



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, PROVINCIA DE COTOPAXI

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

Autora:

García Pacheco María Ximena

Tutor:

Chicaiza Ronquillo José Eliecer Abg. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

García Pacheco María Ximena con cedula de ciudadanía **050337382-1**, declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “**GUÌA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, PROVINCIA DE COTOPAXI**”, siendo el Abg. 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, 2 de agosto del 2021

María Ximena García Pacheco

Abg. Mg. José Eliecer Chicaiza Ronquillo

Estudiante

Docente Tutor

C.I.: 050337382-1

C.I.: 050142313-1

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusivo de obra, que celebran de una parte, García Pacheco María Ximena Identificada con cedula de ciudadanía 050337382-1, de estado civil divorciada y con domicilio en el Cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA: Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la AV. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - LA CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de Ecoturismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado: “**GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, PROVINCIA DE COTOPAXI**”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico.

Fecha de inicio de la carrera: Octubre 2016 – Marzo 2017

Fecha de finalización: Abril - Agosto 2021

Aprobación en Consejo Directivo: 20 de mayo del 2021

Tutor. - Abg. Mg. Chicaiza Ronquillo José Eliecer

Tema: **GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, 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 formado 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 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. – OBJETIVO 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 contemplando 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 incluyente **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 resulte 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 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.

María Ximena García Pacheco

Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez

LA CEDENTE

LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, PROVINCIA DE COTOPAXI”, de García Pacheco María Ximena, de la carrera de 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, 2 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: **García Pacheco María Ximena** con el título del Trabajo de Investigación “**GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE**”, **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, 2 de agosto del 2021

Lector 1 (Presidenta)

Ing. Mg. Norma Lucía Benavides Zura

CC: 1002669644

Lector 2

Lic. Mgs. Manuel Antonio Abarca Zaquinaula

CC: 110398966-9

Lector 3

Ing. Mg. Klever Homero Muñoz Solís

CC: 050139781-4

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme salud, amor y entereza para sobrellevar toda la etapa estudiantil.

Agradezco a mis padres ya que son la parte más importante en mi vida, por brindarme la vida, la posibilidad de una educación y lo más importante por apoyarme siempre en todo momento.

Agradezco a la Universidad Técnica de Cotopaxi, por brindarme la oportunidad de ser mi segunda familia.

Agradezco a mi querida Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por haberme integrado en este proyecto de investigación.

Agradezco a mis hermanos por ofrecerme su amor y su apoyo absoluto cuando más lo necesitaba en especial a mi hermano Franklin que desde el cielo me ha cuidado siempre.

Agradezco a mis estimados maestros ya que en ustedes he encontrado no solo sabiduría y disciplina sino a un amigo a una calidad de ser humano irremplazable.

García Pacheco María Ximena

DEDICATORIA

Este presente trabajo está dedicado con mucho amor a la razón de mi vivir a mi querida familia, a mi Madre Luz Pacheco, a mi padre Wilson García que desde el cielo que cuida, a mi hermana; Marianela; a mi hermano Franklin que ya hace 12 años de su partida siempre me ha cuidado y protegido desde el cielo; a mis sobrinos Stalin y Analía que han sido mi fuente de inspiración, apoyándome en cada paso que he dado en la vida.

García Pacheco María Ximena

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, PROVINCIA DE COTOPAXI”.

Autora: García Pacheco María Ximena

RESUMEN

La presente investigación inicio con la realización de un diagnóstico situacional del área de estudio correspondiente a la Parroquia Once de Noviembre del uso del cabuyo en la preparación de platos ancestrales, con el objetivo de conocer la situacional actual en la que se encuentra este lugar dentro de los cuatro ámbitos: socio-cultural, económico, ambiental y turístico, los mismos que beneficiaron de una manera positiva al desarrollo de este proceso investigativo. Seguidamente se ejecutó el levantamiento de información del GAD parroquial y del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del año 2016 (PDOT). Cabe señalar que en la Parroquia Once de Noviembre la principal actividad económica es la agricultura y ganadería, con un 29%, mientras que la actividad gastronómica y turística es del 1,8% considerándose baja, sin embargo, en el lugar se dedican también a otras actividades tales como: construcción, comercio, reparación de vehículos, industria manufacturera. La parroquia cuenta con una población de 1988 habitantes de la cual el 58% son mujeres mientras que el 42% son hombres distribuidos en diez barrios los cuales son Cristo Rey, San Pedro, Las Arenas, La Unión, San Gerardo, San Alfonso, Angamarca, Las Parcelas, Barrio Centro y La libertad siendo su idioma oficial el español. La metodología aplicada fue de carácter cualitativo, aplicándose de igual forma técnicas como: entrevista, observación directa y guía de preguntas las cuales aportaron en el desarrollo del estudio. Además, se realizó un inventario para lo cual se utilizó las fichas obtenidas del Instructivo INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), A4 Conocimientos y Usos relacionados con la naturaleza y el universo, obteniéndose como resultado diez técnicas gastronómicas, de los cuales 7 platos pertenecen a la gastronomía cotidiana, 2 platos a la gastronomía ritual y 1 plato a la gastronomía festiva. Las fichas engloban toda la información relevando que fue necesaria para realizar el inventario, con ello se desea conservar la preparación de platos ancestrales con el uso del cabuyo que son patrimonio inmaterial de esta localidad. Para finalizar el resultado final de esta investigación fue el diseño de la guía gastronómica de la Parroquia Once de Noviembre, gracias al apoyo de los actores involucrados que facilitaron la información de una manera detallada la cual apporto de una manera clara los ingredientes y el proceso de preparación de cada plato. Finalmente, con esta investigación se espera contribuir con las futuras investigaciones en la Parroquia para rescatar y salvaguardar el patrimonio cultural e inmaterial frente a las posibles amenazas de la globalización.

Palabras claves: gastronomía, guía, patrimonio inmaterial, usos, cabuyo, cultura

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

THEME: GASTRONOMIC GUIDE ON THE USE OF CABUYO IN THE PARISH ONCE DE NOVIEMBRE, PROVINCE OF COTOPAXI.

Author: García Pacheco María Ximena

ABSTRACT

The present investigation began with the realization of a situational diagnosis of the study area corresponding to the Parroquia Eleventh de Noviembre of the use of the cabuyo in the preparation of ancestral dishes, with the aim of knowing the current situation in which this place is located within the four areas: socio-cultural, economic, environmental and tourist, the same ones that positively benefited the development of this investigative process. Next, the gathering of information from the parish GAD and the Development Plan and Territorial Ordering of the year 2016 (PDOT) was carried out. It should be noted that in the Parroquia Eleven de Noviembre the main economic activity is agriculture and livestock, with 29%, while the gastronomic and tourist activity is 1.8%, considered low, however in the place they are also dedicated to other activities such as: construction, commerce, vehicle repair, manufacturing industry. The parish has a population of 1988 inhabitants of which 58% are women while 42% are men distributed in ten neighborhoods which are Cristo Rey, San Pedro, Las Arenas, La Unión, San Gerardo, San Alfonso, Angamarca, Las Parcelas, Barrio Centro and La Libertad being their official language Spanish. The applied methodology was of a qualitative nature, applying techniques such as: interview, direct observation and question guide which contributed in the development of the study. In addition, an inventory was carried out for which the files obtained from the INPC Instructive (National Institute of Cultural Heritage), A4 Knowledge and Uses related to nature and the universe were used, obtaining as a result ten gastronomic techniques, of which 5 dishes belong to the daily gastronomy, 4 dishes to the occasional gastronomy and 1 dish to the festive gastronomy. The files include all the information revealing that it was necessary to carry out the inventory, with this it is desired to preserve the preparation of ancestral dishes with the use of cabuyo that are intangible heritage of this town. To finalize the final result of this research was the design of the gastronomic guide of the Parroquia Eleven de Noviembre, thanks to the support of the actors involved who provided the information in a detailed way which clearly provided the ingredients and the process of preparation of each dish. Finally, with this research, it is expected to contribute to future research in the Parish to rescue and safeguard the cultural and intangible heritage against the possible threats of globalization.

Keywords: gastronomy, guide, intangible heritage, uses, cabuyo, culture

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vii
AGRADECIMIENTO	viii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE DE CONTENIDO	xii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xv
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xvi
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 A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	6
7. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7
7.1 Marco Legal.....	7
7.2 Cabuyo o Agave (<i>Agave americana L</i>).....	8

7.2.1	Historia del Agave Americana L	9
7.2.2	Nombres comunes del Agave Americana L	10
7.2.3	Clasificación taxonómica y nombre científico.....	10
7.2.4	Variedades del agave	11
7.2.5	Características nutricionales.....	12
7.2.6	Principales usos gastronómicos del agave	13
7.2.7	Proceso obtención del dulce cabuyo	13
7.3	Cultura.....	16
7.4	Patrimonio cultural	17
7.4.1.1	Patrimonio cultural material o tangible	18
7.4.1.1.1	Bienes Muebles.....	18
7.4.1.1.2	Bienes Inmuebles	19
7.5	Patrimonio cultural inmaterial.....	20
7.6	Desarrollo local	21
7.7	Patrimonio cultural como herramienta de desarrollo	21
7.8	Importancia del patrimonio cultural inmaterial	22
7.9	Fichas del inventario del patrimonio inmaterial.....	23
7.10	Inventarios del patrimonio cultural “Ficha”	23
7.10.1	Inventario gastronómico	25
7.11	Gastronomía.....	25
7.11.1	Tipos de gastronomía.....	26
7.11.1.1	Gastronomía Ancestral	26
7.11.1.1.1	Técnicas de cocción ancestral	27
7.11.1.2	Gastronomía tradicional ecuatoriana	28
7.11.1.3	Gastronomía Andina	28
7.11.2	Turismo y gastronomía	29
7.12	Guía Gastronómica ancestral.....	30

8.	VALIDACIÓN DE LA PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	31
9.	METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPLORATORIO	31
9.1	Protocolo de investigación	32
9.1.1	Objetivo 1	32
9.1.1.1	Investigación Bibliográfica	33
9.1.1.2	Investigación Exploratoria	33
9.1.1.3	Método Inductivo	34
9.1.1.4	Técnica e instrumento	34
9.1.2	Objetivo 2	34
9.1.2.1	Investigación de campo.....	35
9.1.2.2	Investigación cualitativa	35
9.1.2.3	Técnicas e instrumentos	36
9.1.2.3.1	Entrevista.....	43
9.1.3	Objetivo 3	44
9.1.3.1	Método sintético	44
9.1.3.2	Técnica e instrumento	44
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	45
10.1	Análisis	45
10.1.1	Análisis del diagnóstico situacional del área de estudio	45
10.1.2	Diagnóstico Socio – Cultural.....	46
10.1.3	Diagnóstico Económico	48
10.1.4	Diagnóstico ambiental	51
10.1.5	Diagnóstico turístico.....	52
11.	IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)	65
11.1	Impactos técnicos	65
11.2	Impactos sociales.....	65
11.3	Impactos ambientales.....	65

11.4	Impactos económicos.....	65
12.	PRESUPUESTO.....	66
13.	CONCLUSIONES.....	67
14.	RECOMENDACIONES.....	68
15.	REFERENCIAS.....	69
16.	APÉNDICES.....	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Beneficiarios Directos e indirectos.....	3
Tabla 2.	Actividades y sistemas de tareas en relación a los objetivos planteados.....	6
Tabla 3.	Clasificación taxonómica del cabuyo o agave.....	11
Tabla 4.	Composición Nutricional del Agave.....	12
Tabla 5.	Datos generales.....	45
Tabla 6.	Socio cultural.....	46
Tabla 7.	Diagnóstico Socio- Cultural.....	47
Tabla 8.	Diagnóstico económico.....	48
Tabla 9.	Diagnóstico ambiental.....	51
Tabla 10.	Diagnóstico turístico.....	52
Tabla 11.	Inventario de platos ancestrales y bebidas a base del dulce de cabuyo.....	53
Tabla 12.	Resultado de los barrios inventariados de la Parroquia.....	55
Tabla 13.	Resumen de fichas del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural.....	56
Tabla 14.	Platos típicos y bebidas inventariados a base del uso del cabuyo.....	58
Tabla 15.	Presupuesto del proyecto de investigación.....	66

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1.	Cabuyo o Agave (Agave americana L).....	9
Ilustración 2.	Selección del cabuyo.....	14
Ilustración 3.	Corte de las hojas del cabuyo y de sus espinas.....	14
Ilustración 4.	Perforación del cabuyo.....	15
Ilustración 5.	Limpieza y raspado del bagazo en el cabuyo.....	16

Ilustración 6. Ficha INPC.....	37
Ilustración 7. Encabezado de la ficha INPC	38
Ilustración 8. Datos de localización	38
Ilustración 9. Fotografía referencial	39
Ilustración 10. Datos de identificación.....	39
Ilustración 11. Descripción de la manifestación.....	40
Ilustración 12. Portadores/Soportes.....	41
Ilustración 13. Valoración	42
Ilustración 14. Interlocutores	42
Ilustración 15. Elementos relacionados	42
Ilustración 16. Anexos	43
Ilustración 17. Observaciones.....	43
Ilustración 18. Interlocutores, elementos relacionados, anexos, datos de control.....	43
Ilustración 19. Portada de la guía.....	63
Ilustración 20. Contenido de la guía.....	63

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Chaguarmishque.....	58
Imagen 2. Dulce de zambo.....	58
Imagen 3. Dulce de zapallo	59
Imagen 4. Tortillas de maíz.....	59
Imagen 5. Empanadas.....	59
Imagen 6. Uctotortillas	60
Imagen 7. Mermelada	60
Imagen 8. Ensalada de flores del cabuyo	61
Imagen 9. Tasno	61
Imagen 10. Guarango	62

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Sensibilidad al cambio.....	57
---	----

ÍNDICE DE APÉNDICES

Apéndice 1. Aval de Traducción del resumen al idioma inglés	75
Apéndice 2. Hoja de vida del tutor	76
Apéndice 3. Hoja de vida del Lector 1	77
Apéndice 4. Hoja de vida del Lector 2.....	78
Apéndice 5. Hoja de vida del Lector 3.....	79
Apéndice 6. Hoja de vida del estudiante	80
Apéndice 7. Inventario fichas INPC	81
Apéndice 8. Guía de preguntas.....	111
Apéndice 9. Fotografías de la salida de campo.....	112

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título

Guía gastronómica del uso del cabuyo en la Parroquia Once de Noviembre, Provincia de Cotopaxi.

Cantón: Latacunga

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Licenciatura en Ecoturismo

Nombres de equipo de investigadores

Tutor: Ab. Chicaiza Ronquillo José Eliecer

Alumna: García Pacheco María Ximena

Área de Conocimiento: Servicios. Sub áreas, servicios personales.

Línea de investigación: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

Sublínea de investigación: Turismo comunitario.

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La abundancia cultural ecuatoriana es extraordinaria, se la puede observar en las diferentes expresiones culturales que se expresan en las regiones de la costa, sierra y amazonia. En estas regiones siguen vivas costumbres y prácticas que permanecen en vigencia y se han ido transmitiendo de generación en generación, en algunos casos han ido perdiendo su esencia a causa de la globalización, sin embargo, varias costumbres aún siguen negándose a morir pese a todo cambio.

El objetivo de esta investigación fue determinar qué rol cumple el uso del cabuyo en dichas manifestaciones culturales; principalmente para conocer el valor y su importancia en el sector, tomando en cuenta que estas tradiciones son antiguas y se han ido transmitiendo de generación en generación, pero por la modernización y el cambio en la alimentación ha puesto en riesgo la desaparición de estas tradiciones ancestrales.

En la localidad no existe ningún documento donde se haya escrito el uso gastronómico que se le da al cabuyo, igualmente puede evidenciar que aún no se ha realizado ninguna investigación concerniente al uso que se le puede dar al cabuyo en la gastronomía de las personas.

Esta investigación permitirá a los investigadores aplicar aquellas técnicas, modelos y procesos para la obtención de información; así como también a los pobladores les permitirá conocer cómo influye el uso del cabuyo en la gastronomía y tradiciones de la parroquia; esto implicaría que ellos tengan una apreciación por la preservación del uso de la cabuya en distintos platos gastronómicos y a través ello se podría iniciar un proyecto de conservación y rescate del uso del cabuyo en la gastronomía local de la parroquia en estudio.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Los favorecidos se dividen en dos segmentos, las personas directas e indirectas. Los favorecidos directos son todas las personas que residen en la parroquia Once de noviembre y las personas indirectas son los turistas y los estudiantes de la facultad de CAREN.

Tabla 1. *Beneficiarios Directos e indirectos*

BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS
Personas de la parroquia: 2188 habitantes	Turistas nacionales: 90
Cantón de Latacunga: 183446 habitantes	Personas del cantón
	Hombres: 87954
	Mujeres: 94180
	Total: 182134
Investigador: 1	Estudiantes de la F-CAREN: 1800

Nota: (INEC, 2010); (Ministerio de Turismo, 2018); (Universidad Técnica de Cotopaxi, 2021); (Organización Comunitaria de Desarrollo Turístico Quilotoa, 2014)

Elaborado por: García, 2021.

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El turismo en parroquias rurales se ve atado a relacionarse con aquellas expresiones que realizan en el lugar, de este modo el turista puede asombrarse de la forma de vida de cierto conjunto de individuos, entre las costumbres y expresiones orales de la parroquia Once de Noviembre se pueden mencionar algunas como la elaboración de platillos tradicionales, juegos, fábulas y leyendas.

El cabuyo como parte de la gastronomía de las personas ha sido parte de la vida cotidiana de los moradores de la parroquia; sin embargo, con el pasar del tiempo ha ido sufriendo múltiples cambios, que han desvalorizado el verdadero uso alimenticio para los seres humanos. Por lo cual se está perdiendo el uso del cabuyo en la gastronomía del sector ya que le dan diversos usos sus pobladores como: utilizan las hojas de cabuya como comida para el ganado, delimitar linderos, el dulce lo usan de alimento para los chanchos y su tallo es utilizado para la fabricación de jaulas para animales pequeños como cuyes o conejos, con lo cual se ha dado un uso distinto de poco valor a esta planta que tiene un alto valor nutritivo en los seres humanos. Al perder el verdadero valor nutricional del cabuyo en la dieta de los seres humanos ha hecho que muchas personas ya no siembren esta planta y otro lado empiecen a consumir alimentos industrializados como el azúcar y sus derribados que contienen conservantes dañinos para la salud humana.

En la actualidad el dulce del cabuyo y las demás partes de esta planta no es bien utilizado, solo lo utilizan como alimento para animales; por lo que, se ha podido observar que muchos jóvenes en la actualidad desconocen el valor que tiene esta planta en la alimentación de las personas. También se puede observar que, la población ha ido perdiendo el uso ancestral que se le daba en la gastronomía al cabuyo y sus partes; terminando de esta forma con una verdadera sabiduría gastronómica de esta planta en la nutrición de los seres humanos.

