



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS  
NATURALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“GUÍA GASTRONÓMICA TÍPICA DE LA PARROQUIA SAGRADO  
CORAZÓN DE JESÚS, CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI.”**

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERO EN ECOTURISMO**

**AUTOR:** Plaza Carrillo Fernando Israel.

**TUTORA:** Lcda. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay.

**PERIODO ACADÉMICO**

**ABRIL – AGOSTO 2018**

**LATACUNGA – ECUADOR**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo Fernando Israel Plaza Carrillo” declaro ser autor del presente proyecto de investigación:

**“GUÍA GASTRONÓMICA TÍPICA DE LA PARROQUIA SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI.”** siendo la Lcda. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay, tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Tutora

Autor

-----

.....

Lcda. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay

Fernando Israel Plaza Carrillo

C.I: 171473011-4

C.I. 050344491-1

## **CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR**

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte FERNANDO ISRAEL PLAZA CARRILLO, identificada/o con C.C. N° 050344491-1 de estado civil soltero y con domicilio en Latacunga, 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 Ingeniería en Ecoturismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“GUÍA GASTRONÓMICA TÍPICA DE LA PARROQUIA SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI.”**. La cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Unidad Académica según las características que a continuación se detallan:

Historial académico. -

Aprobación HCA

Tutora. - Lcda. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay

Tema: **“GUÍA GASTRONÓMICA TÍPICA DE LA PARROQUIA SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI.”**

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

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

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

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

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

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

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

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga a los dieciséis días del mes de febrero del 2018.

.....  
Fernando Israel Plaza Carrillo

**EL CEDENTE**

.....  
Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez

**EL CESIONARIO**

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

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

**“GUÍA GASTRONÓMICA TÍPICA DE LA PARROQUIA SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI.”**, de Fernando Israel Plaza Carrillo, de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, 16 de julio del 2018

Tutora

Firma

-----  
Lcda. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay

CI: 171473011-4

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el o los postulantes: Fernando Israel Plaza Carrillo , con el título de Proyecto de Investigación **“GUÍA GASTRONÓMICA TÍPICA DE LA PARROQUIA SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, CANTÓN PANGUA, PROVINCIA DE COTOPAXI.”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

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

Latacunga, 23 de julio del 2018

Para constancia firman:

.....

Lector 1 (Presidente)

Lcda. Mgs. Diana Vinueza

CI: 171606014-8

.....

Lector 2

PhD. Tania Vizcaíno.

CI: 050187666-8

.....

Ing. Mgs. Klever Muñoz

Lector 3

CI: 050139781-4

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto de investigación lo dedico en especial a Dios por haberme dado la oportunidad de vivir y ayudarme a cumplir una de las metas trazadas en mi vida. También va dedicada a todas las personas que estuvieron junto a mí en las buenas y malas apoyándome día a día durante mi vida universitaria.

De una manera especial a mi Madre Graciela Carrillo, que con su apoyo incondicional me ha inculcando valores morales que han sido el pilar fundamental para mi formación tanto académica como humanista.

***Fernando Israel Plaza Carrillo***

## **AGRADECIMIENTO**

Mi agradecimiento va dirigido a quienes me impartieron sus conocimientos y en especial a la Universidad Técnica de Cotopaxi, a todos los docentes quienes son parte de la facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, ya que por medio de su formación profesional me inculcaron sus conocimientos permitiéndome así poder desenvolverme en mi vida profesional.

Debo agradecer de manera especial a la Lic. Elizabeth Guevara por aceptarme para realizar el proyecto de investigación bajo su dirección. Su apoyo y confianza en mi trabajo y su capacidad para guiar mis ideas ha sido un aporte invaluable.

De igual manera agradezco también a mis padres y familiares por brindarme el apoyo moral y económico para seguir estudiando y alcanzar el objetivo trazado para un futuro mejor y ser orgullo para ellos y toda mi familia.

***Fernando Israel Plaza Carrillo***

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**

**TÍTULO:** “Guía Gastronómica Típica De La Parroquia Sagrado Corazón De Jesús, Cantón Pangua, Provincia De Cotopaxi.”

**Autor:**

Fernando Israel Plaza Carrillo

**RESUMEN**

El proyecto se realizó en la parroquia Sagrado Corazón de Jesús, del cantón Pangua, siendo el objetivo principal el diseño de una guía fotográfica descriptiva de la parroquia, la cual permita difundir la gastronomía del lugar para que propios y extraños puedan deleitarse con su delicioso sabor, sin embargo, la modernización ha causado grandes cambios en el modo de vida de las personas haciendo que varios de estos platillos pierdan parte de su originalidad en su preparación o que simplemente queden en el olvido. Lo primero que se procedió a realizar fue el diagnóstico situacional de la parroquia, para lo cual se hizo salidas de campo, charlas con los moradores y revisión bibliográfica para obtener los datos más relevantes de la parroquia, luego de haber terminado el diagnóstico se comenzó con el registro de los platos en las fichas del INPC mediante la revisión bibliográfica, salidas de campo y entrevistas, lo cual permitió obtener el inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito 4, el cual se basa en los conocimientos, técnicas y procesos que la parroquia tiene para la preparación de la comida. En total se identificaron 10 platos típicos los cuales representan la gastronomía que posee el sector. Se concluyó con una guía fotográfica descriptiva que incluye una pequeña descripción de la reseña histórica de la parroquia y de los platos típicos, todos los platos encontrados con su preparación, descripción y fotografías. La guía ha sido diseñada para facilitar a las personas el reconocimiento ágil y rápido de los platos típicos en ella detalladas; se considera importante destacar que una guía gastronómica no es solo un instrumento; si no que constituye un primer paso hacia la implementación de rutas gastronómicas que permitan el desarrollo de esta actividad en los lugares de la región; sirviendo como un punto de inicio para generar un posible crecimiento económico y desarrollo colectivo a la comunidad mediante la preparación de la gastronomía típica y ancestral. La elaboración de una guía gastronómica la cual contiene toda la información sobre los diferentes aspectos gastronómicos de los platos típicos que posee la parroquia ayudará al fortalecimiento de los conocimientos ancestrales.

**Palabras claves:** Ancestral, gastronomía, rutas gastronómicas, conocimientos ancestrales.

**TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI**

**FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES**

**TITLE:** "Typical Gastronomic Guide of the Sagrado Corazón de Jesús Parish, Pangua County, Cotopaxi Province."

**Author:**

Fernando Israel Plaza Carrillo

**ABSTRACT**

The project was carried out in the Sacred Heart of Jesus parish, in Pangua county, the main objective being the design of a descriptive photographic guide of the parish, which allows to spread the local gastronomy so that locals and foreigners can enjoy their delicious flavor. However, modernization has caused great changes in people's way of life, causing several of these dishes to lose part of their originality in their preparation or simply to be forgotten. The first thing that was carried out was the situational diagnosis of the parish, for which it was made field trips, talks with the residents and bibliographical review to obtain the most relevant data of the parish, after having finished the diagnosis it was started with the registration of the plates in the INPC records through bibliographic review, field trips and interviews, which allowed obtaining the intangible heritage inventory in scope 4, which is based on knowledge, techniques and processes that the parish has for the preparation of the food. In total 10 typical dishes were identified which represent the gastronomy that the sector has. It was concluded with a descriptive photographic guide that includes a small description of the historical overview of the parish and the typical dishes, all the dishes found with their preparation, description and photographs. The guide has been designed to make it easy for people to quickly and quickly recognize the typical dishes detailed in it; It is important to emphasize that a gastronomic guide is not just an instrument; if not that it constitutes a first step towards the implementation of gastronomic routes that allow the development of this activity in the places of the region; serving as a starting point to generate a possible economic growth and collective development to the community through the preparation of typical and ancestral gastronomy. The elaboration of a gastronomic guide which contains all the information on the different gastronomic aspects of the typical dishes that the parish has will help to strengthen the ancestral knowledge.

**Keywords:** Ancestral, gastronomy, gastronomic routes, ancestral knowledge.

## ÍNDICE

CONTENIDO	PAGINAS
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	III
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	VI
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	VII
DEDICATORIA.....	VIII
AGRADECIMIENTO.....	IX
RESUMEN.....	X
ABSTRACT.....	XI
ÍNDICE.....	XII
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO.....	3
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	4
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	5
5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:.....	5
6. OBJETIVOS.....	7
6.1. Objetivo General.....	7
6.2. Objetivos Específicos.....	7
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	8
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	9
8.1. Legislación Internacional.....	9
8.1.1. UNESCO.....	9
8.1.2. Organización de estados iberoamericanos para la educación, la ciencia y la cultura (OEI) 10	10
8.2. Legislación Nacional.....	10
8.2.1. Constitución del Ecuador.....	10
8.2.2. Sección octava.....	11
8.3. Plan Nacional de Desarrollo “Toda una Vida”.....	11
8.3.1. Ley de Cultura.....	12
8.3.2. Ley de Patrimonio Cultural.....	12
8.4. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.....	12
8.5. Patrimonio Cultural.....	13

8.6.	¿Qué es el Patrimonio Inmaterial? .....	14
8.7.	Turismo Cultural .....	15
8.8.	Gastronomía .....	17
8.9.	Importancia de la Gastronomía en el Turismo .....	18
8.11	Inventario.....	20
9.	METODOLOGÍA.....	21
9.1.	Metodología cualitativa.....	21
9.2.	Método analítico. - .....	21
9.3.	Método descriptivo.....	21
9.4.	Método deductivo:.....	21
9.5.	Método cuantitativo:.....	21
9.6.	TÉCNICAS: .....	22
9.6.1.	Revisión bibliográfica. -.....	22
9.6.2.	Fotografía:.....	22
9.6.3.	Trabajo de campo.....	22
9.6.4.	Registro de datos.....	22
9.6.5.	Diagnóstico .....	22
	Geográfico- ambiental .....	23
	Socio- Cultural.....	23
	Socio- Económico.....	23
9.6.6.	Metodología del INPC .....	23
9.6.7.	Inventario .....	23
9.7.	Herramientas .....	25
9.7.1.	Fichas INPC .....	25
9.7.2.	Ficha de inventario.....	25
9.7.3.	Guía Descriptiva .....	26
10.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	27
10.1.	Diagnóstico situacional del área. ....	27
10.1.1.	Diagnóstico ambiental.....	29
10.1.2.	Diagnóstico social .....	30
10.1.3.	Diagnóstico económico .....	31
10.1.4.	Diagnóstico socio-cultural.....	32
10.2.	Inventario de la gastronomía típica de la parroquia El Corazón. ....	33
10.3.	Diseño de la Guía Gastronómica .....	38

11.	IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES, ECONÓMICOS) .....	43
12.	PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO.....	44
13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	46
14.	REFERENCIAS.....	48
15.	APÉNDICES.....	1
	Apéndice A. Aval del resumen del proyecto.....	1
	Apéndice B. Hojas de vida del equipo de trabajo .....	2
	Apéndice C. Diagnóstico ambiental, social y cultural del Cantón Pangua. ....	7
	Apéndice D. Cuestionario para la entrevista del inventario de los platos típicos de la parroquia. ....	17
	Apéndice E. Fichas del INPC.....	18

#### ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1. Beneficiarios directos del proyecto .....</i>	<i>5</i>
<i>Tabla 2. Actividades de los objetivos.....</i>	<i>8</i>
<i>Tabla 3. Metodología para la Aplicación de los Objetivos .....</i>	<i>26</i>
<i>Tabla 4. Datos generales del Cantón Pangua.....</i>	<i>27</i>
<i>Tabla 5. Ámbito ambiental.....</i>	<i>29</i>
<i>Tabla 6. Ámbito Social.....</i>	<i>30</i>
<i>Tabla 7. Ámbito Económico.....</i>	<i>31</i>
<i>Tabla 8. Ámbito cultural.....</i>	<i>32</i>
<i>Tabla 9. Platos típicos de la parroquia El Corazón.....</i>	<i>34</i>
<i>Tabla 10. Inventario de los platos típicos de la parroquia El Corazón. ....</i>	<i>35</i>
<i>Tabla 11. Resumen de las fichas del Inventario .....</i>	<i>36</i>
<i>Tabla 12. Presupuesto para la elaboración del proyecto de una Guía Gastronómica de la parroquia Sangrado Corazón de Jesús.....</i>	<i>44</i>

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

### **Título del Proyecto:**

Guía gastronómica típica de la parroquia Sagrado Corazón de Jesús, cantón Pangua, provincia de Cotopaxi.

### **Fecha de inicio:**

Octubre 2017

### **Fecha de finalización:**

Agosto 2018

### **Lugar de ejecución:**

Parroquia Sagrado Corazón de Jesús, Cantón Pangua, provincia de Cotopaxi, zona 3  
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.

### **Facultad que auspicia**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales.

### **Carrera que auspicia:**

Ingeniería en Ecoturismo.

### **Proyecto de investigación vinculado:**

Sabores de mi tierra.

### **Equipo de Trabajo:**

Responsable del Proyecto: Fernando Israel Plaza Carrillo.

Tutor: Mg. Elizabeth Guevara.

Lector 1: Ing. Diana Vinueza.

Lector 2: Ing. Tania Vizcaíno.

Lector 3: Ing. Klever Muñoz.

**Área de Conocimiento:**

Humanidades y arte

Sub área: Humanidad – historia.

**Línea de investigación:**

Cultura Patrimonio y Saberes Ancestrales

**Sub líneas de investigación de la Carrera:**

Turismo Comunitario

## **2. RESUMEN DEL PROYECTO**

El proyecto se realizó en la parroquia Sagrado Corazón de Jesús, del cantón Pangua, siendo el objetivo principal el diseño de una guía fotográfica descriptiva de la parroquia, la cual permita difundir la gastronomía del lugar para que propios y extraños puedan deleitarse con su delicioso sabor, sin embargo, la modernización ha causado grandes cambios en el modo de vida de las personas haciendo que varios de estos platillos pierdan parte de su originalidad en su preparación o que simplemente queden en el olvido.

Lo primero que se procedió a realizar fue el diagnóstico situacional de la parroquia, para lo cual se hizo salidas de campo, charlas con los moradores y revisión bibliográfica para obtener los datos más relevantes de la parroquia, luego de haber terminado el diagnóstico se comenzó con el registro de los platos en las fichas del INPC, la revisión bibliográfica, salidas de campo y entrevistas, lo cual permitió obtener el inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito 4, el cual se basa en los conocimientos, técnicas y procesos que la parroquia tiene para la preparación de la comida. En total se identificaron 10 platos típicos los cuales representan la gastronomía que posee el sector.

Se concluyó con una guía fotográfica descriptiva que incluye una pequeña descripción de la reseña histórica de la parroquia y los platos típicos, todos los platos encontrados con su preparación, descripción y fotografías.

La guía ha sido diseñada para facilitar a las personas el reconocimiento ágil y rápido de los platos típicos en ella detalladas; se considera importante destacar que una guía gastronómica no es solo un instrumento; si no que constituye un primer paso hacia la implementación de rutas gastronómicas que permitan el desarrollo de esta actividad en los lugares de la región; sirviendo como un punto de inicio para generar un posible crecimiento económico y desarrollo colectivo a la comunidad mediante la preparación de la gastronomía típica y ancestral. La elaboración de una Guía Gastronómica la cual contiene toda la información sobre los diferentes aspectos gastronómicos de los platos típicos que posee la parroquia ayudará al fortalecimiento de los conocimientos ancestrales.

### **3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

La presente investigación se realizó con la finalidad de inventariar la gastronomía con la que cuenta la Parroquia Sagrado Corazón de Jesús del cantón Pangua, dando a conocer de esta manera los materiales y los procesos con los que se realiza los principales platillos del sector, previo a esto se hizo el levantamiento de información con el uso de fuentes primarias y secundarias para conocer el estado actual en el que se encuentra la parroquia en los aspectos ambiental, social y cultural.

La elaboración del inventario de la gastronomía típica fue realizada con ayuda de las fichas del ámbito 4 del INPC, la cual da a conocer la importancia no solo de la alimentación sino también de la diversidad agrícola y pecuaria de la localidad ya que al saber los diferentes ingredientes que se utilizan para la elaboración de platillos muchos de ellos pertenecientes al mismo sector y otros producidos en la cercanía, nos permiten tener clara la diversidad gastronómica de la región.

El diseño de la guía gastronómica típica de la Parroquia Sagrado Corazón de Jesús es el resultado final de la investigación ya que en ella se presenta de manera detallada la época, ingredientes y representatividad que tiene ese platillo para el sector, permitiendo promocionar la riqueza gastronómica de sector a nivel local y regional.

Los principales beneficiarios de esta investigación son los pobladores pertenecientes a la parroquia y personas que se dediquen a la elaboración de platillos de este tipo ya que el rescate y conocimiento de la gastronomía local generara interés tanto en la población del sector como en la de sus visitantes y con el diseño de una Guía gastronómica que permite que el conocimiento ancestral sea difundido de manera escrita y que permanezca documentado para las siguientes generaciones.

#### 4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Las personas que son directamente beneficiadas con la Guía gastronómica, es la parroquia Sagrado Corazón de Jesús.

*Tabla 1. Beneficiarios directos del proyecto*

Área	Hombres	Mujeres	Total
Urbano	700	736	1.436
Rural	9.629	8.812	18.441

Elaborado por: Israel Plaza

Fuente: (INEC, 2001)

Mientras que los beneficiados indirectos son los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo con un total de 350 estudiantes los mismos que están contribuyendo a que esta investigación sea factible.

#### 5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:

A nivel mundial las nuevas culturas han provocado cambios en los pueblos, dando paso a la pérdida de muchos aspectos ya sea por el escaso interés por los miembros de la población o por el desconocimiento de ciertas prácticas ancestrales, provocando que con el tiempo se adopten aspectos de las nuevas culturas que se han esparcido a nivel mundial.

La pérdida de la identidad cultural de los pueblos indígenas del Ecuador (aculturación), es una realidad que se vive, donde las raíces ancestrales se transforman en base a la supervivencia y modo de vida. Los indígenas, por trascendencia tienen un legado cultural que tratan de conservar de generación en generación. Las fiestas religiosas, las costumbres, las mingas, los ritos, el idioma kichwa y sobre todo la vestimenta.

