina representativa, y característica de la región” (p. 12).

La cocina típica en la actualidad a sufrido cambio significativos debido a que las nuevas generaciones no se preocupan en aprender o mantener la comida típica de una localidad.

7.2.10. La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial

“A causa de los avances de la cocina, la cocina criolla entra en constantemente oposición porque se desaparecen o refunden nuestros platillos favoritos en otros nuevos y deslumbrantes potajes, que no siempre son del agrado de los comensales locales” (Zuluaga, 2016, p. 1). La gastronomía desde el punto de vista del patrimonio constituye una mezcla de elementos tangibles (ingredientes, platos, productos) e intangibles (gusto, olores, etc.) que refuerzan el valor cultural de un destino.

La relación entre gastronomía y patrimonio se refleja en ayudar y reforzar el carácter regional o nacional garantizando productos gastronómicos para los turistas, quienes cada vez quieren un turismo más vivencial y experimental. La alimentación es un acto en el cual influyen peculiaridades ecológicas, históricas, culturales, sociales y económicas, es una modelo tanto de cultura como de naturaleza que nos idealiza como personas, además es el medio para transmitir la cultura de un pueblo.

7.2.11. Guía gastronómica

Una guía es un libro que proporcionan detalles sobre la localidad o área geográfica, gastronomía, un destino turístico o un itinerario en particular. La guía gastronómica no es más que una guía turística especializada, con el mismo fin de ayudar a tomar decisiones más acertadas al turista y promueve las instituciones que han sobresalido por su calidad. Para el diseño de la guía se toma de referencia la estructura que se define a continuación:

Prólogos: Inicia con algunas obras, desligada otras investigaciones posteriores.

Introducción: Información breve de una obra.

Índice: Registro ordenado de los capítulos, artículos.

Contenido: Información detallada.

Recetas: Ingredientes, preparación o pasos para construir algo.

Fotografías: Imágenes de algún elemento.

Glosario de términos gastronómicos: Conceptualización (Fuerez , 2013, p. 21).

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS

¿En el cantón Saquisilí existen platos típicos que permitan diseñar una guía gastronómica?

El cantón cuenta con una amplia variedad de platos típicos que a través de un inventario se registró un total de 19 procesos gastronómicos, los cuales 5 platos pertenecen a la gastronomía festiva y 13 platos a la gastronomía cotidiana, son platos típicos más representativos de las parroquias que conforman el cantón Saquisilí y los resultados obtenidos se pueden plasmar en la guía descriptiva que tiene como objetivo la difusión de la diversidad gastronómica del cantón.

9. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

9.1. Protocolo investigativo

En el presente estudio se utilizó la investigación cualitativa porque se quiere describir y analizar los ingredientes y preparaciones de la gastronomía típica que ofrece el cantón Saquisilí. Las características cualitativas de la problemática actual, se determinó en base a la observación directa y dialogo con los involucrados. La metodología se diseñó por objetivos:

En el primer objetivo se utilizó la investigación documental con la ayuda del método inductivo aplicando técnicas e instrumentos como la ficha de revisión bibliográfica para obtener datos precisos y organizados.

En el segundo objetivo se utilizó la investigación de campo con la ayuda del método etnográfico el cual permitió obtener información interna de un grupo social y está diseñado para describir e interpretar fenómenos sociales, como técnica la entrevista y guía de preguntas a las personas que están relacionadas con la gastronomía y como instrumento se ejecutó las fichas de inventario INPC obteniendo como resultado 19 procesos gastronómicos.

En el tercer objetivo se utilizó la investigación descriptiva con la ayuda del método sintético y como técnica e instrumento se manejó medios tecnológicos como el software CANVA para el diseño de la guía.

9.2. Objetivo 1

Elaborar un diagnóstico situacional, mediante la recopilación de información primaria y secundaria para conocer las condiciones actuales del área.

9.2.1. Investigación documental

“Consiste en seleccionar y recolectar información de textos, artículos, bibliografía, proyectos, videos los cuales facilitan el correcto desarrollo de la investigación” (Investigadores, 2021, p. 1).

Para iniciar con la investigación se buscó información en fuentes como: libros, google académico, páginas web, Dialnet entre otros, los cuales permitieron recolectar información de varios autores relacionados al tema de investigación, además se analizó el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Saquisilí 2014 - 2019 (PDOT) el cual proporciono información referente a la situación sociocultural, económica, ambiental y turísticas del cantón.

9.2.2. Método deductivo - inductivo

Es un método investigativo que permite observar, estudiar y conocer las características genéricas o comunes que se reflejan en un conjunto de realidades que permite elaborar una propuesta o ley científica de índole general (Abreu, 2014, p. 6).

Se realizó una investigación de la gastronomía del cantón donde se recopiló características de cada plato inventariado de igual manera se estableció cualidades gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional; la información de obtuvo de actores claves, son personas que están relacionadas en el ámbito gastronómico del cantón.

9.2.3. Técnicas e instrumentos

En esta investigación se utilizó fichas de revisión bibliográfica para obtener datos precisos y de manera ordenada, la información se recopiló del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Saquisilí (PDOT) 2014 – 2019, así como también de otros medios de

búsqueda como La Constitución de la República del Ecuador, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural entre otros.

9.3. Objetivo 2

Realizar un inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del sub-ámbito gastronomía, aplicando las fichas del instructivo del INPC, para la identificación y clasificación de la gastronomía del sector.

9.3.1. Investigación de campo

Es el levantamiento de la información, análisis comprobaciones, fundamentación de los conocimientos y aplicación de métodos que permitan obtener conclusiones y tienen lugar en el ambiente donde se desarrolla el fenómeno (Muñoz, 2011, p. 126).

Para la investigación de campo se realizó visitas al cantón Saquisilí, determinando que los días con más aglomeración de personas y alimentos son los: miércoles, jueves y domingos, de igual forma los lugares claves para la recolección de la información son sitios que expendan comida como: ferias y mercados, restaurantes, de igual manera se levantó la información del GAD Municipal de Saquisilí y en los GAD parroquiales.

9.3.2. Método etnográfico

Trata de describir e interpretar las modalidades de vida de los grupos, son tradiciones, roles, valores o normas del ambiente donde viven generalmente explican la conducta individual y de grupo (Martínez , 2005, pág. 1).

Este método permitió describir, interpretar y analizar la gastronomía desde el punto de vista social, para lo cual se entabló una conversación con los involucrado quien a manera de dialogo

proporcionaba datos importantes como ingredientes, preparaciones, la transmisión del saber, la procedencia del saber entre otros.

9.3.3. Técnicas e instrumentos

Entrevista

La Entrevista es una técnica con la cual el investigador pretende obtener información de forma oral y personalizada, la información gira en torno a acontecimientos vividos y aspectos subjetivos de la persona tales como creencias, actitudes, opiniones o valores en relación con la situación que se estudia (García et al. 2017, p. 6).

Las entrevistas fueron aplicadas a 14 personas que tienen entre 40 a 60 años de edad y que están involucradas en el ámbito gastronómico a las cuales se les realizó un banco de preguntas sobre las comidas típicas del cantón Saquisilí.

Para el reconocimiento de los actores claves fueron las personas que están involucrados en el ámbito gastronómico del cantón tales como: comerciantes y personas del GAD Municipal del cantón Saquisilí.


Fichas INPC

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

Para el inventario de la gastronomía del cantón Saquisilí se utilizó la ficha de ámbito 4 de Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, en estas fichas se puede recopilar la información, técnicas y prácticas de la gastronomía del cantón Saquisilí.

La ficha consta de 10 ítems los cuales se detallan a continuación.

Figura 1. Encabezado y Datos de localización

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL 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-05-06-50-004-21-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X (Este) -78.667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922			

Encabezado: Consta del nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, nombre de la dirección encargada y el nombre de la ficha de las manifestaciones inmateriales.

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

En letras mayúsculas **IM** corresponde al patrimonio inmaterial

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

1. Datos de localización

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

2. Fotografía Referencial

Figura 2. Fotografía Referencial

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Plato de mote con fritada, chochos, choclo, mellocos, habas y curtido (zanahoria cocida, cebolla, y cilantro picado).

Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000001_1.jpg

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

Descripción de la fotografía. - Es una pequeña descripción del contenido de la foto

Código fotográfico. - Es la identificación de la fotografía, este código se lo obtiene de la

cámara de la cual se obtuvo la foto.

3. Datos de Identificación

Figura 3. Datos de Identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MOTE CON FRITADA-SAQUISILI-COTOPAXI	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>El mote con fritada desde tiempos atrás es el plato más apetecido por los serranos. El plato se complementa de carne de cerdo esta puede ser frita o al horno, el plato lleva mote, choclo, habas, mellocos cocidos, así como también chochos cocidos y pelado acompañado de un cutido de zanahoria cocida, cebolla y cilantro picado todos estos ingredientes se los cocina a leña proporcionando un sabor único y exquisito.</p>		

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

4. Descripción

Figura 4. Descripción

4. DESCRIPCIÓN				
INGREDIENTES:				
Mote, habas, choclo, chocho, carne de cerdo, sal, agua, cebolla paiteña, zanahoria, cilantro.				
PREPARACIÓN:				
✓ Para limpiar el mote se remojar el producto por 4 días para su posterior cocción de una hora.				
✓ Para descascarar los chochos se remojar el producto por 2 días después de su cocción de una hora seguidamente se desagua el amorgo por 2 días en agua corrida.				
✓ Por separado y en ollas grandes se cocina a leña las habas, mellocos, choclos				
✓ Curtir la cebolla con sal, zanahoria cocida y mezclar con cilantro picado.				
✓ Servir todo junto acompañado de la fritada (ornado).				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es un plato muy característico de la sierra andina y la preparación es de forma continua ya que se le puede encontrar en los mercados (plazas) del cantón, además la población se deleita de este delicioso plato típico.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance de este plato es a nivel región por que se encuentra en toda la serranía ecuatoriana.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Mote	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra
E2	Carne de cerdo	Animal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra

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

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

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

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

Otro. - Es utilizada cuando la manifestación no corresponde a ninguna fecha o periodo mencionadas anteriormente.

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

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

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

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

Nacional. - Manifestación que tiene influencia de un 50% a nivel nacional Internacional.
manifestación que tiene un alcance a nivel internacional.

Elementos. - Se refiere a la sustancia líquidas o sólidas, masas o materias primas más importantes para la elaboración del plato inventariado. El nombre del elemento se debe colocar tal cual como lo conocen en la comunidad; el tipo es el origen del elemento quiere decir origen animal, vegetal, mineral, químicos u otros; la procedencia es el lugar donde se obtiene el elemento inventariado; la forma de adquisición es el lugar donde se compra los elementos estos pueden ser: compra, intercambio o producción propia.

- **Herramientas.** - Son los instrumentos que se utilizan para la elaboración de la manifestación, estas pueden ser de tipo tradicional (lapso de 20 años) y actual (menor de 20 años); la procedencia es el lugar donde se obtiene la herramienta que se utiliza para la reparación de la manifestación inventariada se debe indicar la localidad y la provincia; forma de adquisición es la forma como se obtuvo la herramienta esta puede ser: compra, intercambio, producción propia.

5. Portadores/ Soportes

Figura 5. Portadores/Soporte

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Patricia Clavijo	40 años de actividad	Comerciante	Piazoleta Juan Montalvo	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación a otra logrando de esta manera la conservación de la tradición.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de saberes se ha dado de generación en generación para que no se pierda la costumbre sobre todo la preparación de este plato tradicional.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				

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

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

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

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

- **Transmisión del saber.** - Es la forma en la que el conocimiento es transmitido por el portador.
- **Detalle de transmisión.** - Se profundiza algún detalle relevante de la forma en la que el conocimiento es transmitido.

6. Valorización

Figura 6. Valorización

6. VALORACION	
Importancia para la comunidad	
Este plato ha sido consumido desde la época colonial comúnmente la gente del campo consume tal alimento después de un largo día de minga por lo que su preparación del mismo ha sido transmitida de una generación a otra, permitiendo que la tradición se mantenga viva.	
Sensibilidad al cambio	
	Alta
	Media
X	Baja
La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua.	

- **Importancia para la comunidad.** - Es el carácter valorativo patrimonial para los interlocutores y el investigador sobre la manifestación inventariada.
- **Sensibilidad al cambio.** - “Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo, es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia y tiene tres clasificaciones: alta, media y baja” (INPC, 2011).