5. OBJETIVOS

5.1 Objetivo General

Investigar el uso del cabuyo en la gastronomía en la Parroquia Once de Noviembre, Provincia de Cotopaxi, a través de métodos y técnicas de investigación para valorizar las costumbres y tradiciones ancestrales.

5.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual del área de investigación mediante la recopilación de información primaria y secundaria que permita conocer la utilidad del cabuyo en la gastronomía en los pobladores de la Parroquia Once de Noviembre.
- Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial a través de las fichas del INPC “Inventario Nacional del Patrimonio Cultural”, sub ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, para conocer el proceso de elaboración de los distintos usos gastronómicos que se le da al cabuyo.
- Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la Guía Gastronómica del uso del cabuyo en la Parroquia Once de Noviembre.

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

Tabla 2.

Actividades y sistemas de tareas en relación a los objetivos planteados

Objetivos	Actividad	Resultado de la actividad	Medios de verificación
1. Diagnosticar la situación actual del área de investigación mediante la recopilación de información primaria y secundaria que permita conocer la utilidad del cabuyo en la gastronomía en los pobladores de la Parroquia Once de Noviembre.	<ul style="list-style-type: none"> ● Revisión bibliográfica ● Análisis de la información ● Selección la información 	Diagnóstico situacional del área de estudio , mediante el 100% de revisión bibliográfica y análisis del PDyOT de la parroquia.	Revisión bibliográfica de artículos, tesis en fuentes y buscadores académicos de información valida y el PDyOT de la parroquia once de noviembre.
2. Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial a través de las fichas del INPC, sub ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, para conocer el proceso de elaboración de los distintos usos gastronómicos que se le da al cabuyo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Salida de campo ● Identificación de actores clave. ● Elaboración de un listado de preguntas para recopilar información de los moradores del sector involucrado. ● Aplicación de una entrevista. ● Aplicación de fichas del INPC. ● Toma de fotografías de la gastronomía del sector. 	<p>10 barrios pertenecientes a la parroquia once de noviembre</p> <p>14 entrevistas</p> <p>10 fichas aplicadas</p> <p>40 fotografías</p>	<p>Fichas del INPC: Uso de las fichas del ámbito 4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. (apéndice 7)</p> <p>Entrevistas: Se aplicó 14 entrevista a personas vinculadas a la gastronomía de la parroquia. (apéndice 8)</p> <p>Fotografías: Platos inventariados (tabla 14)</p>
3. Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la Guía Gastronómica del uso del cabuyo en la Parroquia Once de Noviembre.	<ul style="list-style-type: none"> ● Clasificación de la información ● Selección de fotos ● Elaboración de la guía gastronómica. 	<p>10 platos ancestrales representativos.</p> <p>10 fotografías seleccionadas</p>	<p>Selección de platos típicos: 1 platos ancestrales más representativos.</p> <p>Software: Programa de diseño Canva y Editor de fotos Photo Pos Pro 3.</p>

Elaborado por: García, 2021.

7. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

7.1 Marco Legal

El Ecuador dentro de su normativa legal estipula una serie de artículos que manifiestan sobre la cultura e identidad cultural que ayuda a sostener en el tiempo muchas tradiciones y enseñanzas que día a día han ido desapareciendo en la cultura ecuatoriana.

La norma suprema ecuatoriana afirma en el capítulo segundo; sección cuarta de cultura y ciencia, en los artículos 21, 22 y 23 que, las personas tienen derecho de expresar y conservar su propia identidad cultural demostrándola independientemente en cualquier actividad artística, cultural y turística, como también favorecerse de los privilegios que el estado les brinda para salvaguardar el patrimonio cultural. Permitiendo así la diversificación cultural sin impedimentos ni restricciones de sus manifestaciones a propios y extraños (Constitución de la República del Ecuador, 2008-2015, págs. 15-16)

El decreto ejecutivo N°. 1428 del 6 de junio del 2017, afirma lo que estipulan los artículos 377 y 379, manifestando que: El sistema nacional de cultura tiene la función de renovar constantemente la identidad nacional promoviendo y resguardando las diversas expresiones culturales sean estas tangibles como museos, iglesias, esculturas, cuadros entre otras y las intangibles como son diversos idiomas, costumbres sean estas en el ámbito festivos o litúrgicos, dando paso al deleite de estos bienes patrimoniales sin restricción alguna (Constitución de la República del Ecuador, 2008-2015, págs. 164-165)

Por tal razón, podría decirse que el Estado ecuatoriano tiene la obligación de impulsar políticas de sostenibilidad de los conocimientos ancestrales, dando el valor que se merecen las diferentes culturas y nacionalidades indígenas existentes en el país, permitiéndoles usar sus atuendos públicamente, su idioma ancestral, sus milenarias prácticas, y, principalmente sus asombrosas maneras de intercambiar conocimientos a personas extrañas a ellas;

desechando todo tipo de discriminación, racismo o cualquier influencia que atente contra la cultura o identidad cultural de la población ecuatoriana.

El Código Orgánico de Organización Territorial (CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACION TERRITORIAL, 2019), en el artículo 4 dispone lo siguiente: “Son propósitos de los gobiernos y sus municipios de patrocinar y preservar la diversidad cultural y los derechos que estos tienen en hacer uso de espacios públicos para manifestar su cultura, también de rescatar y resguardar las diversas costumbres y tradiciones en cada localidad” (pág. 2.)

En tal virtud, se puede observar todo este cumulo de normas existen en el Ecuador fortalecen la sabiduría y costumbres ancestrales al igual que la identidad de los pueblos que aún siguen manteniendo esa memoria social de las prácticas y conocimientos que han ido cambiando en la actualidad con la globalización, sin embargo, muchos de ellos han sido transmitidas a las nuevas generaciones ya que algunas de ellas aún se niegan a desaparecer por completo.

7.2 Cabuyo o Agave (*Agave americana L*)

En el Ecuador se le conoce al agave con el nombre de penco, cabuya negra, maguey, chaguar, entre otros, y es una planta con hojas radicales largas en sus filos tiene unas protuberancias de espinas, son triangulares, carnosas, terminan en un fuerte aguijón muy duro, cuando está muy maduro brota una flor en un palo que oscila entre diez y quince metros bastante alto con ramilletes de flores amarillentas.

Ilustración 1. *Cabuyo o Agave (Agave americana L)*

Fuente: García, 2021.

7.2.1 Historia del Agave Americana L

El penco es una planta endémica del continente americano, siendo una planta representativa de México. Esta fue introducida y cultivada a partir de la llegada de las culturas originarias de Mesoamérica en el periodo precolombino. Su término científico es agave, el cual proviene del griego “αγαπή” y significa noble o admirable. Esta planta se dio a conocer por el botánico Calos Linneo, naturista sueco. El penco forma parte de la familia Agavaceae originaria de América, de clima tropical y seco, también adquiere varios nombres en las diferentes culturas como en México se lo llama oro azul y maguey. En la zona ecuatorial se lo conoce como penco negro o plateado; cabuya o chaguar en Perú; en Colombia como punta o fique; mientras que en Bolivia se la llama chunta, witika o pajpa (Huerta & Tenorio, 2020, pág. 12).

De ahí que, podría decir que esta planta en el Ecuador tiene varios de siglos de vigencia, por cuanto los pueblos ancestrales ya utilizaron esta planta en su gastronomía de diferentes maneras, sabiduría que con el pasar del tiempo ha ido desapareciendo.

7.2.2 Nombres comunes del Agave Americana L

Es una planta fue encontrada por Carlos Linneo en el año de 1753, entre las variedades de esta mata en Ecuador hallamos al agave americano spp. Sin embargo, con el transcurrir del tiempo ha adquirido diferentes nombres como son: Cabuya, Maguey, mezcal, fique. Del penco se obtienen productos resultantes como: la miel, cabuya, tequila, artesanías, entre otras (Villareal, 2018, págs. 8-9).

En tal virtud, podría decirse que los nombres comunes del Agave Americana L se dan en base al lugar y al país donde existe y se siembra esta planta como por ejemplo en Bolivia lo denominan maguey de la cumbre, q'ellu pangarita o tápeme; en Ecuador cabuyo negro o chaguar; en Perú chara, chuchao, packpa, entre otros; en Plant Names Index figuran los siguientes nombres: Beaucarnea Calibanus, Cordyline, Dasyilirion, Dracaena, Furcraea, Hesperaloe, Nolina, Phormium, Sansevieria y Yucca (Pardo, 2018, págs. 1,2)

7.2.3 Clasificación taxonómica y nombre científico.

El género Agave en su taxonomía no es aún precisa, debido a su gran variación fenotípica y genotípica dentro su misma especie y población, por ello, son caracterizados como indefinidos, esto es a causa de su variación morfológica según su clima. En el sistema integrado de información taxonómica según sus estudios, determina que la familia del género agave se divide en 7, las mismas que son: Agave, Furcraea, Hesperaloë, Manfreda, Phormium, Polianthes y Yuca (Uzal Conrado, 2017).

De esta manera, se podría manifestar que el género agave se subdivide en diferentes especies y variedades, que varían en cuanto a su forma, color y tamaño, lo cual depende del tipo de suelo y el clima en el cual se desarrolle esta planta, además es importante recalcar que

esta planta por lo general se adapta y reproduce en climas fríos y tierras muy secas y áridas con bajas intensidades de lluvia.

Según la Secretaría GBIF la clasificación taxonómica del agave es la siguiente:

Tabla 3. *Clasificación taxonómica del cabuyo o agave*

Agave americana L.	
Reino	Plantae
Filo	Traqueofita
Clase	Liliopsida
Familia	Asparagaceas
Genero	Agave L.

Fuente: Secretaría de GBIF (2021)

7.2.4 Variedades del agave

Muchos autores manifiestan que existen diferentes variedades de Agave, ya que a veces unas plantas son tomadas como ornamentales por la coloración de las hojas, otras por el tamaño de las hojas, según la calidad de la miel o también por el uso que se le da a la planta; así, por ejemplo, el Jardín Botánico de Missouri (2021), manifiesta que las principales variedades del agave son:

- Agave Americana
- Agave Americana var. americana
- Agave Americana var. marginata
- Agave Americana var. medio – picta

- Agave Americana var. variegata
- Agave Americana var. salmiana
- Agave Americana var. picta
- Agave Americana var. expansa
- Agave Americana var. (Tropicos, 2021)

7.2.5 Características nutricionales

El cabuyo tiene varias peculiaridades nutricionales y alimentarias que son reconocidas en diferentes estudios comprobados, que lo convierten en un producto saludable. Todo alimentos (2021) propone la siguiente tabla con porcentajes en miligramos con sus diferentes nutrientes.

Tabla 4. *Composición Nutricional del Agave*

Nutrientes	Porcentaje en mg
Energía	68 kcal
Carbohidratos	16,2 gr
Sodio	14 mg
Vitamina C	4,0 mg
Calcio	417 mg
Hierro	1,80 mg
Potasio	127 mg
Fosforo	7 mg
Sodio	14 mg

Nota: Todo alimentos, 2021.

7.2.6 Principales usos gastronómicos del agave

Según (Anónimo, Agave: Propiedades y Usos Tradicionales, 2018) manifiesta que los principales usos gastronómicos que se le da al agave en varios lugares del Ecuador donde existe esta planta son las siguientes:

- En las tortillas sean estas de maíz o de harina, en la preparación es sustituido el agua y azúcar por el dulce o miel del cabuyo.
- Como bebida nutritiva cocinada con cebada o trigo partido.
- Las flores cuando están tiernas son utilizadas como una ensalada, previo a su desagüe en agua por al menos un día luego de su cosecha.
- Se hace el guarango o tequila, esta bebida es obtenida de la fermentación y destilamiento del dulce de cabuyo.
- Mermelada obtenida de la miel del cabuyo.
- Postres como el dulce de zambo y zapallo, sustituidos por el azúcar.

7.2.7 Proceso obtención del dulce cabuyo

De acuerdo con las costumbres y tradiciones de cada pueblo donde se utiliza el agave, el proceso de obtención del dulce de cabuyo se lo realiza de la siguiente manera:

1. Selección del cabuyo

La selección de cabuyo, en su gran mayoría las personas lo hacen cuando este tiene una maduración de entre 8 a 10 años; una cualidad notoria de su maduración es la aparición de hojas amarillas en el centro de la misma, es ahí, cuando esta apta para la extracción del líquido del cabuyo. Si no se observa a tiempo esta floración, procede a surgir un palo llamado chahuarquero el cual indica que ya no es apto para la extracción del mismo.

Ilustración 2. Selección del cabuyo

Fuente: García, 2021.

2. Corte de las hojas del cabuyo y de sus espinas

Ya escogido el cabuyo, se procede al corte de unas hojas y sus espinas con un cuchillo para evitar lastimarse; esto se lo realiza primeramente observando a qué lado tiene la inclinación la planta, para así proceder a cortar del lado del cual al momento de hacer la perforación no se riegue la miel del cabuyo.

Ilustración 3. Corte de las hojas del cabuyo y de sus espinas

Fuente: García, 2021.

3. Perforación del cabuyo

Ya libre el camino de donde se cortaron las hojas del cabuyo se procede a agujerear de manera redondeada como de forma de una olla con el chuchillo, sacando de a poco los pedazos del cabuyo hasta llegar al tronco de este. Ya terminado esta laboriosa tarea

finalmente se busca una piedra o roca dura de acuerdo con el diámetro del hueco realizado en el cabuyo para tapanlo, evitando de esta manera que entren impurezas al mismo.

Ilustración 4. *Perforación del cabuyo*



Fuente: García, 2021.

4. Limpieza y raspado del bagazo en el cabuyo.

De acuerdo con (Correa, 2019), en su proyecto de investigación manifiesta que ya realizado el orificio en el cabuyo, se debe esperar por alrededor de unos 8 días para empezar con la limpieza de este, en ese lapso el cabuyo empezará a drenar líquidos los cuales pasado ese tiempo se procederá a limpiar con la ayuda de un raspador de metal (p.4).

El raspado se lo realiza en la mañana una vez en el día sacando una fina capa del tronco del cabuyo para que de esta manera produzca por más tiempo el líquido dulce que sale del cabuyo, luego el raspado se lo puede transportar conjuntamente con el líquido para uso de los cerdos o si no se desecha y solo se recoge el líquido; una vez hecho esto en la tarde se recolectara el dulce del cabuyo para dar la utilidad correspondiente (Abarca & Quezada, 2017, pág. 55).

Ilustración 5. *Limpieza y raspado del bagazo en el cabuyo.*



Fuente: García, 2021.

7.3 Cultura

El concepto de cultura es polisémico y antiguo, expresa el conjunto de elementos, intelectuales y materiales que caracterizan a una sociedad; incluye las artes, las ciencias, los estilos de vida, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. A través de ella los grupos elaboran sus complejos sistemas de relaciones sociales, diversas concepciones del mundo, identidades, sentidos, símbolos, expectativas y estereotipos disímiles (Salazar, 2019, pág. 114).

Por tanto, la cultura está ligada a la manera de cómo se ha ido desarrollando una sociedad, esto se evidencia en un todo, como en la música, política, economía, gastronomía, las costumbres y muchas otras maneras de expresar que tienen los distintos pueblos o sociedades, dejando de esta manera un legado de comunicación, creencias o comercialización que se evidencian con sus formas de vida cotidiana.

La cultura es el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época (Sanchèz, 2017, pág. 1). Lo cual está enfocada en expresar el cómo ha ido razonando en ciertos problemas que les ha dado una

solución según su época, la cual se expresa en sus costumbres y tradiciones que son transmitidas o documentadas a las siguientes generaciones.

7.4 Patrimonio cultural

Patrimonio cultural es una categoría que se ha construido para referirse a esa herencia creada, recreada, adaptada, significada y resignificada de manera particular por las diversas culturas del mundo. Todas las sociedades construyen un patrimonio como expresión y reproducción de sus propias prácticas culturales (Rebollo Cruz, 2017, pág. 178)

El patrimonio cultural no solamente se refiere a hablar de monumentos, sitios arqueológicos o pinturas, va más allá de ello; las memorias de celebraciones, costumbres y tradiciones que los antepasados han ido dejando de herencia, que con el pasar del tiempo no se ha ido perdiendo del todo, ha ido cambiando significativamente, pero sigue vigente.

Al hablar de patrimonio cultural de inmediato se remite a la noción de un proceso, visto en términos históricos en su valoración de tiempo y espacio, de selección para definir qué es y qué no es lo que hay que conservar, lo que hay que transmitir; un proceso que vive directamente en la sociedad a la que pertenece el bien cultural privilegiando (Rebollo Cruz, 2017, pág. 176).

El Patrimonio Cultural de un pueblo consta también las obras de sus artistas en cuanto a su música, pintura o escultura, arquitectos, escritores muy bien instruidos, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular que por el miedo de las represalias lo dejaban de esa manera, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; el dialecto, las ceremonias, las creencias y sus tradiciones únicas.

El patrimonio cultural son las narraciones de una sociedad que se ha ido expresando de todas las maneras posibles, de las cuales han quedado una certeza de su existencia; ha sido la manera de comprender los sucesos que ocurría en esas épocas pasadas y con ello darle un sentido propio.

7.4.1 Tipos de Patrimonios culturales

El patrimonio cultural que ha sido una herencia fehaciente del paso de otras culturas se divide en dos tipos de patrimonios y estos son los siguientes:

7.4.1.1 Patrimonio cultural material o tangible

El patrimonio material o intangible son todos los bienes culturales que pueden ser tocados físicamente como son estatuas, obras arquitectónicas, trajes, piezas de utilería, etc., ya sea que puedan o no moverse de un sitio a otro. Este patrimonio cultural se subdivide en:

7.4.1.1.1 Bienes Muebles

Son aquellas cosas originados por el ser humano como una fiel evidencia de un proceso histórico, económico, político, artístico, científico, documental, etc., que permiten identificar las características esenciales de un grupo humano específico y su evolución dentro de un tiempo y ámbito geográfico determinados (INPC, Instructivo para fichas de registro e inventario Bienes muebles, 2011, pág. 25).

Los bienes muebles pueden ser trasladados de un lugar a otro como Orfebrería, entre otros se tiene los siguientes:

- Textil
- Numismática
- Instrumental científico

- Equipamiento industrial y medios de transporte
- Arqueología
- Armamento y aparejos

7.4.1.1.2 Bienes Inmuebles

Dentro de estas riquezas están aquellos trabajos o creaciones hechas por el ser humano, que no se pueden transportar de un sitio a otro y están íntimamente relacionadas con la tierra. Los bienes inmuebles conservan valores históricos, culturales y simbólicos con características tipológicas, morfológicas y técnico-constructivas de singular importancia como arquitectura: civil, religiosa, vernácula, industrial, funeraria, haciendas y yacimientos arqueológicos (INPC, Instructivo para fichas de registro e inventario Bienes inmuebles, 2011, pág. 20).