Una de las causas principales de la aculturación es la migración, la cual se produjo hace muchos años atrás, donde gran cantidad de indígenas buscaron nuevos rumbos en países europeos, donde aprendieron nuevas costumbres; dentro de las comunidades indígenas que migran, hay grandes cambios culturales, algunos visible y otros no son visibles, pero en su interioridad están experimentando cambios que van a definir históricamente en la vida de esos pueblos.

Dentro de la gastronomía, el acelerado modo de vida ha producido que las personas busquen alimentos que se ajusten a su forma de vida, dejando de lado mucha de la gastronomía que identifica al país. Para ello la elaboración de una Guía Gastronómica que contenga la información de los saberes ancestrales y las técnicas de elaboración de los diferentes referentes

gastronómicos, constituye una base documental que puede ser usado por propios y extraños para el conocimiento de la gastronomía del país.

En la provincia de Cotopaxi los diferentes aspectos climáticos y culturales han diversificado la gastronomía de la provincia dando diferentes formas de preparación del mismo platillo en cada pueblo o región, dando paso a unas técnicas por otras provocando su desaparición, otro factor es el incremento de comida chatarra o comida rápida que tiene mayor aceptación por los jóvenes dejando de lado mucha de la gastronomía propia de la provincia.

La parroquia Sagrado Corazón de Jesús perteneciente al cantón Pangua cuenta con variada gastronomía, muchas de las cuales se encuentra solo en el conocimiento de algunas familias que han ido dejando su conocimiento de manera oral de madres a hijas por muchos años, provocando fragilidad en la retención de la información dejando que con el paso del tiempo muchas de las recetas heredadas se pierdan ya sea por la falta de interés o la despreocupación en la continuidad de la receta en la familia, para ello la realización del inventario gastronómico empleando las fichas del INPC ayudaran a la recopilación de información sobre cada alimento que pueda ser identificado, y así poder contar con un registro documental el cual será de mayor utilidad.

Con la respectiva recolección de información se clasificará la información necesaria para la realización de la Guía Gastronómica que registrará cada uno de los platillos que se realicen en el sector dividido por categorías: sopas, secos, postres, bebidas y platillos especiales, las épocas en las que se realizan, motivo o representación, festividad relacionada, elaboración e ingredientes lo cual dará realce a la elaboración de la guía dando así un aspecto llamativo lo que será de importancia para la promoción de la Guía Gastronómica y la promoción turística del sector.

## **6. OBJETIVOS**

### **6.1. Objetivo General.**

- Realizar una guía gastronómica típica de la parroquia Sagrado Corazón de Jesús, mediante el uso de las fichas de instructivo del INPC en el ámbito 4 (gastronómico), lo cual permita difundir la gastronomía del lugar.

### **6.2. Objetivos Específicos**

1. Elaborar un diagnóstico situacional del área, basándose en el ámbito socio cultural, ambiental y económico de la parroquia, a través del estudio de fuentes primarias lo cual nos ayude en la recolección de la información.
2. Realizar un inventario de la gastronomía típica de la parroquia con el uso de fichas de registro del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación y clasificación de la gastronomía típica del sector.
3. Sistematizar la información para el diseño de una guía gastronómica típica de la parroquia a través del uso de los datos obtenidos en la investigación, para dar a conocer y promocionar la diversidad de platos típicos de la parroquia.

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

Tabla 2. Actividades de los objetivos

OBJETIVO	ACTIVIDAD	RESULTADO DE LA ACTIVIDAD	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
Elaborar un diagnóstico situacional del área, basándose en el ámbito socio cultural, ambiental y económico de la parroquia, a través del estudio de fuentes primarias lo cual nos ayude en la recolección de la información.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recopilación y revisión de información primaria, secundaria.</li> <li>2. Identificación de actores clave.</li> <li>3. Análisis y sistematización de la información.</li> <li>4. Selección de información</li> <li>5. Clasificación de la información.</li> <li>6. Redacción.</li> </ol>	Diagnóstico situacional.	<p>Número de encuestas realizadas.</p> <p>Número de referencias bibliográficas utilizadas.</p>
Realizar un inventario de la gastronomía típica de la parroquia con el uso de fichas de registro del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación y clasificación de la gastronomía autóctona del sector.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salida de campo</li> <li>2. Identificación de restaurantes principales de comida típica del sector.</li> <li>3. Aplicación de fichas nemotécnicas para la recolección de información.</li> <li>4. Aplicación de fichas del instructivo de INPC.</li> </ol>	Inventario gastronómico de la parroquia.	<p>Fichas de registro de INPC.</p> <p>Número de platos registrados.</p> <p>Número de fotografías obtenidas.</p>
Sistematizar la información para el diseño de una guía gastronómica típica de la parroquia a través del uso de los datos obtenidos en la investigación, para dar a conocer y promocionar la diversidad de platos autóctonos de dicha parroquia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar los resultados.</li> <li>2. Diseño de la Guía gastronómica.</li> <li>3. Elaboración de la guía gastronómica.</li> </ol>	Guía gastronómica típica de la parroquia Sagrado Corazón de Jesús.	<p>Base de datos generada.</p> <p>Guía gastronómica elaborada.</p>

Elaborado por: Israel Plaza

## 8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

### 8.1. Legislación Internacional

#### 8.1.1. UNESCO

La Conferencia General de la (UNESCO, 2001) reafirma lo siguiente: *“la cultura debe considerarse como el conjunto de rasgos distintivos espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social y que abarcan, además de las artes y las letras, estilos de vida, maneras de vivir juntos, sistemas de valores, tradiciones y creencias”*, permitiendo identificar como parte de este conjunto a la gastronomía ya que no solo es parte distintiva de las culturas sino también que representa los conocimientos en plantas, animales, formas de elaboración de alimentos y técnicas tradicionales de cada pueblo.

El Artículo 3.- La diversidad cultural, factor de desarrollo dicta lo siguiente: *“La diversidad cultural amplía las posibilidades de elección que se brindan a todos; es una de las raíces del desarrollo, entendido no simplemente en términos de crecimiento económico, sino también como medio para lograr una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual satisfactorio”* (UNESCO, 2001), este artículo permite conocer la importancia de la cultura en el desarrollo económico de los pueblos, la misma diversidad implica un aspecto llamativo que se puede aprovechar para el turismo.

El Artículo 7 El patrimonio cultural, fuente de creatividad por su parte describe lo siguiente:

La creatividad tiene sus orígenes en las tradiciones culturales, pero se desarrolla plenamente en contacto con otras culturas. Por esta razón el patrimonio, en todas sus formas, debe preservarse, valorizarse y transmitirse a las generaciones futuras como testimonio de la experiencia y aspiraciones humanas, a fin de estimular la creatividad en toda su diversidad e inspirar un verdadero diálogo entre culturas (UNESCO, 2001).

En este artículo nos explica la importancia de la transmisión de la cultura para que sirva a las futuras generaciones como memoria de sus antepasados, también como un referente para comunicarse con otras culturas sobre las diferencias que las hacen únicas y como poder enriquecerse las unas de las otras.

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003) Artículo 2, numeral 1.

### **8.1.2. Organización de estados iberoamericanos para la educación, la ciencia y la cultura (OEI)**

La Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI), dentro de su programa Iberoamérica: Unidad en la Diversidad Cultural, impulsa acciones conducentes a una mayor articulación entre los sistemas educativo y cultural, con el fin de permitan avanzar en el diseño de agendas de temas comunes.

Entre estas acciones se encuentran el fomento de tareas de investigación y análisis sobre el modo de armonización de las políticas culturales y educativas. Asimismo, se encuentra en esta línea, el proyecto Sistemas Nacionales de Cultura dirigido a compilar y difundir la información sustantiva de las políticas culturales aplicadas en la región. Su objeto son los programas y los proyectos públicos, privados, y de las organizaciones sociales, que tienen una presencia consolidada, o que, siendo nuevas, representan promisorias opciones de fomento cultural en sus respectivas sociedades (OEI, 2015).

El apoyo a proyectos de cultura que tengan como fin compilar y difundir información acerca de conocimientos ancestrales de un determinado pueblo es parte importante del desarrollo de la región ya que constituyen un elemento importante en la base de la sociedad que es su cultura y valores ancestrales.

## **8.2. Legislación Nacional**

### **8.2.1. Constitución del Ecuador**

La presente investigación se fundamenta en las siguientes normas jurídicas: De las Garantías Constitucionales, en la Sección Cultura, a continuación, se recopila los artículos más representativos para el desarrollo del presente proyecto de investigación.

La (Constitucion del Ecuador, 2008) avala los ámbitos del patrimonio Material como Inmaterial ya que son considerados relevantes para la memoria e identidad de las personas y su finalidad es la salvaguardia de estas expresiones.

**Art. 380.-** Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.

Continuando con la cita en la Sección Ciencia, Tecnología y saberes ancestrales se establecen:

### **8.2.2. Sección octava**

Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales

**Art. 388.-** El Estado destinará los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento.

Entendiendo que la relación de los artículos anteriormente mencionados va acorde a la jurisdicción del presente proyecto destacando así que tanto la cultura como los saberes ancestrales están amparados por una ley.

### **Ley Orgánica de Ordenamiento Territorial, Uso y Gestión del Suelo**

En el título II capítulo I Definición y objeto, el artículo 10 en el literal 2 define: “*el ordenamiento territorial tiene por objeto: La protección del patrimonio natural y cultural del territorio*” (CEGADCOT, 2016), tienen como obligación en todos los niveles de gobierno la organización del territorio en todos los aspectos para hacer uso de manera racional y sostenible de los recursos con los que cuenta, proponiendo e implementando acciones que ayuden a este objetivo.

### **8.3. Plan Nacional de Desarrollo “Toda una Vida”**

En el Eje 1 Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas, objetivo 2 Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas, dicta en las políticas:

2.2 Garantizar la interculturalidad y la plurinacionalidad en la gestión pública, para facilitar el goce efectivo de los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades.

2.3 Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales (SENPLADES, 2017)

El Plan Toda una Vida garantiza que se facilite el goce de los derechos en cuanto a la cultura de pueblos y nacionalidades, que los sistemas públicos garanticen el conocimiento de la diversidad con la que cuenta la población, además de la promoción de los conocimientos ancestrales y promover el rescate de los mismos.

### **8.3.1. Ley de Cultura**

En el Título I Objetivos en el Artículo 1.- Son objetivos de la Ley de Cultura en los literales

- a) Afirmar la identidad nacional reconociendo la pluralidad técnico-cultural del hombre ecuatoriano dentro de una visión unitaria e integradora del país;
- b) Propiciar el acceso a la cultura de todos los ecuatorianos, creando las condiciones apropiadas para que pueden informarse, formarse, conocer y disfrutar libremente de los valores y bienes culturales; (Ley Nacional de Cultura, 1984)

La ley de cultura tiene como finalidad la promoción de la cultura nacional, así como la conservación y defensa del patrimonio cultural ecuatoriano y las tradiciones que tienen como en se vestimenta, en las festividades y en su gastronomía. Al tener un respaldo de parte de autoridades que actualmente buscan conversar la cultura del país y a la vez recuperar algunas tradiciones que se ha perdido y evitar que se siga dando la aculturación.

La ley de cultura promueve que esta debe informarse y que puede ser difundida libremente lo que es un respaldo para la creación de la Guía Gastronómica ya que a más de ser un documento sobre la gastronomía del sector también es un medio de difusión de la cultura que existe en la parroquia.

### **8.3.2. Ley de Patrimonio Cultural**

Artículo 4 Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones

- a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo con la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realice en el país;
- b) Elaborar el Inventario de todos los bienes que constituyen este Patrimonio ya sea propiedad pública o privada; (Ley de Patrimonio Cultural, 1979)

La Ley de Patrimonio Cultural respalda la elaboración de los inventarios culturales según sea el ámbito, esto permite la facilidad de la investigación del bien cultural que se esté inventariando que sirva para promocionar la cultura del Ecuador, se debe cumplir con el reglamento por parte del Instituto Nacional de Patrimonio y cumplir a cabalidad con la forma en la que se debe llenar la dicha puesto que la información solicitada es necesaria para un correcto inventario.

### **8.4. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural**

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (INPC, 2011) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación del

patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial:

1. Tradiciones y expresiones orales
2. Artes del espectáculo
3. Usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales

Sobre estos ámbitos referenciales, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha desarrollado categorías más específicas a través de un análisis de las manifestaciones que se encuentran en la realidad cultural del Ecuador.

### **8.5. Patrimonio Cultural**

Para **(Querol, 2010)**, el Patrimonio Cultural es concebido como el conjunto de bienes que han sido creados por los grupos humanos a lo largo de su historia, que han sobrevivido que deecemos proteger; y por otro lado tenemos un Patrimonio Natural definido como el conjunto de bienes medioambientales que no han sido creados, alterados ni manipulados por la mano humana, sino que son producto de la naturaleza.

Con el pasar del tiempo se ha visto que este concepto del Patrimonio Cultural ha ido forjando una raíz de carácter politeísta, pero en todo caso siempre se destaca el principal objetivo de esta rama que es la conservación o el rescate de una etnia. Para los historiadores los pueblos son el centro de la riqueza Cultural que posee cada país o Nación ya que conocer el proceso de evolución del ser humano y como fue la construcción y sus funcionamientos étnicos es algo impresionante el rescate de su tradición la misma que es la esencia que sus antepasados les heredan a medida que van creciendo Según **(Arevalo, 2013)** afirma que:

La tradición sería ahora algo así como el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos dialécticamente vinculados: la continuidad recreada y el cambio. La idea de tradición remite al pasado, pero también a un presente vivo. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente. La tradición no se hereda genéticamente; se transmite socialmente y deriva de un proceso de selección cultural. La parte de la cultura

seleccionada en el tiempo con una función de uso en el presente sería la tradición. El pasado, decantado, es continuamente reincorporado al presente.

En si la tradición es un factor muy importante para la cultura, ha llegado hacer incluso catalogado como pilares fundamentales que forman sociedades, uniendo a personas mayores con jóvenes o niños con el fin de intercambiar ideas y compartir sus costumbres, valores e incluso sus creencias para que de esta manera se mantenga viva en cada una de las familias.

### **8.6. ¿Qué es el Patrimonio Inmaterial?**

El Patrimonio Cultural Inmaterial esté ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos de identidad y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el PCI está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en proceso vivo y dinámico que legitima la resignación de los sentidos (INPC, 2013).

Al hablar del Patrimonio Inmaterial nos referimos a los sucesos, procesos e incluso expresiones ancestrales intangibles que se ha ido opacando con el pasar de los años, por otra parte, dentro de las misma existe varios ámbitos que poseen algunas culturas, pueblos o comunidades ya que dentro de ellas podemos encontrar varias historias las mismas que se hacen llamar leyendas, mitos, fiestas, cuentos e incluso procesos ancestrales de la gastronomía, entre otras.

La investigación está basada en el ámbito 4 “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”.

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad.

4.2.- Gastronomía. - Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan cocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentra:

Gastronomía cotidiana;

Gastronomía festiva o ritual. (INPC, 2013).

### **8.7. Turismo Cultural**

La Agenda 21 celebrada en la ciudad de Barcelona-España en el principio número 9 dicta lo siguiente:

El patrimonio cultural, tangible e intangible, es el testimonio de la creatividad humana y el substrato de la identidad de los pueblos. La vida cultural contiene simultáneamente la riqueza de poder apreciar y atesorar tradiciones de los pueblos, con la oportunidad de permitir la creación y la innovación de sus propias formas. Esta característica rechaza cualquier modalidad de imposición de patrones culturales rígidos (AGENDA 21, 2004).

El conocimiento de los pueblos comprende la riqueza de los mismo por esta razón la gastronomía que cada pueblo es diferente y muchas veces comprenden tradiciones para realizarlos, así la elaboración de los alimentos forma parte de las tradiciones de muchos pueblos, como con el tiempo se han ido modificando es el principal problema y muchas veces como ha ido desapareciendo por la falta de difusión y conocimiento de los mismos.

El turismo en la actualidad se ha dinamizado ya que no solo busca sitios de sol y playa para su distracción sino más bien buscan nuevas tendencias en el caso de la cultura muchas veces el turismo en épocas especiales se dirige a pueblos en donde muchas veces no es manejado de buena manera ya que no se educa de manera previa al visitante a respetar las creencias y tradiciones de cada pueblo.

Los sitios con patrimonio cultural, sea arqueológico, histórico, paleontológico o intangible se ven afectados cuando el turismo se ejerce de manera irresponsable, pero quizás son más vulnerados cuando se carece o no se respetan los reglamentos de imagen urbana, de usos de suelo, planes de desarrollo urbano que consideren la conservación del patrimonio como eje para el desarrollo local, los usos y costumbres tradicionales - como lenguas, tradiciones y festividades- o cuando los centros históricos se convierten en zonas inhabitadas o inhabitables, se fomenta el comercio ambulante o se carece de estrategias de transporte público que respeten el patrimonio (Carrillo, 2017).

Aunque también los gobiernos seccionales no cumplen con su parte ya que muchas veces no cuentan con políticas que custodien los bienes culturales o que promocionen de manera adecuada para los turistas, provocando así la pérdida de ciertos bienes y el olvido de las tradiciones orales.

Turismo y cultura son interdependientes, lo cual reclama una ubicación equilibrada en la cual el turismo no sea percibido como la panacea a los problemas del subdesarrollo y tampoco como amenaza destructora que pone en peligro el patrimonio y la identidad de los pueblos.

La cultura otorga entonces, un valor agregado al producto turístico y lo convierte en una industria cultural en la cual libros, revistas, espectáculos de luz y sonido, videos reinventan los paisajes culturales.