7. Interlocutores

Figura 7. Interlocutores

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Clavijo Patricia	Barrio el Calvario Saquisilí	Reservado	Femenino	52 años

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

8. Anexos

Figura 8. Anexos

8.ANEXOS			
Textos	Videos	Fotografías	Audio
		IM-05-06-50-004-21-000001_1.jpg	

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

9. Observaciones

Figura 9. Observaciones

9.OBSERVACIONES
N/A

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

10. Datos de control

Figura 10. Datos de control

10.DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Sharon Almache	Fecha de registro: 13/06/21
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza	Fecha revisión:
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Sharon Almache	

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

Por medio de este instrumento se realizó un inventario de las comidas típicas y sus procesos de elaboración ya que es un método que permite obtener datos claros y precisos referente al tema; dando como resultado al tema; el cual se obtuvo como resultado 19 platos típicos las más representativos del cantón.

9.4.Objetivo 3

Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la guía gastronómica del cantón Saquisilí.

9.4.1. Investigación Descriptiva

“La investigación descriptiva consiste en especificar las propiedades o características importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que ha sido sometido a análisis” (Guevara , 2018, p. 163).

Mediante esta investigación descriptiva se conceptualizó la información y se puntualizó las distintas variables del estudio por las cuales se tomó la información más importante y relévale que está relacionado con el objetivo de estudio y se los plasmo en una guía gastronómica.

9.4.2. Método Sintético

El método sintético es un “proceso de razonamiento que se limita a observar hechos y fenómenos; su propósito es investigar a fondo e interpretar los hechos que permitan llegar a una conclusión y comprobar su validez” (Jalal , 2015, p. 17)

En este método se organizó la información de cada elemento que contiene el plato a su vez se analizó, resumió y se mostró los platos típicos más representativos del cantón Saquisilí.

9.4.3. Técnicas e instrumentos

Medios tecnológicos

Son aquellos recursos informáticos con los cuales podemos transmitir, comunicar, promocionar y difundir la información. Por lo que se utilizó el software CANVA para el diseño de la guía gastronómica del cantón Saquisilí.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del cantón Saquisilí; los datos presentados a continuación fueron recopilados del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Saquisilí, 2014-2019.

10.1. Reseña Histórica

Saquisilí es una tierra de encanto y colorido que cuyo nombre proviene del vocablo kichwa que significa “Saqui” deje “Sili” aquí. La frase muestra “Deje Aquí” entendido de esta forma por los comerciantes que son muy ingeniosos al momento de comercializar sus productos (Yupa, 2016, p. 28).

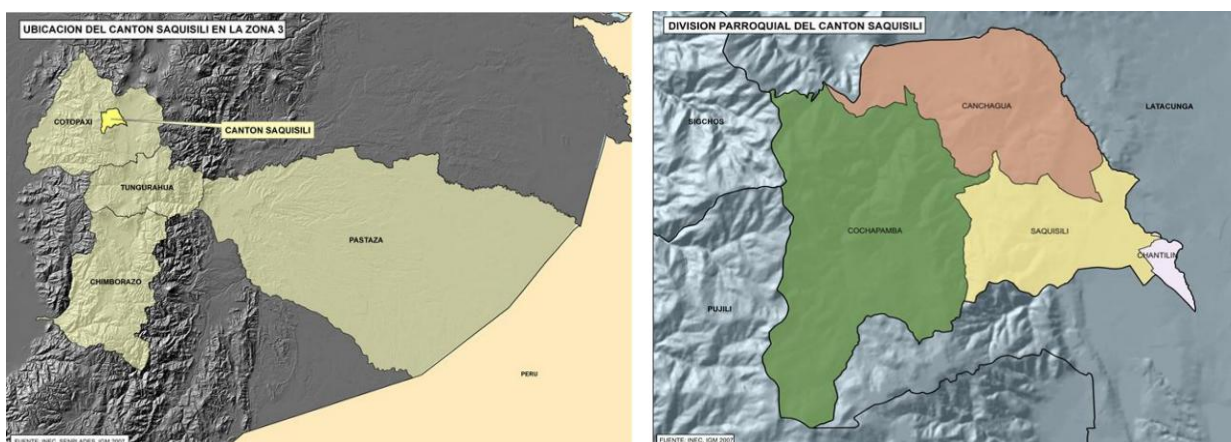
10.1.1. Diagnóstico Situacional de la zona.

El cantón Saquisilí está ubicado en la parte central de la provincia de Cotopaxi. Localizado a una distancia de 13km de la ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden (Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2019, p. 13).

Tabla 4. Información General

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí	
Fecha de creación del cantón	18 de octubre del 1943
Población	25.320 hab.
Extensión	20.549,28 ha (3.36% del territorio provincial)
Limites	Norte, Sur, Este: Cantón Latacunga Oeste: Cantones Pujilí y Sigchos.
Rango altitudinal	De 2.240 a 4.280 m.s.n.m

Nota: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019). **Elaborado por:** Sharon Almache

Figura 11. Ubicación geográfica del área de estudio

Fuente: (INEC, 2010, p. 1).

Políticamente el cantón está constituido de 4 parroquias urbanas y rurales: La matriz (Saquisilí cabecera cantonal) parroquia urbana y Canchagua, Cochapamba, Chantilín parroquia rurales (Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2019, p. 61).

10.1.2. Diagnóstico Sociocultural

Tabla 5. Antecedente Socio- Cultural

Análisis	Población Hombres: 11.957 (47%)
Demográfico	Población Mujeres: 13.363 (53%)
Etnia	Indígena (65%)

	Mestiza (35%)
Fiestas religiosas	<p>Fiesta de la Virgen del Quinche de Saquisilí.</p> <p>Fiesta en honor a San Juan Bautista patrón de Saquisilí.</p> <p>El día de los Difuntos.</p> <p>Misa del Gallo y la misa al Niño Jesús.</p>

Nota: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019). **Elaborado por:** Sharon Almache

Tabla 6. Diagnóstico Sociocultural

Variable	Descripción	Porcentajes
Educación	La educación es un componente importante para la sociedad del cantón, sin embargo, esta se ve interrumpida por las necesidades económicas.	16%
Nivel de instrucción	El nivel de instrucción más alto en la población es el nivel primario.	
Salud	<p>El Ministerio de Salud Pública es el órgano encargado regular, planificar, controlar, gestionar y coordinar todas actividades relacionadas a la salud pública ecuatoriana.</p> <p>El Ministerio de Salud Pública ha dotado al cantón con 6 instituciones de salud, distribuidas en sus parroquias para una mejor atención: 1 centro de salud, 2 subcentro, 2 puestos de salud y 1 seguro campesino.</p>	<p>Centro salud</p> <p>1 Saquisilí</p> <p>Subcentro</p> <p>1 Canchagua Centro</p> <p>1 Chantilín Centro</p> <p>Puesto de Salud</p> <p>1 Canchagua Chico</p> <p>1 Cochapamba</p> <p>Seguro Campesino</p> <p>1 Cochapamba</p>
Identidad cultura y sentido de pertenencia	Según los datos obtenidos en el último censo realizado en el año 2010 en el cantón Saquisilí se auto identifican indígenas y mestizos	<p>Indígenas: 47%</p> <p>Mestizos: 51%</p> <p>Otras culturas: 2%</p>

Lengua	La población asentada en el cantón, hablan el kichwa y español.	Kichwa: 84,64% Español: 15,36 %
--------	---	------------------------------------

Nota: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019). **Elaborado por:** Sharon Almache

El Diagnóstico socio cultural del cantón Saquisilí refleja que el 16% de la población es analfabeta (no sabe leer ni escribir) se debe a que no cuentan con los recursos económicos necesario para acceder a la educación motivo por el cual la mayoría de la población interrumpe sus estudios.

La salud es un derecho de todos y para todos, el Ministerio de salud pública ha dotado al cantón con 6 instituciones denominadas: centros de salud, subcentro de salud, seguros sociales campesinos y puestos de salud.

La identidad cultural y sentido de pertenencia se auto identifican como indígenas en un 47% de la población, mientras que el 51% se representa la población mestiza y el 2% de la población se auto identifica con otra cultura.

10.1.3. Diagnóstico Económico

Tabla 7. Diagnóstico Económico

Actividades	Población económicamente activa
Agricultura, Ganadería, Silvicultura y Pesca	55.2%
Comercio al por mayor y menor	14.7%
Construcción	6.1%
Trasporte y almacenamiento	4.4%
Industrias Manufactureras	4.1%
Enseñanza	3.3%
Administración pública y defensa	2.6%
Actividades de los hogares como empleadoras	1.8%
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	1.7%

Otros actividades y recreación	1.5%
Otros	4.7%
TOTAL	100%

Nota: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019). (INEC, 2010, p. 2). **Elaborado por:** Sharon Almache

Con el Diagnóstico económico del cantón se pudo constatar que el 55.2% de la población se dedica principalmente a las actividades de campo, (agricultura, ganadería y silvicultura) desarrolladas en zonas rurales porque no presenta un problema en su producción; el 14.7% corresponde al comercio al por mayor y menor, es decir la población se dedica a exportar productos de una provincia a otra; el 6.1%; representa la construcción que se encuentra paralizada ya que depende de la inversión inicial; el 4.4% del transporte y almacenamiento se debe a que los habitantes se dedican a trasportar y comercializar la producción primaria a otras provincias; las industrias manufactureras se dedican a la producción en el campo y a comercializar la producción primaria y sus derivados representando el 4.1%; las actividades de enseñanza figura el 3.3% demostrando una mejora educativa en las comunidades alejadas; la administración pública y defensa está representada por el 2.6% dentro de esta denominación se encuentran los funcionarios del sector público tales como: Gobiernos Cantonales y Parroquiales y otros organismos públicos dedicados al desarrollo del cantón; 1.7% corresponde a las actividades de alojamiento y de servicio de comidas, reflejando que la mayoría son establecimientos de restauración y pocos son los establecimientos de alojamiento; 1.5% representa otros actividades de recreación tales como cursos vacaciones, deporte, actividades a campo abierto entre otras y el 4.7% representa otras actividades aquí se encuentran actividades turísticas tales como, alojamiento restauración, ocio y recreación, festividades, turismo comercial, cultural, natural o gastronómico.

10.1.4. Diagnóstico Ambiental

Tabla 8. Diagnóstico Ambiental

Análisis Geográfico Ambiental	
Altitud	2.840 y 4.280 m.s.n.m
Temperatura	Varía entre 6°C y 14° C
Precipitación	Oscila entre 500mm y 750mm anuales
Clima	Ecuatorial Mesotérmico Seco Ecuatorial Mesotérmico Semi-Húmedo Ecuatorial de Alta Montaña.
Uso de Suelo	Agricultura Intensiva Suelo Erosionado Paramo Paramo intervenido Cultivos Área urbana
Flora	penco, chilca, sigse, capulí, kikuyo, iguilin, eucalipto, pino
Fauna	Mamíferos: raposa, chukuri, lagartijas Aves: mirlo, gorrión, colibríes, tórtolas
Ecosistemas Frágiles	Lagos, lagunas, humedales, antrópico, barbecho, matorral húmedo montano, matorral seco montano, páramos arbustivos, páramo herbáceo, plantación forestal
Nota: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019). Elaborado por: Sharon Almache	

En el Diagnóstico Ambiental se puede observar características biofísicas del cantón el cual se encuentra ubicado a 2.840 m.s.n.m, con un clima que varía entre 6° C y 14°C, esto quiere decir que posee varios climas: templado en la zona urbana, frío en las regiones altas y cálido en las áreas del sub trópicos, la precipitación oscila entre 500mm y 750mm anuales siendo así los meses más lluviosos desde enero hasta abril y los meses secos son los meses de julio hasta septiembre.

La vida silvestre del cantón se ve afectada por el usos excesivo e inadecuado del suelo en actividades agrícolas, ganaderas, expansión de zonas urbanas, cultivos, suelos erosionados, entre otras, provocando que las especies de flora y fauna se adapten al medio para poder subsistir; para remediar esta pérdida es necesario empezar con tareas de recuperación, regeneración y reforestación de los paisajes andinos, paramos, paramos arbustivos y humedades que son ecosistemas característicos del cantón Saquisilí.

10.1.5. Diagnóstico Turístico

El cantón Saquisilí posee atractivos naturales y culturales, así como su gastronomía, fiestas, artesanías y el folklor hacen de este cantón óptimo para fomentar y dinamizar el turismo aprovechando de manera adecuada sus recursos turísticos.

Tabla 9. Diagnóstico Turístico

Parroquia: Saquisilí (la matriz)			
Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Manifestación Cultural	Etnografía	Ferias y mercados	Feria de Saquisilí
			Virgen del Quinche.
			San Juan Bautista
		Artesanías y arte	Artesanías en totora
			Esculturas
			Mascaras talladas en madera
			Pintura tigua
		Danza	Artesanías en planta y cuero.
			San Juanitos o tejedores
			Danzantes de Saquisilí
Histórico	Arquitectura	Iglesia de Saquisilí	
Arquitectura	Espacio Público	Parque Ecológico	
		Parque de la Concordia	

 Complejo Turístico Carlosama

Parroquia: Canchagua

Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Sitio Natural	Lugar de Observación	Mirador	Mirador Guingopana

Parroquia: Cochapamba

Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Sitio Natural	Ambiente Lacustre	Laguna	Laguna de Tiloncocha
	Ríos	Cascada	Cascada Candela Fazo

Parroquia: Chantilín

Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Sitio Natural	Aguas Subterráneas	Manantial de Agua Mineral	Fuentes de agua mineral
	Ambiente Lacustre	Pantano	Pantanales y acequias

Nota: (GAD Saquisilí, 2021)

Elaborado por: Sharon Almache

En el Diagnóstico Turístico se puede observar que el cantón Saquisilí posee 19 manifestaciones culturales y sitios naturales.