Los bienes inmuebles si bien es cierto son creados por la mano del hombre, estos no pueden ser movidos de un lugar a otro, ya que son construcciones como iglesias, monumentos, museos, lugares arqueológicos entre otros más; pero por su valor y aporte a la cultura son preservados y conservados por expertos para su conservación. Se subdividen de la siguiente manera:

- Monumentos o sitios arqueológicos
- Monumentos o sitios históricos
- Conjuntos arquitectónicos
- Conjuntos urbanos
- Espacios públicos
- Equipamiento funerario

7.5 Patrimonio cultural inmaterial

El Patrimonio Cultural es un terreno que no se limita únicamente a monumentos o colecciones como es el patrimonio cultural material, sino que se compone también de manifestaciones o tradiciones vivas de los antepasados que son transmitidos a futuras generaciones, entonces, este último es el patrimonio cultural inmaterial (Merino, 2020, pág. 161). Por ello, este patrimonio es amplio ya que abarca cuentos, leyendas, conocimientos, que están guardados en la memoria colectiva y estas se transmiten de generación en generación.

Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), también conocido como intangible o vivo; pues refiere a la búsqueda de respeto, reconocimiento y valoración de las expresiones culturales vivas, creadas y recreadas por las diversas culturas del mundo; incluye aquellas manifestaciones cuya valoración se expresa en la capacidad de reavivar las identidades, atributos históricos, artísticos, valores compartidos y, claro, la memoria colectiva a través de los recuerdos, las evocaciones, los afectos, los sentimientos colectivos y las prácticas que se reproducen en el día a día (Rebollo Cruz, 2017, págs. 186-187).

También se le conoce como patrimonio intangible, a aquello que no se lo puede tocar ya que vive en los recuerdos de cada persona o cultura, esta herencia cultural ha sido fiel evidencia de hábitos propios de una civilización, que a su vez pueden subdividirse de la siguiente manera:

- Costumbres y locuciones orales
- Artes del entretenimiento
- Usos sociales, cultos y actos festivos
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
- Técnicas artesanales habituales

7.6 Desarrollo local

El desarrollo local es un proceso destinado a crear condiciones de progreso económico y social para toda la comunidad, con la participación real de sus actores en el mejoramiento de su nivel de vida (Santa Cruz, 2019, pág. 319)

Por tanto, el desarrollo local es la superación de sus habitantes que están determinados en mejorar su estilo de vida en los aspectos económicos y sociales que le impulsen a desarrollar nuevos negocios para así crear fuentes de empleo y de esta manera crecer paulatinamente.

El Desarrollo Local se forma, desde hace alrededor de medio siglo atrás, en espacios en los que los Estados centrales empiezan a perder fuerza y los gobiernos locales surgen en la palestra, asumiendo el impulso del desarrollo socio - económico de los territorios de su competencia con el fin de contrarrestar los efectos perjudiciales de la globalización en el nivel de vida de la localidad (Pozo, 2018).

Los estados han sido los encargados de crear desarrollo para todo un país, pero no llegan a todos los sectores, es por ello, que cada ciudad ha ido corrigiendo las diferentes necesidades de cada pueblo con el fin de alcanzar su desarrollo y progreso.

7.7 Patrimonio cultural como herramienta de desarrollo

El patrimonio cultural es un medio de transmisión de conocimiento pasado y presente, un elemento impulsor del desarrollo sostenible, la paz y el progreso económico, que une a las sociedades y las naciones que reconocen el valor excepcional de su patrimonio construido y natural para consolidar así el sentimiento de identidad y continuidad (Guardia, 2018, pág. 16).

Entonces, el patrimonio cultural a medida que se lo ha ido dando valor propio, se ha ido convirtiendo en un instrumento de desarrollo económico y social, que ha servido no solo un recordatorio de lo que se ha heredado sino del sentirse identificado con él; y al sentir la aceptación de las demás personas al querer conocer las diferentes culturas se ha tornado como una manera de desarrollarse sosteniblemente.

Es bien conocido que la cultura es un factor clave en el desarrollo sostenible y para asegurar el éxito del cambio social. La cultura representa el patrimonio, que es la base para determinar el futuro, modela las identidades de las personas y refuerza la cohesión social y divide sociedades; crea puentes entre grupos y personas, crea paz y es un agente económico significativo (Grätz, s/f, pág. 1).

Si bien es cierto el patrimonio cultural, ha servido como auge para un gran desarrollo en la economía no solo local sino de un país en general que hace uso de lo que posee para mejorar la vida de sus habitantes, siempre cuidando ese bien; hoy en día es considerado sostenible, es decir que, perdura en el tiempo para el disfrute de las siguientes generaciones.

7.8 Importancia del patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial es invaluable en las parroquias, ya que representa su identidad propia, han vivido con estos conocimientos desde épocas muy antiguas por así decirlo, al hablar de los sectores rurales, estos patrimonios han estado expuestos al cambio con la globalización, pero sus costumbres no se han perdido en muchos lugares.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial ha sido reconocida a nivel mundial, ya que es la manifestación misma de la manifestación cultural e identidad de los pueblos, ya que de esta forma se estaría defendiendo la diversidad cultural, promocionando la identidad

de una cultura viva que enriquece a los pueblos y a las naciones que quieren alcanzar un pleno desarrollo.

Se dice que el patrimonio cultural inmaterial está íntimamente relacionado con el patrimonio material, por tanto, son las expresiones, los conocimientos, las técnicas que pasan de generación en generación y que las comunidades y los grupos sienten como parte de su identidad cultural ya que participan directamente en su transmisión intergeneracional para salvaguardar su identidad, en tal virtud, no hay diferencia entre patrimonio natural y cultural, además, los dos forman parte de una dialéctica y de un concepto común que se debe gestionar de una forma integrada y holística, entonces, no existe naturaleza sin cultura y viceversa, la cultura no se puede entender sin la relación con el medio (Gema, 2019, pág. 1)

7.9 Fichas del inventario del patrimonio inmaterial

Las fichas para el inventario del patrimonio inmaterial son instrumentos muy importantes que ayudan a la identificación del patrimonio material e inmaterial de un determinado lugar con el fin de salvaguardar cada patrimonio identificado según su grado de conservación. En este sentido, el Patrimonio Inmaterial está constituido por aquellas afirmaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, métodos y prácticas han sido transferidas de descendencia en descendencia, tienen validez y son adecuadas para una comunidad, ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos nacionales y auténticos, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos (Alvarez, 2019, pág. 34).

7.10 Inventarios del patrimonio cultural “Ficha”

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es una institución del Sector Público con dominio nacional, delegada de indagar, orientar, ejecutar y controlar los procesos que incurren en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del

patrimonio cultural material e inmaterial. Es el miembro regidor de la política patrimonial y en ese lugar consolida intereses, conocimientos y gestiones para que la ciudadanía participe propositivamente de su derecho a vivir el Patrimonio, en asociación estratégica con las cinco delegaciones territoriales (INPC, Instructivo para fichas, 2018).

Los inventarios forman parte complementaria de la protección del patrimonio cultural inmaterial porque pueden concienciar al público respecto de dicho patrimonio y de su relevancia para las afinidades personales y grupales. Asimismo, el proceso de registrar el patrimonio cultural inmaterial y ubicar los inventarios a habilidad del público puede originar la imaginación y la dignidad de las agrupaciones y los personajes en los que se producen las manifestaciones y los empleos de ese patrimonio. Por otro lado, los inventarios pueden servir de base para exponer planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado (Marín, 2016).

Estos inventarios son un instrumento para identificar, documentar y visibilizar los bienes y manifestaciones culturales propios de las comunidades y colectividades. A su vez busca facilitar el conocimiento y la apropiación social del patrimonio cultural de la Nación y contribuye a fortalecer la capacidad social de gestión del patrimonio de las comunidades locales y a orientar la toma de decisiones de política pública.

De esta forma, el Programa Nacional de Inventario de Patrimonio Cultural se comisiona de organizar los procedimientos de identificación, expediente y apreciación del patrimonio cultural y el registro de los bienes culturales muebles e inmuebles del país, como origen de información para la descripción de gestiones dirigidas a su administración y resguardo.

7.10.1 Inventario gastronómico

Es el procedimiento mediante el cual se cataloga sistemática los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región los cuales van desde los productos comestibles y las herramientas utilizadas en la fabricación, hasta las ideologías y recursos patrimoniales intangibles. El cual facilita información importante que cimienta a la oferta turística y a la cultura de dicha región (Andrade, 2016).

En tal virtud, el inventario gastronómico es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que, como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puesto en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país (Triviño, 2019).

La gastronomía en el Ecuador es muy diversa, cada una de sus regiones aporta con riqueza cultural gastronómica con ingredientes que realzan sus sabores, aromas, textura y color variado. La cocina ecuatoriana ha sido influenciada a lo largo de la historia por los españoles debido a la invasión que realizaron los mismos y por otras culturas que han llegado al país.

7.11 Gastronomía

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida (Bahís, 2019, págs. 312-330).

La cultura juega un papel muy importante al hablar de gastronomía, ya que es como las personas se manifiestan en sus costumbres y conocimientos de preparar diferentes platillos, que van siendo transmitidas a las próximas generaciones.

La gastronomía está estrechamente emparentada a la cultura de los países. Por eso se dice que, cada país posee su propia gastronomía como: la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española, las mismas que se han ido popularizando con el pasar de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han incrustado por todo el mundo sino también por su exquisitez en la elaboración de varios platos, los cuales han logrado imponerse en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia en cuanto a sabor y elegancia por la presentación (Sangucho, 2014).

De esta forma, la gastronomía esta compenetrada con el turismo de su propio país o en países ajenos al mismo, estos platillos han atraído la atención en el mundo entero por su sabor, la manera de su preparación y hasta la manera de su presentación se han convertido en un arte; que ha ido impresionando a cada uno de los sentidos; logrando así llevar estos platillos a ser conocidos por todos, no necesariamente se debe vivir en cierto lugar para conocer su gastronomía, es algo que el turismo ha logrado significativamente.

7.11.1 Tipos de gastronomía

7.11.1.1 Gastronomía Ancestral

La gastronomía patrimonial en el Ecuador es dominante en la región interandina, es la manera de preparar alimentos aplicando métodos, menesteres y productos antiquísimos, que se han desarrollado desde tiempos preincaicos, este tipo de alimentos son elaborados en base a conocimientos tradicionales que vienen de generación en generación desde los antepasados que consagraban la identificación a un delimitado poblado o colectividad en la que se pronuncia su memoria (Sánchez Acevedo, 2020, pág. 58).

7.11.1.1.1 Técnicas de cocción ancestral

El ser humano desde la antigüedad ha ido desarrollando distintas técnicas ya sean están para casar, pescar y vestirse, es así como con el pasar de las décadas estas han evolucionado sorprendentemente. La curiosidad y el intelecto por ir descubriendo nuevas maneras de alimentarse por imperfectos de estas se fueron perfeccionando las técnicas, pero siempre los acompañó el fuego que se convirtió en un gran aliado no solo para alimentarse, también para asustar animales, mantenerse caliente, a continuación, se puede citar algunas técnicas:

Barro. - El barro fue un elemento muy útil para la construcción y la alimentación en la antigüedad, al ser llevado a altas temperaturas la cocción de los alimentos era muy rápida esa era la gran facilidad que poseía este material, que con este elaboraban diferentes enseres para la cocina como son cucharas, platos, tazas, ollas, hornos, tiestos.

Tostar. - Esta era una técnica que utilizaban para cocinar alimentos de manera rápida y sencilla, sin la necesidad de hervirlos en agua y por un lapso, esto lo realizaban sobre un tiesto grande echo de barro en el cual el cocido más frecuente era de maíz, papas, cebada, alverja, maní, entre otros más.

Envueltos. - Esta técnica es utilizada hasta el día de hoy, era la cocción de alimentos de diferentes tipos y texturas en hojas como la achira o conocida coloquialmente como athzera y la del maíz, las cuales no se introducían en agua para ser cocinadas, el vapor era el principal encargado de hacerlo.

Hervido. - Esta habilidad es manejada hasta la actualidad, es la preparación de alimentos cocinados directamente con agua y sazonados con diferentes especies, estas preparaciones

pueden ser tanto de sal como de dulce. Esta tiene diferentes tipos de tiempos en cada preparación, ya que no todas llevan el mismo lapso al cocinarse.

Azar. - El azar en carbón o directamente en el fuego, fue una práctica tan antigua como el hombre mismo, los alimentos en especial carnes, pescados, incluso frutas eran cocinadas de esta manera; la cual se practica hasta este momento, con una evolución de la técnica claro está.

Asolear. - Esta técnica era utilizada para preservar diferentes tipos de alimentos como carnes y granos, se los ubicaba directamente al contacto con el sol, volteando en el caso de las carnes para que su cocción sea igual; y rotando los granos para que se sequen de manera adecuada.

7.11.1.2 Gastronomía tradicional ecuatoriana

La comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades; esto da un sentido de pertenencia a un grupo y fortalece las relaciones sociales, los ritos o el reconocimiento del pasado; de ahí que, a gastronomía tradicional ecuatoriana es una manifestación de identidad que permite demostrar el significado auténtico y cultural de los pueblos, permitiendo la unión del conocimiento, percepciones y conmoviones conglomerados a lo extenso del tiempo (Troncoso P., 2019, pág. 2).

7.11.1.3 Gastronomía Andina

La gastronomía andina está basada en convivir en armonía con la naturaleza, sin ocasionarle ningún daño y siendo muy respetuosa con esta; desde tiempos remotos se alimentaban de lo que la tierra les proporcionaba como las habas, papas, mellocos, cebada,

maíz, entre otros que eran el alimento diario, costumbres que se han ido transmitiendo de generación en generación hasta la actualidad.

7.11.2 Turismo y gastronomía

Según (Vega, 2018) manifiesta que el turismo admite que existen grupos de personas, que se desplazan desde un lugar habitual de residencia hacia otro en el que se mantienen por ciertos periodos de tiempo, portando expectativas que provienen de fuentes diversas y con motivaciones diferentes (p.5).

Por esta razón, el turismo y la gastronomía están ligados desde sus inicios, las personas tienen diferentes motivos por los cuales viajan a otros lugares ya sea este negocio, placer o entretenimiento, y otras por conocer no solamente lugares nuevos e interesantes, sino su cultura que está ligada a la comida típica o tradicional de cada lugar.

La alianza entre turismo y gastronomía brinda, por tanto, una organización para revitalizarse culturas, atesorar el patrimonio material e inmaterial, consolidar a las comunidades y promover el entendimiento intercultural (Saltos, 2018, pág. 14).

De esta manera, la gastronomía es parte de la identidad de un pueblo o país, ha sido la huella que han ido dejando civilizaciones pasadas, que actualmente han ido cambiando al mundo y más con el turismo que ha dado oportunidades a muchas localidades de progresar económicamente y más halla de ello de poder transmitir esos conocimientos a personas ajenas a las suyas sin ningún reparo.

Entonces, el turista ya no solo busca conocer monumentos, museos, iglesias o esculturas; hoy en día busca conocer esa variedad de sabores, texturas y costumbres nunca conocidas, ya que no todo se encuentra en las redes sociales, y es por ello que esta clase de turismo alejado de todo lo tradicional ha ganado gran aceptación en el mundo entero.

7.12 Guía Gastronómica ancestral

Es un documento que orienta sobre la gastronomía de un lugar específico, promoviendo e impulsando la difusión de platos típicos, de esta forma, viene a convertir en un folleto o un cuadernillo que ayuda para la elaboración de los platos, instaurar en este procedimientos, técnicas culinarias, características y uso de ingredientes nativos del sector, que explica sus respectivos procedimientos de preparación a paso a paso, con lo cual se facilita la propagación de la cultura alimentaria de un pueblo. (Pambi, 2021, pág. 19)

De esta forma, una guía gastronómica viene a ser un instrumento muy útil tanto para los clientes como para el cocinero, la cual brinda información esencial de cada plato en cuanto a ingredientes, preparación y precios; lo cual economiza tiempo y el turista tiene más variedad al momento de escoger.

Prólogo. – Es un texto preliminar de una obra escrita, cuya función es introducir una obra para facilitar la comprensión de un texto cultural.

Dedicatoria. – Es una carta a través de la cual el autor dedica una obra que es de su creación, está dirigida especialmente a la persona que más estima el ensayista.

Introducción. - Parte inicial, generalmente breve, de una obra, que suele expresar el resumen de lo que será explicado en el cuerpo del texto.

Índice. - En un libro u otra publicación, es una lista ordenada de los capítulos, artículos, nombres y contenidos de una publicación, junto al cual aparecen los números de páginas.

Contenido. – En una publicación son las descripciones de párrafos, imágenes que contiene el libro.

Recetas. – En gastronomía es una descripción ordenada de un procedimiento culinario compuesta por ingredientes y el modo de prepararlo.

Fotografías. – En gastronomía podría decirse que las fotografías de alimentos es una forma de comercializar o vender las imágenes de algunos elementos o platos.

Consejos. - Recomendaciones culinarias para la preparación de algún plato típico

Glosario de términos gastronómicos. - Definición o explicación de cada una de ellas.
(Pambi, 2021, pág. 20)

8. VALIDACIÓN DE LA PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

¿En la Parroquia Once de Noviembre existe platos ancestrales preparados a base del cabuyo que permita diseñar una guía gastronómica?

La parroquia Once de Noviembre cuenta con un interesante potencial de patrimonio cultural y turístico debido a que en ella se celebran varias fiestas como la Mama Negra, aunque sobre esta aseguran que prefieren que se adueñe completamente Latacunga. Sin embargo, en lo referente a la gastronomía con la utilidad del cabuyo, se ha podido inventariar diez manifestaciones, donde se utilizan diferentes ingredientes y técnicas de preparación, de las cuales algunas han ido desapareciendo, por lo cual es importante mantener un registro de esta culinaria poniendo estos datos en una guía descriptiva que permita sostener dicha información como la historia, formas de preparación, ubicación, la sensibilidad al cambio y sus beneficios; para que de esta manera pueda este conocimiento traspasar en el tiempo y así lleguen a las nuevas generaciones del sector, de la provincia y del país en general.

9. METODOLOGÍAS Y DISEÑO EXPLORATORIO

Al ser la metodología una etapa muy específica de la investigación que parte de una posición teórica que conduce a la elección de técnicas que ayuden a la realización de un trabajo investigativo, en este trabajo se utilizaron los métodos inductivo deductivo.

De igual forma, se utilizó el diseño exploratorio que trata de abordar la primera fase de un estudio, y el objetivo del investigador será explorar un entorno, un problema, un servicio, con la idea previa de que, en general, no se conoce gran cosa sobre el mismo.

El diseño experimental permitió llevar a cabo con el primer contacto directo con el lugar de investigación para con ello tener una visión clara del cómo se va a desarrollar el recabamiento de investigaciones posteriores.