Lo anterior, hace que la cultura, los bienes muebles e inmuebles, usos y costumbres, gastronomía, ritos y la vida cotidiana, se perfilen como activos que pueden contribuir al desarrollo socioeconómico de comunidades, empresas o individuos; esto aporta elementos para la distinción que se hace de la cultura como un medio (recurso para mejorar las condiciones de vida): pero también como un fin en sí mismo, en el sentido que los actos humanos nos identifican, nos otorgan sentido tanto individual como colectivo (OEI, 2006).

El turismo se enfoca en todos los sentidos a la economía, ha obtener un redito económico a diferencia de la cultura que existe por ser parte del pueblo así pues la fusión entre ellas ayuda a que los pueblos cuiden de su identidad ya que de ella pueden obtener ingresos económicos.

En esta visión apriorística de la relación entre los tres ámbitos (desarrollo, turismo y cultura), no cabe duda de que se asigna un rol a cada uno de ellos como lo explica (Cortada, 2006)

El desarrollo es el objetivo, el gran objetivo que ha de permitir mejorar la calidad de vida y las expectativas sociales de grandes capas de población sumidas en el subdesarrollo o, simplemente, minimizar el desequilibrio entre zonas urbanas y rurales o entre zonas costeras y el interior. La cultura es el gran activo, la riqueza tangible e intangible, de la que son, objetivamente, propietarios indiscutibles sus propios actores y gestores. Por último, el turismo, entendido en su dimensión de fenómeno socioeconómico de gran magnitud, es el medio que ha de concretar los activos en desarrollo, las potencialidades en realidades tangibles y cuantificables, que sean percibidas por la población protagonista de la implementación de proyectos y programas.

El turismo como la cultura es algo que siempre estuvo presente en la dinámica del ser humano, por curiosidad o buscar nuevos espacios en los que se pueda interactuar han marcado que el

hombre tenga siempre que desplazarse de un lugar a otro adoptando nuevas prácticas o nuevas tendencias de los lugares a los que visitaron.

No se puede hablar de sostenibilidad turística ni de sostenibilidad cultural a un mismo nivel ya que al mercantilizar la cultura se lo realiza lejos de su núcleo, las redes sociales y el crecimiento del uso del internet muchas veces ha provocado la pérdida de la esencia de la cultura de los pueblos y la demanda de las mismas ha direccionado a que el turismo no trabaje de una manera sustentable sino más bien demandante.

### **8.8. Gastronomía**

A lo largo de la historia la importancia del desplazamiento humano por necesidad de agua y alimento ha provocado que los seres humanos conozcan diversos alimentos y formas de elaborarlos permitiendo el *“Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad”* (Montecinos, 2016), el transformar alimentos básicos en platos que representan a cada región a sido un logro de cada cultura el reconocimiento de los sabores y de las técnicas de preparación es la identidad que cada pueblo maneja de manera diferente pero con la seguridad de que su gastronomía puede y debe ser apreciada por más personas con el paso de los años.

Según (Salazar, 2001), mediante la cuidadosa mezcla de saberes, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres Culturales y Biológicos. Cada sociedad ha codificado el mundo de los sentidos desde su propia mirada y su propia racionalidad, y en el comer están las particularidades de un grupo humano. La comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad.

Tanto la temporalidad como la espacialidad son partes fundamentales en la aproximación a la interpretación de la cultura y el universo de la comida. Aquí nos referimos a un mundo contemporáneo, a una realidad actual en la que los territorios y los tiempos se trasladan y se habla de una economía mundial y un proceso de globalización. Se trata de un momento coyuntural en el que se enfrentan las ideas de lo global a aquellas que exigen el respeto a la pluralidad cultural y étnica del mundo.

Según (Monroy, 2004), con el transcurso del tiempo se ha visto cómo el hombre que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre, fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital, descubrió nuevos y variados alimentos, tanto de origen vegetal como animal, diferentes formas de prepararlos para mejorar su sabor; una manera bella y armoniosa de presentarlos haciéndolos más apetecibles. Descubrió también cuáles de estos alimentos eran mejores para su salud y cuáles podían serle perjudiciales.

La cultura alimentaria de los cazadores recolectores fue la primigenia interpretación del ser humano sobre su hecho vital y su relación con el entorno. Cazar, domesticar especies, cultivar, cosechar, elaborar, intercambiar y comerse un alimento, hicieron que estos procesos tengan su primera cultura.

(TURISMO, 2015) Menciona que:

El país mantiene conocimientos ancestrales culinarios considerados como patrimonios culturales, representados en sus platos tradicionales y enriquecidos por su agroecología. Los cultivos de productos ancestrales como son la quinua, el cacao, la papa, el maíz, mantienen la cosmovisión andina y la importancia nutricional y espiritual que significa para los pueblos indígenas. Cada región del Ecuador transmite su cultura, su historia y sus tradiciones a través de su gastronomía. Los platos y bebidas tradicionales del Ecuador están muy vinculados a las fiestas populares y celebraciones religiosas. La pluriculturalidad del país ha dado paso a una variedad de recetas y prácticas culinarias.

### **8.9. Importancia de la Gastronomía en el Turismo**

La comida es distintiva en cada región y llama la atención de los turistas la mezcla de colores y sabores atrae, y no solo por estar en un lugar nuevo con gastronomía nueva, sino que esto viene en nuestros genes la necesidad de supervivencia ha hecho que siempre probemos algo nuevo.

A pesar de la importancia histórica de los desplazamientos motivados por la necesidad y el placer de comer, beber y disfrutar en la historia de la humanidad, los estudios científicos acerca de la trascendencia multidisciplinar e interdisciplinar de la gastronomía y sus productos en el turismo son muy recientes, para lo cual consideramos necesario, incluso urgente, tener definiciones actualizadas de gastronomía, turismo gastronómico y aquellas relacionadas con el turismo: planificación gastronómica y

turística, productos gastronómicos, rutas y otras que abarquen en toda su magnitud conceptos tales como patrimonio material e inmaterial, seguridad y soberanía alimentaria, cambio climático, sostenibilidad entre otros, (Montecinos, 2016).

Aunque ciertamente el desarrollo de la gastronomía como un producto turístico es reciente a tenido mucha aceptación en países de América como son el caso de Perú y México ya que su gastronomía es conocida a nivel mundial, aunque la comida ecuatoriana es reconocida aún falta mucho para que esta se promocióne y que sea icono en nuestro país.

La comida es una fuente de riqueza cultural que no se puede descuidar, la actividad turística depende en gran parte de ese recurso, y se deben crear estrategias que hagan posibles una mayor promoción y difusión de los platillos tradicionales.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla, (MINTUR, 2017).

Ecuador promociona una Guía Gastronómica que cuenta con los platillos más representativos del país sin embargo hay platillos que no son conocidos aun de pueblos que tienen sus recetas conocidas solo en la región mas no a nivel mundial.

Se clasifica en turismo gastronómico de la siguiente manera:

#### Turismo Interno Gastronómico

El de los residentes de un país, dado que viajan únicamente dentro de este mismo país con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

#### Turismo Receptor Gastronómico

El de los no residentes que viajan dentro de un país, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

#### Turismo Internacional Gastronómico

Se compone de turismo receptor y turismo emisor con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

#### Definición de Turista Gastronómico

Visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado.

En la sociedad actual la comida se ha vuelto una parte extremadamente importante de nuestra cultura y de nuestras vidas. El comer, ya no se percibe solo como una necesidad, sino como una experiencia lúdica y sumamente estimulante. Y como consecuencia, la gastronomía se ha vuelto una nueva y poderosa motivación para viajar. Las experiencias gastronómicas enriquecen los viajes, ya que producen memorias placenteras y duraderas. Todo ello ha influido en que el turismo gastronómico se haya convertido en uno de los segmentos más dinámicos y con mayor crecimiento de la industria turística, (López, 2015).

#### **8.11 Inventario**

Según (López, 2015), El inventario es una relación detallada, ordenada y valorada de los elementos que componen el patrimonio de una empresa o persona en un momento determinado. Antiguamente lo normal era que los inventarios se realizaran por medio físico

El inventario es:

- Detallado porque se especifican las características de cada uno de los elementos que integran el patrimonio.
- Ordenado porque agrupa los elementos patrimoniales en sus cuentas correspondientes y las cuentas en sus masas patrimoniales.
- Valorado porque se expresa el valor de cada elemento patrimonial

## **9. METODOLOGÍA**

Para la elaboración de la Guía gastronómica de la parroquia Sagrado Corazón de Jesús se tomará en cuenta algunas metodologías que servirán de ayuda para el mejoramiento de algunos problemas.

### **9.1. Metodología cualitativa**

Para poder llevar a cabo el proyecto de investigación, el método cualitativo ayudó para analizar los platos típicos en cuanto a sus características, como en los ingredientes que se aplica para cada plato y la importancia que posee dentro del grupo social en la que se encuentra.

Según (Metodo de Investigación Cualitativa, 2007), este método se encarga de recoger la información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados. Es decir que analiza el conjunto del discurso entre los sujetos y la relación de significado para ellos, según contextos culturales, ideológicos y sociológicos. Si hay una selección hecha en base a algún parámetro, ya no se considerará cualitativo.

Mediante la aplicación de esta metodología se pudo recolectar información muy útil para detallar de mejor manera los resultados de cada objetivo, como la descripción del diagnóstico, el inventario de la gastronomía típica que posee la parroquia y finalmente la guía gastronómica la cual será como apoyo al desarrollo turístico de la parroquia.

### **9.2. Método analítico. -**

Mediante este método se analizó los elementos más importantes de la parroquia, determinando la escénica de cada uno de los platos típicos que posee y comprender cada uno de los componentes para la comida.

### **9.3. Método descriptivo**

Con el método descriptivo se pudo realizar el inventario de los platos típicos de la parroquia, los cuales se expone con información muy clara y concisa para analizar los resultados obtenidos por medio del conocimiento de las personas.

### **9.4. Método deductivo:**

Se empleó como herramienta la entrevista a los habitantes de la parroquia Sagrado Corazón de Jesús con el propósito de obtener información viable de las comidas típicas.

### **9.5. Método cuantitativo:**

Esta metodología ayuda a la obtención de información mediante la aplicación de técnicas primarias, como en esta investigación se optó por: entrevistas no estructuradas a actores claves.

## **9.6. TÉCNICAS:**

### **9.6.1. Revisión bibliográfica. -**

Según (Filosofía y Ciencia, 2012), La “revisión bibliográfica comprende todas las actividades relacionadas con la búsqueda de información escrita sobre un tema acotado previamente y sobre el cual, se reúne y discute críticamente, toda la información recuperada y utilizada.”

La revisión bibliográfica se aplica en todos los proyectos ya que establece una síntesis acorde a los temas establecidos durante el proceso de investigación, el mismo que se encarga de registrar y garantizar la información y la elaboración de un texto escrito. Para ello se aplica una serie de fuentes tales como:

**Sitios web:** Es una de las fuentes más utilizadas en la actualidad, puesto que facilita al investigador la búsqueda de información basada en los temas establecidos.

**Libros:** Estos son el camino al conocimiento, entendiendo que existen varios libros con diferentes temáticas que contienen un texto confiable.

### **9.6.2. Fotografía:**

Esta herramienta es muy importante para realizar el inventario, ya que mediante la misma se pudo representar por imágenes las vivencias realizadas en cada visita in situ a la parroquia durante el desarrollo del proyecto y así poder tener evidencias de la gastronomía típica que existe en el sector.

### **9.6.3. Trabajo de campo**

Se realizaron salidas de campo las cuales son importantes por lo que facilitan a la obtención de información de forma directa para determinar la información del lugar de estudio y así obtener datos relevantes acerca del diagnóstico de la parroquia y sobre para la realización del inventario de los platos típicos.

### **9.6.4. Registro de datos**

Se lo llevará a cabo a través del libro de campo y fichas del INPC, donde apuntaremos los diferentes datos obtenidos.

### **9.6.5. Diagnóstico**

Para la elaboración del proyecto el diagnóstico es una técnica favorable, en la cual se basa en la identificación, descripción y análisis de la situación actual de la parroquia, contiene los datos relevantes donde se realiza la sistematización de información dentro de los diferentes ámbitos que este pueda tener.

### **Geográfico- ambiental**

Contiene la información relevante del estado geográfico de la comunidad, es decir, se determina el límite y determinando la parte ambiental se establece el estado climático, la altitud, latitud, su flora fauna entre otros aspectos importantes considerados en el mismo.

### **Socio- Cultural**

Se enfatiza la relación que tiene los procesos sociales y culturales en las expresiones artísticas o religiosa dentro de una vida comunitaria en este caso se destaca las fiestas, la vestimenta típica y el origen de sus ancestros.

### **Socio- Económico**

Este ámbito establece un análisis de la situación actual y de su trayectoria de su realidad económica detallando las siguientes variables la educación, los trabajos y empleos que usualmente realizan las personas, la salud (dispensarios médicos, hospitales), los servicios básicos, el transporte, los ingresos económicos, las actividades productivas a la que se dedican, los niveles de estudio y la infraestructura.

#### **9.6.6. Metodología del INPC**

Como proceso metodológico, la salvaguardia del patrimonio inmaterial busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del Patrimonio Cultural Inmaterial a través de tres momentos:

- 1) La identificación (registro). - El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación
- 2) La investigación (diagnóstico)
- 3) La definición de acciones de salvaguardia

El registro, el diagnóstico y plan de salvaguardia son los tres instrumentos desarrollados como herramientas técnicas que tienen por objetivo apoyar el trabajo de las personas, instituciones y grupos o comunidades encargados de la gestión del patrimonio inmaterial, para así contribuir a su salvaguardia.

#### **9.6.7. Inventario**

Para realizar el inventario se sistematiza toda la información en una tabla con los datos más relevantes de los platos típicos que se existe en la parroquia, mediante las fichas del INPC (Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural) siendo una herramienta en la selección de platos y en el registro de la historia, sus orígenes y técnicas de preparación. También se puede

determinar algunos aspectos que se puede destacar como el segmento de mercado a las cuales llega el conocimiento de elaboración de la comida y como la sensibilidad al cambio a los cuales pueden estar expuestos los platos y sus formas de adquirir este conocimiento.

Los inventarios sirven para la documentación de algo que necesite ser contabilizado, explicado o detallado en el caso de los inventarios gastronómicos su función es conocer los ingredientes, tipo de preparación y época en la que fue inventado o preparado por primera vez, siendo esto un elemento importante para poderlo promocionar de manera turística, por ello (Antonio Montecinos, 2016)

El inventario de los recursos gastronómicos y turísticos con que cuentan las comunidades en la región se utiliza como uno de los elementos indispensables para determinar los segmentos de mercado, distancias potenciales de desplazamiento, la ubicación y monto de las inversiones que han de venir a reforzar la planta turística de la localidad, región, país Este inventario se divide de acuerdo con su importancia en:

- Alimentos, bebidas y utensilios tradicionales.
- Atracciones y actividades gastronómicas.
- Producto gastronómico y turístico.
- Destino gastronómico y turístico.

*“El inventario Gastronómico es un potencial turístico ya que es una herramienta que permite identificar los recursos alimenticios con los que cuenta determinada zona para aportar información fehaciente sobre un atractivo cultural ya existente”* (Andrade, Cañar, Toranzos, & Carvache, 2015), en este aspecto se ve a la gastronomía como un elemento complementario de los atractivos turísticos, pero en otros casos el principal atractivo es la gastronomía como en México que es conocido por sus tacos y la variedad que existen según las regiones pero sigue siendo un icono.

*“El objetivo del inventario es esencialmente el de tener una primera aproximación a la realidad del patrimonio cultural inmaterial, que permita conocer en qué elementos se concreta y que sirva de base para las otras acciones de salvaguardia”* (UNESCOCAT, 2014), hay que tener en cuenta que un inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial no puede llegar a ser totalmente integro, ya que depende de lo que la comunidad considere importante mencionar acerca de los aspectos de su cultura o de sus tradiciones.

## **9.7. Herramientas**

### **9.7.1. Fichas INPC**

#### **9.7.1.1. Ficha de registro**

La existencia de un registro nacional es importante porque permite contar con una línea base para determinar futuras acciones encaminadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Pero sobre todo porque al conocer las diferentes manifestaciones culturales, se propicia el respeto a la diversidad cultural y se fomenta el diálogo intercultural.

El registro del Patrimonio Inmaterial se divide en tres categorías con sus respectivos criterios de identificación:

Categoría 1: Manifestaciones Vigentes – MV

Categoría 2: Manifestaciones Vigentes Vulnerables – MVV

Categoría 3: Manifestaciones Vigentes en la Memoria Colectiva pero no practicadas en la actualidad – MVMC

#### **9.7.2. Ficha de inventario**

Todos los pueblos, comunidades y grupos humanos han desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural. Estas manifestaciones son muestra de la dinámica de los pueblos en relación con su cultura, sin embargo, es importante tomar en cuenta ciertos parámetros que diferencian al Patrimonio Inmaterial de todo el universo de manifestaciones culturales presentes en los territorios.

1. Vinculación a los ámbitos del Patrimonio Inmaterial.

La manifestación se enmarca en la definición del Patrimonio Inmaterial establecida en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la que el Ecuador es país signatario.

2. Transmisión intergeneracional y vigencia.

Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación se heredan de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados son recreados en función de los contextos sociales, económicos, políticos o culturales manteniéndose la vigencia y pertinencia de la manifestación para la comunidad o grupo detentor.

3. Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo.

La manifestación tiene relevancia histórica y significación social; es valorada y reconocida por la comunidad o grupo detentor como parte de su identidad y sentido de pertenencia. 4. Respeto a los derechos. La manifestación se enmarca en el respeto a los derechos humanos, derechos colectivos y de la naturaleza.

#### 4. Equidad.

La manifestación promueve la solidaridad, la cohesión social, la reciprocidad y contiene valores que fomentan el bienestar social y colectivo.

#### 5. Respeto a la diversidad.

La manifestación se enmarca en el respeto a la diversidad y no promueve conflictos de discriminación étnica, racial, social.

#### 6. Sentido social y cultural.

La manifestación no debe tener en sí misma un fin lucrativo, y en casos como las artesanías, el aspecto lucrativo de la manifestación no debe sobreponerse al sentido social y cultural de la misma.