Las Manifestaciones culturales se dividen en etnográficos, históricos y de arquitectura obteniendo un total de 14 manifestaciones, el mayor número de manifestaciones culturales se encuentra en la parroquia Saquisilí (La Matriz), engloba turismo comercial, turismo, cultural y turismo religioso.

Los Sitios naturales se dividen en: lugar de observación, ambientes lacustres, ríos, aguas subterráneas, obteniendo un total de 5 sitios naturales, se encuentran en las parroquias como Chantilín, Canchagua, Cochapamba y comprende paisajes únicos del cantón en los cuales se puede

realizar diferentes actividades turísticas como: caminatas, cabalgatas, toma de fotografías, camping, observación de flora y fauna, turismo comunitario, senderismo, etc.

10.2. Inventario de la Gastronomía del Cantón Saquisilí.

Para la elaboración del inventario de la gastronomía típica del cantón Saquisilí, se realizó el trabajo de campo, se identificó los sitios que expenden comida como: ferias y mercados, restaurantes, etc. Las visitas se realizaron los días miércoles, jueves y domingos porque presentan más aglomeración de personas y alimentos. Una vez realizado este proceso se identificó como actores claves, a los comerciantes entre 40 a 60 años de edad y las personas del GAD Municipal del cantón Saquisilí y en los GAD parroquiales.

Para el inventario de los platos típicos del Cantón Saquisilí se utilizaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del A4 de Conocimiento y usos relacionado con la naturaleza y el universo el cual mantiene un sub ámbito enfocada a la gastronomía; las cuales llevan un inventario muy amplio de la comida típica presente en el cantón, considerando los datos más importantes, como son la preparación e ingredientes que conforma cada uno de los platos típicos.

Para el trabajo de campo se realizó la técnica de la entrevista con la guía de preguntas a los actores claves conocedores de la gastronomía, en este caso a los comerciantes que llegan al cantón a expender los platos típicos; de la misma manera se llevó un registro fotográfico, posteriormente se selecciona la mejor fotografía la cual estará plasmada en la guía descriptiva.

La gastronómica del cantón es muy variada, pero al llevar un registro se observó que seis platos poseen una gran demanda de consumo sean estos visitante nacionales o extranjeros los cuales son: Mote con frita, tortillas de maíz, papas tortilla, tripas mishqui, hornado y las papas con

librillo. Esto se debe a la gran trayectoria que poseen, así como también la historia que guarda cada uno de estos platos típicos.

En la presente tabla se detalla los resultados del registro de la entrevista con respecto a la gastronomía representativa del cantón.

Tabla 10. Registro de la gastronomía representativa del cantón Saquisilí

PLATO	INGREDIENTES	DETALLES DEL CONSUMO
Mote con fritada	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mote, habas, mellocos ✓ Choclo, chocho ✓ Carne de cerdo ✓ Sal, cebolla, zanahoria, cilantro 	Gastronomía Cotidiana (mingas)
Runaicho	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina de alverja ✓ Comino, achote, ajo, mapahuirá, agua, sal, cebolla larga. ✓ Papa leona negra 	Gastronomía Festiva (matrimonio bautizos eventos religiosos)
Tortillas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina de maíz ✓ Queso, cebolla larga, sal, agua ✓ Manteca de cerdo y mantequilla 	Gastronomía Cotidiana (reunión con amigos o familiares)
Papas con caucara	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Papas ✓ Carne de res (caucara), huevo, mantequilla, manteca ✓ Lechuga, remolacha, pimienta ✓ Sal, achiote, ajo, comino 	Gastronomía Cotidiana (reuniones sociales)

Tripas mishqui	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visceras de res (tripas) ✓ Sal ✓ Aliño (cebolla paiteña y larga, ajo, pimienta, albaca) 	Gastronomía Cotidiana (recomendada por qué cura dolencias estomacales)
Hornado	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carne de cerdo, manteca de cerdo ✓ Ajo, sal, comino, achiote molido, limón, cebolla paiteña, tomate, cilantro, sal, azúcar, lechuga (agrio) ✓ Cerveza ✓ Papas 	Gastronomía Festiva (matrimonio bautizo y evento sociales)
Papas con librillo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Librillo ✓ Papas ✓ Pasta de maní, ajo, sal, cebolla larga, cilantro, achiote, limón ✓ Leche 	Gastronomía Cotidiana (eventos sociales y reuniones familiares)
Chaguarmishqui	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hojuelas de cebada ✓ Agua ✓ Agua miel del agave 	Gastronomía Cotidiana (recomendad por que puede curar enfermedades como el estrés e insomnio)
Cado de bolas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Menudo de res, aceite ✓ Sal, orégano, agua, ajo, cilantro, comino, pimienta, ají ✓ Cebolla en rama, limón 	Gastronomía Cotidiana (recomendado por que puede cura la anemia)
Locro de zapallo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Zapallo maduro ✓ Carne de res (corazón de res) ✓ Ajo, sal, cebolla, cilantro, zanahoria, apio 	Gastronomía Cotidiana (reuniones familiares y mingas)
Cuajada	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leche ✓ Cuajo ✓ Sal 	Gastronomía Cotidiana (recomendad por que alivia dolores de hueso)

Tortillas de maíz de dulce	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina de maíz ✓ Agua mil de la cabuya ✓ Harina de catilla ✓ Panela, huevos, mantequilla 	Gastronomía Cotidiana (consumida por los abuelos)
Caldo de menudo de cerdo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Viscera de cerdo ✓ Lecha, paste de maní ✓ Orégano, sal, cilantro, achiote, ajo, ají ✓ Papas ✓ Limón, cebolla en rema 	Gastronomía Cotidiana (recomendada como remedio para la resaca)
Cocinado	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Choclos ✓ Habas ✓ Ocas ✓ Queso ✓ Sal 	Gastronomía Cotidiana (mingas)
Zambo de dulce	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Zambo maduro ✓ Panela, canela, clavos de olor, ishpingo ✓ Leche 	Gastronomía Cotidiana (bebida tradicional que se consume por su exquisito sabor)
Caldo de cuy o conejo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carne de cuy o conejo ✓ Agua, sal, ajo, vainita, haba pelada, papas ✓ Cebolla larga, zanahoria ✓ Aliño 	Gastronomía Festiva (matrimonio, bautizos recomendada para la fertilidad de la mujer)
Cauca de maíz	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Maíz hervido ✓ Pollo ✓ Ajo, cilantro, zanahoria, ají ✓ Maíz tostado 	Gastronomía Cotidiana (reuniones familiares)
Caldo de Mondongo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mondongo de borrego ✓ Mote ✓ Sal, ajo, cebolla en rama, cilantro, oréganos sal y dulce ✓ Leche 	Gastronomía Festiva (matrimonio, bautizos, pedidas de mano en las comunidades indígenas)

Tabla 11. Resultado de las parroquias inventariadas.

PARROQUIAS	PLATOS INVENTARIADOS
Saquisilí (la matriz)	13
Chantilín	0
Cochapamba	4
Canchagua	2
TOTAL	19

Elaborado por: Sharon Almache

En el cantón Saquisilí se han registrado e identificado 19 platos típicos los cuales están relacionados con la identidad cultural de este cantón, es decir que, para la preparación de estas delicias los ingredientes imprescindibles son productos autóctonos del lugar como son: papas, habas, mellocos, ocas, entre otros, pero el protagonista principal de estas delicias es el maíz porque es la base de muchos platos típicos como son: tortillas de sal y dulce, sopas o de manera independiente el tostado que acompaña a otros platos.

Por lo que su difusión es importante para lograr la conservación de las costumbres de los pueblos mestizos e indígenas. Es por ello que los habitantes de las parroquias visitan la Matriz (Saquisilí) los días de feria con el propósito de comercializar sus productos sean de procedencia animal o vegetal, los cuales están presente en la preparación de los diferentes platos típicos del cantón.

El cantón Saquisilí cuenta con 4 parroquias: 1 parroquia urbana y 3 parroquias rurales, cabe mencionar que los habitantes de las parroquias rurales como Cochapamba y Canchagua principalmente se dedican a la agricultura y ganadería, por lo que mantienen aún las tradiciones agrícolas, como son mingas término utilizado para definir el esfuerzo de la comunidad, en estas

reuniones el anfitrión comparte a sus ayudantes un plato de cocinado o papayano (choclos, habas, mellocos, ocas, papas y queso) a manera de agradecimiento por la ayuda prestada. El en caso de la parroquia Chantilín debido a la cercanía a la parroquia la matriz (Saquisilí) no cuenta con un plato típico con el que se sientan identificados.

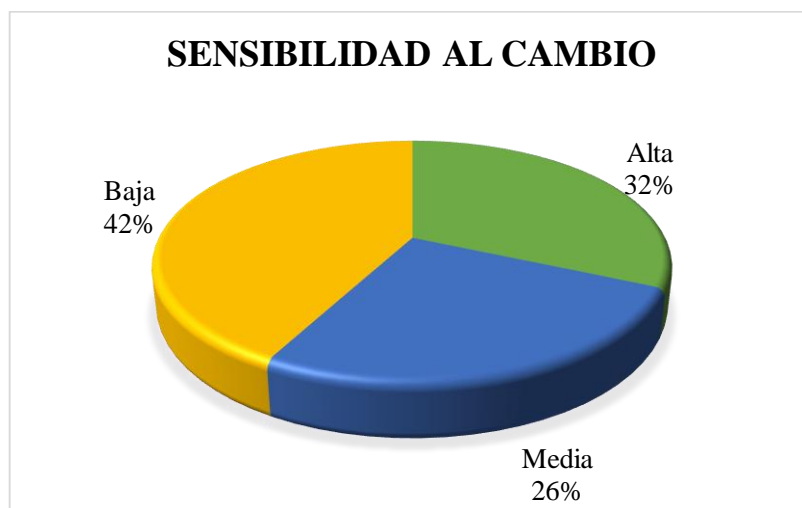
Tabla 12. Análisis y resultados de las fichas INPC

Ámbito	Sub ámbito	Denominación	Localidad	Detalles de la procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Mote con fritada	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Baja
		Runaicho	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Alta
		Tortillas de maíz	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Baja
		Papas con caucara	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Baja
		Tripas mishqui	Saquisili (La matriz)	Por cuenta propia	Baja
		Hornado	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Baja
		Papas con librilla	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Baja
		Chaguarmishqui	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Alta
		Caldo de bola	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Alta
		Locro de zapallo	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Alta
		Cuajada	Saquisili (La matriz)	Por cuenta propia	Media
		Tortillas de maíz de dulce	Saquisili (La matriz)	Abuelo/nieto	Alta
		Caldo de menudo de cerdo	Saquisili (La matriz)	Padre/hijos	Media
		Cocinado	Cochapamba	Padre/hijos	Baja
		Zambo de Dulce	Cochapamba	Por cuenta propia	Alta
		Caldo de cuy o conejo	Cochapamba	Por cuenta propia	Media
		Cauca de maíz	Cochapamba	Por cuenta propia	Media
		Cuy Asado	Yanahurco (canchagua)	Padre/hijos	Baja
		Caldo de mondongo	Yanahurco (canchagua)	Padre/hijos	Media

Nota: Fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011)

Elaborado por: Sharon Almache

Figura 12. Sensibilidad al cambio.



Nota: Fichas del (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011)

Elaborado por: Sharon Almache

10.3. Interpretación de resultados

A los resultados que se llegó después de la investigación realizada en campo, refleja que la sensibilidad al cambio es la siguiente: 19 platos típicos que es el total del 100% de platos registrados; de los cuales el 32% pertenecen a la sensibilidad al cambio alta reflejando que el Runaicho, Chaguarmishqui, Caldo de bolas, Locro de zapallo, Tortillas de maíz de dulce y Zambo de dulce se encuentran en este rango debido a que la preparación lo saben pocas personas además son alimentos que con el pasar del tiempo desaparecerán. El 26% corresponde a la sensibilidad al cambio media esto se debe a que son plato que han modificado su preparación, además no son del agrado para algunos consumidores, por los ingredientes que son utilizados para su preparación es por ello que con el pasar del tiempo serian remplazados por otros. El 42% representa la sensibilidad al cambio baja esto evidencia que la mayoría de los platos típicos mantiene su preparación la cual es transmitida a los hijos como parte de la herencia cultural.