9.1 Protocolo de investigación

En este trabajo se manejó la investigación cualitativa porque ayudo a conocer la realidad gastronómica de la Parroquia Once de Noviembre, la metodología aplicada sirvió para cumplir con los objetivos planteados en este trabajo; de esta forma, se utilizó la revisión bibliográfica en artículos, tesis de fuentes de información válidas, entre otras; seguidamente se utilizó la investigación de campo, también se empleó las fichas del Instituto de Patrimonio Cultural Inmaterial INPC, entrevistas y encuestas; para finalmente con los datos obtenidos y aplicando el método descriptivo; y, utilizando como herramienta el método sintético se pueda diseñar una guía gastronómica a través del programa de diseño gráfico como Canva y Photo Pos Pro 3, entre otros.

En tal virtud, para cumplir con todos los objetivos planteados se realizaron actividades metodológicas que tengan relación a cada objetivo como a continuación se señalan.

9.1.1 Objetivo 1

Diagnosticar la situación actual del área de investigación mediante la recopilación de información primaria y secundaria que permita conocer la utilidad del cabuyo en la gastronomía en los pobladores de la Parroquia Once de Noviembre.

9.1.1.1 Investigación Bibliográfica

Se entiende por investigación documental o bibliográfica el estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales o electrónicos. La originalidad del estudio se refleja en el enfoque, criterios, conceptualizaciones, reflexiones, conclusiones, recomendaciones; y, en general, en el pensamiento del autor (Reyes & Alexis, 2019, pág. 8).

De esta forma, para la indagación de información confiable se investigó a través de revistas, artículos y el buscador google académico, en el cual se obtuvo información de vital importancia ya que esta tenía concordancia con el tema en estudio, también se revisó y examino el Plan de Ordenamiento Territorial de Cotopaxi 2016 PDyOT, Plan de Ordenamiento Territorial de la Parroquia Once de Noviembre 2020 PDyOT y la Constitución de la República del Ecuador; luego esta información fue examinada sigilosamente y se tomó en consideración lo más importante de ella.

9.1.1.2 Investigación Exploratoria

La investigación exploratoria es la primera aproximación que se realizó en el lugar de investigación, lo que permitió acceder a información general, características y comportamiento de sus habitantes. Es así que esta investigación sirvió de impulso a indagar y tener un acercamiento sobre información de las personas que serían las indicadas para contribuir con información acerca de los usos gastronómicos del cabuyo en la gastronomía y de esta manera aportar al trabajo de investigación.

9.1.1.3 Método Inductivo

La inducción es una forma de razonamiento en la que se pasa del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general, que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales. Su base es la repetición de hechos y fenómenos de la realidad, encontrando los rasgos comunes en un grupo definido, para llegar a conclusiones de los aspectos que lo caracterizan. Las generalizaciones a que se arriban tienen una base empírica (Rodríguez & Alipio, 2017, pág. 10).

Por tanto, se ejecutó una investigación de la situación actual como se encuentra la parroquia Once de Noviembre en lo referente a los diferentes aspectos, ya sean estos sociales, políticos, económicos y especialmente en lo referente a la gastronomía de la parroquia en estudio, tomando como punto fundamental el uso del cabuyo en el culinario de los habitantes de este lugar.

9.1.1.4 Técnica e instrumento

En esta investigación se utilizaron fichas bibliográficas para la recopilación de información a fin de registrar y ordenar la diferente información obtenida para su interpretación, el resto de información se obtuvo de los Planes de Ordenamiento Territorial de la Provincia de Cotopaxi 2016 y de la Parroquia Once de Noviembre 2020 PDyOT.

9.1.2 Objetivo 2

Realizar un inventario del patrimonio cultural inmaterial a través de las fichas del INPC “Inventario Nacional del Patrimonio Cultural”, sub ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, para conocer el proceso de elaboración de los distintos usos gastronómicos que se le da al cabuyo.

9.1.2.1 Investigación de campo

A fin de dar cumplimiento a este objetivo que es el inventario del patrimonio inmaterial se hizo la investigación de campo que también es conocida como investigación in situ ya que se la realiza en el propio sitio de estudio, siendo este una memoria de campo o trabajo de campo, lo cual es el proceso que permite obtener datos de la realidad y estudiarlos tal y como se presentan, sin manipular las variables. Por esta razón, su característica esencial es que se lleva a cabo fuera del laboratorio, en el lugar de ocurrencia del fenómeno (Coelho, 2020), para que esta investigación sirva de impulso para la obtención de datos reales en cuanto a la gastronomía del sector, con lo cual permitirá conocer la gastronomía que existe en el lugar de estudio.

La investigación de campo se realizó en la parroquia Once de Noviembre en el cual se analizó la situación actual de esta parroquia y se hizo el levantamiento de información a los habitantes longevos de los diez barrios investigados.

9.1.2.2 Investigación cualitativa

La investigación cualitativa, conocida también con el nombre de metodología cualitativa, es un método de estudio que se propone evaluar, ponderar e interpretar información obtenida a través de recursos como entrevistas, conversaciones, registros, memorias, entre otros, con el propósito de indagar en su significado profundo. La misma procura por lograr una descripción holística, esto es, que intenta analizar exhaustivamente, con sumo detalle, un asunto o actividad en particular.

Se emplea por medio del análisis de las entrevistas realizadas al grupo de personas de la parroquia quienes aún conocen los secretos que enmarca el uso del cabuyo y sus derivados. A más de la observación de los cultivos, selección del penco y la extracción del cabuyo. Toda

esta información que se obtiene es analizada del punto de vista de las cualidades de las propiedades organolépticas de la implementación en las preparaciones culinaria

9.1.2.3 Técnicas e instrumentos

Fichas INPC

Para la ejecución del método etnográfico se utilizó las fichas del INPC de la Dirección de Inventario que es el área encargada de conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes culturales patrimoniales a través de su registro, inventario y catalogación. Este proceso secuencial permite reconocer a los bienes culturales por ser excepcionales y que merecen ser conservados, protegidos y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones (Pazmiño, 2011).

Estas fichas son un instrumento de gran ayuda, ya que en ellas se recolecta información detallada como la ubicación, descripción del plato, fotos que ayudan una mejor comprensión y además de ello sirven de constancia para las futuras generaciones de la existencia de la gastronomía ancestral.

Para el inventario de la gastronomía de la Parroquia Once de Noviembre se manejó la ficha ámbito 4: Usos relacionados con la naturaleza y el universo, en esa ficha se puede detallar información de las técnicas, procesos y conocimientos ancestrales en la elaboración de los diferentes platillos a base del cabuyo, que aún se practican y siguen vivos en la memoria local del sector.

Ilustración 6. Ficha INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	Cantón:			
Parroquia Urbana	()	Rural	()	
Localidad:				
Coordenadas UTM: X (Este)	Y (Norte)	(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía:		Foto:		
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Desominação				
Grupo social	Lengua (s)			
Ambito				
Sub-ambito	Detalle del sub-ambito			
Breve Reseña				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
INGREDIENTES				
PREPARACIÓN				
Fecha o	Detalle de la periodicidad			
<input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Ocasional <input type="checkbox"/> Otro				
Alcance	Detalle del Alcance			
<input type="checkbox"/> Local <input type="checkbox"/> Provincial <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Cargos, funciones	Localidad
Individuo				
Colectivo				
Institución				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
<input type="checkbox"/> Alta <input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Baja				
7. ENTREGADORES				
Apellidos y	Dirección	Teléfono	E-mail	
Derechos	N/A N/A	N/A	N/A	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS N/A				
Código /	Ambito	Sub-ambito	Detalle del sub-ambito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Audio		
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:		Fecha de registro:		
Registrado por:				

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Encabezado: En este campo va señalando de manera detallada que entidad está a cargo, en este caso El Instituto Nacional de Patrimonio, a que patrimonio cultural pertenece si es material o inmaterial, y finalmente si la ficha es de registro o inventario.

En el código se registra los siguientes datos; que patrimonio cultural es, el código de la provincia a la que pertenece, código del cantón, el nombre de la parroquia a la cual pertenece, el número del contenedor el cual siempre será de esta manera (000), los dos últimos dígitos del año en el cual se lo realizó y finalmente el código secuencial que consta de seis números los cuales corresponden al número de ficha recopilada.

Ilustración 7. Encabezado de la ficha INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
		CÓDIGO IM-05-04-50-000-21-000001

**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**

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Datos de localización: En este campo se registran los nombres de la provincia, cantón y de la parroquia a la cual pertenecen; conjuntamente con las coordenadas geográficas exactas de GPS del lugar en el cual se está realizando el levantamiento de información.

Ilustración 8. Datos de localización

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: COTOPAXI	Cantón: LATACUNGA	
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE Urbana <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO PLAZA ARENAS		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)- 78.66963	Y(Norte)- 0.92208	Z (Altitud) 9752

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Fotografía referencial: En esta área va registrada una fotografía de la manifestación investigada, con una pequeña descripción que englobe lo que transmite dicha imagen para que el lector entienda tanto de lo que se refiere.

Ilustración 9. Fotografía referencial

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Datos de identificación: En esta área van datos específicos de la manifestación; el nombre con el que se lo conoce en su localidad de origen, si pertenece a un grupo social en específico, que tipo de lenguaje dominan, a que ámbito y subámbito pertenece esta expresión.

Ilustración 10. Datos de identificación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación CHAGUARMISHQUE	D1	Otra (s) denominación (es) Chahuarmiske
	D2	N/A
Grupo social MESTIZO	Lengua (s)	
	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito GASTRONOMÍA	Detalle del subámbito COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>Es una bebida tradicional y cotidiana, que se la realiza con el dulce del cabuyo, el cual es extraído mediante procesos y técnicas milenarias, y es cocinado con la cebada partida. Esta bebida contiene vitaminas como el calcio y minerales que favorecen a la salud. Es una bebida refrescante que se la consume en el desayuno caliente o en el almuerzo fría.</p>		

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Descripción de la manifestación: Este campo se puntualiza datos como el origen de esta costumbre, su periodicidad, que personas están involucradas, que tipo de manifestación es (oral, escrita, etc.), sus procesos o técnicas ancestrales utilizadas en ella.

Ilustración 11. Descripción de la manifestación

4. DESCRIPCIÓN				
<p>Es una bebida a base de cebada cocinada en el dulce de cabuyo.</p> <p>INGREDIENTES: Dos litros de dulce de cabuya Una libra de cebada</p> <p>PREPARACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cebada se la deja remojando en agua un día antes de cocinarla en un recipiente. • Se cierne el agua de la cebada. • En una olla se vierte el dulce de cabuyo junto con la cebada y se la deja cocinarla en llama baja por un lapso de unas tres horas. 				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta bebida se la prepara de manera cotidiana entre sus habitantes, especialmente en los desayunos.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance del Chaguarmishque es provincial porque se ha observado el expendio de esta bebida en otras parroquias.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cebada	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Portadores o soportes: En este campo van los datos generales de las personas, instituciones, o grupos sociales encargadas de seguir practicando estas manifestaciones.

Ilustración 12. Portadores/Soportes

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luz Pacheco	64	Ama de casa	Reservado	Barrio Plaza Arenas
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Valoración: En esta área va puntualizado la importancia que tiene esta manifestación para la persona y sus habitantes de dicha localidad investigada y si estas expresiones siguen vigentes, están desapareciendo o solo han quedado en la memoria de la colectividad.

Ilustración 13. Valoración

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
El Chaguarmishque es una bebida muy tradicional conocida y apetecida por propios y extraños en la zona de la sierra ecuatoriana.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es baja debido a que es consumida en la parroquia y en la provincia en general.
	Media	
X	Baja	

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Interlocutores: Son las personas de las cuales se obtuvo la información mediante entrevistas de las cuales se recopila información relevante como nombres y apellidos, dirección, número telefónico, edad y el género al cual pertenecen; con la finalidad de contactarlos si fuere necesario, para próximas investigaciones.

Ilustración 14. Interlocutores

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pacheco Veintimilla Luz Hermelinda	Barrio Plaza Arenas	0992841448	Femenino	64

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Elementos relacionados: En esta sección se registra si la manifestación investigada tiene algún tipo de relación con otros ámbitos o subámbitos de la guía del INPC.

Ilustración 15. Elementos relacionados

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Anexos: En esta área van incluidas fotos, documentos, videos o cualquier evidencia que esté relacionado con la manifestación en estudio que nos sirva de respaldo en caso de necesitarlo.

Ilustración 16. Anexos

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-04-50-000-21-000001_2.JPG		

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Observaciones: Aquí van registrado los acontecimientos más notables, que se hayan presenciado en la investigación.

Ilustración 17. Observaciones

10. OBSERVACIONES
N/A

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

Datos de control: En esta última área van registrados todas las personas involucradas en el transcurso de la investigación, estas servirán como evidencia fehaciente del trabajo investigativo.

Ilustración 18. Interlocutores, elementos relacionados, anexos, datos de control.

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Ximena García	Fecha de inventario: 9/7/21
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza	Fecha revisión:
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Ximena García	

Nota: Instituto Nacional de Patrimonio, 2020; García, 2021.

9.1.2.3.1 Entrevista

Las entrevistas se determinaron que fueran estructuradas ya que estas preguntas se plantean de la misma manera y en el mismo orden a cada uno de los objetos de estudio, se realizaron estas entrevistas a 14 personas pertenecientes a la tercera edad y que están directamente relacionadas en el ámbito gastronómico a las cuales se les realizó un banco de preguntas sobre los platos ancestrales a base del cabuyo en la parroquia.

9.1.3 Objetivo 3

Sistematizar la información adquirida a través de un software informativo para el diseño de la Guía Gastronómica del uso del cabuyo en la parroquia Once de Noviembre.

9.1.3.1 Método sintético

En la última parte se utilizó el método sintético, debido que es un proceso de análisis de razonamiento que busca la forma de reconstruir un acontecimiento de manera resumida, valiéndose de los diferentes elementos fundamentales que estuvieron presentes en el desarrollo del acontecimiento (Riquelme, 2018). De esta forma, para la obtención de la guía que es el paso final se siguió este método, ya que permitió resumir la información más relevante que se obtuvo del proceso de investigación para de esta manera crear la guía gastronómica.

Este método es de gran ayuda ya que, de toda la información recopilada ayuda a simplificarla y ordenarla de manera rápida y precisa de cada plato ancestral a base del cabuyo en la parroquia para; analizar, resumir y mostrar los platos más representativos para promover su rescate y difusión.

9.1.3.2 Técnica e instrumento

Dentro de las técnicas e instrumentos, estos fueron los medios informáticos con los cuales se pudo crear, resumir y transmitir toda la información de manera clara y directa. Los programas que se utilizó para la elaboración de la guía fueron el software de diseño Canva y Photo Pos Pro3.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1 Análisis

En una investigación el análisis es el proceso donde se realiza o se hace constar los procedimientos a los que un investigador debe someter toda la investigación recabada a fin de alcanzar con los objetivos de estudio planteados, de ahí que, una vez planteados los instrumentos y las técnicas utilizadas en esta investigación se ha planteado el análisis que permitirá orientar la forma de procesar esta información.

10.1.1 Análisis del diagnóstico situacional del área de estudio

Se ejecutó la búsqueda de información de la situación actual de la parroquia Once de Noviembre tomando en cuenta especialmente el Plan de Ordenamiento Territorial del 2016.

La Parroquia Once de Noviembre está situada en la Provincia de Cotopaxi en una zona rural; la cual tiene como principales actividades a la agricultura de granos, papas y de forrajes como la alfalfa; sin embargo, también se dedican a la actividad ganadera ya que la zona en estudio tiene una producción abundante de leche ya que un gran número de habitantes tienen acceso al agua de regadío que permite la siembra de forrajes para el consumo del ganado lechero.

Tabla 5.

Datos generales

PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE	
Fecha de creación	8 de junio de 1939
Población	1988 habitantes (Censo 2010) INEC
Extensión	9,20 Km ²
Limites	<p>Norte: Parroquia Poalò</p> <p>Sur: Cantón Pujilì</p> <p>Este: Parroquia Eloy Alfaro</p> <p>Oeste: Parroquia la victoria que</p>

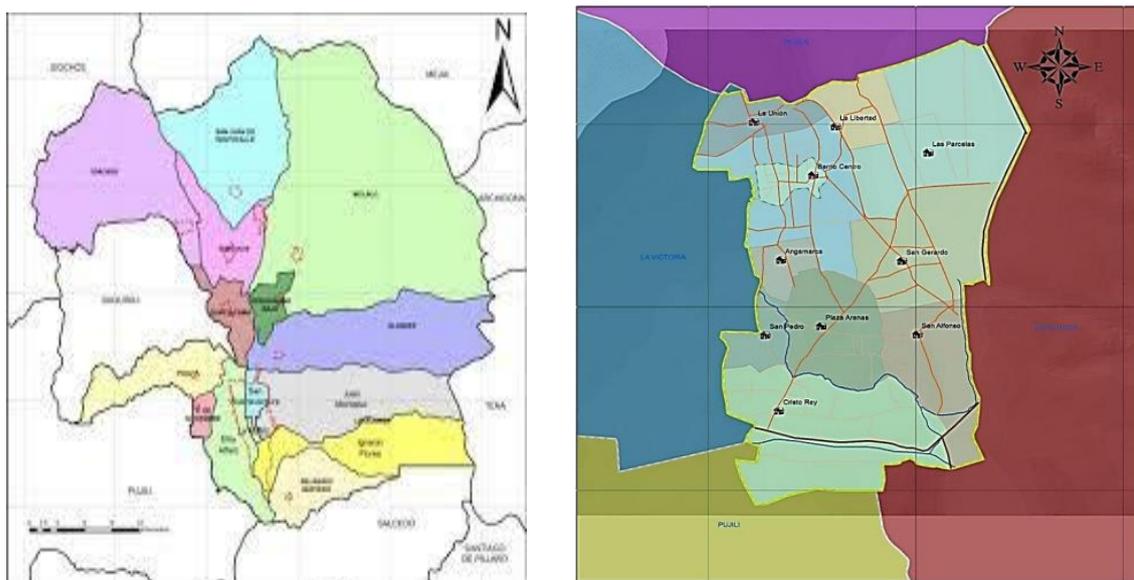
pertenece al cantón Pujilí.

Altitud La zona alta a 2.950 metros y la zona baja 2850 metros.

Nota: Plan de Ordenamiento Territorial del 2016.

Elaborado por: García, 2021.

Figura 1. Ubicación geográfica del área de estudio



Nota: Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial del 2016-2018 Latacunga y Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial Parroquia Once de Noviembre del 2016.

10.1.2 Diagnóstico Socio – Cultural

Tabla 6. Socio cultural

Población	1988 habitantes	Constituida por 10 barrios: Cristo rey, San Pedro, Plaza Arenas, La Unión, San Gerardo, San Alfonso, Angamarca, Las Parcelas, Barrio Centro y La Libertad.
Análisis Demográfico	Población Mujeres: 58%	
	Población Hombres: 42%	
Fiestas Religiosas	Virgen de Guadalupe	
Etnia	Mestizos: 89%	

Indígenas: 7%

Blancos: 2%

Montubios: 1%

Afroecuatorianos: 1%

Nota: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del 2016; INEC 2010

Elaborado por: García, 2021.