### 9.7.3. Guía Descriptiva

Considerando que una Guía es un cuaderno el cual contiene todos los platos de la comunidad y la información basada en su origen, la historia, la sensibilidad al cambio y las técnicas que utilizan para la elaboración del mismo. Cabe mencionar que existen varios tipos de guías, pero con un mismo fin, ayudar al turista a empaparse de información del lugar de visita.

*Tabla 3. Metodología para la Aplicación de los Objetivos*

OBJETIVOS	METODO	TECNICA	INSTRUMENTO
Diagnostico situacional de la parroquia.	Método documental	Revisión bibliográfica Visita in situ	Diagnóstico Ficha nemotécnica de resumen Mentefactos
Inventario de los platos típicos de la parroquia	Método cualitativo Método descriptivo Método deductivo	Revisión bibliográfica Trabajo de campo Registro de datos	Metodología del INPC Fichas de INPC Entrevista Fotografías
Diseño de la guía gastronómica	Método descriptivo	Inventario	Fotografías Guía

Elaborado por: Israel Plaza

## 10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

### 10.1. Diagnóstico situacional del área.

El levantamiento de información para el diagnóstico situacional del área de estudio se obtuvo del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pangua (PDOT) 2015 -2025. También se aplicó una entrevista a actores claves para obtener la información más relevante de la situación actual de la parroquia en los tres ámbitos: social, cultural y económico.

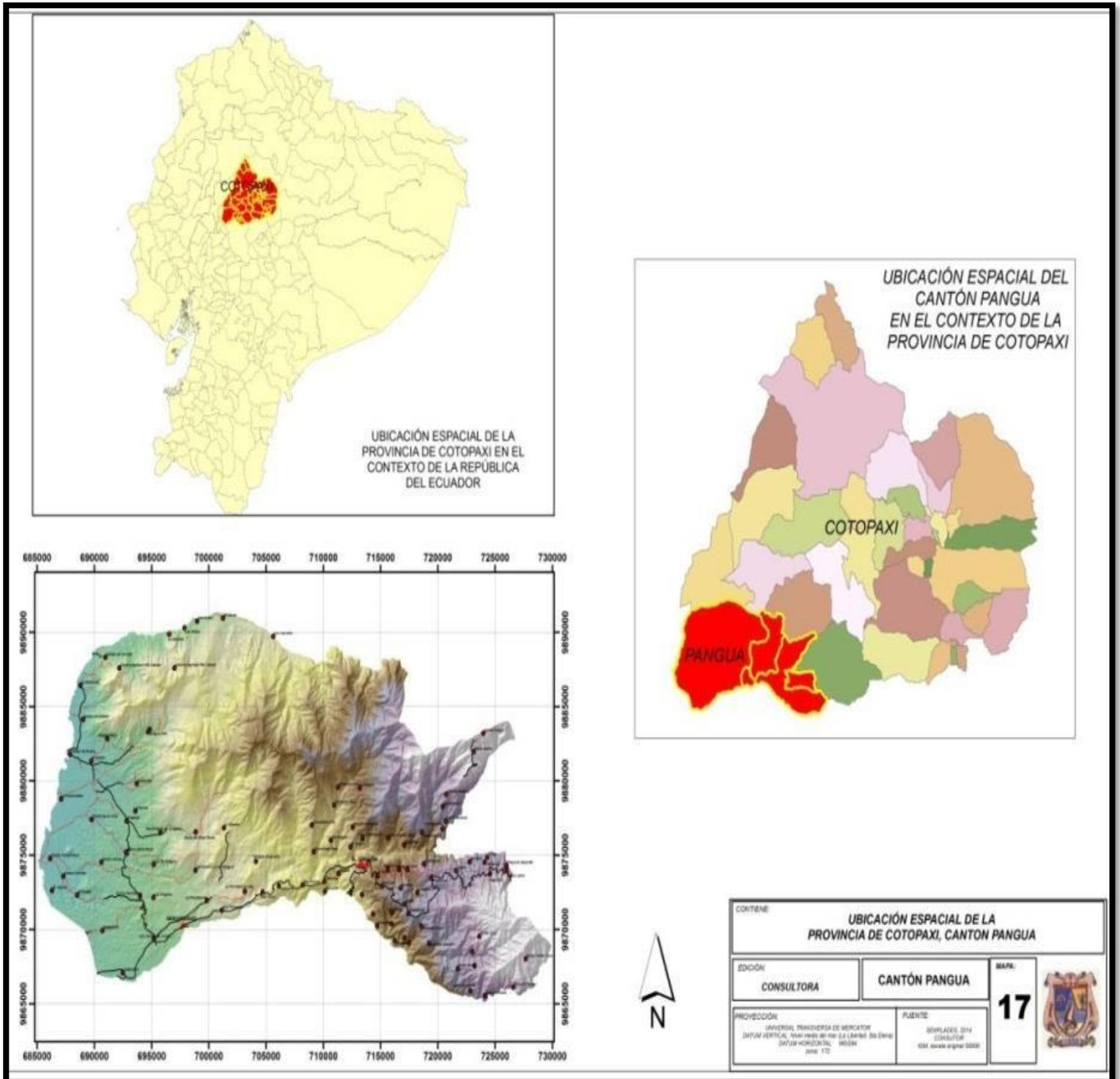
En base al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pangua (PDOT) 2015 - 2025 se determinó que a partir del último censo realizado la población tuvo una tasa de crecimiento anual en un 1.11%.

*Tabla 4. Datos generales del Cantón Pangua.*

<b>CANTÓN PANGUA</b>	
<b>CABECERA PROVINCIAL</b>	COTOPAXI
<b>CANTÓN</b>	PANGUA
<b>SUPERFICIE</b>	723 Km <sup>2</sup>
<b>ALTITUD</b>	ENTRE LOS 100 Y 3600 MSNM
<b>LIMITES PARROQUIALES</b>	NORTE Y ESTE PUJILÍ Y LA MANA AL SUR CANTÓN GUARANDA, AL OESTE QUINSALOMA
<b>CLIMA</b>	SUBTROPICAL
<b>TEMPERATURA</b>	ENTRE 15 Y 20 °C
<b>PRECIPITACIÓN ANUAL</b>	DE 1.000 A 3.500 MM/AÑO
<b>POBLACIÓN</b>	21.965 HABITANTES
<b>DISTRIBUCIÓN POBLACIONAL</b>	7% URBANO Y 93% RURAL
<b>COMPOSICIÓN POBLACIONAL</b>	52% HOMBRES Y 48% MUJERES
<b>DIVISIÓN POLÍTICA</b>	1 CANTÓN: PANGUA 1 PARROQUIA URBANA: EL CORAZÓN 3 PARROQUIAS RURALES: MORASPUNGO, PINLLOPATA Y RAMÓN CAMPAÑA
<b>COMUNIDADES</b>	117 COMUNIDADES

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua

Grafico 1. Mapa del Cantón Pangua



### 10.1.1. Diagnóstico ambiental.

Para el diagnóstico del componente ambiental se basó en el Plan de ordenamiento Territorial, determinando así que los niveles de contaminación especialmente en todas las comunidades es muy alta, estos se dan por contaminación con desechos sólidos, basura, sedimentos, agroquímicos, excretas, también se determinó que el cantón Pangua posee una gran biodiversidad por su ubicación geográfica tomando en cuenta los siguientes aspectos como: la geomorfología, el clima, la flora y fauna de cada parroquia, los tipos de ecosistemas y las cuencas hidrológicas que existen.

Tabla 5. *Ámbito ambiental.*

	FACTOR	RESULTADOS
FACTO R AMBIE NTAL	GEOMORFOLOGÍA	Se caracteriza por la presencia de valles y terrazas aluviales, conos de deyección y esparcimiento; coluvión, coluvio aluviales y relieves montañosos, en el Gran Paisaje denominado Región Andina, Comprende geográficamente la mayor parte de la Cordillera de los Andes, la que se presenta alargada en sentido norte-sur. El cantón Pangua se encuentra únicamente afectado en su parte occidental por las estribaciones de la Cordillera de los Andes
	CLIMA	El cantón Pangua se caracteriza por tener cuatro zonas climáticas bien definidas: Ecuador Mesotérmico Semi Húmedo, Ecuatorial de Alta Montaña, Tropical Mega térmico Húmedo y Tropical Mega térmico Semi Húmedo, con precipitaciones anuales que van desde los 1000 mm. a los 3500 mm., y con una temperatura promedio de 15 a 20 °C.(Anexo 3).
	FLORA	<b>El Corazón:</b> En la actualidad se puede encontrar estas especies, pero en pequeñas cantidades: el cedro, laurel, nogal, motilón, nagual, sindil, canelo, tzinzo, roble, palma real, sangre de drago, chachacomo, síndil.
	FAUNA	<b>El Corazón:</b> Existe, tigres ( <i>Panthera tigris</i> ), osos ( <i>Ursus arctos</i> ), lobos ( <i>Canis lupus</i> ), venados ( <i>Cervus elaphus</i> ), guatusas, armadillos ( <i>Dasyus novemcinctus</i> ), culebras x, la chonta, azuleja, pajisa, coral, leones ( <i>Panthera leo</i> ), monos ( <i>Primates simiiformes</i> ), ardilla ( <i>Sciurus vulgaris</i> ), chucuri, pez preñadilla que servía para el consumo humano. En cuanto a aves se encontraba cóndores (en Panyatug), gallos de monte, pavas de monte.
	ECOSISTEMAS	Paramo: este ecosistema se encuentra en la parte alta del cantón, con una extensión de 73,26 Ha y tiene una prioridad de conservación alta.
	CUENCAS HIDROLÓGICAS	El cantón cuenta con cinco cuencas hidrográficas, de los ríos: Angamarca, Calope, Chuquiraguas, Piñanatug y Umbe.

Elaborado por: Israel Plaza

Fuente: PDOT del Cantón Pangua.

### 10.1.2. Diagnóstico social

El diagnóstico social nos permitió conocer el total de población, la educación, salud economía y la infraestructura que posee el cantón.

*Tabla 6. Ámbito Social*

FACTOR	RESULTADOS
POBLACIÓN	La Parroquia el Corazón tiene una población de 6.565 habitantes. (Anexo 3).
EDUCACIÓN	De acuerdo a los datos emitidos por la Dirección Distrital del cantón Pangua; existe un total de 6.509 estudiantes desde educación básica hasta bachillerato; en la parroquia El Corazón existen 2.288 estudiantes de los cuales, 1.199,00 son Hombres y 1.089,00 son mujeres. A la vez la parroquia actualmente cuenta con 23 establecimientos educativos entre ellos de educación básica y secundaria.
SALUD	La oferta de infraestructura de salud está dividida en establecimientos, El cantón Pangua, dentro de la parroquia el Corazón, dispone de un Hospital Básico,
ECONOMÍA	Las principales actividades económicas del Cantón, permiten el desarrollo de la economía como el ingreso de bienes y servicios y producción de bienes y servicios. Las actividades principales que generan dinero son la agricultura, la ganadería, silvicultura y pesca, también teniendo actividades secundarias como servicios de alojamiento, alimentación, transporte, educación. (Anexo 3).
INFRAESTRUCTURA	La parroquia el Corazón cuenta con servicio de alcantarillado, red eléctrica, carreteras de primer orden, recolector de basura, servicio de internet y teléfono.

**Elaborado por:** Israel Plaza

**Fuente:** PDOT del Cantón Pangua.

### 10.1.3. Diagnóstico económico

Dentro del componente económico se verificó las actividades a las que se dedican las personas del sector, de esta manera se pudo conocer que las mismas se dedican a la ganadería, la agricultura, la pesca y a las actividades turísticas, siendo como principal fuente de ingreso la agricultura y comercializan productos como: moras, naranjas, bananos y caña de azúcar; los mismos son usados como alimento para cada una de las familias del sector siendo esta parte de su dieta diaria.

*Tabla 7. Ámbito Económico*

FACTOR	RESULTADOS
Agricultura	La agricultura es una de las principales fuentes de ingreso para las personas del sector y sus familias ya que comercializan cada uno de los productos como: mora, naranjas, bananos y caña de azúcar la misma es utilizada para la elaboración del agua ardiente.
Pecuario	En la parroquia el 80% de las personas se dedican a la crianza de ganado vacuno mientras que el 20% se dedica a la crianza de especies menores como: gallinas de campo, patos.
Factor Económico	Los atractivos naturales y culturales que se convierten en el potencial turístico importante dentro de la parroquia, atrayendo a turistas propios y extranjeros. Los atractivos turísticos que posee la parroquia son los siguientes: Alambiques artesanales para producción de aguardiente Tola de Sicoto Reencuentro Panguense Cascada de Tablarumí Puente Natural de Tablarumí Puente Natural de Piguapungo

**Elaborado por:** Israel Plaza

**Fuente:** PDOT del Cantón Pangua.

#### 10.1.4. Diagnóstico socio-cultural.

A través de esta información se detalla a continuación el diagnóstico socio-cultural. El cantón Pangua, de acuerdo al censo de población y vivienda del INEC 2010 tiene 21.965 habitantes distribuidos en 7% en el Sector Urbano y 73% en el sector rural, de los cuales 11.340 que equivale al (52%) son hombres, y los 10.625 que equivale al (48%) son mujeres, se determinó cuáles son los grupos étnicos, el patrimonio cultural e inmaterial, el tipo de vestimenta que utilizan, además se pudo conocer también los platos típicos existentes en la zona y las tradiciones festivas más representativas que se realizan en el cantón y de la parroquia El Corazón.

*Tabla 8. Ámbito cultural*

FACTOR	RESULTADOS
GRUPOS ÉTNICOS	Según el último censo realizado en el 2010, en el Cantón Pangua, el 76,89% de la población se auto identifica como Mestiza, el 9,99% como Indígena, el 8,82% como montubia; y en pequeñas y en pequeñas cantidades se identifican como otras.
BIENES CULTURALES TANGIBLES	PARQUE CENTRAL / ANTIGUA PLAZA PUENTE NATURAL- EL CORAZÓN
BIENES CULTURALES INTANGIBLES	El patrimonio cultural intangible que existe en la parroquia son las Tradiciones y expresiones orales que aún son realizadas por los moradores, Artes del espectáculo, Usos sociales, rituales y actos festivos, Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y Técnicas artesanales tradicionales. (Anexo 3).
FACTOR CULTURAL	VESTIMENTA
	La vestimenta que utilizan los hombres es un pantalón blanco con camisas blancas.
	Fiesta del Reencuentro Panguense
FESTIVIDADES	Se festeja cada 10 de Agosto, la cual atrae a propios y extraños de diferentes ciudades del país. Las actividades que se pueden disfrutar son las siguientes: pregón de fiestas, elección del montubio y la montubia Panguense, corrida de toros de pueblo, eventos deportivos, desfile de comparsas típicas del charra y del montubio de Pangua, lidia de gallos, comida típica, alambiques
	CANTONIZACIÓN DE PANGUA
	El primero de Junio de cada año los Panguenses celebran sus fiestas de cantonización con desfiles, sesión solemne, comparsas, misas,

**Elaborado por:** Israel Plaza

**Fuente:** PDOT del Cantón Pangua.

## **10.2. Inventario de la gastronomía típica de la parroquia El Corazón.**

El segundo objetivo planteado dentro de la investigación es realizar un inventario de la comida típica que existe en la parroquia, para lo cual se realizaron las siguientes actividades:

Lo primero fue identificar los actores claves para llevar a cabo la investigación, fueron las personas que conocen de la gastronomía de la parroquia como: dueños de restaurantes y adultos mayores.

Para poder conseguir resultados se aplicó una entrevista a los actores claves y de esta manera conocer los platos típicos que existen en la parroquia y cuál es el proceso de elaboración que tiene cada uno, también se realizó visitas in situ a los ocho lugares de expendio de comida típica.

Una vez aplicada las preguntas abiertas a los moradores que se dedican al expendio de comida se comenzó a llenar las fichas de campo extraídas del Instructivo del INPC, el cual abarca los conocimientos, técnicas y prácticas que se desarrollan dentro de la parroquia y mantienen su interacción con el entorno natural en el que habitan. Mediante todo este proceso se identificaron varios platos y se clasificó en tres tipos de gastronomía que son: continua, típicos y festiva, el mismo que dio como resultado 10 platos:

*Tabla 9. Platos típicos de la parroquia El Corazón*

N.-	PLATO	N.-	PLATO
<b>1</b> <b>Caldo de Campeche</b>		<b>6</b> <b>Panela</b>	
<b>2</b> <b>Aguado de gallina criolla</b>		<b>7</b> <b>Miel de caña de azúcar</b>	
<b>3</b> <b>Sancocho de tripas</b>		<b>8</b> <b>Alfeñique</b>	
<b>4</b> <b>Bistec de carne seca</b>		<b>9</b> <b>Turrón de miel</b>	
<b>5</b> <b>Puro de la caña de azúcar</b>		<b>10</b> <b>Bocachico con majado de verde</b>	

Elaborado por: Israel Plaza

Tabla 10. Inventario de los platos típicos de la parroquia El Corazón.