Durante la investigación se pudo constatar que la cocción de los alimentos yo no se los realiza en leña o en hornos artesanales, como lo hacen en la cocción del hornado y las tortillas de maíz de dulce; las cuales son cocidas en tiesto de barro, sin embargo, en la actualidad la mayoría de los platos son preparados a gas, evidenciando que la preparación tradicional va desapareciendo y adaptándose a los cambios que le permite una preparación más rápida.

10.4. Análisis de los Platos Inventariados

Tabla 13. Platos Inventariados

GASTRONOMÍA FESTIVA		
<i>Platos típicos</i>	<i>Descripción</i>	<i>Fotografía</i>
RUNAUCHO	<p>El Runaicho es un plato propio del cantón Saquisilí, por lo su preparación se basa en una colada de harina de alverja, papas y carne de cuy principalmente esta delicia se servía en los matrimonios o velorios, sin embargo, en la actualidad el plato ya no se sirve con el pedazo de cuy.</p>	<p style="text-align: center;">Figura 13. Runaicho</p>  <p style="text-align: center;">Fuente: Sharon Almache</p>
HORNADO	<p>Es un plato típico de la región andina que contiene papas tortilla, lechuga, el agrío y el hornado como ingrediente principal, el plato se distingue de otros por su forma de cocción la cual permite conservar el sabor, por lo general se consumen en matrimonios o bautizos.</p>	<p style="text-align: center;">Figura 14. Hornado</p>  <p style="text-align: center;">Fuente: Sharon Almache</p>

*Figura 15. Caldo de cuy o conejo***CALDO DE
CUI O
CONEJO**

Antiguamente la carne de cuy o conejo es consumida por la población indígena por sus importantes proteínas, es por ello que el secreto de su sabor se debe a la carne tierna del animal, además argumentan que este plato es bueno para la fertilidad de las mujeres.



Fuente: Sharon Almache

CUI ASADO

El cuy es símbolo e instrumento curativo tradicional, es así que en la gastronomía el mamífero posee propiedades nutricionales evidenciando su exquisito sabor, incluso el plato forma parte del conocido mediano que se ofrece a los padrinos, sean estos de matrimonio o bautizo además en otros eventos sociales.

Figura 16. Cuy asado

Fuente: Sharon Almache

**CALDO DE
BORREGO**

El caldo de borrego forma parte de la gastronomía de zonas rurales, es un plato cuya cocción depende de una hora o más; es la comida más sana y deliciosas, por lo que es recomendada para personas que están enfermas o mujeres que recién dan luz.

Figura 17. Caldo de Borrego

Fuente: Sharon Almache

GASTRONOMÍA COTIDIANA

Plato típico

Descripción

Fotografía

**MOTE CON
FRITADA**

El mote con fritada es un plato que se consumía desde la época colonial por lo que se complementa de carne de cerdo y productos propios de la región andina, tales productos son cocinados a leña proporcionándole un sabor único y exquisito.

Figura 18. Mote con fritada

Fuente: Sharon Almache

**TORTILLAS
DE MAIZ**

El maíz considerado fuente de la alimentación de los antepasados, además protagonista de muchos platos, las tortillas guardan un secreto en la harina de maíz con manteca de cerdo que juntos y cocinado a leña se obtiene una delicia con sabor único.

Figura 19. Tortillas de maíz



Fuente: Sharon Almache

**PAPAS CON
CAUCARA**

Se conoce con caucara a la carne de res que proviene del pecho de la vaca, generalmente este plato es acompañado de tortilla de papa, lechuga, remolachas un huevo frito, el plato es servido principal en reuniones familiares.

Figura 20. Papas con caucara



Fuente: Sharon Almache

**TRIPAS
MISHQUI**

Tripa mishqui en kichwa significa dulce refiriendo a la grasa que se encuentra dentro de las tripas es una tradición que viene de la época colonial cuando los españoles trajeron a las vacas y nuevas alternativas de preparar alimentos asados, estas delicias son recomendadas por los médicos para curar dolencias estomacales.

Figura 21. Tripas mishqui



Fuente: Sharon Almache

**PAPAS CON
LIBRILLO**

Es un plato propio de la serranía ecuatoriana es una delicia cuyo ingrediente principal es el librillo o panza de res, este plato está acompañado de papas y salsas que le dan un sabor único y exquisito.

Figura 22. Papas con librillo



Fuente: Sharon Almache

**CHAGUARM
ISHQUI**

Es una bebida cuya preparación ancestral es uno de los secretos mejores guardados de todos los tiempos, por lo que su preparación consiste en el néctar natural que es extraído del penco maduro, demás manifiestan que esta bebida puede curar enfermedades como artritis, insomnio, estrés, etc.

Figura 23. Chaguarmishqui



Fuente: Sharon Almache

**CALDO DE
BOLAS**

Es un plato poco conocido el cual está preparado con la placenta de res, además de otras partes como hígado, pulmón, ubre, velle, corazón y el 31, además es recomendado porque puede curar enfermedades como la anemia en las personas.

Figura 24. Caldo de bolas



Fuente: Sharon Almache

**LOCRO DE
ZAPALLO**

Es un plato antiguo de origen prehispánico y preincaico típico de los pueblos andinos por lo que se prepara con zapallo maduro, además de otros ingredientes autóctonos de la región andina; es un plato con el cual se sienten identificados los pueblos andinos

Figura 25. Locro de zapallo



Fuente: Sharon Almache

CUAJADA

Es una bebida muy consumida por sus propiedades nutricionales, además aporta calcio y vitamina D, aliviando dolores provocados por la descalcificación de los huesos.

Figura 26. Cuajada



Fuente: Sharon Almache

**TORTILLAS
DE MAIZ DE
DULCE**

Es un postre tradicional propio de la serranía, el cual es preparado con harina de maíz y el dulce de cabuya; el cual les da ese sabor dulce a las tortillas, es por ello que solo la gente antigua conoce su preparación.

Figura 27. Tortillas de maíz de dulce



Fuente: Sharon Almache

**CALDO DE
MENUDO
DE CERDO**

Es un plato propio de la serranía el cual contiene hígado, pulmón, corazón, riñones, intestinos y estomago de cerdo, es recomendado para las resacas, además de sus importantes propiedades nutricionales.

Figura 28. Caldo de menudo de cerdo



Fuente: Sharon Almache

COCINADO

Cocinado o papayano es el plato que se sirve como forma de agradecimiento por la ayuda prestada en el trabajo de campo o mingas que se realizan en las cosechas y siembras de las comunidades; además es una de las costumbres ancestrales mejores conservadas.

Figura 29. Cocinado



Fuente: Sharon Almache

**ZAMBO DE
DULCE**

El zambo probablemente de origen mesoamericano consumido antes de la llegada de los españoles, por lo que es una bebida que se endulzaba con la miel de abeja o el agua mil del penco, es recomendada por sus propiedades nutricionales.

Figura 30. Zambo de dulce



Fuente: Sharon Almache

Es un plato que tiene como base el maíz, combinado con carne de pollo, además de otros productos andinos, es una delicia antigua consumida por las comunidades indígenas.

**CAUCA DE
MAIZ**

Figura 31. Cauca de maíz



Fuente: Sharon Almache

Elaborado por: Sharon Almache

10.5. Diseño de la Guía

Una vez establecido los platos típicos del cantón Saquisilí lo cual se obtuvo mediante la aplicación de las fichas del INPC (Instructivo Nacional de Patrimonio Cultural) se procedió a sistematizar la información relevante.

Se realizó una breve revisión y selección de fotografías con la mejor ilustración, considerando características como: nitidez, composición, profundidad, iluminación, volumen y el tamaño de las fotografías, con un enfoque preciso de lo que se desea plasmar, el mensaje debe ser de fácil interpretación para sus lectores.

10.5.1. Estructura de la guía

La guía se encuentra estructura en tres partes las cuales constan de:

- ✓ La portada y contraportada. La guía será de gran utilidad para los amantes de la actividad culinaria mismo que disfrutaran de la preparación de los platos típicos. La portada contiene la fotografía del centro de Saquisilí la cual se titula “Guía Gastronómica de Saquisilí” en ella también se encuentran los sellos de la Universidad Técnica de Cotopaxi finalmente el autor y la carrera a la que pertenece.

- ✓ Segunda parte del contenido: “Los créditos” Nombres de la institución, facultad y carrera seguidamente la edición, investigación, asesor de tesis, diseño, diagramación y fotografía; el “Agradecimiento” se establece todos sus involucrados que permitieron el desarrollo de la investigación; el “Índice” permite hallar con facilidad la información a necesitar; “Presentación” datos importantes de la gastronomía, seguidamente una prestación del área en estudio; posteriormente se aprecia el “Glosario de términos” se hallan términos técnicos que se empleó en la guía, finalmente se encuentra el “Patrimonio Inmaterial” con el fin que las personas hagan consciencia de su patrimonio.
- ✓ La tercera parte: se encuentra el nombre del plato típico, el tipo de gastronomía, la sensibilidad al cambio, descripción cultural, fotografía del plato con mejor ilustración, preparación e ingredientes de cada plato inventariado.
- ✓ La presente guía fue diseñada en el programa Canva por su manejo y profesionalidad.

10.5.2. Características físicas de la guía

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

- **Tamaño de la guía:** A5
- Largo (14.8)
- Ancho: (10.5)
- **Forma:** forma pergamino horizontal.
- **Colores:** difusión de los colores para que le dé un contraste bueno.
- **Papel:** Couché. (para las hojas de contenido)
- **Tipografía:** Time New Román tamaño 12, interlineado de 1,5.

10.5.3. Materiales para el diseño de la guía

- ✓ Papel Couché brillante de 200 gr. para la portada y contra portada.

- ✓ Papel Couché brillante de 115 gr. para el contenido de la guía.
- ✓ Hojas grapas
- ✓ Total 27 hojas.

11. IMPACTOS

11.1. Impacto técnico

La guía gastronómica del cantón Saquisilí es una herramienta informativa que ayuda a difundir los resultados de la investigación a las personas que requieren de este tipo de información, habitantes del cantón, estudiantes de la carrera de turismo o los turistas nacionales o extranjero permitiendo localizar la gastronomía típica y de igual manera conocer el lazo que mantienen con la cultura e identidad.

11.2. Impacto social

La presente investigación muestra un impacto social positivo ya que se pudo obtener información real acerca de la gastronomía típica existente en el cantón Saquisilí, además de pudo identificar la cultura e identidad que nace con cada plato inventariado.

12. PRESUPUESTO

En la presente tabla se representa cada uno de los recursos o materiales que se utilizó para el diseño de la guía; por lo que se especifica cada uno de los valores presupuestados para la impresión de la guía gastronómica.

Tabla 14. Presupuesto

Recursos	Detalle	Cantidad	V. Unitario	V. Total
	Papel Couché brillante de 200 gr.	1	\$ 15,00	\$ 15,00
<i>Materiales</i>	Papel Couché brillante de 115 gr.	1	\$ 15,00	\$ 15,00
	Empastados Guía	3	\$ 40,00	\$ 120,00
	Otros Gastos		\$ 30,00	\$ 30,00
Sub total				\$ 220,00
Imprevistos 10%				\$ 22,00
TOTAL				\$ 242,00

Elaborado por: Sharon Almache

En la tabla se aprecia los recursos necesarios para la impresión de cuatro guías con un costo tal de \$ 242,00; de forma independiente se observa un costo de \$ 30.00 designado para otros gastos que se puedan presentar; \$ 30,00 se destinaron para la compra del papel Couché brillante de 200gr y de 115gr y \$ 160,00 para los cuatro empastados de la guía, mismas que están destinadas de la siguiente forma: dos guías para la presentación del proyecto investigativo; una para la presentación de los lectores y otra guía para el GAD Municipal del cantón Saquisilí.

13. CONCLUSIONES

- Después de haber realizado la presente investigación se evidencia que el cantón Saquisilí está ubicado a 13km de la ciudad de Latacunga; su rango altitudinal oscila entre 2.240 a 4.280 m.s.n.m; la mayoría de su población se dedica a las actividades de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca: siendo estas las principales fuentes de ingreso y en porcentaje mínimo de la población se dedica a las actividades relacionadas con el turismo a pesar de que poseen 19 manifestaciones culturales y sitios naturales distribuidos en todas las parroquias de cantón; las fiestas más populares de cantón es la fiesta de la Virgen del Quinche.
- Para el inventario se utilizó técnicas como la observación directa, entrevista y la ficha del INPC del A4 de Conocimiento y uso relacionado con la naturaleza y el universo; sub ámbito gastronomía, el cual ayudo a la identificación y clasificación de la información arrojando un total de 19 platos típicos con identidad y cultura.
- Como resultado final se indica el valor e importancia de contar con una guía como un instrumento informativo ya que muestra datos recopilados de la investigación; la guía consta de 19 procesos gastronómicos debidamente clasificados y seleccionados, además de ser los más representativos del cantón, el presente instrumento permite promover y difundir la información recolectada de una manera clara y entendible para sus lectores.