Tabla 7. *Diagnóstico Socio- Cultural*

Variable	Descripción	Porcentajes
Educación	La educación ha sido un pilar fundamental para cada hogar, pero el desempleo y la pandemia han ido logrando que las personas opten por dejar de lado esta.	60%
Nivel de instrucción	El nivel de instrucción se sigue manteniendo en el nivel primario.	
Salud	El ministerio de salud es en ente encargado de la organización, control y abastecimiento en insumos para toda la población. Este ministerio de salud ha donado un su centro de salud.	Subcentro de salud 1 Barrio centro
Identidad cultural y sentido de pertenencia	Según datos obtenidos en el censo del 2010 realizado en la Parroquia Once de Noviembre se identifican como mestizos, indígenas, blancos, montubios y afroecuatorianos.	Mestizos: 89% Indígenas: 7% Blancos: 2% Montubios: 1% Afroecuatorianos: 1%
Lengua	La habitantes que habitan esta parroquia hablan español y kichwa	Español: 95% Kichwa: 5%

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del 2016; INEC 2010

Según el detalle anterior, en el diagnóstico socio cultural de la Parroquia Once de Noviembre se puede observar que tiene una población de 1988 habitantes de los cuales el 58% son mujeres y el 42 % son varones, los mismos que se identifica como mestizos el 89%, indígenas, 7%, blancos, 2%, montubios 1% y afroecuatorianos el 1%; quienes están

distribuidos en los diferentes barrios: Cristo rey, San Pedro, Plaza Arenas, La Unión, San Gerardo, San Alfonso, Angamarca, Las Parcelas, Barrio Centro y La Libertad; su principal fiesta es religiosa en honor a la Virgen de Guadalupe; la educación primaria está constituida en un 60% de la población, las dificultades económicas han hecho que esta necesidad no sea cumplida a pesar de que la educación es un derecho y por ende debe ser gratuita.

En lo que se trata del sector de la salud, ha sido poco favorecida en esta parroquia ya que cuenta con un solo subcentro de salud, el cual no abastece a toda la parroquia, por lo cual los habitantes acuden a los hospitales públicos de la provincia.

10.1.3 Diagnóstico Económico

Tabla 8. *Diagnóstico económico*

Actividades	Población económicamente activa
Agricultura y ganadería	29%
Explotación de minas y canteras	0,2%
Industrias manufactureras	5,8%
Suministros de electricidad, gas, aire acondicionado	0,1%
Distribución de agua y alcantarillado	0,1%
Construcción	2,6%
Comercio, reparación de vehículos	6,3%
Trasporte y almacenamiento	2,4%
Información y comunicación	0,4%
Actividades de alojamiento y servicios de comida	1,8%
Actividades financieras y de seguros	0,2%
Actividades profesionales, ciencia y técnicas	0,4%
Actividades y servicios administrativos y de apoyo	0,5%
Administración pública , defensa y	1,5%

seguridad social	
Enseñanza	1,6%
Actividades, servicios sociales y de salud	0,7%
Artes, entretenimiento y recreación	0,2%
Otras actividades de servicio	0,2%
Actividades de hogares privados o servicios domésticos	0,8%
Total	100%
Servicios básicos	Luz, agua, teléfono, internet y alcantarillado

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del 2016; INEC 2010

Elaborado por: García, 2021.

En la parroquia la actividad que más porcentaje lleva es la agricultura y ganadería con un 29% a diferencia de las demás actividades; al ser una parroquia rural sus habitantes principalmente se dedican a la crianza de ganado, es por ello el alto índice en esta actividad, la explotación de las minas es otra actividad habitual en la parroquia con un porcentaje de un 0,2%, la arcilla es un mineral muy común el cual es explotado y vendido a diferentes empresas en la provincia, las empresas manufactureras tienen un porcentaje de un 5,8%, generadora de fuentes de empleo para sus propios habitantes ya que se ubican estas empresas en el centro de la parroquia, el comercio y la reparación de vehículos es una actividad frecuente principalmente en el barrio de Cristo Rey con un porcentaje de 6,3%, el transporte y almacenamiento tiene un porcentaje de un 2,4% ya que sus habitantes son parte de la cooperativa Sultana de Cotopaxi el cual es un transporte urbano y rural en toda la provincia, con el cual realizan el traslado de sus productos a diferentes lugares del país, la información y comunicación tiene una representación de un 0,4% en algunos barrios de la parroquia aún existe esta actividad a pesar de que el internet ya es un servicio básico en cada hogar debido a la educación virtual por la pandemia del COVID-19.

Las actividades de servicios de alojamiento y servicios de comida tiene un valor de 1,8% especialmente se la realiza en los barrios que son cercanos a la panamericana que tienen más llegada de turistas, las actividades financieras y de seguros está representada con un 0,2% al ser un sector rural no es muy común esta actividad sin embargo se la realiza en entidades ubicadas en el centro de la ciudad, los profesionales, artes y técnicas con un

porcentaje de un 0,4%, servicios administrativos y de apoyo con un equivalente de 0,5%, administración pública defensa y seguridad social con un 1,5% ,estas actividades son ejercidas en la ciudad ya que no existen fuentes de este tipo de empleo en la parroquia, la enseñanza con un valor de un 1,6% es una actividad habitual en el sector ya que existen escuelas y es un empleo muy requerido, los servicios sociales y de salud tienen un porcentaje de un 0,7% al ser una actividad muy remunerada es ejercida dentro y fuera de la parroquia, las artes, entretenimiento y recreación han sido efectuadas solamente por los habitantes del Barrio de Cristo Rey en su totalidad con un valor de un 0,2% con equipos como (rueda moscovita, carros chocones, barcas piratas, carruseles) , otras actividades de servicio como peones, mingueros está representada con un 0,2% , las actividades en hogares privados o servicios domésticos está representada con un 0,8% generalmente estas actividades se las desarrolla en la ciudad. Los servicios básicos con los que dispone la parroquia son los siguientes:

Luz: Este servicio básico cuenta con una cobertura de un 100% en la mayoría de los barrios a excepción del barrio Cristo Rey que cuenta con un 85%.

Agua: El agua potable tiene un porcentaje de un 100% en los barrios del Centro, la Unión, Plaza Arenas, San pedro y Angamarca, en el barrio de Cristo Rey llega a un 95%, en los barrios de la Parcelas, La libertad, y San Gerardo llega a un 70% y en el barrio de San Alfonso llega en un 50% de cobertura, estos problemas de cobertura se deben a sus elevaciones y descensos de tierra.

Teléfono: Los teléfonos fijos son muy usados en sus habitantes, pero el teléfono celular es poco utilizado ya que la mayoría de sus habitantes son de la tercera edad.

Internet: Este servicio por la afectación de la pandemia ha sido utilizado en su mayoría por le necesidad de recibir las clases virtuales

Alcantarillado: Este servicio tiene un equivalente de solo un 80% de no acceder a este servicio a excepción del barrio centro que es el único que cuenta con este servicio.

10.1.4 Diagnóstico ambiental

Tabla 9. Diagnóstico ambiental

ANÁLISIS GEOGRÁFICO AMBIENTAL	
FACTOR	RESULTADO
Altitud	La zona alta a 2950 metros y la zona baja 2800 metros.
Temperatura	Entre 7 a 12° temperatura mínima, de 12 a 25° máxima.
Precipitación	Entre 500 a 1000 mm anuales
Clima	Ecuatorial Mesodérmico Seco
Flora	Capulí, cabuyo, chilca, santa maría, pestucas, kikuyo, taraxaco, chuquiragua, sigse, marco, eucalipto, paja, malva blanca, salvia blanca y morada, ortiga blanca y negra.
Fauna	<p>Aves: Guiragchuro, tórtola, mirlo, colibrí, gorrión, quinde, guarro, chugshi, búhos, águilas, palomas.</p> <p>Mamíferos (domésticos): Cuyes, conejos, cerdos, gallinas, caballos, burros, perros, gatos, vacas.</p> <p>Mamíferos (salvajes): Zorrillo, raposa, ratas, comadrejas, chucuri.</p>
Herpetofauna	Atelopus ignescens o jambato negro, lagartijas.
Ecosistemas	Bosque Seco Montano Bajo, Bosque Seco Montano Bajo - Bosque Húmedo Montano, Estepa Espinosa Montano Bajo, Estepa Montano.

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del 2016; INEC 2010

Elaborado por: García, 2021.

En el diagnóstico ambiental (tabla 9) se puede evidenciar que la altitud es de 2950 metros en la zona alta y en la zona baja 2800 metros, su clima varía entre los 7° a los 12°; lo cual indica un clima frío por temporadas y un clima cálido dependiendo de la época que esté atravesando, en cuanto se trata de la precipitación varía entre los 500 y 1000 m.s.n.m anuales; con los cambios climáticos no se puede determinar las fechas exactas de estas precipitaciones.

La flora de la parroquia esta abundante en la cual predominan especies como el capulí el cual sirve no solamente de alimento sino de comercio, el cabuyo es otra especie que es utilizada de diferentes maneras, pero las más comunes son de alimento para el ganado vacuno y porcino y otras especies como la chilca, ortiga, kikuyo, taraxaco, paja, salvia blanca y morada, ortiga negra y blanca, eucalipto, sigse y marco, algunas de estas plantas sirven para realizar limpiezas curativas. La fauna es muy variada y diversa en el sector, están especies en aves como las tórtolas, palomas, guirachuro, búhos, colibríes, chugshi, gorriones y guarros que son los más habitados en la parroquia.

La herpetofauna es muy escasa en la cual están variedades de lagartijas no identificadas en su totalidad, pero existe una identificada la cual es el jambato negro, estas especies según algunos estudios están bajo peligro de extinción debido a que su hábitat está enmarcado bajo una sola temperatura la cual si desciende o aumenta podrían desaparecer.

Sus ecosistemas son muy variados al estar cerca de varias reservas y volcanes como el Cotopaxi, los Ilinizas, el Quillota que albergan un sin número de especies de flora y fauna en los cuales encontramos variedades de climas y bosques que los hacen mega diversos.

10.1.5 Diagnóstico turístico

Tabla 10. *Diagnóstico turístico*

Parroquia: Once de Noviembre (Barrio centro)			
Categoría	Tipo	Subtipo	Nombre
Manifestación Cultural	Histórico	Arquitectura	Santuario de la Virgen de Guadalupe
Manifestación Cultural	Histórico	Mirador	Cutuchisi
Manifestación Cultural	Histórico	Arquitectura	Hostería la Ciénega

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del 2016; INEC 2010

Elaborado por: García, 2021.

En la (tabla 10) del diagnóstico turístico se puede observar que la Parroquia Once de Noviembre posee solamente 3 manifestaciones culturales las cuales se encuentran ubicadas

dos de las mismas en el centro de la parroquia como son el Santuario de la Virgen de Guadalupe, el mirador Cutuchisi, y la Hostería la Ciénega ubicada en el barrio las parcelas; son los únicos atractivos que posee la parroquia.

10.2 Inventario de comidas ancestrales a base del uso del cabuyo en la Parroquia Once Noviembre

Para ejecutar del inventario de la gastronomía ancestral de la parroquia se manejaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del ámbito 4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo; esta herramienta permitió llevar un registro minucioso de la gran variedad de platos ancestrales de la parroquia, al mismo tiempo sirvió de gran apoyo para recabar información vital de los métodos en la preparación de cada uno de ellos.

Para la elaboración del trabajo investigativo se ejecutó la técnica de la entrevista a los moradores del sector, personas propietarias de paraderos que venden comida típica; así mismo se efectuó un registro fotográfico para a continuación escoger las mejores para la elaboración de la guía.

La gastronomía ancestral de la Parroquia Once de Noviembre es muy diversa y se tuvo información de la mayoría de los platos típicos a excepción de dos que son las Uctotortillas y el Tasno que están peligrando en desaparecer.

Todos estos platos ancestrales guardan un sin número de historia, cultura y tradición que plasma la vida de sus pobladores a lo largo del tiempo. A continuación, se enumera en la siguiente tabla los resultados de las entrevistas de los platos identificados.

Tabla 11. *Inventario de platos ancestrales y bebidas a base del dulce de cabuyo*

PLATO	INGREDIENTES	DETALLE DE PERIODICIDAD
Chaguarmishque	<ul style="list-style-type: none"> • Cebada partida • Dulce de cabuyo 	Gastronomía cotidiana
Uctotortillas	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Dulce de cabuyo • Manteca de chanco 	Gastronomía cotidiana

	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos 	
Mermelada	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce de cabuyo • Canela 	Gastronomía cotidiana
Ensalada con las flores de cabuyo	<ul style="list-style-type: none"> • Flores del cabuyo • Agua • Sal • Aceite • Limón 	Ocasiones ritual
Dulce de zambo	<ul style="list-style-type: none"> • Zambo • Dulce de cabuyo • Canela 	Gastronomía cotidiana
Dulce de zapallo	<ul style="list-style-type: none"> • Zapallo • Dulce del cabuyo • Canela 	Gastronomía cotidiana
Tortillas de tiesto de maíz	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Manteca de chancho • Cebolla larga • Queso 	Gastronomía cotidiana
Tequila	<ul style="list-style-type: none"> • Dulce de cabuyo 	Gastronomía festiva
Empanadas	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Dulce de cabuyo • Sal • Royal (levadura) • Huevos • Queso 	Gastronomía cotidiana
Tasno	<ul style="list-style-type: none"> • Habas secas tostadas • Dulce de cabuyo 	Gastronomía ritual

Tabla 12. Resultado de los barrios inventariados de la Parroquia

BARRIO	N° DE PLATOS INVENTARIADOS	NOMBRE DEL PLATO
Barrio centro	1	Mermelada
Cristo Rey	2	Empanadas Tasno
Plaza Arenas	4	Chaguarmishque Guarango Tortillas de tiesto de maíz Uctotortillas
San Pedro	0	Ninguno
San Alfonso	2	Ensalada con las flores de cabuyo Dulce de zapallo
Angamarca	0	Ninguno
La Unión	1	Dulce de zambo
Las Parcelas	0	Ninguno
San Gerardo	0	Ninguno
La Libertad	0	Ninguno
TOTAL	10	

Fuente: García, 2021.

En la Parroquia Once de Noviembre se han identificado 10 platos y bebidas ancestrales los cuales son reflejo de las diferentes costumbres y tradiciones que realizan los antepasados (tabla 11), los cuales han sido preparados con el cabuyo, consiguiendo de esta manera conservar estos hábitos alimenticios que han sido pasados de generación en generación. La mayoría de los habitantes consumen estos alimentos solamente en sus hogares y pocas personas ofrecen estos platos ancestrales en las ferias que se efectúan en algunos barrios, como es el caso del barrio de Cristo Rey.

La Parroquia Once De Noviembre cuenta con 10 barrios, en los cuales se dan diferentes usos al cabuyo, como es de alimento para el ganado vacuno y porcino, de la misma manera para los perros; sin embargo, no se pierde totalmente dichas costumbres en sus hogares la siguen efectuando y transmitiendo de generación en generación.

Tabla 13. Resumen de fichas del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural

Ámbito	Sub ámbito	Nombre del plato	Localidad	Detalle de procedencia	Sensibilidad al cambio
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Chaguarmishque	Plaza Arenas	Padres a hijos	Bajo
		Uctotortillas	Plaza Arenas	Padres a hijos	Bajo
		Mermelada	Barrio Centro	Padres a hijos	Bajo
		Ensalada de flores de cabuyo	San Alfonso	Padres a hijos	Alto
		Dulce de zambo	Las Unión	Padres a hijos	Bajo
		Dulce de zapallo	San Alfonso	Padres a hijos	Bajo
		Tortillas de tiesto de maíz	Plaza Arenas	Padres a hijos	Bajo
		Guarango	Plaza Arenas	Padres a hijos	Bajo
		Empanadas	Cristo Rey	Padres a hijos	Bajo
		Tasno	Cristo Rey	Padres a hijos	Alto

Nota: Fichas INPC

Fuente: García, 2021.

10.2.1 Sensibilidad al cambio

Gráfico 1. *Sensibilidad al cambio*



Fuente: García, 2021.

10.2.2 Interpretación de resultados

Los alcances que he logrado después de esta investigación acerca de la sensibilidad del cambio es la siguiente: 10 platos y bebidas ancestrales que son el 100% de los indagados; de los cuales el veinte por ciento pertenece al cambio de sensibilidad alto aquí se encuentran la ensalada de flores de cabuyo y el tasno esto ocurre porque son pocas las personas que saben su preparación y ya son personas antiguas; razón por la cual está desapareciendo poco a poco. El ochenta por ciento presenta un cambio de sensibilidad bajo, que son la gran mayoría lo cual indica que su preparación se mantiene vigente y viva en la memoria de sus habitantes; esto es un seguro que pasara esta tradición de generación en generación.

Cabe señalar que en el trascurso de la investigación se pudo observar que la manera de cocinar de algunos alimentos ya no se la realiza a leña como lo era antiguamente, la han sustituido por las cocinas a gas tradicionales lo cual cambia el sabor de gran parte de los platos ancestrales; con ello se denota que la globalización está dando pasos agigantados y cada vez ha sido más amplia hasta en los sectores no necesariamente urbanos sino también los sectores rurales.

10.2.3 Análisis de los platos ancestrales inventariados

Tabla 14. Platos típicos y bebidas inventariados a base del uso del cabuyo

Gastronomía ancestral de la Parroquia Once de Noviembre		
GATRONOMIA COTIDIANA		
Plato típico	Descripción	Fotografía
Chaguarmishque	Es una bebida tradicional y cotidiana, que se la realiza con el dulce del cabuyo, el cual es extraído mediante procesos y técnicas milenarias, y es cocinado con la cebada partida. Esta bebida contiene vitaminas como el calcio y minerales que favorecen a la salud. Es una bebida refrescante que se la consume en el desayuno caliente o en el almuerzo fría.	<p style="text-align: center;">Imagen 1. Chaguarmishque</p>  <p style="text-align: center;">Fuente: García, 2021.</p>
Dulce de zambo	Esta bebida dulce milenaria se la preparaba en las épocas de siembra o cosecha, como acompañante del almuerzo sustituyendo al jugo tradicional para dar fuerzas y energía a las personas encargadas de realizar estas labores, el zambo debía ser maduro para conjugar su sabor con el dulce del cabuyo. El zambo es un fruto que se lo utiliza también en la fanesca tierna o madura, es muy nutritivo.	<p style="text-align: center;">Imagen 2. Dulce de zambo</p>  <p style="text-align: center;">Fuente: García, 2021.</p>

Dulce de zapallo Esta bebida dulce milenaria se la preparaba en las épocas de siembra o cosecha, como acompañante del almuerzo sustituyendo al jugo tradicional para dar fuerzas y energía a las personas encargadas de realizar estas labores, el zapallo debía ser maduro para conjugar su sabor con el dulce del cabuyo. El zapallo es un fruto que se lo utiliza también en la fanesca tierno o maduro, es muy nutritivo.