N.-	Patrimonio Cultural	Ámbito	Sub Ámbito	Denominación
			<b>GASTRONOMÍA</b>	
1		<b>CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>	Cotidiana	Bocachico con majado de verde
2			Cotidiana	Caldo de Campeche
3			Cotidiana	Aguado de gallina criolla
4			Cotidiana	Sancocho de tripas
5	<b>INMATERIAL</b>		Cotidiana	Bistec de carne seca
6			Cotidiana	Puro de la caña de azúcar
7			Cotidiana	Panela
8			Cotidiana	Miel de caña de azúcar
9			Festivos	Alfeñique
10			Cotidiana	Turrón de miel

**Elaborado por:** Israel Plaza  
**Fuente:** Parroquia El Corazón

Tabla 11. Resumen de las fichas del Inventario

DENOMINACIÓN	ALCANCE	PROCEDECENCIA A SABER	SENSIBILIDAD AL CAMBIO			HERRAMIENTAS	TÉCNICAS DE PREPARACIÓN
			Alta	Mediana	Baja		
Bocachico majado de verde	con Nacional	Padres e hijos			X	Sartén, Ollas, Machacador	Fritura en Sartén
Caldo Campeche	de Nacional	Padres e hijos		X		Ollas	Sopas Claras
Aguado gallina criolla	de Nacional	Padres e hijos			X	Ollas, cucharón	Sopas claras
Sancocho tripas	de Provincial	Padres e hijos		X		Ollas, cucharón	Sopa espesa
Bistec seca	de carne Nacional	Padres e hijos		X		Sartén, recipientes de plástico	Guisado
Puro de la caña de azúcar	Nacional	Padres e hijos		X		Ollas, trapiche, barril	Trapiche, barril
Panela	Regional	Padres e hijos		X		Trapiche, cocina de leña, ollas	Trapiche
Miel de caña de azúcar	Nacional	Padres e hijos		X		Trapiche, badea, cocina de leña	Trapiche, badea
Alfeñique	Regional	Padres e hijos		X		Trapiche, gancho	Trapiche, gancho
Turrón de miel	Regional	Padres e hijos		X		Bolillos, ollas, recipientes, cucharón, bandejas	Bolillos

**Elaborado por:** Israel Plaza

**Fuente:** Parroquia El Corazón

Se ha realizado el inventario con la finalidad de registrar los platos típicos de la parroquia, se verificó que la procedencia de cada uno de estos se ha ido transmitiendo de padres a hijos, los cuales han enseñado la tradición de la preparación de su comida a cada una de las generaciones que van pasando para evitar que esta llegue a perderse.

De acuerdo con la información proporcionada se verificó que seis platos poseen un alcance nacional es decir que son conocidas por todo el país, cuatro platos tienen un alcance en toda la región y un plato tiene un alcance a nivel de la provincia de Cotopaxi.

Dentro del análisis de resultados se detallan el número de platos que se lograron obtener con el proceso metodológico, mediante las entrevistas, visitas in situ y salidas de campo, para obtener la información las personas comentaron sobre la historia de cada uno de los platos típicos que posee la parroquia, dando como resultado final el registro de 10 platos, los cuales son denominados como cotidianos.

De acuerdo a la investigación se logró conocer que el 82% que representa a nueve platos investigados tienen una sensibilidad media ya que hoy en día la preparación de estos ha variado, pues las personas agregan ingredientes adicionales que anteriormente no se utilizaban, alternado así su preparación tradicional, mientras que el 18% de representa a dos platos tienen sensibilidad de cambio baja pues las personas siguen manteniendo su preparación.

Según el análisis de las fichas del INPC donde se recolecto la información de los ingredientes y los procesos de elaboración, se verificó que la gran mayoría de la gastronomía de Pangua es una gastronomía influenciada por la cultura mestiza porque para la preparación de los platos se utilizan en su gran mayoría ingredientes y productos introducidos como la carne de res, gallina entre otros animales y la caña de azúcar, al contrario de lo que notamos en el diagnóstico.

La gran mayoría de los platos se elaboran con técnicas artesanales, el caso más interesante del análisis es el trapiche: primero realizan el apronte (recolección de la caña de azúcar) la cual es transportada a lomo de mula hasta el trapiche para la extracción de los jugos, esto se realiza en un trapiche que extrae el jugo y va separando el jugo y el bagazo. Para el proceso de cocción del dulce existen tres etapas donde se encuentran tres pailas y cada una arroja de 45 a 70 panelas dependiendo de la calidad de la caña y el tamaño de estas, el proceso de cocción tiene una duración de 4 horas alrededor. La mezcla es casi fría, se vierte sobre moldes de madera colocados sobre una superficie plana llamada parrillera, la cual se deja enfriar en los moldes hasta que se endurecen y después las panelas son almacenadas en un lugar libre de humedad para evitar la proliferación de bacterias.

Por ello la implementación de una guía gastronómica con platos típicos de la parroquia beneficiara a todas las personas que se dedican al expendio de la misma, ya que dentro de la guía contendrá información sobresaliente de cada uno de los platos que se registraron en la parroquia, con la finalidad de tener un medio de difusión informativo y de esta manera incentivar a que futuras generaciones continúen realizando estudios que ayuden al desarrollo económico, cultural y social.

### 10.3. Diseño de la Guía Gastronómica

Después de haber establecido los platos típicos de la parroquia El Corazón, mediante la aplicación de las fichas de INPC (Instructivo Nacional del Patrimonio Cultural), lo primero que se realizó fue la sistematización de la información, luego una breve revisión y selección de las fotos con la finalidad de que las personas puedan interpretar y acoger el mensaje que se desea plasmar. Para el diseño de la guía se utilizó los siguientes programas:

Adobe Indesign. - Sirve para la maquetación de guía turística

Lightroom y Photoshop. - Edición y presentación de las fotos

Diseño y vectores. - Ilustrador

#### Estructura de la Guía:

Se determinó las siguientes características físicas:

- Papel Brilloso Fotográfico de 150gr Formato A5 alto: 10.5cm Ancho: 14.85cm (portada y contraportada)
- Papel Brilloso Fotográfico de 150gr Formato A5 alto: 10.5cm Ancho: 14.85cm (hojas de contenido)
- Hojas Anilladas

#### Índice

Se establece los platos que se encontró en la parroquia ordenado por el nombre y también la fundamentación teórica que se encuentra en la guía.

### PATRIMONIO CULTURAL

Patrimonio es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales.



El patrimonio cultural, tangible e intangible, es el testimonio de la creatividad humana y el substrato de la identidad de los pueblos. La vida cultural contiene simultáneamente la riqueza de poder apreciar y atesorar tradiciones de los pueblos, con la oportunidad de permitir la creación y la innovación de sus propias formas. Esta característica rechaza cualquier modalidad de imposición de patrones culturales rígidos

El conocimiento de los pueblos comprende la riqueza de los mismo por esta razón la gastronomía que cada pueblo es diferente y muchas veces comprenden tradiciones para realizarlos, así la elaboración de los alimentos forma parte de las tradiciones de muchos pueblos, como con el tiempo se han ido modificando es el principal problema y muchas veces como ha ido desapareciendo por la falta de difusión y conocimiento de los mismos

### **Patrimonio Inmaterial**

El Patrimonio Cultural Inmaterial esté ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos de identidad y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el PCI está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en proceso vivo y dinámico que legitima la resignación de los sentidos.

### **Gastronomía**

Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan cocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentra:

Gastronomía cotidiana;

Gastronomía festiva o ritual

### **Introducción:**

Pangua conocida como el "Paraíso Escondido de Cotopaxi". Se encuentra ubicada al Sur Occidente de la provincia de Cotopaxi, en las estribaciones Occidentales de la Cordillera

Andina, a una altitud que va desde los 100 a 3.600 m.s.n.m por sus 8 pisos altitudinales, con una temperatura que va desde los 10°C en su zona alta y de 20 a 25° C en su zona baja.

Su nombre viene de la cultura Cayapa es por eso Pangua=Panguapi que significa "AGUA NUEVA", los panguenses han construido su identidad y reconocimiento de ser un pueblo noble y valiente, hospitalario y trabajador, creando lazos de hermandad entre los demás cantones de la Provincia. La mayoría de las parroquias de este cantón tienen gran producción de productos tanto de la sierra como de la costa, allí se da la afamada panela, donde existen numerosos alambiques (trapiches) con gran producción de aguardiente (la sabrosa "bananita"), madera, frutas y demás.

El cantón ha progresado enormemente en los últimos años, es por ello que la Municipalidad pone en conocimiento su desarrollo en las diferentes áreas unas de ellas el turismo que es fundamental para la economía del cantón por lo que invitan a conocer de este maravilloso paraje natural y cultural.

### **Reseña Histórica**

El Corazón", fundada como "El Corazón de Jesús" hacia 1890, gracias al impulso del cura pillareño Ramón Campaña, nacido en 1832, ordenado sacerdote en 1858 y que desde 1881 hasta 1904 estaba de párroco en Angamarca y Pangua. El religioso nombrado, luego de edificar la nueva iglesia y casa parroquiales en Angamarca y viendo cómo iba a desaparecer la antiquísima parroquia de Pangua (que pertenecía a Pujilí), concibió el proyecto de fundar otra población en vez de la moribunda de Pangua. Entonces compró el fundo llamado "Zurutambo" situado como a dos leguas dentro de Pangua, de mejor posición topográfica y con excelente clima. Esto conllevó problemas iniciales con sus enemigos gratuitos, quienes quisieron envenenarlo con la leche llamada "mama Andrea", sin conseguirlo; lo cierto es que con ayuda de José Checa y otros más se trazaron los sitios para plaza, casa parroquial, cementerio, plaza y calles, se notario todos los actos y nació la parroquia, gracias a este cura que falleció en Guaytacama y que gracias al Concejo Cantonal de los años 1944-45 sus restos reposan en la Iglesia Matriz del pueblo por él fundado años atrás. La primera sesión del cabildo se realizó el 7 de julio de 1938.

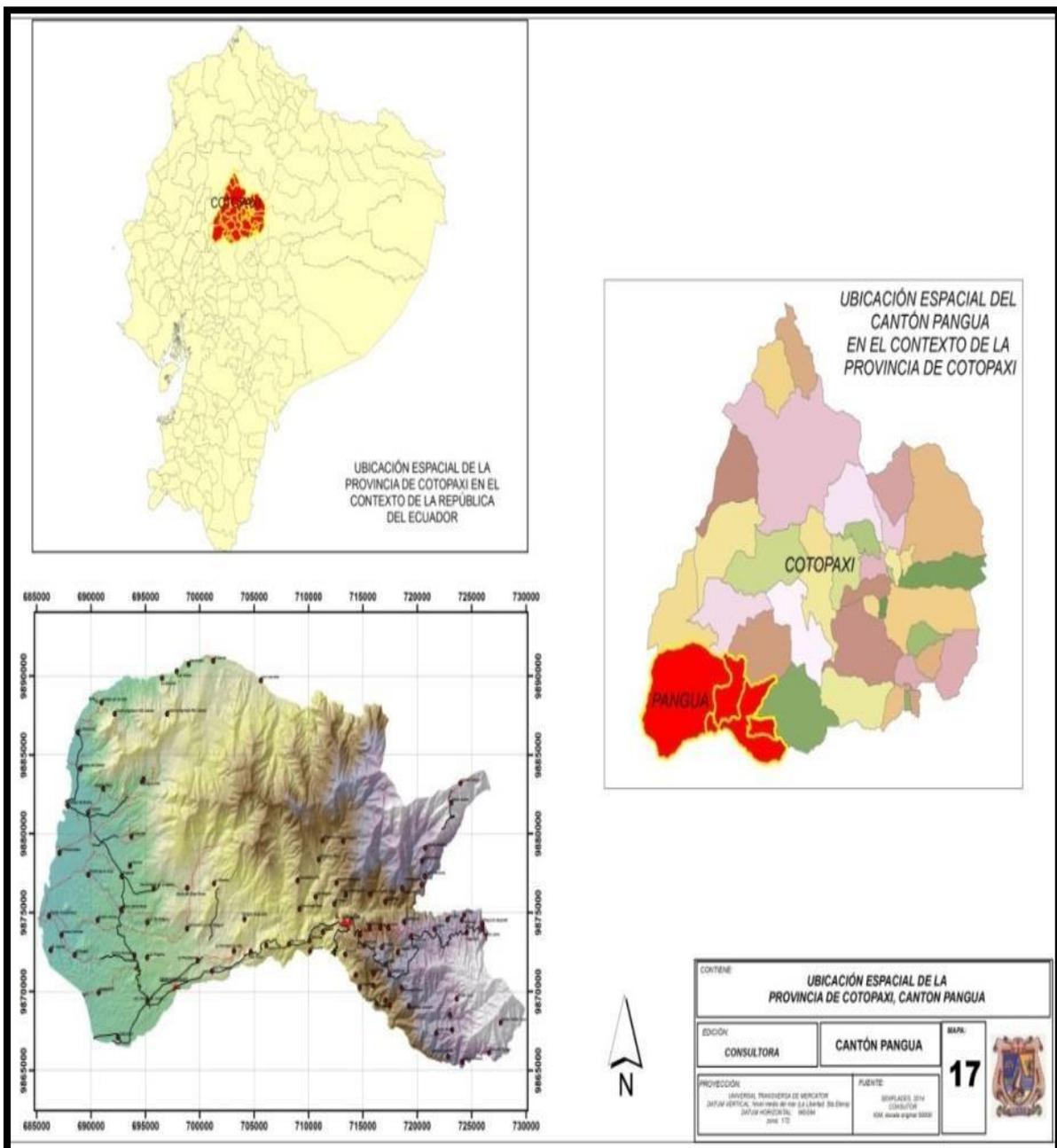
### **Fotografía del plato**

Se selecciona las fotografías de la comida adjuntado su historia, sus ingredientes, y la preparación.

## Diseño de la Guía

Se detalla la información de cada uno de los platos que se obtuvo durante la investigación mediante las fichas del INPC, dentro del diseño lo primero que se establece es la portada, a la misma que se le estableció un nombre acorde al proyecto acompañado de una foto de la Parroquia con su hermoso escenario paisajístico, con el sello de la carrera y de la universidad, y finalmente el nombre del autor de la guía.

## Mapa



## Glosario

**Patrimonio Intangible:** El Patrimonio Cultural Intangible es una serie de productos tradicionales tales como el teatro, la música, la danza, los juegos y ritos folclóricos, las artes marciales, las artesanías y la cocina.

**Gastronomía cotidiana:** Se lo prepara en varias ocasiones ya que es una comida muy común o en constante preparación.

**Gastronomía festiva o ritual:** Son los platillos más representativos de un pueblo o parroquia en sus festividades.

**Técnicas de cocción:** Es una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo.

**Fritura en Sartén:** La fritura en sartén utiliza más aceite que el salteado. Requiere suficiente aceite para llegar a la mitad de la altura del alimento cocinado.

**Sopas Claras:** Están basadas en fondos o caldos claros. Sin necesidad de algún agente espesante, se las puede servir solas o con carnes y vegetales.

**Sopas espesas:** A diferencia de las sopas claras las sopas espesas no son transparentes, más bien son opacas y su textura es espesa debido a que se agrega algún agente espesante de algún almidón o purés de vegetales.

**Guisado:** El guisado se puede considerar un braseado o un hervor lento en el que los ingredientes están cortados en trozos más pequeños, que flotan libremente en el líquido de cocción.

**Trapiche:** Molino para extraer el jugo de algunos productos agrícolas como la aceituna o la caña de azúcar.

**Aguardiente:** Bebida alcohólica de alta graduación que se obtiene por destilación de sustancias que fermentan, como algunos frutos, cereales, caña de azúcar.

**Bocachico:** El bocachico es un pez migratorio de agua dulce, su tamaño es mediano, los ejemplares más grandes pueden alcanzar los 60 cms de longitud, su boca es pequeña y carnosa y prominente lo cual da origen a su nombre común.

**Cacerola:** Utensilio para cocinar, usado especialmente para hervir o guisar alimentos, que consiste en un recipiente metálico, de base circular y más ancho que hondo, con dos asas o con mango, y generalmente con tapa.

**Triturar:** Desmenuzar o moler una materia sólida en trozos pequeños sin llegar a convertirla en polvo

**Refrito:** Se recalienta en una sartén añadiéndole ajos y perejil picado, piñones, jamón, tocino o algún otro ingrediente.

## **11. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES, ECONÓMICOS)**

### **Impacto Sociales**

Durante el proceso del desarrollo de la investigación del proyecto se tuvo como resultado que las personas de la parroquia El Corazón, han sido víctimas de la aculturación, es decir, acogiendo nuevas tendencias implementadas hoy en día por la tecnología y la moda, siendo esto un factor negativo dentro de la misma ya que con el pasar del tiempo puede perder por completo sus orígenes.

Dentro de la gastronomía uno de los impactos negativos que tiene la parroquia es que las personas están perdiendo las técnicas de preparación de la comida típica y actualmente la mayoría de personas están implementando nuevas tendencias que hoy en día se utilizan por facilidad de uso.

### **Impacto Ambiental**

La parroquia El Corazón por su ubicación posee una gran biodiversidad y actualmente las personas se han ido dedicando a la agricultura y ganadería

### **Impacto Económico**

Al realizar este proyecto, ayudara de forma positiva a las personas en el desarrollo económico ya que con el diseño de la guía las personas tendrán un apoyo, donde podrán dar a conocer a los turistas la comida típica de su sector en la cual podrán conocer la variedad de platos con las que cuentan y destacando de esta manera la tradición y conocimientos de los moradores para con el paso del tiempo se desarrolle un turismo sustentable.