14. RECOMENDACIONES

- Es importante que la población y autoridades del cantón Saquisilí, conozcan y promocionen su riqueza cultural, mediante la planificación de proyectos relacionados al turismo gastronómico y en ferias culturales, los cuales pueden ser desarrollados por los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la carrera de Turismo.
- El Municipio del cantón Saquisilí debe crear talleres y ferias que estén relacionadas en conocer, promocionar y difundir su cultura gastronómica y de esta manera contribuir a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del cantón.
- La guía gastronómica debería ser promocionada en ferias y festividades que se desarrollan en el cantón, o a través de la página oficial del GAD Municipal para que la población conozca su riqueza cultural y evitar que desaparezcan o se queden en el olvido con el pasar de los años.

15. REFERENCIAS

- Veramendi, N. (2019). Cultura Alimentaria: <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v12n1/2218-3620-rus-12-01-307.pdf>
- Abreu, J. (2014). El Método de la Investigación: [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Arandia, J., Robles, G., & Rivera, G. (2019). Fortalecimiento de la Identidad Cultural-Gastronómica en la Provincia de los Ríos, Ecuador:
<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/html/index.html>
- Arévalo, J. M. (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad*:
<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Ayora, L. (2013). *Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica [Tesis Administrador gastronómico, UTE]*. Repositorio Institucional: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf
- Bericat, E. (2016). La sociedad desde la sociología:
https://www.resea309609989_Que_es_la_culturarchgate.net/publication/
- Castilla, F. M. (2009). Patrimonio Cultural como fuente de Desarrollo local:
[file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-PatrimonioCulturalComoFuenteDeDesarrolloLocal-3116462%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-PatrimonioCulturalComoFuenteDeDesarrolloLocal-3116462%20(5).pdf)
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.
<https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Constitucion.pdf>

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (2008). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial:*

<https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/Convencion%202003.pdf>

Espinoza, F. (2017). *Diseño de una guía gastronómica y difusión de platos típicos en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.*[Tesis de Ingeniería, Uniandes].

Repositorio Institucional:

<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5947/1/PIUAESC016-2017.pdf>

Falcón, V., Freire , D., Guananga , N., Real , E., Alarcón , M., & Aguilera , P. (2018).

Gastronomía ecuatoriana y turismo local:

https://www.researchgate.net/publication/328297398_Gastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local

Fuerez , C. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas de la parroquia de quichinche del cantón otavalo* [Tesis de

Ingeniería, Uniandes]. Repositorio Institucional. Obtenido de

<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3275/1/TUIETH001-2013.pdf>

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura:

<https://revistas.ucu.edu.uy/index.php/revistadixit/article/view/1166/1505>

GAD Saquisilí. (2021). GAD Saquisilí: <https://saquisili.gob.ec/turismo/>

Guevara , G. (2018). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción):

<https://recimundo.com/index.php/es/article/view/860/1560>

Hernández, J., Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (españa):

file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-

ElTurismoGastronomicoComoExperienciaCulturalElCaso-5138997.pdf

INEC. (2010). Ficha de cifras Generales: <http://app.sni.gob.ec/sni->

[link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0506_SAQUISILI_COTOPAXI.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0506_SAQUISILI_COTOPAXI.pdf)

INPC. (2011). Instructivo para fichas de inventario y registro del patrimonio cultural inmaterial:

<https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X->

[InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf)

INPC. (2011). *Patrimonio Cultural Material:*

<https://mail.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/atrimcultmaterial-R7.pdf>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). Instructivo para las fichas de registro e

Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://downloads.arqueo->

[ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-)

[InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf](https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf)

Investigadores. (2021). Qué es la investigación documental? Definición y objetivos:

<https://investigacioncientifica.org/que-es-la-investigacion-documental-definicion-y->

[objetivos/](https://investigacioncientifica.org/que-es-la-investigacion-documental-definicion-y-objetivos/)

Jalal , J. (2015). *Métodos de Investigación:*

https://metfahusac.weebly.com/uploads/6/5/0/9/65099471/informe_creativo-grupo_5.pdf

- Lainez, M. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador de Bolívar, 2015. [Tesis de Ingeniería, Upse]*. Repositorio Institucional: <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Leal, M. (2017). Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña :
file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/02.MPLL_2de3.pdf
- Ley de Patrimonio Cultural. (2004). *Ley de Patrimonio Cultural*:
http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/lotaip2015/enero/ley_patrimonio_cultural.pdf
- Malo González, C. (2014). Patrimonio cultural:
<https://www.uazuay.edu.ec/bibliotecas/publicaciones/UV-64.pdf>
- Martínez , M. (2005). El Método Etnográfico de Investigación:
https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/comiteEtica/normatividad/documentos/normatividadInvestigacionenSeresHumanos/13_Investigacionetnografica.pdf
- Mera Quishpe, M. (2019). *Estudio de la gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Saquisilí. [Tesis de Ingeniería, Espe]*. Repositorio Institucional:
<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/20608/T-ESPEL-ITH-0124.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Mera, L., Plaza , N., Ferrin , K., & Sarduy , M. (2018). El patrimonio cultural: una alternativa para generar ingresos propios en el cantón: <http://scielo.sld.cu/pdf/cofin/v13n1/2073-6061-cofin-13-01-e17.pdf>

MinCultura. (2013). Procedimientos de inventario del patrimonio cultural y declaratoria de bienes de interés cultural: <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/investigacion-y-documentacion/programa-de-inventario-y-registro-del-patrimonio-cultural/Documents/presentaci%C3%B3nininventariodeclaratoriayregistro2013.pdf>

Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Introduccion al Patrimonio*:
<https://library.co/document/ky649enq-introduccion-al-patrimonio-cultural.html>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario:
<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

Monsalve , A. (2018). Cultura y tradición gastronómica la clave mexicana para el reconocimiento mundial:
<http://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/11641/2018angelicamonsalve.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Mora, J. (2019). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local:
https://www.researchgate.net/publication/348787278_Gastronomia_patrimonio_cultural_inmaterial_en_la_gestion_del_turismo_local

Moreira, R. (2006). Memória y património alimentario: la importancia de los saberes empíricos:
https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3560/1/2006.03.001_.pdf

Muñoz, C. (2011). Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis:
<http://www.indesgua.org.gt/wp-content/uploads/2016/08/Carlos-Mu%C3%B1oz-Razo-Como-elaborar-y-asesorar-una-investigacion-de-tesis-2Edicion.pdf>

Oliviera, A. (2011). Patrimonio Inmaterial, Recurso Turístico y Espíritu de los Territorios:

https://drive.google.com/file/d/15UziZdL_B9v280gDEI7RXjqGHNfCfyo-/view

Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario:

[file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-GlobalizacionSoberaniaYPatrimonioAlimentario-7575937.pdf)

[GlobalizacionSoberaniaYPatrimonioAlimentario-7575937.pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-GlobalizacionSoberaniaYPatrimonioAlimentario-7575937.pdf)

Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable:

[https://www.researchgate.net/publication/337888122_Comidas_tradicionales_un_espacio
_para_la_alimentacion_saludable](https://www.researchgate.net/publication/337888122_Comidas_tradicionales_un_espacio_para_la_alimentacion_saludable)

Peña, J. M. (2013). El patrimonio cultural: <https://www.redalyc.org/pdf/351/35130975003.pdf>

Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial. (2019). Plan de desarrollo y Ordenamiento

Territorial: [https://saquisili.gob.ec/wp-content/uploads/2019/03/Pan-Territorial-GADMI-
CANTON-SAQUISILI_FINAL_19-04-2015_23-44-58.pdf](https://saquisili.gob.ec/wp-content/uploads/2019/03/Pan-Territorial-GADMI-CANTON-SAQUISILI_FINAL_19-04-2015_23-44-58.pdf)

Rojas, É. B. (2019). *El patrimonio cultural, activaciones locales, discursos globales:*

<https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/337511/20792629>

Salazar, X. (2013). *La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo*

gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua [Tesis de Licenciatura, UTA]. Repositorio Institucional:

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5655/1/SALAZAR%20XIMENA.pdf>

Soto, S. (Diciembre de 2013). El concepto de patrimonio cultural inmaterial:

[https://1library.co/document/ye9v4l4q-el-concepto-de-patrimonio-cultural-
inmaterial.html](https://1library.co/document/ye9v4l4q-el-concepto-de-patrimonio-cultural-inmaterial.html)

Triviño, K., Arandia, J., Robles, G., & Rivera, G. (2019). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica de la provincia de los Ríos, Ecuador :

<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/215974010.pdf>

Unesco. (2003). *Patrimonio*: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Unesco. (2019). *Patrimonio vivo y pueblos indígenas*: <https://ich.unesco.org/doc/src/Brochure-indigenous-people-201904-ES.pdf>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario Transculturaciones en el caso ecuatoriano: <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-SistemasAlimentariosYPatrimonioAlimentarioTranscul-7575938.pdf>

Vergara, R. (2009). El Patrimonio como herramienta del Desarrollo Social:

https://www.researchgate.net/publication/45192294_Centros_Historicos_El_Patrimonio_como_herramienta_del_Desarrollo_Social

Yupa, L. (2016). *Fomentación cultural y tradicional de las distintas representaciones de plazas y mercados del cantón Saquisilí, mediante material audiovisual. [Tesis de Ingeniería, Utc]*. Repositorio Institucional: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3644/1/T-UTC-000076.pdf>

Zuluaga, R. (2016). La gastronomía, patrimonio inmaterial:

<https://www.elmundo.com/portal/pagina.general.impresion.php?idx=98756>

16. APÉNDICE

Apéndice 1 Aval de Traducción del resumen al idioma 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 trabajo de titulación al Idioma Inglés presentado por la señorita: **Almache Almache Sharon Vanesa**, Egresada de la carrera de **Licenciatura en Ecoturismo**, de la **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**, cuyo título versa **“GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI”**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, julio de 2021

Atentamente,



Firmado electrónicamente por
**MARCO PAUL
BELTRAN
SEMBLANTES**



**CENTRO
DE IDIOMAS**

Mg. Marco Paúl Beltrán Semblantes

DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS

C.I. 0502666514

Apéndice 2 Hoja de vida Tutor

Universidad
Técnica de
Cotopaxi

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES**Administrativo y trabajadores****APELLIDOS:** Chicaiza Ronquillo**NOMBRES:** José Eliecer**ESTADO CIVIL:** Soltero**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0501423131**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** uno**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Cusubamba 23 de enero de 1965**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Latacunga, Av. Unidad Nacional 56-104 TELÉFONO CONVENCIONAL: 2805954**TELÉFONO CELULAR:** 0983163984**EMAIL INSTITUCIONAL:** jose.chicaiza@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** NO**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

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

HISTORIAL PROFESIONAL**UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:** CAREN**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Kichwa, Legislación Turística y Ambiental, Legislación Pecuaria, Legislación Laboral, Derecho Laboral**FECHA DE INGRESO A LA UTC:** 01/10/2015

.....
FIRMA



Apéndice 3 Hoja de vida del investigador



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Almache Almache

NOMBRES: Sharon Vanesa

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 055022457-0

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: Ninguna

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Saquisilí, 29/01/1998

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Barrio Calicanto. Saquisilí

TELÉFONO CONVENCIONAL: 722-245

TELÉFONO CELULAR: 0992500233

EMAIL INSTITUCIONAL: sharon.almache4570@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA
PRIMARIA	Escuela de Educación Básica “Republica de Colombia”
SECUNDARIA	Unidad Educativa “Saquisilí”
	Unidad Educativa “Luis Fernando Ruiz”
TERCER	Universidad Técnica de Cotopaxi

FIRMA

Apéndice 4 Hoja de vida Lector 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Armijos Ango
NOMBRES: Sara Alejandra **ESTADO CIVIL:** Soltera
CEDULA DE CIUDADANÍA: 1803993995
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 31/10/1987
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Pasaje Velastegui y Av. Manuelita Sáenz
TELÉFONO CONVENCIONAL: 032587277
TELÉFONO CELULAR: 0992734236
EMAIL INSTITUCIONAL: sara.armijos3995@utc.edu.ec
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A
DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011 - 08 - 25	1042-11-1082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017 - 02 - 07	724195638

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo
ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:
 Servicios: 81 Servicios personales-
PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: abril – agosto 2019

FIRMA

Apéndice 5 Hoja de vida Lector 2



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: MENDOZA POMA

NOMBRES: RODOLFO MATIUS

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1710448521

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 4

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 05 DE FEBRERO DE 1975

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: CDALA MARIO MOGOLLO, CONJUNTO