Imagen 3. *Dulce de zapallo*



Fuente: García , 2021.

Tortillas de maíz Estos bocaditos hechos de harina de maíz, queso y dulce de cabuyo se los realizaba después de la cosecha, la gente tenía la costumbre de desgranar y vender los granos, para al final de los mismos granos cosechados realizar esta preparación y compartirla con las personas que ayudaron en esta ardua labor como muestra de agradecimiento.

Imagen 4. *Tortillas de maíz*



Fuente: García, 2021.

Empanadas Es un bocadito sustitutivo del tradicional pan que se lo consume en los desayunos de todos los días, esta preparación es cotidiana es realizada como

Imagen 5. *Empanadas*

las demás empanadas, con la diferencia que no se utiliza agua sino el dulce del cabuyo, harina de castilla y queso. Este aperitivo se lo sirve en los desayunos habituales o en los cafés de la tarde.



Fuente: García, 2021.

Uctotortillas

Son bocaditos que se los consumía ancestralmente en los desayunos, es una tortilla plana echa de harina y dulce de cabuyo que se la consumía en sustitución del pan tradicional con café o leche, como un aperitivo de energía y nutrientes antes realizar actividades arduas como la siembra o cosecha.

Imagen 6. *Uctotortillas*



Fuente: García, 2021.

Mermelada

Es una mermelada ancestral y milenaria que se acostumbraba a servirla en los desayunos para acompañarlo con el pan o galletas. Esta mermelada era un aperitivo en los desayunos en las épocas de cosecha o siembra se la servía para aportar energía y fuerza a las personas encargadas de esta ardua labor.

Imagen 7. *Mermelada*



Fuente: García, 2021.

GASTRONOMÍA RITUAL

Ensalada de flores del cabuyo

Es una ensalada milenaria hecha de flores del cabuyo tiernas que eran desaguadas en agua por un lapso de 2 a 3 días cambiándolas constantemente el agua dos veces por día, para que soltase los líquidos y pudieran así estar listas para preparar la ensalada. Esta preparación se la realizaba en fechas especiales para compartirlas en familia o reuniones importantes.

Imagen 8. *Ensalada de flores del cabuyo*



Fuente: García, 2021.

Tasno

Esta preparación se la realizaba en épocas de siembra, las habas cosechadas anteriormente y el dulce de cabuyo eran los principales protagonistas de esta rica preparación. Es una bebida refrescante que se la consume en el desayuno caliente o en el almuerzo fría. Esta costumbre se está perdiendo poco a poco porque las personas ya no siembran sus terrenos los han abandonado.

Imagen 9. *Tasno*



Fuente: García, 2021.

GASTRONOMÍA FESTIVA

Guarango Es una bebida tradicional y milenaria, preparada para deleitarla en grandes fiestas de casa, la cual era preparada con antelación debido al proceso largo que conlleva llegar hasta la obtención del dulce del cabuyo, la cual toma un lapso de tiempo de al menos un mes y medio, eligiendo a los cabuyos maduros que cursen por los 8 años en adelante para de esta manera obtener un buen resultado en dicha bebida. Esta bebida se la sirve con sal y limón, los grados de alcohol dependen mucho del tiempo de fermentación del dulce del cabuyo, la cual va desde los 40° hasta los 90°.

Imagen 10. *Guarango*



Fuente: García , 2021.

Fuente: García, 2021.

10.3 Diseño de la guía

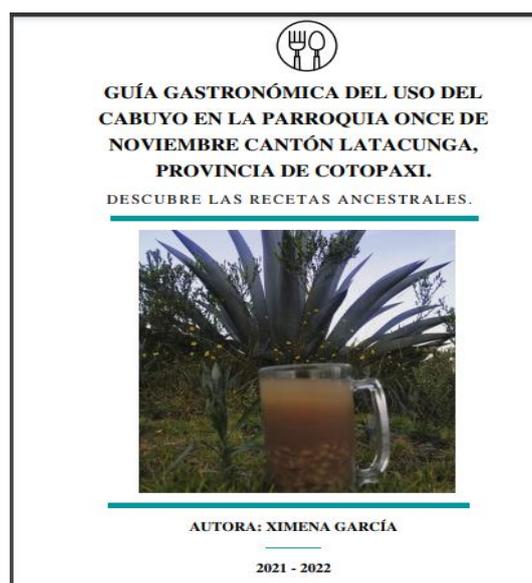
En el diseño de la guía gastronómica de la Parroquia Once de Noviembre se tomó en cuenta varios aspectos entre los cuales el formato A5 (15 x 21), y más particularidades que se especificaran a continuación:

10.3.1 Características físicas de la guía

En la portada de la guía se tomó en cuenta una foto de una planta de cabuyo con una bebida ancestral como su símbolo máximo que es el Chaguarmishque. Igualmente cuenta con una tipografía para los títulos y subtítulos de color blanco para las palabras “GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI” y una frase que

provoca curiosidad como es “DESCUBRE LOS SABORES ANCESTRALES”, también consta de la carrera de Ecoturismo y el fondo es de color blanco. La contraportada consta de dos fotografías una es la parroquia principal y una plata de cabuyo, también consta del logo de la Universidad Técnica de Cotopaxi y la página web de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

Ilustración 19. Portada de la guía



Fuente: García, 2021.

Ilustración 20. Contenido de la guía

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación : Chaguarmishque
 Subámbito : Gastronomía
 Detalle del subámbito: Cotidiana

DESCRIPCIÓN

Ingredientes: Dulce de cabuyo y cebada.
 Herramientas: Olla de barro
 Detalle de periodicidad: Continua
 Detalle de alcance: Provincial
 Interlocutores: Luz Pacheco
 Edad: 64 años

Créditos: Ximena García

DATOS DE LOCALIZACIÓN

Parroquia Urbana: Once de Noviembre
 Localidad: Barrio Plaza Arenas
 Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:
 X(Este)-78.66963
 Y(Norte)-0.92208
 Z (Altitud) 9752

DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA

Es una bebida a base de cebada cocinada en el dulce de cabuyo.

Beneficios: Esta bebida contiene vitamina y minerales que favorecen a la salud.
 Procedencia del saber: Padres a hijos
 Sensibilidad: Baja

5

Fuente: García, 2021.

10.3.2 Diseño del contenido de la guía

El contenido de la guía tiene fotos de cada uno de los platos ancestrales inventariados, una breve descripción, los ingredientes necesarios para su realización, la preparación detallada paso a paso y una nota con una información extra con sus beneficios para la salud y la sensibilidad al cambio de este plato o bebida ancestral.

10.3.3 Tipografía

Se utilizó la tipografía Times Neue Roman 18, interlineado 1,5, para los títulos, créditos, subtítulos de los tipos de gastronomía y para sus nombres se utilizó la letra Alfa Slab One tamaño 19.

10.3.4 Estructura de la guía

- La portada consta de una fotografía de una planta de cabuyo junto con una bebida representativa como es el Chaguarmishque.
- La contraportada consta con información importante como son los créditos; el nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, la carrera de Ecoturismo, edición, diseño de fotografía, asesor de tesis y el aporte investigativo.
- Índice de la guía gastronómica.
- Introducción breve de la investigación realizada.
- Breve descripción de la Parroquia Once de Noviembre.
- Recetario en el cual se da a conocer el tipo de gastronomía, el nombre del plato o bebida ancestral, los créditos de la fotografía, descripción del plato o bebida ancestral, datos de ubicación, los ingredientes, la preparación y finalmente una nota con los beneficios y sensibilidad al cambio.

10.3.5 Materiales para el diseño de la guía

- Papel couche brillante de 300 gr. (portada, contraportada y contenido de la guía)
- Anillado
- Total 8 hojas, 16 páginas.

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

11.1 Impactos técnicos

Con el planteamiento de una guía gastronómica usando el cabuyo, esta será una herramienta informativa con la cual se pretende ayudar a la transición de resultados de esta investigación a personas que requieran este tipo de información ya sea habitantes de la parroquia once de noviembre, estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi y los turistas nacionales o extranjeros.

11.2 Impactos sociales

Con el diseño de la guía gastronómica se procura generar impactos positivos primordialmente en sus habitantes, rescatando estas tradiciones ancestrales y trasmitiéndolas no solo a sus habitantes; a toda la provincia de Cotopaxi y los turistas tanto nacionales como internacionales.

11.3 Impactos ambientales

Los principales impactos generados con la utilización del cabuyo para la gastronomía son principalmente el abandono de los cabuyos cosechados, dejados a la intemperie y no vuelto a utilizar ese espacio para plantar nuevos ejemplares del cabuyo. Mencionando que el cabuyo para su cosecha debe esperarse un lapso de tiempo de entre 8 a 10 años, por lo cual es importante una vez cosechado se debería volver a plantar una nueva planta.

11.4 Impactos económicos

Con la implementación de este proyecto de la guía gastronómica del uso de la cabuya en la Parroquia Once de Noviembre se pretende generar un impacto económico positivo, ya que se plantea la aportación de ingresos económicos a los habitantes mediante la elaboración de estos platos ancestrales con el uso de esta metería prima.

Esta guía servirá de impulso para que sus autoridades la promociones en su página oficial y sus habitantes potencialicen estos platos gastronómicos ancestrales; y con ellos generen empleo y un ingreso económico importante, además que servirá como un aporte más para el impulso de un turismo sostenible en la parroquia.

12. PRESUPUESTO

Tabla 15. *Presupuesto del proyecto de investigación*

Actividad	Cantidad	Precio por unidad	Valor Total
Transporte			17,20
Alimentación			49,00
Elaboración de la guía	1	200	200,00
Impresión de fichas	30	0,10	3,00
Impresión de la guía	3	50,00	150,00
Internet	5	22	110,00
Viáticos			15,50
Calculadora	1	15,00	15,00
Computadora	1	500	500,00
Cámara Fotográfica	1	200	200,00
Grabador de voz	1	70,00	70,00
Útiles (esferos, lápiz , cuadernos)	3	1,50	4,50
Anillados			20,00
Empastados	2	15,00	30,00
Total			1,374.2

Fuente: Garcia, 2021.

13. CONCLUSIONES

- Una vez realizado el diagnóstico situacional del área de estudio se evidencia que en la Parroquia Once de Noviembre aún se utiliza el cabuyo en la preparación de platos ancestrales en base de esta materia prima; su población se dedica a las actividades principalmente agricultura y ganadería: siendo las principales fuentes de ingresos económicos y un porcentaje mínimo en actividades relacionadas con el turismo ya que poseen diversas manifestaciones culturales y pocos atractivos turísticos; el evento popular más importante es la Virgen de Guadalupe celebrada en el mes de noviembre.
- Dentro de la ejecución del inventario se utilizó varias técnicas como la entrevista, observación directa, de igual manera se empleó las siguientes herramientas: grabadora de voz, cámara fotográfica, cuaderno para las anotaciones y lo más importante la ficha del INPC ámbito 4 conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo; obtenida del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural; sub ámbito gastronomía, el cual ayudo a la recopilación de información relevante y la organización de la misma, de esta manera se organizó un total de 10 platos ancestrales a base del cabuyo, de los cuales 7 platos y bebidas pertenecen a la gastronomía cotidiana, 2 platos pertenecen a la gastronomía ritual y 1 bebida pertenece a la gastronomía festiva, los platos ancestrales más consumidos son: chaguarmishque, mermelada, dulce de zambo, dulce de zapallo y tortillas de maíz; también se puede evidenciar la sensibilidad del cambio en la mayoría de los platos muestran como resultado un cambio de sensibilidad bajo por lo tanto aún se conserva el uso del cabuyo en la preparación de estos platos ancestrales.
- Los resultados de esta investigación revelan la importancia de tener establecida una guía gastronómica considerado como un instrumento valioso para dar a conocer la información turística y gastronómica alcanzada en este proyecto; la guía consta de 10 platos ancestrales preparados con el uso del cabuyo; los cuales fueron debidamente organizados con el objetivo de dar a conocer la información de una forma sencilla que pueda ser interpretada con facilidad.

14. RECOMENDACIONES

- Se sugiere que el GAD de la Parroquia Once de Noviembre difunda de una manera más completa en su sitio web del potencial gastronómico y turístico que posee en su localidad, para que los turistas estén informados de una mejor manera y con esto incremente la llegada de estos hasta la parroquia por ende se produzca una reactivación económica del sector.
- Se recomienda la creación de talleres y charlas de capacitación de gastronomía enfocados principalmente a los jóvenes de la localidad sobre el uso del cabuyo en la preparación de platos ancestrales que fueron inventariados, para que tengan un conocimiento de la gastronomía ancestral existente en su parroquia y la valoricen para que con ello se asegure una transmisión del saber de generación a generación.
- Es necesario crear cursos de capacitación para dar a conocer de los diversos usos que se le han dado al cabuyo desde la antigüedad para promover su siembra y aprovechamiento de los múltiples beneficios que puede brindar esta planta milenaria.

15. REFERENCIAS

- Abarca, G., & Quezada, W. (2017). *Estudio gastronómico del Chaguarmishquicom como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía*. Obtenido de <https://docplayer.es/153870377-Universidad-de-estatal-de-guayaquil-facultad-de-ingeniera-quimica-licenciatura-en-gastronomia.html>
- Andrade, C. (10 de Enero de 2016). *Inventario de recursos gastronomicos con potencial turistico en Jipijapa*. Recuperado el 17 de Febrero de 2021, de Inventario de recursos gastronomicos con potencial turistico en Jipijapa: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/1/3202.pdf>
- Anonimo. (23 de Agosto de 2014). *UJaen*. Recuperado el 5 de Mayo de 2021, de UJaen: Recuperado de: http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/dise_documental.html#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20documental%20es%20aquella,%20constituciones%20etc.)
- Anonimo. (2018). Agave: Propiedades y Usos Tradicionales. *Tecno Agave*. Recuperado el 26 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://tecnoagave.com.mx/content/search/tradicional/1#:~:text=El%20Agave%200adem%C3%A1s%20de%20emplearse,como%20diur%C3%A9tico%20depurativo%20y%20digestivo.>
- Bahís, Á. (2019). Comprension de los conceptos de culinaria y gastronomía. (R. Wendhausen, Ed.) *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28, 312-330. Recuperado el 18 de Febrero de 2021, de COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA : Recuperado de: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V28/N02/v28n2a04.pdf>
- CÒDIGO ORGÀNICO DE ORGANIZACION TERRITORIAL, C. (31 de Diciembre de 2019). Recuperado el 25 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://www.cpccs.gob.ec/wp-content/uploads/2020/01/cootad.pdf>
- Coelho, F. (28 de Octubre de 2020). *Significados.com*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de Significados.com: <https://www.significados.com/investigacion-de-campo/>
- Constitución de la Republica del Ecuador, 2. (21 de Diciembre de 2008-2015). Recuperado el 23 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://www.cosede.gob.ec/wp-content/uploads/2019/08/CONSTITUCION-DE-LA-REPUBLICA-DEL-ECUADOR.pdf>
- Correa, M. B. (2019). *ESCUELA DE GASTRONOMÍA CHAGUARMISHQUI Y SUS DIVERSAS APLICACIONES EN LA GASTRONOMÍA*. Obtenido de <http://docplayer.es/129939751-Escuela-de-gastronomia-chaguarmishqui-y-sus-diversas-aplicaciones-en-la-gastronomia.html>

- Delgado, F. (23 de Mayo de 2013). *Zapallo Verde*. Recuperado el 20 de Febrero de 2021, de Zapallo Verde: Recuperado de: <http://www.zapalloverde.com/articulos/94-mishki-huarmi-miel-de-penco>
- Ferreira, G. (12 de Octubre de 2019). *Significado de Investigación cualitativa*. Recuperado el 25 de Febrero de 2021, de Significado de Investigación cualitativa: Recuperado de: <https://www.significados.com/investigacion-cualitativa/>
- Gema, C. (2019). Importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *MENARA*, 1.
- Grätz, R. (s/f). La Cultura como Instrumento de Transformación Social. *EU-LAC Foundation*, 1. Recuperado el 20 de Mayo de 2021, de Recuperado de: https://eulacfoundation.org/es/system/files/gratz_ifa_transesp.pdf
- Guardia, S. B. (31 de Agosto de 2018). CÁTEDRAS UNESCO. CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE. *Turismo y Patrimonio*, 16. Recuperado el 23 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/174/140>
- Hernández, H. (2017). *Las hojas de agave también pueden ser papel reciclado (mexicana lo descubre)*. Obtenido de <https://masdemx.com/2016/03/las-hojas-de-agave-tambien-pueden-ser-papel-reciclado-mexicana-lo-descubre/>
- Huerta, D., & Tenorio, E. (15 de Septiembre de 2020). Diseño de un prototipo de envase biodegradable a partir de la fibra de agave (tesis de investigación, Universidad Técnica de Cotopaxi). Latacunga, Cotopaxi, Ecuador. Recuperado el 13 de Mayo de 2021, de Repositorio institucional; <http://181.112.224.103/bitstream/27000/6999/1/PC-000969.pdf>
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Bienes inmuebles*. Recuperado el 22 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <file:///C:/Users/USER/Desktop/OCTAVO%20ECOTURISM%20B/Gestion%20Cultural/INSTRUCTIVO-fichas-bienes-INMUEBLE-ilovepdf-compressed.pdf>
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Bienes muebles*. Recuperado el 24 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <file:///C:/Users/USER/Desktop/OCTAVO%20ECOTURISM%20B/Gestion%20Cultural/FichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf>
- INPC. (2018). *Instructivo para fichas*. (E. N. Jiménez, Ed.) Recuperado el 19 de Febrero de 2021, de Instructivo para fichas: Recuperado de: <file:///C:/Users/USER/Desktop/OCTAVO%20ECOTURISM%20B/Gestion%20Cultural/INSTRUCTIVO%20FICHA%20INMATERIAL.pdf>
- Jaramillo, S. (28 de Octubre de 2020). *"Investigación de campo"*. Recuperado el 25 de Febrero de 2021, de "Investigación de campo": Recuperado de: <https://www.significados.com/investigacion-de-campo/>