## 12. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 12. Presupuesto para la elaboración del proyecto de una Guía Gastronómica de la parroquia Sangrado Corazón de Jesús

ACTIVIDADES	ÍTEMS	DETALLE	VALOR	PLAZO DE INVERSIÓN						TOTAL, INVERSIÓN
				FEBRE RO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOS TO	
<b>FORMULACIÓN DEL PROYECTO</b>	Recursos y Materiales	Textos	20.00	X						20.00
		Internet	5.00	X	X	X	X	X	X	60.00
		Fotocopias	7.00	X					X	14.00
		Anillados	2.10	X			X		X	6.30
<b>SALIDAS DE CAMPO</b>	Viáticos	Transporte	20.00		X	X	X	X		80.00
		Alimentación	30.00		X	X	X	X		120.00
	Recursos y Materiales	Esferos - Lápices	1.00	X	X	X	X	X	X	6.00
		Cuaderno de campo	1.35		X					1.35
		Fichas INPC	1,00		X	X				2.00
		Cuestionarios	3.50		X					3.50
		Borrador	0.50		X		X		X	1.50
<b>DISEÑO DE LA GUÍA</b>	Talento Humano	Diseñador Gráfico	75.00					X		75.00
	Recursos y Materiales	Papel Couche	9.00					X		9.00
		Impresiones full color	12.00					X		12.00

		Impresión pasta de la guía	8.00		X		8.00
		Encuadernado	3.00		X		3.00
		Varios	20.00		X	X	20.00
<b>DOCUMENTACIÓN FINAL</b>	Recursos y Materiales	Digitación	3.00		X	X	6.00
		Impresión	5.00			X	5.00
		Empastes	10.00			X	10.00
<b>OTROS</b>	Imprevistos	10%	236.45	<b>TOTAL DEL PROYECTO</b>			<b>462.65</b>

Elaborado por: Israel Plaza

### 13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### CONCLUSIONES

- Mediante el diagnóstico situacional basado en el Plan de Ordenamiento Territorial del cantón Pangua y la aplicación de una entrevista a actores claves se pudo verificar la situación actual del área de estudio recolectando información para identificar el problema que se está efectuando dentro del lugar, pues las personas del sector y los dueños de los restaurantes con el pasar del tiempo han ido adquiriendo nuevas costumbres en las técnicas y el proceso de la elaboración de cada uno de los platos, dejando de lado las tradiciones ancestrales para la preparación de estos.
- Las técnicas de la Revisión bibliográfica y el Registro de datos son métodos eficaces que permiten obtener información de los platos típicos para su registro, mediante la aplicación de las fichas del INPC ya que nos permiten recolectar información sobre los conocimientos, técnicas y prácticas que se desarrollan dentro de la parroquia y la interacción que se mantiene con el entorno natural en el que habitan, conocer el ámbito, sub ámbito, denominación, procedencia del saber, sensibilidad al cambio y las herramientas que se usan para la preparación.
- Las guías gastronómicas son herramientas eficaces que permite conocer de manera más detallada la preparación de los platos típicos existentes en la parroquia mediante la recopilación de información obtenida de fuentes primarias y secundarias para la adecuada descripción de las estos dentro de la guía fotográfica y así conocer la diversidad gastronómica que posee el lugar y de esta manera implementar una red de investigación permanente sobre las tradiciones y costumbres de la gastronomía ancestral para implementar estrategias y favorecer al desarrollo turístico sostenible del cantón Pangua.

## RECOMENDACIONES

- Es importante trabajar con las personas del sector donde se llevará a cabo la investigación ya que son ellos quienes conocen detalladamente la preparación y elaboración de cada uno de los platos típicos que existen el lugar, dictando capacitaciones permanentes con la ayuda de las personas mayores sobre la preparación gastronómica y generar conciencia sobre la importancia de mantener las técnicas ancestrales de la preparación de la comida.
- Se debe dar seguimiento a los lugares donde se determinó el inventario y así lograr verificar la procedencia de cada uno de los platos, la preparación que se ha ido transmitiendo de padres a hijos para evitar que esta llegue a perderse, mediante instrumentos eficaces, para facilitar la organización y el desarrollo de las salidas de campo, aplicando un cronograma que permita la distribución de los días de visita en los distintos sitios que se hayan planteado.
- Es de vital importancia diseñar guías fotográficas descriptivas ya que estas brindan información a las personas que deseen conocer los diferentes platos típicos existentes en el lugar de estudio y de esta manera promocionar la parroquia como un destino gastronómico de visita para el deleite de los platos típicos del sector, brindando información útil para los turistas, con la finalidad de que cada persona que visite el lugar conozca la gastronomía del sector.

#### 14. REFERENCIAS

365EMFOQUES. (10 de Enero de 2018). *365EMFOQUES*. Recuperado el 15 de Febrero de 2018, de <https://365enfoques.com/mejorar-fotos/fotografia-gastronomica/>

AGENDA 21. (8 de Mayo de 2004). *www.mincultura.gov.co*. Obtenido de [www.mincultura.gov.co](http://www.mincultura.gov.co): <http://www.mincultura.gov.co/areas/fomento-regional/Documents/TextoMarcoAgenda21Cultura.pdf>

Andrade, C., Cañar, A., Toranzos, A., & Carvache, W. (2015). *www.dspace.espol.edu.ec*. Obtenido de [www.dspace.espol.edu.ec](http://www.dspace.espol.edu.ec): <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/1/3202.pdf>

Antonio Montecinos. (21 de Noviembre de 2016). *cegaho.wordpress.com*. Obtenido de [cegaho.wordpress.com](https://cegaho.wordpress.com): <https://cegaho.wordpress.com/2016/11/21/inventario-gastronomico-productos-y-destinos-gastronomicos-parte-2/>

Arevalo, J. M. (2013). *La Tradición, el Patrimonio y la Identidad*. Madrid: CSIC. Obtenido de [http://www.dip-badajoz.es/cultura/ceex/reex\\_digital/reex\\_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf](http://www.dip-badajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf)

Campos, R. (2005).

Carrillo, E. G. (2017). *Patrimonio Cultural y Turismo: una visión iberoamericana. Catálogo de Publicaciones de Cultura OEI*.

CEGADCOT. (12 de Mayo de 2016). *www.habitatyvivienda.gob.ec*. Obtenido de [www.habitatyvivienda.gob.ec](http://www.habitatyvivienda.gob.ec): <http://www.habitatyvivienda.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/09/Proyecto-de-ley-Ordenamiento-territorial-y-uso-gestion-del-suelo.pdf>

Constitucion del Ecuador, 2. (24 de julio de 2008). *Asamblea Nacional*. Obtenido de Asamblea Nacional:  
[http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion\\_de\\_bolsillo.pdf](http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf)

Cortada, D. M. (2006). TURISMO , CULTURA Y DESARROLLO. *Revista Pensar Iberoamerica*.

Filosofía y Ciencia, 2. (8 de Mayo de 2012). *Filocien*. Obtenido de filocien:  
<http://filocien.blogspot.com/2012/05/que-es-la-revision-bibliografica.html>

INEC. (25 de Noviembre de 2001). <http://www.ecuadorencifras.gob.ec>. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec>:  
[http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos\\_Censales/Fasc\\_Cantonales/Cotopaxi/Fasciculo\\_Pangua.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Cotopaxi/Fasciculo_Pangua.pdf)

INPC. (2011). INSTRUCTIVO PARA FICHAS DE REGISTRO E INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. En INPC, *Patrimonio Inmaterial* (pág. 22). Quito: Ediecuatorial.

INPC. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: SOBOCGRAFIC.

Ley de Patrimonio Cultural. (2 de Julio de 1979). [www.unesco.org](http://www.unesco.org). Obtenido de [www.unesco.org](http://www.unesco.org):  
[http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/ecuador/ec\\_leypatrcult1979\\_spaorof.pdf](http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/ecuador/ec_leypatrcult1979_spaorof.pdf)

Ley Nacional de Cultura. (8 de Agosto de 1984). [www.unesco.org](http://www.unesco.org). Obtenido de [www.unesco.org](http://www.unesco.org):

[http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/ecuador/ecuador\\_ley\\_181\\_08\\_08\\_1984\\_spa\\_orof.pdf](http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/ecuador/ecuador_ley_181_08_08_1984_spa_orof.pdf)

López, R. G. (24 de Agosto de 2015). *www.aprendedeturismo.org*. Obtenido de *www.aprendedeturismo.org*: <https://www.aprendedeturismo.org/turismo-gastronomico/>

Metodo de Investigación Cualitativa, 2. (08 de Agosto de 2007). *Sinnaps*. Obtenido de *Sinnaps*: <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodologia-cualitativa>

MINTUR. (2017). *www.turismo.gob.ec*. Obtenido de *www.turismo.gob.ec*: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Montecinos, A. (2016). *peregrinogastrosofo.wordpress.com*. Obtenido de *peregrinogastrosofo.wordpress.com*: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>

OEI. (2006). LA CULTURA Y EL TURISMO COMO MEDIOS DE DESARROLLO SOCIOECONÓMICO. *Ponencia presentada en el Seminario Iberoamericano de Cultura, Turismo y Desarrollo (AECI-acerca/OEI)*.

OEI. (Agosto de 2015). *www.oei.es*. Obtenido de *www.oei.es*: [http://www.oei.es/historico/cultura/legislacion\\_cultural.htm](http://www.oei.es/historico/cultura/legislacion_cultural.htm)

Querol, M. À. (2010). Manual de Gestion del Patrimonio Cultural. En M. À. Querol, *Manual de Gestion del Patrimonio Cultural* (pág. 24). Madrid - España: Ediciones Akal,S.A.,2010.

SENPLADES. (17 de Febrero de 2013). *www.unicef.org*. Obtenido de *www.unicef.org*:  
[https://www.unicef.org/ecuador/Plan\\_Nacional\\_Buen\\_Vivir\\_2013-2017.pdf](https://www.unicef.org/ecuador/Plan_Nacional_Buen_Vivir_2013-2017.pdf)

SENPLADES. (22 de Septiembre de 2017). EJE 1: Derechos para todos durante toda la vida. En SENPLADES, *TODA UNA VIDA PLA NACIONAL DE DESARROLLO 2017-2021* (págs. 60-64). Quito: Consejo Nacional de Planificación. Obtenido de *www.planificacion.gob.ec*:  
[http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL\\_0K.compressed1.pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf)

TURISMO, M. D. (2015). *Proyecto Ecuador Potencia Turistica*. Ecuador: MINTUR.

UNESCO. (2 de Noviembre de 2001). <http://www.ohchr.org>. Obtenido de <http://www.ohchr.org>:  
<http://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CulturalDiversity.aspx>

UNESCOCAT. (2014). *METODOLOGÍA PARA EL INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN LAS RESERVAS DE LA BISOFERA*. Catalunia: Centro de Promocion de la Cultura Popular y Tradicional Catalana.

## **15. APÉNDICES**

### **Apéndice A. Aval del resumen del proyecto**

## Apéndice B. Hojas de vida del equipo de trabajo

### DATOS PERSONALES:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS

### INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



**APELLIDOS:** Guevara Aguay

**NOMBRES:** Amparo Elizabeth

**ESTADO CIVIL:** Soltera

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1714730114

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Quito, 28 de Agosto de 1983.

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. 6 de Diciembre 7378 y el Inca.

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 2430607

**TELÉFONO CELULAR:** 0984854200

**EMAIL INSTITUCIONAL:** [amparo.guevara@utc.edu.ec](mailto:amparo.guevara@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. Universidad Central del Ecuador.	2007-09-21	1005-07-785286
CUARTO	Máster en Gestión del Patrimonio Cultural. Universidad de Barcelona.	2014-10-06	7246R-14-17943
CUARTO	Máster en Gestión Cultural. Universidad Carlos III de Madrid. España.	2012-06-21	7702R-12-4035

### PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Guevara, Elizabeth. Compilador(a): Cabrero Ferran	Análisis de la Acción Cultural en el Exterior.	Hacia un diálogo de saberes para el buen vivir y el ejercicio de los derechos culturales (ISBN9789978673812)	Ecuador-Quito	2013-03-29

### HISTORIAL PROFESIONAL

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

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

**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Octubre 2016.

\_\_\_\_\_  
FIRMA

**HOJA DE VIDA****DATOS PERSONALES**

<b>NOMBRE:</b>	Fernando Israel Plaza Carrillo
<b>DOCUMENTO DE IDENTIDAD:</b>	0503444911
<b>FECHA DE NACIMIENTO:</b>	03 de enero de 1993
<b>LUGAR DE NACIMIENTO:</b>	Latacunga
<b>ESTADO CIVIL:</b>	Soltero
<b>DIRECCIÓN :</b>	Latacunga, Cdla. Rumipamba
<b>TELÉFONO :</b>	0987927690
<b>E-MAIL:</b>	pcfernandoisrael@gmail.com

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Estudios Primarios:** Institucion educativa: escuela "Club Rotario"

**Estudios Secundarios:** Institucion educativa: Instituto Tecnologico  
"Vicente Leon"

**Estudios Superiores:** Universidad Técnica De Cotopaxi  
Decimo Semestre en "Ingenieria  
en Ecoturismo"(cursando)



Lector 1.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE**DATOS PERSONALES**APELLIDOS:** Vinueza Morales**NOMBRES:** Diana Karina**ESTADO CIVIL:** Soltera**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1716060148**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 2**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 05/11/1984**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. Simón Bolívar y Av. Gral. Rumiñahui, Quito.**TELÉFONO CELULAR:** 0994240704**EMAIL INSTITUCIONAL:** diana.vinueza@utc.edu.ec**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A**# DE CARNET CONADIS:** N/A**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

**PUBLICACIONES RECIENTES**

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación digital)
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonana, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador - Latacunga	(Aprobado para publicación, volumen 4)

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Servicios: 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente-----  
FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS

**INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE**



**DATOS PERSONALES**

**APELLIDOS:**

Vizcaíno Cárdenas

**NOMBRES:** Tania

Libertad **ESTADO**

**CIVIL:** Casada

**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 0501876668

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Latacunga, 18 de febrero de

1973 **DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Sector Locoá – La Hacienda

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032292742

**TELÉFONO CELULAR:** 0996320379

**EMAIL INSTITUCIONAL:** [tania.vizcaíno@utc.edu.ec](mailto:tania.vizcaíno@utc.edu.ec)

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS:

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
<b>TERCER</b>	Licenciada en Ciencias de la Educación, especialidad Biología y Química	18-05-2004	1010-04-503917
<b>CUARTO</b>	Master en Ciencias de la Educación, mención: Planeamiento de Instituciones de Educación Superior.	10-09-2002	1020-02-188354
<b>CUARTO</b>	Master en Gestión de la Producción	01-10-2007	1020-07-667218
<b>CUARTO</b>	PhD en Ciencias Pedagógicas	2016-04-06	192177216

**PUBLICACIONES RECIENTES:**

OBRAS DE RELEVANCIA	ISBN	AUTOR	BASE DE DATOS	URL
Epistemología de la formación humanista universitaria ecuatoriana con enfoque de género.	ISSN 2224-2643	Tania Libertad Vizcaíno Cárdenas	Latindex	<a href="http://runachayecuador.com/refcale/index.php/didas-calita/article/view/1084">http://runachayecuador.com/refcale/index.php/didas-calita/article/view/1084</a>
Consideraciones generales acerca de la formación humanista en las ciencias de la salud: un planteamiento teórico.	ISSN 1029-3019	Tania Libertad Vizcaíno Cárdenas	SciELO	<a href="http://www.medislan.sld.cu/index.php/san/article/view/742">http://www.medislan.sld.cu/index.php/san/article/view/742</a>
La formación docente en las IES: fundamentación epistemológica y praxiológica contextual del proceso de formación profesional universitaria y su gestión	ISSN: 2477-8818	Tania Libertad Vizcaíno Cárdenas	Latindex	<a href="https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/608">https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/608</a>

**HISTORIAL PROFESIONAL**

UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales - Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Educación

**FECHA DE INGRESO A LA UTC:** Febrero 1997

-----  
FIRMA



## UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

### DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



#### DATOS PERSONALES

**APELLIDOS:** MUÑOZ SOLIS

**NOMBRES:** KLEVER MUÑOZ

**ESTADO CIVIL:** CASADO

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0501397814

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 3

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 25/07/1964

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** PARROQUIA MULALILLO

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 227- 6232

**TELÉFONO CELULAR:** 0998393510

**EMAIL INSTITUCIONAL:**  
klever.munoz@utc.edu.ec TIPO DE

**DISCAPACIDAD:** N/A

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

#### ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

#### PUBLICACIONES RECIENTES

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	INGENIERO EN ECOTURISMO	2016-08-04	1045-2016-1719164
CUARTO	MAGISTER EN GESTION DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS	2016-08-04	1045-2016-1719164

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
AUTOR	LA REACTIVACIÓN DEL VOLCAN COTOPAXI. RIESGOS DE LOS ATRACTIVOS NATURALES DE LA PROVINCIA		LATACUNGA	DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE 2017

#### HISTORIAL PROFESIONAL

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

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

Servicios personales

**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** OCTUBRE 2009 – MARZO 2010

\_\_\_\_\_  
FIRMA

## Apéndice C. Diagnóstico ambiental, social y cultural del Cantón Pangua.

Tabla C1

*Descripción de la Información Climática.*

Variable	Descripción
Precipitación	Van desde los 1000 mm hasta los 3500 mm anuales
Temperatura	Oscilan entre 15 a 20 °C
Pisos Climáticos	Ecuador Mesotérmico Semi Húmedo, Ecuatorial de Alta Montaña, Tropical Mega térmico Húmedo y Tropical Mega térmico Semi Húmedo

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C2

*Tipos de Pisos Climáticos.*

Piso	Precipitación Media Anual	Sectores
1	0 - 200	Se encuentra en la parte oeste del Cantón, en la parroquia Moraspungo, desde el límite con la provincia de Los Ríos a lo largo del río Calope, de norte a sur.
2	200 - 500	Desde la escuela “3 de noviembre”, siguiendo el cauce del río Calope, hasta la escuela Neris Muñoz con un ancho promedio de 2 Km hasta el CEM Guapara, desde donde aumenta su anchura a 6 Km.
3	500 - 800	Se inicia a 4 Km. del límite occidental, en forma horizontal desde el este, hasta 1,5 Km. antes de la escuela “Ciudad de Caracas” de la población Palo Blanco, con un ancho promedio de 3,5 Km.
4	800 – 1500	Se extiende de norte a sur en forma sinuosa, con un ancho inicial de 1,5 Km; En esta zona se originan los ríos Jalligua, Guapara, Chuquiraguas, y algunos afluentes del río Angamarca y del Jilimbí.
5	2000 – 2500	Se encuentra en dos partes, la una en las parroquias Ramón Campaña y El Corazón y, la otra en Pinllopata y la parte sureste del Corazón.
6	2500 - 3000	Se encuentra una parte en las parroquias Ramón Campaña y El Corazón y, la otra en Pinllopata y la parte sureste de El Corazón.
7	3000 - 3600	Comprende los extremos noreste y este-sureste de la parroquia El Corazón

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C3

*Población total del Cantón Pangua*

SEXO	POBLACIÓN TOTAL	%	POBLACIÓN URBANA	POBLACIÓN RURAL
Hombre	11.340	52%	788	10.552
Mujer	10.625	48%	861	9.746
<b>Total</b>	<b>21.965,00</b>	<b>100%</b>	<b>1.649,0</b>	<b>20.316,0</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C4