TERRANOVA

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032663867 **TELÉFONO CELULAR:** 0979226120

EMAIL INSTITUCIONAL: matius.mendoza@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: ninguna

DE CARNET CONADIS:



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP OSENECYT
TERCER	INGENIERO EN SISTEMAS	2003-03-13	1045-03-354960
CUARTO	MAGISTER EN SISTEMAS INFORMÁTICOS EDUCATIVOS	2011-04-14	1051-11-726590
CUARTO	MASTER UNIVERSITARIO EN E-LEARNING Y REDES SOCIALES	2020-11-18	7241169867

HISTORIAL PROFESIONAL

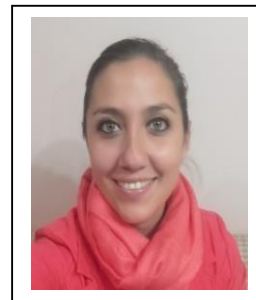
UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA: CAREN

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: EDUCACIÓN

TECNOLOGÍAS

FECHA DE INGRESO A LA UTC: MARZO 2005

FIRMA

Apéndice 6 Hoja de vida Lector 3
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE
DATOS PERSONALES**APELLIDOS:** Rodas Vinueza**NOMBRES:** Daniela Alejandra**ESTADO CIVIL:** Soltera**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 172222086-8**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** QUITO, 28 De Abril De 1989**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** josé xironza s2-27 y francisco matiz**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 023194447**TELÉFONO CELULAR:** 0998019555**EMAIL INSTITUCIONAL:** daniela.rodas@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** 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	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:


Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

Firma

17. ANEXOS

Anexo1. Inventario de fichas INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X (Este) -78.667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de mote con fritada, chochos, choclo, mellocos, habas y curtido (zanahoria cocida, cebolla, y cilantro picado).			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000001_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
MOTE CON FRITADA-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			

El mote con fritada desde tiempos atrás es el plato más apetecido por los serranos. El plato se complementa de carne de cerdo esta puede ser frita o al horno, el plato lleva mote, choclo, habas, mellocos cocidos, así como también chochos cocidos y pelado acompañado de un cutido de zanahoria cocida, cebolla y cilantro picado todos estos ingredientes se los cocina a leña proporcionando un sabor único y exquisito.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:

Mote, habas, choclo, chocho, carne de cerdo, sal, agua, cebolla paiteña, zanahoria, cilantro.

PREPARACIÓN:

- ✓ Para limpiar el mote se remojar el producto por 4 días para su posterior cocción de una hora.
- ✓ Para descascarar los chochos se remojar el producto por 2 días después de su cocción de una hora seguidamente se desagua el amargo por 2 días en agua corrida.
- ✓ Por separado y en ollas grandes se cocina a leña las habas, mellocos, choclos
- ✓ Curtir la cebolla con sal, zanahoria cocida y mezclar con cilantro picado.
- ✓ Servir todo junto acompañado de la fritada (ornado).

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato muy característico de la sierra andina y la preparación es de forma continua ya que se puede encontrar en los mercados (plazas) del cantón, además la población se deleita de este delicioso plato típico.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel región por que se encuentra en toda la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mote	Vegetal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
E2	Carne de cerdo	Animal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Patricia Clavijo	40 años de actividad	Comerciante	Plazoleta Juan Montalvo	Saquisilí
Colectividades					

Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación a otra logrando de esta manera la conservación de la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de saberes se ha dado de generación en generación para que no se pierda la costumbre sobre todo la preparación de este plato tradicional.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato ha sido consumido desde la época colonial comúnmente la gente del campo consume tal alimento después de un largo día de minga por lo que su preparación del mismo ha sido transmitida de una generación a otra, permitiendo que la tradición se mantenga viva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Clavijo Patricia		Barrio el Calvario Saquisilí	Reservado	Femenino	52 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000001_1.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 13/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X (Este) -78.667486 Y (Norte) -0.839483 Z (Altitud) 2922			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Colada de alverja con papas			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000002_2.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
RRUNAUCHO-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	MAZAMORRA
		D2	PAPAS CON COLADA
		D3	CARIUCHO
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		FESTIVA	
Breve reseña			
Runaicho proviene del kichwa “runa” que significa ser humano o personas y “uchu” ají. Es un plato tradicional del cantón Saquisilí, por lo que su preparación se base en una colada hecha de harina de alverja, papas y carne de cuy asado sobre todo			

se servía en el matrimonio y velorios este plato se ha modificado debido a que en la actualidad no es servido con el pedazo de cuy.

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES:



Harina de alverja, comino, achoche, ajo, mapahuira, agua, sal, papa leona negra, cebolla larga.

PREPARACIÓN:

- ✓ Se prepara un refrito con cebolla larga y ajo.
- ✓ Se mezcla en agua ardiendo la harina de alverja que tiene una consistencia espesa.
- ✓ Se añade el comino, achote, sal y mapahuira.
- ✓ Se espera laglaquilla (consiste cuando la colada ya está lista término utilizado por costumbre)
- ✓ Las papas se cocinan aparte con sal y cebolla.
- ✓ Servir todo junto acompañado de una presa de cuy asado (en eventos matrimoniales)

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato característico del cantón Saquisilí cuya preparación es de forma continua ya que antiguamente se servía en las bodas, pero en la actualidad se comercializan en épocas festivas sean estas cívicas y religiosas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance de este plato es a nivel local ya que se solo lo preparan y comercializan en los mercados del cantón.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papas	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E2	Polvo de alverja	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Propia	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Chicaiza	30 años de actividad	Comerciante	Plazoleta Juan Montalvo	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión de saberes se ha dado de generación en generación para que no se pierda la costumbre tradicional del cantón.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato ha sido consumido desde la época colonial y la forma de preparación de este, ha sido transmitido de una generación a otra, permitiendo que la tradición se mantenga viva, además manifiesta el sentido de pertenencia a la población saquisilense .					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es media debido a que es la única persona que prepara y comercializa el plato el cual es muy apetecido por la población.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chicaiza Rosa		Saquisilí	0983151931	Femenino	47 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000002_2.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 13/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X (Este) -78.667486		Y (Norte) -0.839483	Z (Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de tortilla de maíz acompañado de ají de maní.			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000003_3.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TORTILLAS DE MAIZ-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	TORTILLAS DE PALO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
El maíz es considerado una fuente de alimentación de los antepasados, por su delicioso saber más de una persona se dedica a su elaboración y comercialización, por lo que su secreto guarda en la harina de maíz con manteca de cerdo entre otros condimentos en su centro lleva queso con cebolla larga, para que el producto obtenga un mejor sabor su cocción es a leña.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			




Harina de maíz, queso, cebolla larga, sal, manteca de cerdo, agua y mantequilla.

PREPARACIÓN:

- ✓ Moler el maíz seco hasta tener una consistencia de polvo.
- ✓ Cernir la harina en un recipiente grande.
- ✓ Derretir la mantequilla y agregar la harina con agua y sal.
- ✓ Mezclar los ingredientes y amasar la masa hasta tener una consistencia homogénea.
- ✓ Moldear la masa hasta que tome una forma circular y añadir el queso.
- ✓ Freír la masa obtenida en manteca de cerdo.
- ✓ Servir las tortillas acompañada de ají de maní.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta delicia se lo prepara de forma continua ya que por su exquisito sabor es apetecido por turista nacionales y extranjeros.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel regional. Porque para su preparación el principal ingrediente es la harina de maíz ya que es un producto cultivado en la región andina.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
E2	Queso	Animal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Brasero	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
H2	Tortero	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Casa	52 años de actividad	Comerciante	Plaza Kennedy	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión de saberes se da de una generación a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es muy importante porque es un plato muy conocido ya que se lo consume cuando algún familiar o amigo llega de visita además es y característico del cantón por lo que tiene una gran acogida por turistas nacionales y extranjeros.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Casa Maria		Barrio Union Panamericana, Saquisilí	0995229450	Femenino	63 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000003_3.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 13/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000004	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
		Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de tortilla de papa con caucara			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000004_4.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TORTILLA DE PAPA CON CAUCARA -SAQUISILI-COTOPAXI		D1	LLAPINGACHO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
Es un plato a base de carne de res, su nombre proviene del kichwa “Cau”, a punto de madurar y “cara”, cuero o pellejo se denomina así a la carne proveniente del pecho de la vaca, generalmente se sirve con tortilla de papa, lechuga, remolacha, huevo y dependiendo del comensal el aguacate.			
4. DESCRIPCIÓN			

INGREDIENTES					
Papas, caucara (carne de res), lechuga, remolacha, huevo, sal, achiote, mantequilla, manteca, ajo, pimienta, comino.					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocinar las papas con sal, después se aplasta agregando achiote y mantequilla. ✓ Picar la lechuga y la remolacha. ✓ Condimentar y freír la carne de res en la manteca de cerdo. ✓ Al momento de servir acompañar la caucara con tortilla de papa, ensalada de remolacha, lechuga, el huevo y si el comensal lo desea la porción de aguacate. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato característico de la serranía la preparación es continua ya que se comercializa los días de feria en las diferentes plazas del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel región por que se encuentra en la región andina del Ecuador.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papas	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E2	Carne de res	Animal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cocina	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
H2	Tortera	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Sinchiguano	20 años de actividad	Comerciante	Mercado (Plaza Kennedy)	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación a otra generación.			
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de saberes se ha dado de generación en generación para que no se pierda la costumbre y preparación del plato tradicional.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato ha sido consumido desde la época colonial y en reuniones sociales ya que posee un exquisito sabor por lo que su preparación del mismo ha sido transmitida de una generación a otra, permitiendo que la tradición se mantenga viva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este plato ha sido consumido desde la época colonial y en reuniones sociales ya que posee un exquisito sabor por lo que su preparación del mismo ha sido transmitida de una generación a otra, permitiendo que la tradición se mantenga viva.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sinchiguano Maria		Saquisilí	Reservado	Femenino	56 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000004_4.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 13/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000005	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
		Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de tripas mishqui acompañado de ensalada y mote			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000005_5.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TRIPAS MISHQUI-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	CHINCHULINES
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
La tripa mishqui es una tradición que viene de la época de la colonia cuando los españoles llegaron, trajeron las vacas y estas nuevas costumbres de preparar los alimentos asados. Menciona que mishqui el kichwa significa dulce refiriéndose a la grasa que se encuentra dentro de las tripas.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			

Visceras de res (tripas), sal, aliño (cebolla paiteña y larga, ajo, pimienta, albaca)

PREPARACIÓN:

- ✓ Lavar las vísceras de la res.
- ✓ Licuar las especias para el aliño.
- ✓ Mezclar los intestinos con el aliño echo en casa
- ✓ Asar los intestinos.
- ✓ Servir el producto acompañado de mote y ensalada dependiendo del gusto del comensal.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato que se puede degustar cualquier día de feria puesto que es uno de los platos tradicional del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance de este plato es a nivel provincia por que se elabora y comercializa en toda la provincia.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Intestinos de res	Animal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
E2	Mote	Vegetal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Bracero a carbón	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
H2	Parrilla Inoxidable	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Carmen Yáñez	45 años de actividad	Comerciante	Plaza Gran Colombia	Saquisili
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	La procedencia del saber por cuenta propia y la necesidad obliga.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	La trasmisión de saberes se ha dado a manera de observación de los abuelos a los nietos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato viene desde la época colonial es una delicia muy apetecida a demás es recomendado por médicos porque cura dolencias estomacales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Yanez Maria Carmen		Barrio el Calvario, Saquisilí	0984722783	Femenino	60 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000005_5.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 13/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
		Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de hornado acompañado de tortilla de papas una hoja de lechuga y el agrio.			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000006_6.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
HORNADO-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		FESTIVA	
Breve reseña			
Es un plato típico de la región andina que contiene carne de cerdo, tortilla de papa, agrio y lechuga. Por su manera de preparar el aliño con que se adoba la carne es lo que le distingue al resto de hornados para su cocción se realiza en hornos de leña permitiendo que la carne conserve su sabor.			
4. DESCRIPCIÓN			

INGREDIENTES:

Para el hornado: Carne de cerdo, ajo, sal, comino, achiote molido, limón, cerveza, Para el agrio: cebolla paiteña, tomate, agua, cilantro, sal, azúcar, papas, lechuga manteca de cerdo.

PREPARACIÓN:

Para la preparación del hornado

- ✓ Licuar los aliños (ajo, la sal, el comino, el achote, cerveza, cilantro), para adobar al cerdo y se lo deja reposar por un día para que tome sabor la carne. Al día siguiente se prepara el horno a leña.
- ✓ Cocinar las papas y aplastarla dándole la forma de tortillas.
- ✓ Freír las tortillas de papa en la manteca de cerdo.