- Marín, R. (24 de Octubre de 2016). *Metodología para el inventario del patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado el 18 de Febrero de 2021, de Metodología para el inventario del patrimonio cultural inmaterial: Recuperado de: https://parcs.diba.cat/documents/29193465/29468345/Montseny_Metodologia_ES.pdf/e2130062-277a-4e44-8e59-dbcdf1351b24
- Mejía Jervis, T. (Agosto de 27 de 2020). *Investigación descriptiva: características, técnicas, ejemplos*. Lifeder. Recuperado el 7 de Mayo de 2021, de Investigación descriptiva: características, técnicas, ejemplos. Lifeder.: Recuperado de <https://www.lifeder.com/investigacion-descriptiva/>.
- Merino, I. (Enero-Junio de 2020). La protección del Patrimonio Cultural Inmaterial en Europa. *Dialnet*, 261-276. Recuperado el 20 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7216854>
- Pambi, V. (10 de Marzo de 2021). *GUÍA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PUJILÍ DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI*. Recuperado el 23 de Mayo de 2021, de Recuperado de: [file:///C:/Users/USER/Desktop/TESIS%20AYUDA/PAMBI%20PAMBI%20VER%203%93NICA%20\(empastado\).pdf](file:///C:/Users/USER/Desktop/TESIS%20AYUDA/PAMBI%20PAMBI%20VER%203%93NICA%20(empastado).pdf)
- Pardo, O. (2018). Revista Chilena de Flora y vegetación . *Cloris Chilensis*, 1,2.
- Pazmiño, I. (2011). *INPC*. Recuperado el 27 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <file:///C:/Users/USER/Desktop/OCTAVO%20ECOTURISM%20B/Gestion%20Cultural/FichasDeRegistroInventarioBienesMuebles.pdf>
- Pérez Porto, J. (14 de Febrero de 2012). *Definicion.de*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de Definicion.de: Recuperado de: <https://definicion.de/guia/>
- Perez, J. (8 de Septiembre de 2009). *Definicion de Etnografia*. Recuperado el 25 de Febrero de 2021, de Definicion de Etnografia: Recuperado de: <https://definicion.de/etnografia/>
- Pozo, P. (2018). Participación ciudadana y control social, indicadores para monitorear los presupuestos locales participativos (tesis de maestria, Pontifica Universidad Católica del Ecuador). Ecuador. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de Repositorio intitucional, <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14649/TESIS%20MAESTR%C3%8DA.pdf?sequence=1&isAllowed=y/>
- Pulido, J. (2018). *Cultivo del Agave*.
- Rebollo Cruz, M. P. (1 de Enero-Diciembre de 2017). Un acercamiento al patrimonio cultural inmaterial, su salvaguarda y patrimonialización. *Campos en Ciencias Sociales*, 5(1-2), 186-187. Recuperado el 2021 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/campos/article/view/3848/pdf>

- Restrepo, E. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado el 27 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://www.aacademica.org/eduardo.restrepo/3.pdf>
- Reyes, N., & Alexis, B. (2019). *Metodología de la investigación: Academia*. Recuperado el 27 de Mayo de 2021, de Recuperado de: file:///C:/Users/USER/Downloads/METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION_2019.pdf
- Riquelme, M. (23 de Mayo de 2018). *Método Sintético*. Recuperado el 6 de Mayo de 2021, de Método Sintético: <https://www.webyempresas.com/metodo-sintetico/>
- Rodriguez, A., & Alipio, P. (1 de Julio de 2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*(82), 10. Recuperado el 27 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>
- Salazar, Y. (Enero-Abril de 2019). El desarrollo cultural, complicidad necesaria. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(1). Recuperado el 26 de Mayo de 2021, de Recuperado de: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2308-01322019000100088
- Salguero, F. (10 de Diciembre de 2018). *Seminario: Introducción a la metodología de investigación*. Recuperado el 25 de Febrero de 2021, de Seminario: Introducción a la metodología de investigación: Recuperado de : <http://paginas.facmed.unam.mx/deptos/ss/wp-content/uploads/2018/10/12.pdf>
- Saltos, G. (8 de Octubre de 2018). *IDENTIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA MEJORA DEL TURISMO SOSTENIBLE CASO CANTÓN SAN VICENTE*. Recuperado el 20 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Sánchez Acevedo, L. S. (2 de Septiembre de 2020). *La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el fortalecimiento de la identidad*. Recuperado el 21 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/22594/T-ESPE-043894.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Sanchèz, J. (12 de Mayo de 2017). *QUÉ ES LA CULTURA? 17 DEFINICIONES DESDE LA ANTROPOLOGÍA*. Recuperado el 26 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <http://vivetupatrimonio.com/que-es-la-cultura-17-definiciones-desde-la-antropologia/>
- Sanchez, R. (12 de Diciembre de 2019). *Significado de Método deductivo*. Recuperado el 24 de Febrero de 2021, de Significado de Método deductivo: Recuperado de: <https://www.significados.com/metodo-deductivo/>

- Sangucho, J. (25 de Abril de 2014). *Diseño de un recetario gastronomico basada en la comida tipica del canton Pujili*. Recuperado el 17 de Febrero de 2021, de Diseño de un recetario gastronomico basada en la comida tipica del canton Pujili: Recuperado de : <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf>
- Santa Cruz, D. (4 de Abril de 2019). Desarrollo local: conceptualizaciones, principales. *Ciencia Digital*, 3(2), 319-335. Recuperado el 15 de Mayo de 2021, de Recuperado de : <https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v9i2.353>
- Santamaria, C. (15 de Enero de 2015). *Definiciones-de.com*. Recuperado el 8 de Mayo de 2021, de Definiciones-de.com: Recuperado de: https://www.definiciones-de.com/Definiciones/general_politicas.php
- Santi L., F. (Diciembre de 7 de 2020). *Documento Propuesta del Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial de la parroquia Once de Noviembre*. Obtenido de Recuperado de: [file:///C:/Users/USER/Downloads/PDOT-PARROQUIA-11-DE-NOVIEMBRE-2020-2023-FINAL-3a%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/PDOT-PARROQUIA-11-DE-NOVIEMBRE-2020-2023-FINAL-3a%20(1).pdf)
- Tapia, S. (10 de Agosto de 2016). *Enciclopedia Natural*. Recuperado el 15 de Febrero de 2021, de Enciclopedia Natural: <https://www.conafor.gob.mx/biblioteca/manuales-tecnicos/Manual%20Agave%20web.pdf>
- Triviño, K. (20 de Diciembre de 2019). *FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RIOS*. Recuperado el 20 de Febrero de 2021, de FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RIOS: Recuperado de: <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/215974010.pdf>
- Troncoso P., C. (21 de Junio de 2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Scielo*, 1-2. Recuperado el 25 de Mayo de 2021, de Recuperado de: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
- Tropicos, o. (23 de Mayo de 2021). *Jardín Botánico de Missouri*. Obtenido de Recuperado de: <https://www.tropicos.org/name/Search?name=Agave%20americana%20L>
- UNESCO. (2000). Patrimonio Cultural. Recuperado el 20 de Febrero de 2021, de Recuperado de: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 21 de Febrero de 2021, de Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: Recuperado de: <file:///C:/Users/USER/Desktop/OCTAVO%20ECOTURISM%20B/Gestion%20Cultural/INSTRUCTIVO%20FICHA%20INMATERIAL.pdf>

- Uzal Conrado, M. (2017). Agave o Pita. *Revista de la Facultad de Agronomía, La Plata*, 1-17. Recuperado el 15 de Mayo de 2021, de Recuperado de: <http://revista.agro.unlp.edu.ar/index.php/revagro/article/view/1259>
- Vega, F. G. (31 de Diciembre de 2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 5 -6. Recuperado el 24 de Mayo de 2021, de Recuperado de: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58323702/18.09.69_Gastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local..pdf?1549212355=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DGastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local.pdf&Expires=1621815607&Signature=c7mT
- Velásquez, F. (1998). *El Desarrollo Local*. Recuperado el 18 de Febrero de 2021, de Recuperado de: https://www.eumed.net/libros-gratis/2011c/999/desarollo_local_proceso.html#:~:text=Para%20algunos%20autores%20el%20desarrollo,el%20fin%20de%20valorizar%20los
- Villareal, V. (25 de Abril de 2018). *Análisis de la oferta de Miel de Penco y su relación con la demanda potencial*. Recuperado el Febrero de 20 de 2021, de Análisis de la oferta de Miel de Penco y su relación con la demanda potencial: Recuperado de: <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/659/1/INFORME%20DE%20INVESTIGACION%20DE%20MIEL%20DE%20PENCO-%20Vanesa%20Villarreal.pdf>

16. APÉNDICES

Apéndice 1. Aval de Traducción del resumen al idioma inglés



CENTRO
DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen del proyecto de investigación al Idioma Inglés presentado por la señorita egresada de la **CARRERA DE ECOTURISMO** de la **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**, **García Pacheco María Ximena**, cuyo título versa “**GUÍA GASTRONÓMICA DEL USO DEL CABUYO EN LA PARROQUIA ONCE DE NOVIEMBRE, 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 señorita peticionaria hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimare conveniente.

Latacunga, agosto del 2021.

Atentamente,

Mg. Emma Jackeline Herrera Lasluisa
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS UTC
C.C 0502277031



FORMAS DE CONTACTO DEL
MARCO PAUL
BELTRAN
SEMBLANTES



CENTRO
DE IDIOMAS

Apéndice 2. Hoja de vida del tutor**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 EDUCACIÓN 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 Lector 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES**APELLIDOS:** Benavides Zura**NOMBRES:** Norma Lucía**ESTADO CIVIL:** Soltera**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1002669644**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DENACIMIENTO:** 06/03/1980**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. José Egusquiza y Miguel Riofrío**TELÉFONO CONVENCIONAL:** N/A**TELÉFONO CELULAR:** 0994078798**EMAIL INSTITUCIONAL:** norma.benavides9644@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

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

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Coautor	Relevamiento del potencial turístico de la parroquia Puenbo.	RICIT	Ecuador	2018

HISTORIAL PROFESIONAL

- UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS (UDET)
- UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS (UDLA)
- INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ITI
- UNIVERSIDAD UTE
- UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI (UTC)

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

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

Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESÓ A LA UTC: Abril – agosto 2019

FIRMA**Apéndice 4. Hoja de vida del Lector 2****UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI****DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** Abarca Zaquinaula**NOMBRES:** Manuel Antonio**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1103989669**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 04/01/1982**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Latacunga; Quito y Rumiñahui**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 072578867**TELÉFONO CELULAR:** 0991975168**EMAIL INSTITUCIONAL:** manuel.abarca9669@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciado En Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.	23-11-2010	1031-10-1027804
CUARTO	Magister En Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	28-04-2015	032-15-86069277

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Alternativas de turismo sostenible en sectores priorizados de la Provincia de Cotopaxi, Ecuador	European Scientific Journal	Macedonia	2021-06-30
Autor	Propuesta de rutas turísticas alternativas en el Ecuador Continental	RECUS	Ecuador	Diciembre 2020
Autor	Test Psicofísico Para Clasificar Turistas de Alta, Media y Baja Montaña: Una Propuesta Metodológica	European Scientific Journal	Macedonia	2020-04-30
Autor	Diagnóstico Situacional para identificar Problemas Turísticos de la Provincia de Cotopaxi, Ecuador	European Scientific Journal	Macedonia	2020-02-30

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Turismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Servicios: 81 Servicios personales.**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Enero 2019

FIRMA

Apéndice 5. Hoja de vida del Lector 3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Muñoz Solís

NOMBRES: Klever Homero

ESTADO CIVIL: Casado

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501397814

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 25/06/1964

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Parroquia Mulalillo cantón Salcedo

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032276232

TELÉFONO CELULAR: 0998393510

EMAIL INSTITUCIONAL: klever.munoz@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero en Ecoturismo	2008-05-26	1020-08-833536
CUARTO	Master en Gestión de Proyectos Socio-productivos	2016-08-04	1045-2016-1719164

PUBLICACIONES RECIENTES

Ponencia	Nombre del Artículo	Nombre del evento	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Coautor	La reactivación del volcán Cotopaxi, riesgos de los atractivos turísticos naturales de la provincia de Cotopaxi	Congreso internacional de investigación científica	Ecuador - Latacunga	Del 22 al 24 de noviembre 2017
Coautor	Catalogo digital, de atractivos turísticos del Ecuador, enfocado desde las giras académicas de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	II congreso Internacional de Ciencias de la Educación/VII Foro Iberoamericano de Orientación Educativa.	Portoviejo Ecuador	Del 23 al 25 de Octubre 2019

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: 81 Servicios

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2009 – Febrero 2010

FIRMA

Apéndice 6. Hoja de vida del estudiante**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI****DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** García Pacheco**NOMBRES:** María Ximena**ESTADO CIVIL:** Divorciada**CEDULA DE CIUDADANIA:** 050337382-1**NUMERO DE CARGAS PERSONALES:** 1**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Latacunga, 23 de mayo de 1987**DIRECCION DOMICILIARIA:** Parroquia Once de Noviembre, Barrio Plaza Arenas**TELEFONO CONVENCIONAL:** 033049215**TELEFONO CELULAR:** 0998502614**EMAIL INTITUCIONAL:** maria.garcia3821@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNED DEL CONADIS:** N/A**ESTUDIOS REALIZADOS Y TIRULOS OBTENIDOS**

NIVEL	INSTITUCION
PRIMARIA	Escuela Fiscal “ Elvira Ortega”
SECUNADARIA	Instituto Tecnológico Superior “Victoria Vascones Cuvi”
TERCER NIVEL	Universidad Técnica de Cotopaxi

SEMINARIOS, CUROS O TALLERES

- Primer seminario de guianza y ecoturismo
- Segundo seminario de guianza y excursionismo
- Seminario de las primeras jornadas internacionales de turismo sostenible
- Tercer seminario de guianza y excursionismo
- Tertulia Académica II: Experiencias Laborales y Oportunidades en el sector turístico en tiempos de pandemia
- “I Seminario Internacional de Turismo y Patrimonio, fortaleciendo conocimientos y competencias durante la Pandemia”

FIRMA

Apéndice 7. Inventario fichas INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO	
		IM-05-04-50-000-21-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA	
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE Urbana <input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO PLAZA ARENAS			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.66963 Y(Norte)-0.92208			Z (Altitud) 9752
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Dulce de cabuyo cocinado con cebada partida.			
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000001_1.JPG Gastronomía Cotidiana			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHAGUARMISHQUE		D1	Chahuarmiske
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	Español
		L2	Kichwa
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	

Breve reseña

Es una bebida tradicional y cotidiana, que se la realiza con el dulce del cabuyo, el cual es extraído mediante procesos y técnicas milenarias, y es cocinado con la cebada partida. Esta bebida contiene vitaminas como el calcio y minerales que favorecen a la salud. Es una bebida refrescante que se la consume en el desayuno caliente o en el almuerzo fría.

4. DESCRIPCIÓN

Es una bebida a base de cebada cocinada en el dulce de cabuyo.

INGREDIENTES:

Dos litros de dulce de cabuya

Una libra de cebada

PREPARACIÓN:

- La cebada se la deja remojando en agua un día antes de cocinarla en un recipiente.
- Se cierne el agua de la cebada.
- En una olla se vierte el dulce de cabuyo junto con la cebada y se la deja cocinarla en llama baja por un lapso de unas tres horas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se la prepara de manera cotidiana entre sus habitantes, especialmente en los desayunos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance del Chaguarmishque es provincial porque se ha observado el expendio de esta bebida en otras parroquias.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cebada	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luz Pacheco	64	Ama de casa	Reservado	Barrio Plaza Arenas
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El Chaguarmishque es una bebida muy tradicional conocida y apetecida por propios y extraños en la zona de la sierra ecuatoriana.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es baja debido a que es consumida en la parroquia y en la provincia en general.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pacheco Veintimilla Luz Hermelinda		Barrio Plaza Arenas	0992841448	Femenino	64
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000001_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 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-05-04-50-000-21-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA		
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE		Urbana <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad: BARRIO PLAZA ARENAS				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.67012		Y(Norte)-0.92265	Z (Altitud) 9752	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Tortillas de harina de maíz con dulce de cabuyo.				
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000002_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
UCTOTORTILLA		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	Español	
		L2	Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Breve reseña					
Son bocaditos que se los consumía ancestralmente en los desayunos, es una tortilla plana echa de harina y dulce de cabuyo que se la consumía en sustitución del pan tradicional con café o leche, como un aperitivo de energía y nutrientes antes realizar actividades arduas como la siembra o cosecha.					
4. DESCRIPCIÓN					
Es una tortilla a base de harina de maíz y dulce de cabuyo.					
INGREDIENTES:					
Tres litros de dulce de cabuya					
Dos libras de harina de maíz					
Dos libras de manteca de chanco					
Cuatro Huevos					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> • Tamizar la harina de maíz en una bandeja amplia. • En el centro de la harina tamizada, hacer un agujero en el centro e introducir el dulce de cabuyo, los huevos, la manteca y mezclar homogéneamente todos los ingredientes hasta conseguir una masa consistente. • Lista la masa, dejar reposar por unos 10 minutos. • Reposada la masa, ir sacando pequeñas porciones para posteriormente estíralas. • Estirados las porciones ir colocando en el tiesto y dorarlas por ambos lados. • Servirlas frías o calientes con café. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este bocadito se lo prepara especialmente en la época de cosecha o la siembra para brindárselos a los que colaboraban en este laborioso proceso ; pero penosamente esta tradición se está perdiendo ya que son pocas las personas que saben su proceso.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance de la Uctotortilla es local porque no se ha observado el expendio ni elaboración de este bocadito en otras parroquias.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
E3	Huevos	Animal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
E4	Manteca de chanco	Animal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tiesto de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Soledad Moya	75	Ama de casa	Reservado	Barrio Plaza Arenas
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de este bocadito va de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las Uctotortillas debería ser valorizado por sus habitantes ya que es un bocadito que se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es alta, ya que es poco consumida ocasionalmente en época de siembra o cosecha , no es preparada habitualmente por sus habitantes.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Soledad Moya Veintenilla		Barrio Plaza Arenas	0962865911	Femenino	75
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000002_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional del 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-05-04-50-000-21-000003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA			
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO CENTRO					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.67593		Y(Norte)-0.90895		Z (Altitud) 9850	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Mermelada de dulce de cabuyo.					
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000003_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
MERMELADA		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 mermelada ancestral y milenaria que se acostumbraba a servirla en los desayunos para acompañarlo con el pan o galletas. Esta mermelada era un aperitivo en los desayunos en las épocas de cosecha o siembra se la servía para aportar energía y fuerza a las personas encargadas de esta ardua labor.

4. DESCRIPCIÓN

Es una mermelada hecha a base del dulce de cabuyo.