*Población de las parroquias del Cantón*

PARROQUIA	POBLACION	PORCENTAJE
EL CORAZÓN	6.565	30%
MORASPUNGO	12.376	56%
PINLLOPATA	1.030	5%
RAMÓN CAMPAÑA	1.994	9%
<b>TOTAL</b>	<b>21.965</b>	<b>100%</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C5

*Cobertura de educación Parroquia El Corazón*

Plantel	Nivel de Educación	Oferta Educativa Según Años	Total Hombre	Total Mujeres	Total Estudiante
<b>AB. JAIME ROLDÓS AGUILERA</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	1° A 8° AEB	61	62	<b>123</b>
<b>EL CÓNDOR</b>	INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	INICIAL A 7° EGB	22	19	<b>41</b>
<b>BATALLA DE TAPI</b>	INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	INICIAL A 7° EGB	18	12	<b>30</b>
<b>JULIO FLORES BENÍTEZ</b>	INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	INICIAL A 7° EGB	52	50	<b>102</b>
<b>ANTONIO DE ALCEDO</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	1° A 9° EGB	46	41	<b>87</b>
<b>UNIÓN Y PROGRESO</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	20	7	<b>27</b>
<b>ALEJANDRO HUMBOLTH</b>	INICIAL, EDUCACIÓN BÁSICA Y BACHILLERATO	INICIAL A 10° EGB	69	71	<b>140</b>
<b>26 DE OCTUBRE</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	12	11	<b>23</b>
<b>AYACUCHO</b>	INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	INICIAL A 7° EGB	35	13	<b>48</b>

<b>HUAYNA CÁPAC</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	8	6	<b>14</b>
<b>5 DE JUNIO</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	7	3	<b>10</b>
<b>ERNESTO CORDOVÉZ DÁVALOS</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	9	5	<b>14</b>
<b>LA INMACULAD A</b>	INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	INICIAL A 9° EGB	182	232	<b>414</b>
<b>RAMÓN CAMPAÑA</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	1° A 7° EGB	9	11	<b>20</b>
<b>DOCE DE OCTUBRE</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	19	20	<b>39</b>
<b>NORTE AMÉRICA</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	17	10	<b>27</b>
<b>JULIO SEMANATE</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	3	4	<b>7</b>
<b>COLEGIO DE BACHILLER ATO PANGUA</b>	BASICA SUPERIOR Y BACHILLE RATO	8° A 3° DE BACHILLER ATO	274	235	<b>509</b>
<b>PEDRO FERMÍN CEVALLOS</b>	INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	INICIAL A 10° EGB	161	137	<b>298</b>
<b>COTOPAXI</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	8	10	<b>18</b>
<b>ELVIRA CAMPI DE YODER</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	7	3	<b>10</b>
<b>ADOLFO PLAZA JÁCOME</b>	EDUCACIÓN BÁSICA	2° A 7° EGB	22	12	<b>34</b>
<b>MONSEÑ OR LEONID AS PROAÑO EXTENSI ÓN EL CORAZÓ N</b>	EDUCACION BASICA Y BACHILLERA TO	8° A 3°	138	115	<b>253</b>
<b>TOTAL</b>			<b>1.199, 00</b>	<b>1.089, 00</b>	<b>2.288, 00</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C6

*Cobertura Del Ministerio De Salud Publica*

PARROQUIA	TIPO	NUMERO MEDICOS	DE	CAMASHOSPITALARIAS
<b>EL CORAZÓN</b>	Hospital Básico	6 consulta externa 4 hospitalización		<b>15</b>
<b>MORASPUNGO</b>	Centro de salud	5 Consulta externa		<b>0</b>
<b>PIEDADCITA</b>	Subcentro de salud	3 Consulta Externa		<b>0</b>
<b>ISABEL MARIA</b>	Subcentro de salud	2 Consulta Externa		<b>0</b>
<b>PINLLOPATA</b>	Subcentro de salud	1 Consulta Externa		<b>0</b>
<b>RAMON CAMPAÑA</b>	Subcentro de salud	2 Consulta Externa		<b>0</b>
<b>LA PLANCHA</b>	Puesto de salud	Atención Martes		<b>0</b>
<b>SAN FRANCISCO</b>	<b>Puesto de salud</b>	<b>Atención los Jueves</b>		<b>0</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C7

*Cobertura IESS (Seguro Social Campesino)*

PARROQUIA	TIPO	NUMERO MEDICOS	DE	CAMASHOSPITALARIAS
<b>SANTA ROSA</b>	Subcentro de salud	1 Consulta Externa		<b>0</b>
<b>RAMON CAMPAÑA</b>	Subcentro de salud	1 Consulta Externa		<b>0</b>
<b>PINLLOPATA</b>	<b>Subcentro de salud</b>	<b>1 Consulta Externa</b>		<b>0</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C8

*PEA por rama de actividad*

ACTIVIDAD-PRIMER NIVEL	CASOS	PORCENTAJE
agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	6,835	<b>74,25%</b>
explotación de minas y canteras	2	<b>0,02%</b>
industrias manufactureras	298	<b>3,24%</b>
suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	14	<b>0,15%</b>
distribución de agua, alcantarillado y gestión de deshechos	1	<b>0,01%</b>
Construcción	106	<b>1,15%</b>
comercio al por mayor y menor	342	<b>3,72%</b>
transporte y almacenamiento	123	<b>3,72%</b>
actividades de alojamiento y servicio de comidas	99	<b>1,08%</b>
información y comunicación	20	<b>0,22%</b>
actividades financieras y de seguros	23	<b>0,25%</b>
actividades inmobiliarias	0	<b>0,00%</b>
actividades profesionales, científicas y técnicas	19	<b>0,21%</b>
actividades de servicios administrativos y de apoyo	24	<b>0,26%</b>
administración pública y defensa	162	<b>1,76%</b>

Enseñanza	253	2,75%
actividades de la atención de la salud humana	100	1,09
artes, entretenimiento y recreación	5	0,05%
otras actividades de servicios	65	0,71%
actividades de los hogares como empleadores	80	0,87%
actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	0	0,00%
no declarado	546	5,93%
trabajador nuevo	88	0,96%
<b>Total</b>	<b>9.205</b>	<b>100,00%</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C9

*Categoría de ocupación.*

CATEGORÍA DE OCUPACIÓN	CASOS	PORCENTAJE
empleado/a u obrero/a del estado, municipio, consejo provincial, juntas parroquiales	518	5,68
empleado/a u obrero/a privado	414	4,54
jornalero/a o peón	2.432	26,68
patrono/a	113	1,24
socio/a	51	0,56
cuenta propia	5.106	56,01
trabajador/a no remunerado	106	1,16
empleado/a doméstico/a	82	0,9
<b>se ignora</b>	<b>295</b>	<b>3,24</b>
<b>Total</b>	<b>9.117</b>	<b>100</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C10

Unidades educativas en Pangua.

MINISTERIO DE EDUCACION				NÚMERO DE ESTUDIANTES					
Nivel de Educación	# ESTABLECIMIENTOS	Parroquia	Zona INEC	E.Inicial	1° - 7° AEB	8° - 10° AEB	Bachillerato	Total Estudiantes	
EDUCACIÓN BÁSICA	4	PINLLOPATA	RURAL	7	166	56	0	<b>229</b>	
EDUCACIÓN BÁSICA	13	EL CORAZÓN	RURAL	0	370	73	0	<b>443</b>	
	1		URBANA	0	10	0	0	<b>10</b>	
INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	4		RURAL	32	162	27	0	<b>221</b>	
	2		URBANA	64	502	146	0	<b>712</b>	
BÁSICA SUPERIOR Y BACHILLERATO	1		URBANA	0	0	230	279	<b>509</b>	
INICIAL, EDUCACIÓN BÁSICA Y BACHILLERATO	1		RURAL	15	50	45	30	<b>140</b>	
EDUCACION BÁSICA Y BACHILLERATO	1		URBANA	0	0	87	166	<b>253</b>	
EDUCACIÓN BÁSICA	11		RAMÓN CAMPAÑA	RURAL	9	266	35	0	<b>310</b>
INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	2				19	154	26	0	<b>199</b>
EDUCACIÓN BÁSICA	29		MORASPUNGO	RURAL	31	967	62	0	<b>1060</b>
	1	URBANA		0	0	49	0	<b>49</b>	
INICIAL Y EDUCACIÓN BÁSICA	4	RURAL		100	709	58	0	<b>867</b>	
EDUCACION BÁSICA Y BACHILLERATO	1	RURAL		0	0	132	189	<b>321</b>	
BÁSICA SUPERIOR Y BACHILLERATO	1	RURAL		0	0	354	306	<b>660</b>	
INICIAL, EDUCACIÓN BÁSICA Y BACHILLERATO	1	RURAL		<b>47</b>	<b>234</b>	<b>182</b>	<b>113</b>	<b>526</b>	

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C11

*Grupos Étnicos*

PARROQUIA	EL CORAZO N	MORASPUN G O	PINLLOPAT A	RAMON CAMPAÑ A	TOTAL CANTO N	PORCENTAJ E
<b>Indígena.</b>	1.511	348	39	297	2.195	<b>9,99%</b>
<b>Negra - Afro ecuatorian o</b>	56	193	-	1	250	<b>1,14%</b>
<b>Mestizo /a</b>	4.133	10.659	971	1.107	16.870	<b>76,80%</b>
<b>Mulato /a</b>	28	48	1	2	79	<b>0,36%</b>
<b>Blanco /a</b>	149	345	7	116	617	<b>2,81%</b>
<b>Montubio /a</b>	681	776	12	469	1.938	<b>8,82%</b>
<b>Otra</b>	7	7	-	2	16	<b>0,07%</b>
<b>TOTAL</b>					<b>21.965</b>	<b>100%</b>

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

Tabla C12

*Patrimonio Material E Inmaterial Del Cantón Pangua*

Código Bien	Denominación	Cantón	Parroquia
IM-05- 03-50- 000-13- 008885	RELATOS HISTÓRICOS SOBRE EL GENERAL ENRÍQUEZ GALLO Y SU RELACIÓN CON EL CORAZÓN - PANGUA - COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05- 03-50- 000-13- 008884	RANTI-RANTI EN LA CONSTRUCCIÓN DE TRAPICHES EN EL CORAZÓN.	PANGUA	EL CORAZON
IM-05- 03-53- 000-13- 008886	RELATOS HISTÓRICOS Y LEGENDARIOS DEL NOMBRE DE RAMÓN CAMPAÑA	PANGUA	RAMON CAMPAÑA
IM-05- 03-50- 000-13- 008879	HIMNO DEL CANTÓN PANGUA - PANGUA - COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05- 03-50- 000-13- 008854	PRODUCCIÓN ARTESANAL DE LA PANELA EN EL CORAZÓN	PANGUA	EL CORAZON
IM-05- 03-50- 000-13- 008856	USO MEDICINAL DEL AGUARDIENTE	PANGUA	EL CORAZON
IM-05- 03-50- 000-13- 008857	LA FERIA AGRÍCOLA EN EL MERCADO DEL CORAZÓN DE PANGUA	PANGUA	EL CORAZON

IM-05-03-52-000-13-008830	LOS CHUROS INCAS, PINLLOTAPA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-53-000-13-008840	DEVOCIÓN A SAN ANTONIO DE PADUA EN RAMÓN CAMPAÑA	PANGUA	RAMON CAMPAÑA
IM-05-03-53-000-13-008842	“AQUÍ SE VIVE DEL AGUARDIENTE”, RAMÓN CAMPAÑA	PANGUA	RAMON CAMPAÑA
IM-05-03-53-000-13-008835	POEMA A LA PARROQUIA DE RAMÓN CAMPAÑA, CANTÓN PANGUA	PANGUA	RAMON CAMPAÑA
IM-05-03-52-000-13-008844	ELABORACIÓN DE PANELA EN PINLLOPATA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-52-000-13-008829	EL NOMBRE DE PINLLOPATA, CANTÓN PANGUA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-52-000-13-008834	LOAS AL NIÑO DIOS, PINLLOPATA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-52-000-13-008843	CULTIVO DE FRÉJOL, PINLLOPATA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-51-000-13-008820	GASTRONOMÍA COTIDIANA - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008817	LEYENDA DEL NOMBRE MORASPUNGO - COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008822	ECUA VÓLEY - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-50-000-13-008590	FIESTA DEL REENCUENTRO PANGÜENSE	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-50-000-13-008591	FIESTA DE LA MADRE DOLOROSA	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-50-000-13-008598	SANCOCHO DE TRIPA DE BORREGO - EL CORAZÓN, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON

IM-05-03-52-000-13-008561	POESÍA A PINLLOPATA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-51-000-13-008602	LEYENDA DE LA VIRGEN DE LAS MERCEDES - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-52-000-13-008573	TEATRO EN LA COMUNIDAD: EL DIVORCIO DE LOS INDIOS	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-52-000-13-008557	CALENDARIO AGRÍCOLA, PINLLOPATA	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-53-000-13-008586	USO MEDICINAL DEL MARCO	PANGUA	RAMON CAMPAÑA
IM-05-03-53-000-13-008596	MOLIENDA DE AGUARDIENTE - RAMÓN CAMPAÑA, COTOPAXI	PANGUA	RAMON CAMPAÑA
IM-05-03-50-000-13-008589	RESEÑA HISTÓRICA DEL CANTÓN PANGUA	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-51-000-13-008576	JUEGO DE LOS BOLICHES - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008554	LEYENDA DEL UÑAGUILLE - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008555	PARQUE CENTRAL / ANTIGUA PLAZA - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008544	ADIVINANZAS - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008581	MOLIENDA DE AGUARDIENTE - RECINTO AGUA SANTA, MORASPUNGO	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008601	LEYENDA DEL ESPÍRITU MALIGNO DE LA GUANTA - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-51-000-13-008567	FIESTAS PATRONALES - MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO

IM-05-03-50-000-08-000052	PRODUCCIÓN DE PANELA- PANGUA, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-50-000-09-000103	HISTORIA LOCAL DE PANGUA- PANGUA, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-50-000-09-000104	COCINA COTIDIANA- PANGUA, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-50-000-09-000105	FERIA AGRÍCOLA- PANGUA, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-52-000-08-000050	HISTORIA LOCAL DE LAS TOLAS Y PUCARAS DE PANGUA- PINLLOPATA, COTOPAXI	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-50-000-08-000051	LEYENDAS DEL CHURO PUCARÁ- EL CORAZÓN, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-52-000-08-000057	PRODUCCIÓN DE FRÉJOL- PINLLOPANTA, COTOPAXI	PANGUA	PINLLOPATA
IM-05-03-50-000-08-000080	PRODUCCIÓN DE AGUARDIENTE- PANGUA, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-50-000-08-000087	FERIA TRADICIONAL DE FRÉJOL- PANGUA, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON
IM-05-03-51-000-09-000106	HISTORIA LOCAL DE LAS SIETE CASCADAS- MORASPUNGO, COTOPAXI	PANGUA	MORASPUNGO
IM-05-03-50-000-08-000078	PUENTE NATURAL- EL CORAZÓN, COTOPAXI	PANGUA	EL CORAZON

FUENTE: PDOT del Cantón Pangua.

**Apéndice D. Cuestionario para la entrevista del inventario de los platos típicos de la parroquia.**

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

Nombre:

Edad:

¿Conoce usted algún plato típico de la parroquia? Si - No mencione.

SI

NO

---



---

¿Qué platos típicos son los que aún se preparan actualmente?

---



---

¿Cuáles son las técnicas de elaboración del plato?

---



---

¿Conoce la historia de los platos típicos de la parroquia?

---



---

¿Ha variado la forma de preparación de los platos? Si- No por que

SI

NO

---



---

¿Qué productos siembran para su alimento?

---



---



---

¿Actualmente se transmite el conocimiento de la preparación de los platos a otras personas y cuáles son?

---



---



<b>Ingredientes</b>					
1 pescado Campeche					
2 dientes de ajo					
3 cucharadas de cilantro picado					
1 cebolla blanca					
2 verdes					
3 trozos de yuca					
1 libra de pescado					
4 onzas de arvejas					
1 tallo de apio					
2 zanahorias					
1 cucharada de sal					
<b>Preparación</b>					
1.- Ponga en una olla dos litros de agua y deje hervir, luego agregue un trozo de cebolla, el tallo de apio y una zanahoria cortada en cuartos, deje que estos ingredientes estén perfectamente cocinados y agregue los huesos, pieles o la cabeza de pescado, cocine hasta obtener un caldo y retire la carne de la cabeza.					
2.- Hacer un refrito en el recipiente que va a trabajar el sancocho utilizando el aceite, y la cebolla, cuando note que estos ingredientes están sancochados agregue la zanahoria cortada en cuadrados pequeños.					
3.- Agregue a la preparación anterior con el verde.					
4.- después agregue el pescado Campeche y en unos 45 a 1 hora servir.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Este plato se lo prepara en eventos especiales ya sea en las fiestas familiares o en las del lugar.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	El plátano este pescado es muy conocido a nivel Nacional y la forma de preparación son diferentes.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Pescado	Animal	Pangua-El Corazón	Pesca	
E2	Cebolla larga	Vegetal	Pangua-El Corazón	Compra	
E3	Arveja	Vegetal	Pangua-El Corazón	Compra	
E4	Sal	Químico	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Liliana García	69	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			

X	Padres-hijos	Se lo heredo desde sus antiguas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Este delicioso caldo se lo trasmite de generación en generación puesto que su obtención es por los moradores del lugar			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La importancia de este plato es que las personas del lugar lo saben preparar en fechas especiales					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	No se ha perdido el conocimiento de preparación de este plato puesto que se ha ido heredando a lo largo del tiempo			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
			N/A		
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Pesca		Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales	pesca	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A		N/A	N/A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza					

Fuente: INPC. (2011). INSTRUCTIVO PARA FICHAS DE REGISTRO E INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. En INPC, *Patrimonio Inmaterial* (pág. 22). Quito: Ediecuatorial.