Para la preparación del agrio

- ✓ Lavar y curtir la cebolla paiteña, el tomate, el cilantro.
- ✓ Mezclar la paiteña, el tomate y el cilantro con sal, agua, azúcar, limón hasta tener el sabor que lo diferencia.
- ✓ Servir todo junto teniendo en cuenta que la hoja de lechuga es la basa para tomar forma el plato.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato que se puede degustar cualquier día de feria puesto que es uno de los platos tradicional del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance del plato es nacional ya que se lo puede encontrar el cualquier parte del Ecuador.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de cerdo	Animal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
E2	Lechuga y condimentos para el agrio	Vegetal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de leña	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Celeste Amaya	30 años de actividad	Comerciante	Calle 24 de Mayo	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación a otra generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se ha transmitido de una generación a otra generación permitiendo que la manifestación se mantenga viva.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Tiene una gran acogida desde la época colonia ya que es un plato que se servía el matrimonio, bautizo o fiesta con tema religioso por que se arraiga a la identidad cultural de un pueblo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Amaya Celeste		Calle 24 de Mayo, Saquisilí	Reservado	Femenino	50 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000006_6.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 17/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
		Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de papas con librillo acompañado de salsa de cebolla con mami y leche.			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000007_7.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
PAPA CON LIBRILLO-SAQUISILI-COTOPAXI	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		
Breve reseña			
Las papas con librillo es un plato típico ecuatoriano propio de la serranía por lo que su componente principal es el librillo (estomago de res) acompañado de papas y salsas que le dan un sabor único y exquisito.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			

Librillo (estomago de res), papas, maní tostado, ajo, sal, cebolla larga, leche, cilantro, achote, limón.

PREPARACIÓN:

- ✓ Lavar con abundante agua el librillo (estomago de res).
- ✓ Cocinar en una olla de barro las papas.
- ✓ Refreír la cebolla larga, ajo con el achote.
- ✓ Licuar el maní tostado y colocarlo en una olla con el refrito de cebolla. Para posterior agregar la leche.
- ✓ Servir todo junto para el deleite de los comensales.


Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato que se puede degustar en cualquier día de feria manteniendo una peculiaridad porque se sirve el librillo crudo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance del plato es nacional ya que se lo puede encontrar en cualquier parte del Ecuador.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Librillo (estomago de res)	Animal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Ancestral	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Chicaiza	30 años de actividad	Comerciante	Plaza Gran Colombia	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de una generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión de saberes se ha dado de generación en generación para que no se pierda la costumbre tradicional del cantón.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato muy apetecido comúnmente es consumido en eventos sociales o reuniones familiares, además la comunidad puede deleitarse de los sabores únicos de este pato.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que es un plato muy apetecido por los comensales y la preparación es de manera continua.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chicaiza Rosa		Saquisilí	0983151931	Femenino	47 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000007_7.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 17/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 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-05-06-50-004-21-000008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
Localidad: SAQUISILI		Rural	
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Dulce de penco con hojuelas de cebada.			
Código fotográfico: M-05-06-50-004-21-000008_8.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHAHUARMISHQUI-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	DULCE DE CABUYO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
<p>Es una de las bebidas característica de la serranía ecuatoriana, su preparación ancestral es uno de los secretos mejores guardados de todos los tiempos, la palabra chaguarmishqui proviene del kichwa chaguar (penco) y mishqui (dulce) al cual se conoce como dulce de cabuyo o penco. Esta bebida consiste en el néctar natura que es extraido del penco maduro, para servirlo se lo prepara con agua y arroz de cebada. La población indígena comenta que la bebida tiene propiedades medicinales.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

INGREDIENTES:					
Hojuelas de cebada, agua, aguamiel del agave.					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Seleccionar el penco maduro para obtener su aguamiel ✓ Lavar y cocinar las hojuelas de cebada. ✓ Agregar poco a poco el aguamiel del cabuyo. ✓ Dejar cocinar por 1 hora. ✓ La bebida se sirve caliente o fría. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es una bebida que se la prepara ocasionalmente porque se la encuentra los días jueves en las diferentes plazas del cantón y los abuelos la bebían para rendir en el trabajo del campo.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cebada	Vegetal	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
E2	Penco	Vegetal	Saquisili, Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
H2	Raspador	Ancestral	Saquisili, Cotopaxi	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Toaquiza	70 años	Propietaria	Saquisilí	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Es una bebida tradicional que ha sido transmitida de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión del saber se da de generación en generación permitiendo mantener viva la manifestación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta bebida tradicional es importante para la comunidad por sus propiedades medicinales las personas aseguran que puede curar enfermedades como artritis, gastritis, reumatismo, insomnio, estrés.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es alta porque las generaciones actuales presentan poco interés por aprender esta manifestación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Toaquizá Rosa		Saquisilí	Reservado	Femenino	70 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000008_8.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 17/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-000009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
			Rural
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de bolas			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000009_9.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE BOLAS-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	CALDO DE VILLE
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
Es un plato poco conocido, pero por su exquisito y propiedades nutricionales lo consumen, el plato está conformado por la placenta de la vaca, hígado, pulmón, ubre, bille, corazón y el 31.			
4. DESCRIPCIÓN			

INGREDIENTES:

Menudo de res (placenta, hígado, pulmón, ubre, bille, corazón y el 31), sal, orégano, agua, aceite, cebolla en rama, ajo, limón, cilantro, papas, pimienta, ají.

PREPARACIÓN:

- ✓ Lavar con limón, sal y abundante agua el menudo de la res para su posterior cocción.
- ✓ Cocinar el menudo en una olla de presión con sal.
- ✓ Realizar un refrito de cebolla y ajo.
- ✓ Separar el menudo del caldo.
- ✓ Aliñar el caldo con el refrito el cual contiene ajo, orégano y pimienta.
- ✓ Servir todo junto acompañado de una rodaja de limón, ají y el picadillo (cilantro y cebolla picado finamente)

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato cuya preparación es continua además de sus ingredientes y exquisito sabor que le hacen único.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato tradicional de la Provincia de Cotopaxi ya que se comercializa en los mercados de Saquisilí y Latacunga.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Menudo de vaca	Animal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E2	Aliños	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sandra Chariguaman	55 años	Comerciante	Plaza Gran Colombia	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz	Es un plato tradicional que ha sido transmitida de generación en generación.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión del saber se da de generación en generación permitiendo mantener viva la manifestación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato que es de importancia para la comunidad porque testimonios afirman que puede curar la anemia de las personas.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta porque algunos de su ingrediente ya no se usan en la preparación (bille) además las generaciones modernas ya no consumen este plato.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chariguaman Sandra		Saquisilí	Reservado	Femenino	55 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-000009_9.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 17/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
		Rural	
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Locro de zapallo			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000010_10.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
LOCRO DE ZAPALLO-SAQUISILI-COTOPAXI	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		
Breve reseña			
Es un plato muy antiguo de origen prehispánico y preincaico típico de los pueblos andinos por lo que está constituido del zapallo, carne de res además de otros ingredientes es un plato poco consumido por las generaciones modernas.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
Zapallo maduro, ajo, sal, carne de res (corazón de res), cebolla, cilantro, zanahoria, apio.			

PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pelar y picar en cubitos el zapallo. ✓ Cocinar el zapallo con ajo hasta lograr una consistencia espesa. ✓ Aliñar el locro con cebolla, sal, zanahoria y apio. ✓ Agregar la carne de res y dejar que hierva hasta que la carne este bien cocida. ✓ Servir caliente acompañado de picadillo (cilantro y cebolla picada finamente). 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato que se prepara ocasionalmente porque no se encuentra fácilmente el zapallo ya que se produce en épocas de siembra conjuntamente con el maíz.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato tradicional de la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Zapallo	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Propio	
E2	Carne de res	Animal	Saquisilí, Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Paula Vilca	62 años	Comerciante	Plaza Gran Colombia	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Es un plato tradicional que ha sido transmitida de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			

X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de generación en generación permitiendo mantener viva la manifestación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El plato tradicional es importante para la comunidad por que se consumía en reuniones familiares y migas como manera de agradecimiento por la ayuda brindada además su preparación es transmitida de las generaciones antiguas y de esta manera se identifican a los pueblos andinos.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta porque actualmente es la única señora que preparar y comercializa este plato.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Vilca María Paula		Saquisilí	Reservado	Femenino	62 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000010_10.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 17/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000011	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
			Rural
Localidad: SAQUISILI			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuajada			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000010_10.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CUAJADA-SAQUISILI-COTOPAXI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
Es una bebida muy consumida por sus propiedades nutricionales.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			
Leche, sal, cuajo.			

PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hervir la leche a 10° C. ✓ En un poco de agua disolver el cuajo en polvo. ✓ Agregar la mezcla en la leche. ✓ Esperar por 15 a 30min la leche toma una consistencia cuajada ✓ Servir frío. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es una bebida que se la prepara continuamente además se la encuentra los días jueves en las diferentes plazas del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana precisamente la prepararan personas del campo dedicadas a la ganadería.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Leche	Animal	Saquisili, Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Saquisili, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Martha Almache	53 años	Comerciante	Plaza Gran Colombia	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Es una bebida tradicional que ha sido aprendida por cuenta propia ya que su preparación no es complicada.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz	La trasmisión del saber es de generación en generación permitiendo mantener viva la manifestación.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta bebida tradicional es importante para la comunidad por la gran cantidad de proteínas que posee la leche además menciona que ayuda aliviar dolores de los huesos por la cantidad de calcio presente.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que en la actualidad solo la gente anciana consume a esta bebida.			
Media				
Baja				
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Almache Martha	Saquisilí	Reservado	Femenino	53 años
8. ANEXOS				
Textos	Videos	Fotografías	Audio	
		IM-05-06-50-004-21-0000011_11.jpg		
9.OBSERVACIONES				
N/A				
10.DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Sharon Almache		Fecha de registro: 20/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza		Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache				

 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-05-06-50-004-21-0000012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: SAQUISILI	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/>
Localidad: SAQUISILI		Rural	
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.667486		Y(Norte) -0.839483	Z(Altitud) 2922
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tortillas de maíz de dulce			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000012_12.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
TORTILLAS DE MAIZ DE DULCE-SAQUISILI-COTOPAXI	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		
Breve reseña			
<p>Es un postre tradicional propio de la serranía ecuatoriana, conformado por el maíz como principal ingrediente, el dulce de cabuya es utilizado para endulzar la masa además de otros ingredientes como la harina de catilla o trigo y un poco de panela, la masa es cocida en un tiesto de barro brindando un sabor exquisito.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

INGREDIENTES:					
Harina de maíz, agua mil de la cabuya (mishque), harina de castilla, panela, huevos, mantequilla					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cernir la harina de maíz y harina de castilla. ✓ En una batea mezclar las dos harinas con mishque, los huevo y la mantequilla derretida. ✓ En caso de faltar dulce a la mezcla se le agrega un poco de panela. ✓ La mezcla debe tener una consistencia manipulable. ✓ En un tiesto caliente tostara esta mezcla. ✓ Servir el postre frio. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un postre que se mantiene continuo debido a que su preparaci3n es transmitida de una generaci3n a otra.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un postre tradicional de la regi3n andina adem1s de su sabor 1nico.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisici3n	
E1	Harina de ma1z y castilla	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E2	Dulce de cabuya	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisici3n	
H1	Tiesto de barro	Tradicional	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, funci3n o actividad	Direcci3n	Localidad
Individuos	Patricia Chiluisa	49 a1os	Comerciante	Plazas del Cant3n	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación	El conocimiento para la preparación de este postre se da de abuelos a nietos permitiendo mantener la tradición			
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de una generación a otra abriendo paso a que la manifestación se mantenga viva.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un postre tradicional que consumían la gente antigua, pero en la actualidad muchos no conocen los ingredientes que se usan para la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta porque las generaciones actuales presentan desinterés por aprender.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Chiluisa Patricia		Saquisilí	Reservado	Femenino	47 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000012_12.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 24/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: COCHAPAMBA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: COCHAPAMBA			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.770427		Y(Norte) -0.824272 Z(Altitud) 3673	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Plato de cocinado consiste en choclo, habas, mellocos, ocas y acompañado de una porción de queso.			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000014_14.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COCINADO-COCHAPAMBA-SAQUISILI		D1	PAPAYANO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
Plato originario de la serranía y está compuesto por choclos, papas, melloco, habas, ocas y una porción de queso por lo que este plato se lo sirve en ocasiones como: cosecha y mingas como una forma de agradecimiento por la ayuda prestada acompañado de un vaso de zambo de dulce.			