INGREDIENTES:

Ocho litros de dulce de cabuya

Dos trozos de canela

PREPARACIÓN:

- Se vierte el dulce de cabuyo en una olla y se lo cocina a baja llama.
- Una vez que este hirviendo el dulce se coloca la canela.
- Se deja cocinar a fuego lento por un lapso de 2 horas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta mermelada se la prepara como un acompañante del pan o galletas en los desayunos cuando era época de siembras o cosechas de granos; pero penosamente esta costumbre se está perdiendo de a poco, existen pocas personas que conocen su preparación.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance de la mermelada es local porque se ha observado que no se expende ni se la prepara este producto en otros sectores.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre Barrio Centro	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de aluminio	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre Barrio Centro	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Marianela García	60	Ama de casa	Reservado	Barrio Centro
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta mermelada es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La mermelada debería ser valorizado por sus habitantes ya que es una preparación que se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es alta debido a que la preparación de esta mermelada está desapareciendo poco a poco porque no es preparada de manera constante, solo se la realiza en ocasiones especiales como la siembra o la cosecha de granos.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
García Pacheco Mercedes Marianela		Barrio Centro	0958831361	Femenino	60
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/ Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000003_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional del 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-05-04-50-000-21-000004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA		
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO SAN ALFONSO				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.66059		Y(Norte)-0.92225	Z (Altitud) 9440	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Ensalada de flores de cabuyo tierno.				
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000004_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
ENSALADA DE FLORES DE CABUYO		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	Español	
		L2	Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		RITUAL		

Breve reseña

Es una ensalada milenaria hecha de flores del cabuyo tiernas que eran desaguadas en agua por un lapso de 2 a 3 días cambiándolas constantemente el agua dos veces por día, para que soltase los líquidos y pudieran así estar listas para preparar la ensalada. Esta preparación se la realizaba en fechas especiales para compartirlas en familia o reuniones importantes.

4. DESCRIPCIÓN

Es una ensalada a base de las flores del cabuyo tiernas.

INGREDIENTES:

Agua

Dos libras de flores del cabuyo tiernas

Tres limones

Cuatro cucharadas de aceite

Una media cucharada de sal

PREPARACIÓN:

- Las flores tiernas primero deben ser puestas en remojo con agua en un recipiente por al menos por dos días antes de su preparación para que suelten los líquidos.
- Se debe colar el agua y dejar que se sequen.
- Una vez secas se procede a añadir el jugo de los limones junto con el aceite y sal al gusto.
- Se sirve con cualquier acompañamiento.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta ensalada se la prepara de manera ocasional cuando hay visitas o reuniones entre familia; pero esta tradición está desapareciendo de a poco ya que existen pocas personas con conocimiento de su preparación.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	El alcance de la Ensalada de flores de cabuyo es local porque no se ha observado que la preparen en otras parroquias.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Flores del cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre - Barrio San Alfonso	Propio
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Bandeja	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre - Barrio San Alfonso	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Pacheco	70	Agricultor	Reservado	Barrio San Gerardo
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La preparación de esta ensalada de cabuyo es transmitida de generación en generación de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La ensalada de flores de cabuyo debería ser valorizado por sus habitantes ya que es una preparación que se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector. Las futuras generaciones no lo toman en consideración porque no han probado su sabor y tampoco saben el proceso de preparación.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es muy alta, ya que la preparación está desapareciendo poco a poco ya que no es preparada de manera constante solamente es preparada en ocasiones especiales .			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pacheco Veintimilla Ángel Gregorio		Barrio San Alfonso	033049215	Masculino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000004_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 <p>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</p>	CÓDIGO
	IM-05-04-50-000-21-000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI	Cantón: LATACUNGA
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: BARRIO la unión	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.67762	Y(Norte)-0.90392
Z (Altitud) 9863	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Dulce de cabuyo cocinado con zambo.

Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000005_1.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
DULCE DE ZAMBO	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Breve reseña					
Esta bebida dulce milenaria se la preparaba en las épocas de siembra o cosecha, como acompañante del almuerzo sustituyendo al jugo tradicional para dar fuerzas y energía a las personas encargadas de realizar estas labores, el zambo debía ser maduro para conjugar su sabor con el dulce del cabuyo. El zambo es un fruto que se lo utiliza también en la fanesca tierno o maduro, es muy nutritivo.					
4. DESCRIPCIÓN					
Es una bebida a base de zambo cocinado en el dulce de cabuyo.					
INGREDIENTES:					
Cuatro litros de dulce de cabuya					
Un zambo entero					
Dos pedazos de canela					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> • El zambo se lo corta en rodajas y se lo pela con un chuchillo la cascara. • Una vez limpia las partes del zambo, se las corta en cuadros muy finos. • En una olla se vierte el dulce de cabuyo y se lo deja a temperatura media. • Una vez que entre en ebullición se vierte los pedazos de zambo con la canela. • Se los deja cocinar por un lapso de dos horas y se lo sirve frio a caliente. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida que se la prepara en las épocas de siembra o cosecha de granos es servida en el desayuno o almuerzo fría o caliente, es el sustitutivo del jugo que se brinda tradicionalmente a la hora de comer.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance de esta bebida es local porque se ha observado la preparación en otros lugares.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	Zambo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio La Unión		Propio
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio La Unión		Propio
Herramientas		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio La Unión		Propio
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Darío Salazar	60	Agricultor	Reservado	Barrio Las Unión
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El zambo es un fruto muy nutritivo propio de la sierra ecuatoriana y utilizado en diferentes preparaciones como el loco y la fanesca, además la preparación es muy simple y se la sirve especialmente en el almuerzo en épocas de siembras o cosechas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este dulce es bajo debido a que se lo consume habitualmente especialmente en las épocas de siembra o de cosecha.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Darío Fernando Salazar Cerna		Barrio La Unión	0984511913	Masculino	60
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000005_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 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-05-04-50-000-21-000006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA		
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO SAN ALFONSO				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.65974		Y(Norte)-0.93150	Z (Altitud) 9513	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Dulce de cabuyo cocinado con zapallo maduro.				
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000006_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
DULCE DE ZAPALLO		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	Español	
		L2	Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Breve reseña

Esta bebida dulce milenaria se la preparaba en las épocas de siembra o cosecha, como acompañante del almuerzo sustituyendo al jugo tradicional para dar fuerzas y energía a las personas encargadas de realizar estas labores, el zapallo debía ser maduro para conjugar su sabor con el dulce del cabuyo. El zapallo es un fruto que se lo utiliza también en la fanesca tierno o maduro, es muy nutritivo.

4. DESCRIPCIÓN

Es una bebida a base zapallo maduro cocinado en el dulce de cabuyo.

INGREDIENTES:

Cuatro litros de dulce de cabuya

Un zapallo maduro

Dos rajas de canela

PREPARACIÓN:

- El zapallo maduro se lo pela y se corta en finos cuadros.
- En una olla se vierte el dulce de cabuyo y se lo cocina a baja temperatura.
- Cuando está en ebullición el dulce de cabuyo se incorpora el zapallo picado y la canela.
- Se deja cocinar por un lapso de dos horas a fuego lento.
- Se sirve frío o caliente.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se la prepara de manera cotidiana entre sus habitantes; especialmente en la época de siembra o cosecha para acompañar el almuerzo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance del dulce de zapallo es local porque no se ha observado el expendio de esta bebida en otras parroquias.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Zapallo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elsa Jiménez	70	Ama de casa	Reservado	Barrio San Alfonso
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El dulce de zapallo debería ser valorizado por sus habitantes ya que es una bebida que se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de esta bebida es baja, ya que es consumida en la actualidad en la parroquia, especialmente en la época de cosecha o de las siembras.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jiménez Molina Elsa María		Barrio San Alfonso	0983523575	Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000006_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 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-05-04-50-000-21-000007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA		
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: BARRIO PLAZA ARENAS				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)-78.64234		Y(Norte) -0.92234		Z (Altitud) 9723
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Tortillas de maíz hechos en tiesto de barro.				
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000007_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
TORTILLAS DE MAÍZ		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	Español	
		L2	Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Breve reseña

Estos bocaditos hechos de harina de maíz, queso y dulce de cabuyo se los realizaba después de la cosecha, la gente tenía la costumbre de desgranar y vender los granos, para al final de los mismos granos cosechados realizar esta preparación y compartirla con las personas que ayudaron en esta ardua labor como muestra de agradecimiento.

4. DESCRIPCIÓN

Es una tortilla de harina de maíz con dulce de cabuyo y queso.

INGREDIENTES:

Dos litros de dulce de cabuya

Dos libras de harina de maíz

Medio queso fresco

Dos cebollas largas

Una libra de manteca de chanco

PREPARACIÓN:

- Se tamiza la harina de maíz en un cedazo, para que las impurezas queden fuera de la harina.
- La harina se la vierte en una bandeja amplia, se procede hacer un hoyo en el centro para introducir el dulce de cabuyo y la manteca de chanco.
- Se amasa la masa, hasta que quede lisa y consistente.
- Se pica finamente la cebolla y en esta se ralla el queso, y luego se lo mezcló perfectamente.
- Se va sacando pequeñas porciones de la masa para extenderlas con un rodillo.
- Una vez extendida la masa se incorpora una porción del queso con cebolla, se cierra bien los bordes de la empanada.
- Los bordes de la tortilla se los repulga muy bien para que no se escape el condumio de esta.
- En el tiesto caliente se introduce las tortillas, hasta que estén doradas de ambos lados.
- Se las sirve calientes o frías con café o chocolate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta tortilla se la prepara de manera cotidiana entre sus habitantes, especialmente en la época de las cosechas; es una manera de culminar esta actividad.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
X	Local	El alcance de las tortillas de maíz es local porque se ha observado el expendio de esta bebida en otras parroquias.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de maíz	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio
E3	Queso	Animal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Tiesto de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luz Pacheco	64	Ama de casa	Reservado	Barrio Plaza Arenas
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La preparación de esta tortilla de maíz es transmitida de generación en generación de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las tortillas deberían ser valorizadas por sus habitantes ya que es un bocadito que se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de esta tortilla es baja, ya que es consumida en la parroquia en la época de las cosechas.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pacheco Veintimilla Luz Hermelinda		Barrio Plaza Arenas	0992841448	Femenino	64
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000007_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO
		IM-05-04-50-000-21-000008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI

Cantón: LATACUNGA

Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE
Urbana

Rural

Localidad: BARRIO PLAZA ARENAS

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.6712 Y(Norte)-0.92386

Z (Altitud) 9756

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Guarango de cabuyo.

Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000008_1.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
GUARANGO	D1	Tequila
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
	L2	Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	FESTIVA	

Breve reseña					
Es una bebida tradicional y milenaria, preparada para deleitarla en grandes fiestas de casa, la cual era preparada con antelación debido al proceso largo que conlleva llegar hasta la obtención del dulce del cabuyo, la cual toma un lapso de tiempo de al menos un mes y medio, eligiendo a los cabuyos maduros que cursen por los 8 años en adelante para de esta manera obtener un buen resultado en dicha bebida. Esta bebida se la sirve con sal y limón, los grados de alcohol dependen mucho del tiempo de fermentación del dulce del cabuyo , la cual va desde los 40° hasta los 90°.					
4. DESCRIPCIÓN					
Es una bebida a base del dulce de cabuyo.					
INGREDIENTES:					
Veinte litros de dulce de cabuyo					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> • El dulce del cabuyo se recolecta en tanques de plástico. • Se deja fermentar por un lapso de quince días en el mismo recipiente. • Se inicia el proceso de destilamiento en un alambique, en el cual se cocina el dulce de cabuyo en una caldera a altas temperaturas y del vapor emerge el guarango. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se la prepara de manera cotidiana entre sus habitantes, espacialmente en fiestas o reuniones entre familiares.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance del Guarango es provincial porque se ha observado el expendio de esta bebida en otras parroquias.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Alambique	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Francisca Veintimilla	80	Ama de casa	Reservado	Barrio Plaza Arenas
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El Guarango debería ser valorizado por sus habitantes ya que es una bebida que se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es baja ya que es una bebida muy consumida en la parroquia.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Molina Veintimilla Francisca	Barrio Plaza Arenas	0984860907	Femenino	80
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-04-50-000-21-000008_2.JPG			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21	
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:	
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Ximena García				

Breve reseña	
	CÓDIGO
	IM-05-04-50-000-21-000009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: COTOPAXI	Cantón: LATACUNGA
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: BARRIO CRISTO REY	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.67617 Y(Norte)-0.93268 Z (Altitud) 9672	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Empanadas de harina de castilla con dulce de cabuyo rellenas de queso.	
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000009_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
EMPANADAS	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 Español
	L2 Kichwa
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

Es un bocadito sustitutivo del tradicional pan que se lo consume en los desayunos de todos los días, esta preparación es cotidiana es realizada como las demás empanadas, con la diferencia que no se utiliza agua sino el dulce del cabuyo, harina de castilla y queso. Este aperitivo se lo sirve en los desayunos habituales o en los cafés de la tarde.

4. DESCRIPCIÓN

Es una empanada de queso a base de harina y dulce de cabuyo.

INGREDIENTES:

Dos litros de dulce de cabuya

Dos libras de harina de castilla

Cuatro huevos

Media cucharada de royal

Un cuarto de queso

Media cucharada de sal

Un litro de aceite.

PREPARACIÓN:

- Verter la harina en una mesa, creando en el centro un hoyo, en el cual agregamos los huevos, sal, royal y el dulce de cabuyo.
- Mezclar bien y unificar todos los ingredientes, hasta obtener una masa consistente.
- Dejar reposar por unos 20 minutos.
- Cortar pequeñas porciones y estirar.
- Rallar el queso y colocarlo con una cuchara en la masa estirada.
- Repulgar cuidadosamente los fillos de cada empanada.
- Calentar la paila y colocar en aceite.
- Una vez caliente el aceite introducir las empanadas en grupo de 3 entres.
- Servirlas frías o calientes acompañadas de café o chocolate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta empanada se la prepara continuamente entre sus habitantes, especialmente en los desayunos.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
X	Local	El alcance de la empanada es local porque se ha observado el expendio de este aperitivo en otras parroquias.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de castilla	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio
E2	Huevos	Animal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio
E3	Queso	Animal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio
E4	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio plaza Arenas	Propio
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila de bronce	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Nancy Moreno	60	Ama de casa	Reservado	Barrio Cristo Rey
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La preparación de esta Empanada de dulce de cabuyo es transmitida de generación en generación de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las empanadas son tradicionales, su preparación es milenaria y no se ha perdido, ya que ha sido transmitida de generación en generación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de este plato es baja, ya que su consumo es frecuente en la parroquia.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Nancy Elizabeth Moreno Álvarez		Barrio Cristo Rey	0963605184	Femenino	60
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000009_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

 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-05-04-50-000-21-000010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: COTOPAXI		Cantón: LATACUNGA		
Parroquia: ONCE DE NOVIEMBRE		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO CRISTO REY				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78.67432		Y(Norte)-0.92867	Z (Altitud) 9663	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Dulce de cabuyo cocinado con habas tostadas.				
Código fotográfico: IM-05-04-50-000-21-000010_1.JPG				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
TASNO		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	Español	
		L2	Kichwa	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		RITUAL		

Breve reseña					
Esta preparación se la realizaba en épocas de siembra, las habas cosechadas anteriormente y el dulce de cabuyo eran los principales protagonistas de esta rica preparación. Es una bebida refrescante que se la consume en el desayuno caliente o en el almuerzo fría. Esta costumbre se está perdiendo poco a poco porque las personas ya no siembran sus terrenos los han abandonado.					
4. DESCRIPCIÓN					
Es una bebida a base de habas secas tostadas y cocinadas en el dulce de cabuyo.					
INGREDIENTES:					
Tres litros de dulce de cabuya					
Una libra de habas secas tostadas					
Dos ramas de canela					
PREPARACIÓN:					
<ul style="list-style-type: none"> • Se vierte los dos litros del dulce de cabuyo en una olla a fuego lento. • Cuando este en ebullición se introduce las habas tostadas y la canela. • Se deja cocinar por un lapso de dos horas. • Se puede servir frío o caliente. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se la prepara para compartirla con visitas o reuniones familiares; pero esta costumbre se está desapareciendo de a poco ya existen pocas personas que saben de su preparación.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance del Tasno es a nivel local porque se ha observado el expendio ni la preparación en otras parroquias o provincias.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Habas	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio	
E2	Dulce de cabuyo	Vegetal	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de aluminio	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio	
H2	Tiesto de barro	Tradicional	Parroquia Once de Noviembre – Barrio Cristo Rey	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Piedad Veintimilla	70	Ama de casa	Reservado	Barrio Cristo Rey
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida es transmitida de generación en generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de esta preparación se da de padres a hijos, instruyéndolos desde la niñez en la preparación de esta bebida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Debería ser valorizado por sus habitantes porque es una bebida que no se la prepara en ningún otro sitio y se está perdiendo y representa la identidad cultural del sector.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	La sensibilidad al cambio es muy alta, ya que la elaboración de esta bebida está desapareciendo de a poco porque no es común su preparación, solo se la elabora en ocasiones especiales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Veintimilla Zoila Piedad		Barrio Cristo Rey	0995882859	Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-04-50-000-21-000010_2.JPG			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Ximena García			Fecha de inventario: 7/6/21		
Revisado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha revisión:		
Aprobado por: Abg. Mg. Eliecer Chicaiza			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Ximena García					

Apéndice 8. Guía de preguntas



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



De parte de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo le extendemos un cordial saludo y a su vez hacerle conocer que la siguiente entrevista se la realiza con la finalidad de diseñar una guía gastronómica del uso del cabuyo en la parroquia Once de Noviembre con el objetivo de incrementar el turismo gastronómico en el cantón.

Parroquia: Once de Noviembre

Nombre del entrevistado: Luz Pacheco

Edad: 64 años

1.- ¿Qué plato/os típicos conoce usted a base del uso del cabuyo?

Los platos ancestrales que más conozco son: Chaguarmishque, tortillas de maíz, dulce de zambo, dulce de zapallo y la mermelada.

2.- ¿Conoce usted como es la preparación de algún plato a base del cabuyo y que ingredientes utiliza?

Por supuesto los ingredientes para el chaguarmisque se necesita lo siguiente; cebada partida y dulce de cabuyo cocinarlo por unas dos horas, para las tortillas de maíz se necesita; harina de maíz, dulce de cabuyo, manteca de chanco y para el relleno queso y cebolla larga picada finamente, esto se tuesta en el tiesto de barro, para el dulce de zambo y zapallo se necesita; zambo y zapallo bien maduros, dulce de cabuyo y canela, se pica finamente y se pone a cocinar en el dulce de cabuyo con la canela, para la mermelada se necesita; mucho dulce de cabuyo y dejarlo cocinar por largas horas hasta que se reduzca y quede espesa.

3.- ¿En las festividades de la parroquia se vende algún plato o bebida a base del cabuyo en especial?

En las festividades no las venden, pero en las ferias que se realizan en algunos barrios como Cristo Rey ahí sí he visto que venden el Chaguarmishque.

4.- ¿Conoce usted algún plato a base del cabuyo que haya desaparecido con el paso de los años?

Que yo sepa del cabuyo no, pero de otros platos típicos si se.

5.- ¿Qué recomendaría usted sobre el uso del cabuyo en la gastronomía de las personas?

Que lo sigan consumiendo ya que es una bebida natural, sin ningún tipo de químicos que ha sido el alimento de los antepasados, por lo cual han tenido una larga vida ya que es algo sano.

Apéndice 9. Fotografías de la salida de campo



Entrevistada: Sra. Piedad Veintimilla

Fuente: Josué Carvajal



Entrevistada: Sra. Luz Pacheco

Fuente: Josué Carvajal



Fuente: Ximena García



Fuente: Ximena García