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		o Urbana o Rural
<b>Localidad:</b> El corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> En la imagen se puede apreciar la presa de pollo y su forma de acompañar con papas y verduras		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Aguado de Gallina	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Este plato se lo elabora continuamente puesto que las personas también se dedican a la crianza de estos animales		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		

<b>Ingredientes</b>					
1 gallina cortada en presas					
2 cucharadas de aceite					
½ taza de arroz					
2 cubitos de caldo de pollo					
1 rama de apio picada en cubitos					
2 ramas de culantro picado					
2 dientes de ajo picados finamente					
½ cebolla blanca picada					
½ cebolla perla picada en cubitos					
2 litros de agua					
1 zanahoria cocida y picada en cubitos					
1 taza de leche					
Sal, pimienta y comino al gusto					
<b>Preparación</b>					
1.- En una cacerola, dore en aceite caliente las presas de gallina por 10 minutos. Cuando estén listas, sepárelas.					
2.- En la misma cacerola, haga un refrito con cebolla perla, cebolla blanca, ajo, apio y zanahoria.					
3.- Cuando los vegetales hayan tomado color, agregue los cubitos de caldo de pollo, arroz, agua y deje cocer a fuego lento durante 50 minutos.					
4.- Incorpore después la leche, sal, pimienta y culantro.					
Deje cocer por 5 minutos más y sirva caliente.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Dentro de este lugar se lo prepara muy a menudo entre dos o tres veces a la semana			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Este plato es muy común en todo el país pero la forma de preparación es muy diferente a las demás.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Verduras	Vegetal	Pangua-El Corazón	Compra	
E2	Gallina	Animal	Pangua-El Corazón	Producción Propia	
E3	Sal	Químico	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Dolores Yuca	75	Ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este plato se lo ha transmitido en varias generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Hoy en día este plato se lo sigue transmitiendo a las nuevas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es muy común que las personas sepan preparar este plato ya que no se ha perdido por completo y se lo sigue realizando en varias ocasiones					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Todas las personas del lugar lo saben realizar y se mantiene vivo el conocimiento de sus ancestros			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
			N/A		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Ganadería	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Crianza de gallinas		
Cosecha de las verduras	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A			N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza					

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		<input type="radio"/> Urbana <input type="radio"/> Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)    Y (Norte)    Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Se detalla la carne y algunas yucas las mismas que son como acompañado para este plato		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Sancocho de tripas de borrego	D1	Sancocho de tripas de borrego
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Con el paso del tiempo este plato se ha ido perdiendo		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		

<b>Ingredientes:</b> Tripas de Borrego 2 verdes 3 trozos de yuca 4 onzas de arvejas 2 zanahorias 2 dientes de ajo 3 cucharadas de perejil picado 1 cebolla blanca 1 tallo de apio 2 cucharadas de aceite Sal, pimienta y comino.					
<b>Preparación:</b> 1.- Dejar toda una noche las tripas de borrego con jugo de limón para que se quite el tufo. 2.- Poner en una olla dos litros de agua y dejar hervir, luego agregar un trozo de cebolla, el tallo de apio y una zanahoria cortada en cuartos, dejar que estos ingredientes estén perfectamente cocinados y agregar las tripas de borrego, cocinar hasta obtener un caldo. 3.- Hacer un sofrito en el recipiente que va a trabajar el sancocho utilizando el aceite, y la cebolla, una vez sancochados agregar la zanahoria cortada en cuadrados pequeños, dejar que hierva e inmediatamente agregar el verde troceado y las arvejas, dejar cocinar estos dos ingredientes hasta que estén medio suaves. 4.- Añadir a la sopa la yuca cortada en trozos y dejar cocinar hasta que esté suave, cocinar toda la sopa unos minutos más agregando la sal y comino.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	En este lugar se lo prepara en algunas fechas especiales como en festividades.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Dentro de la provincia se lo sabe preparar es muy común consumirlo			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacio nal				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Verduras	Vegetal	Pangua-El Corazón	Compra	
E2	Tripas de Borrego	Animal	Pangua-El Corazón	Compra	
E3	Yuca	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción Propia	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Fátima Herrera	68	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					

Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	Es muy usual que en este lugar las personas preparen los platos que fueron heredados de sus abuelitos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Siguiendo la tradición de las personas los platos y la preparación son heredados a las nuevas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este plato se lo realiza en las fiestas del lugar o en las reuniones familiares					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	A medida que pasa el tiempo este plato se va preparando ya en algunas			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
			N/A		
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Ganadería		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	borrego	
Cosecha de las verduras, yucas		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A			N/A	N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza					

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		o Urbana o Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b>		<b>Y (Norte)</b> <b>Z (Altitud)</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Bistec de Carne	D1	Bistec de Carne
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Este plato se lo realiza entre la semana de dos a tres veces		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>Ingredientes Bistec de carne</b>		
4 filetes de carne		
2 Cebollas coloradas		
2 Pimientos cortados en tiras		
2 Tomates picados		
2 cucharaditas de perejil		
3 cucharaditas de mantequilla		
3 cucharaditas de aceite-achiote		
Sal, pimienta, comino		
<b>Preparación</b>		
1.-Lave los filetes de carne con naranja, luego condiméntelos con sal, pimienta y comino. Déjelos reposar por unos 20 minutos.		
2.- Luego, en un sartén ponga la mantequilla, el aceite-achiote y freír los pedazos de carne por ambos lados, después ponga la cebolla, el pimiento, el tomate y el perejil sobre la carne, tape, deje que suelte el jugo.		
3.- Sirva acompañada de arroz y papas o maduros fritos.		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo realiza entre las tardes como un almuerzo entre la semana			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es muy conocido a nivel nacional se lo prepara en todo el país.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Verduras	Vegetal	Pangua-El Corazón	Compra	
E2	Carne de Res	Animal	Pangua-El Corazón	Producción Propia	
E3	Aguacate	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción Propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Almagro	52	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	este plato se lo ha heredado desde las antiguas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Con el tiempo las nuevas generaciones lo prepararan en cada uno de sus hogares			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es muy importante este plato ya que todas las personas lo saben preparar					

Sensibilidad al cambio					
	Alta	Dentro del lugar se ha transmitido este conocimiento a todas las personas			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
			N/A		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ganadería		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	Carne de res	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A			N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza					

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b> IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		o Urbana                      o Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)    Y (Norte)                      Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> En la imagen podemos observar el líquido fermentado después del procedimiento		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Puro de Caña	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Esta bebida es a base natural y no posee ningún tipo de líquido		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>INGREDIENTES:</b> Cañas de azúcar		
<b>PREPARACIÓN:</b> 1.- Moler la caña de azúcar en el trapiche 2.-El extracto de jugo que se obtiene moliendo se coloca en un barril de plástico con un poco de bagazo entre 2 a 3 semanas que se fermente el líquido. 3.- Una vez fermentado el jugo de la caña se coloca en ollas para que hierva y que se muran las bacterias. 4.- Posterior a eso se destila el líquido.		
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Se lo realiza varias veces de la semana y se lo deja entre 2 a 3 semanas para su fermentación
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Esta bebida se lo realiza en diferentes partes del país cada una con sus diferentes técnicas.
	Provincial	
	Regional	

X	Nacional					
	Internacional					
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
E1	Caña de Azúcar	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción propia		
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
H1	Trapiche	Tradicional	Pangua-El Corazón	Tradicional		
H2	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos		Alejandra Vaca	66	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	esta bebida se da desde las antiguas generaciones				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Dentro de la parroquia hoy en día ya muy pocas personas lo realizan				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Es una fuente de ingreso económico que posee las personas						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
	Alta	Se lo prepara casi a diario ya que las personas exportan este producto a diferentes lugares aledaños.				
X	Media					
	Baja					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
			N/A			
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>						
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Cosecha caña de azúcar	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A		N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza		<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza			

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		<input type="radio"/> Urbana <input type="radio"/> Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)    Y (Norte)    Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> En la foto se observa la panela molida		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Panela	D1	Panela
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
La panela nace de las tradiciones ancestrales y la necesidad de las nuevas fuentes económicas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b> Caña de Azúcar		
<b>Preparación:</b> 1.- Se corta la caña, se quita las hojas y malformaciones que esta tenga de ahí se la pasa por un trapiche que en la antigüedad se movía con un caballo que gira alrededor del trapiche, hoy en día puede ser a motor. 2.- Entre 45 a 1 hora se obtiene el jugo de caña, posteriormente se cocina en horno de leña hasta que este se haga espeso y tome un color café. 3.- Se bate hasta que esta se haga una pasta y se la pone en moldes para que tome la forma que uno desee. Finalmente esperar que seque.		
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Se lo realiza una vez cada semana
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>	<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	La panela se lo conoce a nivel regional
	Provincial	
X	Regional	

	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Caña de Azúcar	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción Propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de Leña	Compra	Pangua-El Corazón	Tradicional	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Paulina Castillo	72	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Se los trasmite a las nuevas generaciones			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	hoy en día ya soy muy pocas las personas que lo realizan			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Con la elaboración de este producto se obtiene un ingreso económico dentro del hogar					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Son ya muy pocas las personas que lo saben elaborar dentro de este lugar.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
			N/A		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Cosecha caña de azúcar	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		

<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A		N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza		<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza			

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b> IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		o Urbana o Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b>		<b>Y (Norte)</b> <b>Z (Altitud)</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> El color que toma esta miel es café oscuro.		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Miel de caña de azúcar	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Es muy natural y se lo sirve como desayunos acompañado de pan y queso en las mañanas		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>INGREDIENTES:</b> Cañas de azúcar		
<b>PREPARACIÓN:</b> 1.- Moler la caña de azúcar en el trapiche 2.-El extracto de jugo que se obtiene moliendo se coloca en una badea grande que está adherida al horno de leña. 3.- Se lo hierve y se mezcla durante 2 a 3 horas hasta que el jugo tome una tonalidad café y textura espesa.		
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Este producto se lo realiza conjuntamente con la panela los viernes
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Se lo puede encontrar en algunas partes del Ecuador

	Provincial					
	Regional					
X	Nacional					
	Internacional					
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
E1	Caña de Azúcar	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción Propia		
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
H1	Badeas	Compra	Pangua-El Corazón	Tradicional		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos		Lorena Paredes	62	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	Esta tradición se lo ha ido acogiendo de sus antepasados				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Hoy en día las personas enseñan a sus nuevas generaciones pero ya no lo realizan con frecuencia.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Las personas que lo realizan se sustentan con la elaboración de estos productos						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
	Alta	La forma de preparación en algunos lugares es diferente y hoy en día en la parroquia son pocas las personas que realizan este producto para su comercialización				
X	Media					
	Baja					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
			N/A			
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>						
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Cosecha caña de azúcar	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A		N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza		<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza			

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		<b>o Urbana</b> <b>o Rural</b>
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)    Y (Norte)            Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> En la fotografía podemos observar la producción de este mangar		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Alfeñique	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Este majar se lo envuelve en hojas de verde para conservar el sabor del mismo		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b> Caña de Azúcar		
<b>Preparación:</b> 1.- Se corta la caña, se quita las hojas y malformaciones que esta tenga de ahí se la pasa por un trapiche que en la antigüedad se movía con un caballo que gira alrededor del trapiche, hoy en día puede ser a motor. 2.- Entre 45 a 1 hora se obtiene el jugo de caña, posteriormente se coloca en un gancho que está pegado a la pared para amasarlo en el mismo hasta que tome la contextura que se desee		
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Selo realiza cada lunes de la semana
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Este mangar se lo puede encontrar en varios lugares
	Provincial	

X	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
E1	Caña de Azúcar	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción Propia		
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
H1	Horno de Leña	Compra	Pangua-El Corazón	Tradicional		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos		Delia Salgado	55	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	Se lo trasmite de generación en generación				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	este mangar se lo hereda desde sus abuelitos				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Este mangar ayuda a la economía de las personas que lo realizan						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
	Alta	Se lo prepara en algunos lugares de la parroquia ya muy pocas personas lo saben realizar				
X	Media					
	Baja					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
			N/A			
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>						
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Cosecha caña de azúcar		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		

<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A		N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza		<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza			

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b> IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Pangua
<b>Parroquia:</b> El Corazón		o Urbana o Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Dentro de la imagen se puede observar el turrón y las nueces que se colocan dentro de la preparación		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Turrón de miel	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Este producto es muy común dentro de las tiendas de la parroquia y se las puede preparar en cada uno de los hogares		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		

<b>Ingredientes</b>				
Harina				
1 cucharada manteca				
Huevos, Pizca Sal				
Cucharadas soperas azúcar				
Miel de caña 1 Cantidad				
10 Nueces				
2 tapas de licor de anís				
2 cucharaditas Polvo de hornear				
Agua a temperatura ambiente				
700 grs Dulce de Leche				
<b>Preparación</b>				
1. Derretir la manteca. Colocar las yemas en un recipiente, batirlas hasta que el color amarillo se apague. Agregar la manteca derretida a temperatura ambiente, luego la pizca de sal y batir nuevamente hasta incorporar todos los ingredientes.				
2. En una superficie plana (mesada) colocar la harina mezclada previamente con el polvo de hornear en forma de corona, verter el contenido del recipiente.				
3. Amasar lentamente hasta que se forme una masa, en caso de no unirse completamente, ayudarse con un poco de agua a temperatura ambiente, hasta unirla por completo.				
4. Una vez formada la masa cortar en bollitos, colocarlos sobre una superficie previamente enharinada y dejar reposar aproximadamente 20 minutos.				
5. Transcurrido dicho tiempo, estirar con un palo de amasar c/u de los bollitos hasta quedar de un tamaño parejo y grosor fino.				
6. Colocar en una bandeja pinchar con un tenedor y llevar a horno medio aproximadamente de 12 a 15 min (controlando).				
7. Una vez cocidas y adquirida temperatura ambiente, en un recipiente mezclar el dulce de leche con las nueces previamente cortadas, en una bandeja ir colocando las capas de masa, untadas con dicha preparación, para distribuir de manera uniforme es necesario el uso de una espátula.				
8. En un recipiente colocar las claras y batirlas a punto nieve, realizar un almíbar con la azúcar indicada e ir incorporándolo sin dejar de batir, luego agregar la miel y continuar batiendo.				
9. Decorar la torta con dicha preparación, si desea puede trozar nueces y colocarle.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Este producto se lo prepara cada semana ya que se lo comercializa dentro de la parroquia y fuera de la misma		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	El turrón es conocido a nivel regional y se lo prepara en sus hogares como un dulce de las tardes		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	miel de Caña	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción Propia
E2	Huevos	Animal	Pangua-El Corazón	Producción Propia
E3	Sal	Químico	Pangua-El Corazón	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Soledad Pinta	56	ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración de este producto es heredada por sus abuelitos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se ha llegado a transmitir durante estos tiempos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este dulce es muy conocido dentro de la parroquia y se lo sabe preparar en cada hogar					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se ha perdido sus conocimientos, se lo ha sabido mantener pues se trasmite de generación en generación			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
			N/A		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cosecha caña de azúcar		Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A			N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Israel Plaza			Fecha de inventario:		
Revisado por: Elizabeth Guevara			Fecha revisión:		
Aprobado por: Elizabeth Guevara			Fecha aprobación:		

<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO</b> <b>CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA</b> <b>NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>
		IM-05-03-50-004-18-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Pangua	
<b>Parroquia:</b> El Corazón	<input type="radio"/> Urbana	<input type="radio"/> Rural
<b>Localidad:</b> El Corazón		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)    Y (Norte)    Z (Altitud)</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Esta imagen muestra la forma de servir en el lugar.		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-03-50-004-18-000001		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Bocachico con majado de verde	D1	Bocachico con majado de verde
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	N/A	
<b>Breve reseña</b>		
Este plato es muy importante dentro del Cantón ya que el verde es muy comercializado en este sector y a las afueras.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		

<p><b>Ingredientes</b>  1 Pescado bocachico  3-4 plátanos verdes, pelados y cortados rodajas (corte cada plátano en 3-4 rodajas)  1-2 cucharadas de mantequilla o aceite  1 cebolla blanca o cebolla perla, cortada en cubitos  4 dientes de ajo, machacados  ½ cucharadita de achiote molido  Sal</p> <p><b>Preparación:</b>  1.- En un sartén colocar aceite y freír el pescado.</p> <p><b>Preparación</b>  1. Ponga los plátanos a cocinar en agua hirviendo por 30 minutos o hasta que estén suaves.  2. Triture o aplaste los plátanos con un tenedor o con un machacador de papas.  3. Prepare un refrito calentando la mantequilla o el aceite a fuego medio, agregue la cebolla picada, los ajos machacados, el achiote molido, sal. Cocine hasta que la cebolla esté blanda y transparente, aproximadamente unos 7-10 minutos.  4. Agregue la masa de plátano majado al refrito y cocine durante 10-12 minutos, revolviendo ocasionalmente.  5. Sirva inmediatamente con el pescado.</p>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Este plato es muy conocido dentro de este lugar puesto que se lo consume a diario y en diferentes formas de preparación.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	El plátano maduro es muy conocido en todas partes del sector costero y en el oriente dentro del país.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Plátano Maduro	Vegetal	Pangua-El Corazón	Producción propia	
E2	Cebolla larga	Vegetal	Pangua-El Corazón	Compra	
E3	Sal	Químico	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	ollas	Compra	Pangua-El Corazón	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Izamar Lazcano	56	Ama de casa	El Corazón	El Corazón
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este delicioso plato es muy conocido por todos los moradores del lugar ya que lo consumen como un alimento diario.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se lo trasmite de generación a generación ya que es considerado un plato muy exquisito con varias proteínas y se cree que previene el cáncer.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El plátano es muy importante ya que en todas las viviendas se lo puede encontrar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este plato tiene una sensibilidad al cambio baja puesto que es muy conocido por toda la población y lo saben preparar todos.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
			N/A		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Pesca	Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales	pesca		
Verde	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes Productivos tradicionales	saberes productivos		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A			N/A	N/A	
11. DATOS DE CONTROL					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi					
<b>Inventariado por:</b> Israel Plaza			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b> Elizabeth Guevara			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Israel Plaza					