4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES:					
Choclo, habas, melloco, ocas, sal, agua, queso.					
PREPARACIÓN:					
✓ Se cocina los granos en ollas separadas con sal y agua					
✓ Se sirve todo junto acompañado de una porción de queso.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Son alimento que se preparan de manera ocasional ya que solo se realiza cuando hay cosechas de los cultivos tiernos y como una forma de agradecer por la ayuda prestada.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato que se encuentra a nivel regional por que se consume mayormente en la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Choclo	Vegetal	Cochapamba - Saquisilí	Propio	
E2	Habas	Vegetal	Cochapamba - Saquisilí	Propio	
E3	Queso	Animal	Cochapamba - Saquisilí	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Cochapamba - Saquisilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Ashca	58 años	Comerciante	Mercado de comida	Cochapamba
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber es de padres a hijos de una generación a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de una generación a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es importante ya que refleja el esfuerzo de la comunidad por cultivar el campo manteniendo las costumbres ancestrales que son legadas con el pasar del tiempo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja porque en la actualidad se mantiene todavía la tradición.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ashca María		Cochapamba	Reservado	Femenino	58 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000014_14.jpg		
9.OBSERVACIONES					
N/A					
10.DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 20/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000016	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: COCHAPAMBA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: COCHAPAMBA			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.770427		Y(Norte) -0.824272 Z(Altitud) 3673	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de conejo o cuy			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000016_16.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE CUY-COCHAPAMBA-SAQUISILI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		FESTIVA	
Breve reseña			
Desde la antigüedad se ha consumido la carne de cuy o conejo, una de las formas de preparación es utilizar cuyes tiernos, papas cholas, agua, cebolla larga, ajo, comino y cilantro.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			

Cuy pelado, agua, sal, ajo, vainita, haba pelada, papas, cebolla larga, zahoria, aliño.

PREPARACIÓN:

- ✓ Pelar y lavar bien el cuy.
- ✓ En una olla grande y a fuego lento se cocina el cuy con sal y ajo por 15 min.
- ✓ Mientras hierve el caldo se le agrega las habas, la vainita y zanahoria picada, la cebolla.
- ✓ Se espera que todos lo ingrediente tengan una cocción media para agregarle las papas y si falta un poco de sal
- ✓ Se sirve caliente acompañado de picadillo (cilantro y cebolla larga picada finamente).

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato que se prepara continuamente en la comunidad el mismo que puede ser remplazado el pedazo de cuy por uno de conejo además se lo prepara cuando hay matrimonios y bautizos en la comunidad.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato que se encuentra a nivel regional por que se consume mayormente en la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cuy o conejo	Animal	Cochapamba - Saquisilí	Propio	
E2	Aliños de sal	Vegetal	Cochapamba - Saquisilí	Compra / Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Cochapamba - Saquisilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Llumitasig	59 años	Comerciante	Mercado de comida	Cochapamba
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	La procedencia del saber independiente ya que solo mirando aprende.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de una generación a otra permitiendo que la manifestación se mantenga viva.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Antiguamente la carne de cuy es muy consumida por la población indígena considerando que posee importantes proteínas además que la población manifiesta que es bueno para la fertilidad de las mujeres.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media porque en la actualidad este plato se lo está reemplazando por el caldo de gallina.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Llunitasig María		Cochapamba	Reservado	Femenino	59 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000016_16.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 20/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000017	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: COCHAPAMBA	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COCHAPAMBA		Rural	
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.770427		Y(Norte) -0.824272	Z(Altitud) 3673
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cauca de maíz con pollo			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-000004_4.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CAUCA DE MAIZ -COCHAPAMBA-SAQUISILI		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	
Breve reseña			
Es un plato que tiene como base el maíz, combinado con carne de pollo, cebolla, pimiento, ajo entre otros ingredientes es un plato muy antiguo consumido por las comunidades indígenas es un delicioso plato que puede ser de agrado para todo tipo de visitantes.			
4. DESCRIPCIÓN			




INGREDIENTES:					
Maíz hervido, pollo, cebolla, ajo, cilantro, zanahoria, maíz tostado, ají					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hervir el maíz por 20 min, esperar que se seca para moler a mano. ✓ En un recipiente grande cernir la harina hasta tener su almidón y mezclarlo con agua. ✓ En otra olla cocinar la mezcla obtenida. ✓ Agregar la cebolla, ajo, zanahoria, apio, sal, y el pollo en presas. ✓ Dejar hervir hasta que el pollo este bien cosido. ✓ Servirlo caliente acompañado de tostado, picadillo el ají dependerá del comensal y gusto. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato que se prepara continuamente por su exquisito sabor.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato que se encuentra a nivel regional por que se consume mayormente en la serranía ecuatoriana.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cauca de maíz	Vegetal	Cochapamba - Saquisilí	Propio	
E2	Pollo	Animal	Cochapamba - Saquisilí	Compra / Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Cochapamba - Saquisilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Llumitasig	59 años	Comerciante	Mercado de comida	Cochapamba
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	La procedencia del saber independiente ya que solo mirando aprende.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de una generación a otra permitiendo que la manifestación se mantenga viva.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato se encuentra a nivel regional, es importante para la comunidad ya que el maíz posee gran cantidad de proteínas al igual que la carne de pollo además de su exquisito sabor.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media porque en la actualidad este plato se lo está reemplazando por el caldo de gallina.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Llunitasig María		Cochapamba	Reservado	Femenino	59 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000017_17.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 24/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000018	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: CANCHAGUA	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: YANAHURCO			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.6873731 Y(Norte) -0.8092616 Z(Altitud) 3000			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuy Asado con papas.			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000018_18.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CUY ASADO CON PAPAS-YANAHURCO-CANCHAGUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		FESTIVA	
Breve reseña			
<p>Antiguamente la población se dedicaba a la crianza de este mamífero el cual es preparado en ocasiones estas pueden ser bautizos matrimonios o algún otro evento social considerado parte del mediano que se entrega a los compadres como ofrenda por el cuidado del ahijado que toma a su cargo además al cuy se lo considera como un símbolo de la cultura andina asociado a la purificación del alma permitiendo el equilibrio con la comunidad y la naturaleza.</p>			

4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES:					
Cuy, papas, ajo, sal, pimienta, comino, cebolla en rama, pasta de maní, lechuga, pimienta, ají, cebolla paiteña					
PREPARACION:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pelar y lavar bien el cuy para su posterior cocción. ✓ Prepara el aliño con el cual se adobará y luego de unos minutos sacarlo para asarlo. ✓ Para el asado de coloca el cuy en un palo que lo mantiene estirado para su buena cocción. ✓ Cocinar en una olla las papas y preparar las respectivas ensaladas y salsas. ✓ Para el asado el cuy debe ser girado constantemente para que se cocine de adentro así afuera evitando quemarse la carne. ✓ Para servirlo se coloca una hoja de lechuga como base las papas unas rodajas de tomate posterior se agrega la salsa de maní y enzima de estos ingredientes el cuy entero. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación del plato es continua ya que para muchos eventos sociales tanto de la población indígena como mestiza elaboran el plato en sus hogares.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Por la presencia de este mamífero en toda la región andina se puede preparar gran variedad de alimentos, pero en los eventos sociales es el plato principal.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Yanahurco- Canchagua - Saquisilí		Propio
E2	Papas	Vegetal	Yanahurco- Canchagua – Saquisilí		Propio
Herramientas		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
H1	Ollas	Tradicional	Yanahurco- Canchagua – Saquisilí		Compra
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Hortensia Caillagua	59 años	Comerciante	Yanahurco	Canchagua
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de este plato es transmitida de una generación a otra además que en la actualidad se mantiene aún la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La manifestación es transmitida de generación en generación permitiendo su continuidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El cuy es símbolo e instrumento curativo tradicional, es así que en la gastronomía el mamífero posee gran cantidad de propiedades nutricionales, así como también es una fuente de curaciones de muchas enfermedades como el espanto					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este plato mantiene una sensibilidad al cambio baja debido a que en toda la serranía aún se mantiene la tradición.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Caillagua Hortensia		Yanahurco	Reservado	Femenino	59 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000018_18.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 20/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 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-05-06-50-004-21-0000019	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILI	
Parroquia: COCHAPAMBA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: COCHAPAMBA			
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: X(Este) -78.770427		Y(Norte) -0.824272 Z(Altitud) 3673	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Borrego			
Código fotográfico: IM-05-06-50-004-21-0000019_19.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE BORREGO-YANAHURCO-CANCHAGUA		D1	CALDO DE MONDONGO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
INDÍGENA		L1	ESPAÑOL
		L2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		FESTIVA	
Breve reseña			
El caldo de borrego o Mondongo forma parte de la gastronomía de las zonas rurales, es la comida más sana y deliciosa por lo que su preparación se realiza en las comunidades cuando hay días de fiesta. Es un caldo muy nutritivo similar al caldo de pata.			
4. DESCRIPCIÓN			
INGREDIENTES:			

Cabeza o patas de borrego, agua, sal, ajo, papas, cebolla larga, cilantro, mote.					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Chamuscar la cabeza hasta dejar sin lana. ✓ Lavar con abundante agua hasta que obtenga un color blanco. ✓ Cocinar la cabeza en una olla grande con cebolla, sal, ajo y perejil ✓ Hervir un tipo de una hora ✓ Añadir las papas y el mote. ✓ Servir en un plato grande acompañado de picadillo y ají. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato cuya preparación es ocasional principalmente en los matrimonios de la gente indígena.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene alcance regional lo que varía es su preparación que depende de la localidad.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de borrego	Animal	Yanahurco- Canchagua - Saquisilí	Propio	
E2	Aliños de sal	Vegetal	Yanahurco- Canchagua - Saquisilí	Compra / Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Yanahurco- Canchagua - Saquisilí	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Hortensia Caillagua	59 años	Comerciante	Yanahurco	Canchagua
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber es de padres a hijos ya que de esta manera permite mantener viva la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se da de una generación a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El plato es importante para la comunidad porque se recomienda para personas que están enfermas o mujeres que recién dan a luz.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media porque en la actualidad este plato se lo está reemplazando por el caldo de gallina.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Caillagua Hortensia		Yanahurco	Reservado	Femenino	59 años
8. ANEXOS					
Textos		Videos	Fotografías	Audio	
			IM-05-06-50-004-21-0000019_19.jpg		
9. OBSERVACIONES					
N/A					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Sharon Almache			Fecha de registro: 24/06/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Sharon Almache					

Anexo 2. Guía de preguntas

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
 Facultad de ciencias agropecuarias y recursos naturales
 Carrera de Licenciatura en Ecoturismo.



Saludos cordiales de parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, el motivo de la visita es para realizar una entrevista que tiene como objetivo recabar información, para el diseño de una guía gastronómica del cantón Saquisilí con la finalidad de difundir la manifestación cultural.

Cantón: Saquisilí

Parroquia: La Matriz

Nombre del entrevistado: Rosa Chicaiza

Edad: 47 años

1. ¿Conoce usted algún plato típico que exista en el cantón?

Si

2. ¿Qué plato/os típicos conoce usted?

En la antigüedad aquí el plato ha sido nombrado las papitas con runaicho y la presita de cuy, pero ahora ya no se hace el cuy sino las papitas con la colada, ese es el plato típico, igual las tortillas de maíz el mote, papas con librillo es lo más nombrado aquí en el cantón. Mas es las papas con la colada.

3. ¿Sabe usted como es la preparación de unos o varios plato típico y que ingredientes utiliza?

Si todo lo sabemos, la preparación de las papas con Runaicho tiene que hacer el refrito, una vez que se hace el refrito usted le pone el agua tanto lo que usted vaya hacer para 10 o 20 personas, se hace con 1 libra o 2 libras de polvo de alverja depende del número de gentes, una vez que se haga el refrito va el agua arriendo le mese el molido bien, viendo el espeso de la colada, le pone comino el achote y mapahuirá de ahí tiene que esperar que haga burbujitas nosotros tenemos la palabra de decir laglaquilla esto quiere decir eso cuando ya está la colada. Los ingredientes es las papas leona negra, cebolla, achote, mapahuirá, ajo, comino.

4. ¿En época festiva del cantón se vende algún plato típico?

Siempre en fiesta, fechas cívicas, pero lo más movido es en las fiestas de la Virgen del Quinche.

5. ¿Conoce usted algún plato típico que se haya modificado o desaparecido con el pasar de los años?

Hasta la tradición de nosotros aurita no podría desaparecer, tal vez después de nuestros días pueda desaparecer.

6. ¿Cómo adquirió usted el conocimiento para la preparación del plato típico?

Herencia familiar de los padres y tíos.

7. ¿Qué recomienda usted para que no desaparezca estos platos típicos?

Seguir adelante con la preparación.

Anexo 3. Fotografías de la salida de campo



Sra. Rosa Chicaiza
Fuente: Jaime Almache



Sra. María Sinchiguano
Fuente: Jaime Almache



Sra. Celeste Amaya
Fuente: Jaime Almache



Sra. María Ashca
Fuente: Jaime Almache