



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y
RECURSOS NATURALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA’CHILA EN LA COMUNIDAD
CHIGÜLPE, PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSA’CHILAS”**

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

Autora:

Merino Merino Valeria Estefania

Tutor:

Ing. Mgs. Muñoz Solís Klever Homero

Latacunga – Ecuador

Agosto – 2018

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo **Valeria Estefania Merino Merino** declaro ser autora del presente Proyecto de investigación **“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA’CHILA EN LA COMUNIDAD CHIGUILPE, PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSA’CHILAS”**, siendo Ing. Mgs. Klever Muñoz, tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Srta. Valeria Merino Merino
C.I. 172003176 -2

Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís
C.I. 050139781-4

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 **Valeria Estefania Merino Merino**, identificada con C.C. N° **1721310272** de estado civil **soltera** y con domicilio en **Santo Domingo**, a quien en lo sucesivo se denominarán **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 **EL CESIONARIO** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.- LA CEDENTE es persona natural estudiante de la carrera de **Ingeniería de Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **Proyecto de Investigación** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Unidad Académica según las características que a continuación se detallan:

Historial académico

Fecha de inicio de carrera: Septiembre 2013

Fecha de finalización: Agosto 2018

Aprobación HCA: 20 de abril de 2018

Tutor: Ing. Mgs. Klever Muñoz Solís

Tema: “GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA’CHILA EN LA COMUNIDAD CHIGUILPE, PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSA’CHILAS”.

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NOVENA.- El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en 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 27 días del mes de julio del 2018.

Valeria Estefania Merino Merino
LA CEDENTE

Ing. MBA. Cristian Tinajero
EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA’CHILA EN LA COMUNIDAD CHIGUILPE, PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSA’CHILAS”, de **Merino Merino Valeria Estefania** 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, 12 de julio del 2018

Ing. Mgs. Klever Muñoz Solís
C.C. 0501397814

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 Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales ; por cuanto, la postulante: **Valeria Estefania Merino Merino** con el título de Proyecto de Etnográfico: **“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA’CHILA EN LA COMUNIDAD CHIGUILPE, PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSA’CHILAS”**, 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, 27 julio 2018

Para constancia firman:

Lector 1 (Presidente)
Lic. Mgs. Elizabeth Guevara Aguay
C.C: 1714730114

Lector 2
Lic. Mgs. Diana Vinueza Morales
CC: 1716060148

Lector 3
PhD. Tania Viscaino Cárdenas
CC: 0501876668

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi amada Universidad Técnica de Cotopaxi que me abrió sus puertas para brindarme crecimiento personal y profesional.

Al Instituto de Fomento al Talento Humano, que me brindo una beca para cursar mis estudios de pregrado.

A mi pequeño hijo Christopher Morocho quien fue el motor para terminar mi carrera.

Mi agradecimiento a la Familia Calazación Aguavil, que fueron parte fundamental en el proceso de este trabajo investigativo.

Valeria Estefania Merino Merino

DEDICATORIA

Con toda la sencillez que emana mi corazón dedico este trabajo primeramente al creador de todas las cosas. A Dios por darme fortaleza para continuar cuando a punto de caer he estado.

De igual manera a mi familia que siempre me brindó apoyo incondicional cada semestre de mi carrera universitaria.

A dos personas que a pesar de haberlos perdido en el transcurso de esta etapa estudiantil han estado cuidándome y guiándome desde el cielo.

Dedico esta investigación a la nacionalidad Tsa'chila, etnia milenaria asentada en la provincia que me vio nacer.

Valeria Estefania Merino Merino

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECURIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “Guía gastronómica de la nacionalidad Tsa’chila en la comunidad Chigüilpe, provincia Santo Domingo de los Tsa’chilas”.

Autor: Valeria Estefania Merino Merino

RESUMEN

El presente proyecto de investigación se fundamenta en la gastronomía de la nacionalidad tsa’chila con la finalidad recopilar información para la salvaguarda del patrimonio gastronómico, fortaleciendo el crecimiento cultural económico y turístico a través de la elaboración de una guía gastronómica.

La falta de un registro gastronómico de esta etnia milenaria ha ocasionado que los jóvenes y niños tsa’chilas desconozcan las preparaciones de algunos platillos que forman parte de su identidad, lo cual ha causado en las familias un impacto de olvido en ciertas preparaciones.

Se estableció tres objetivos específicos en el desarrollo de la investigación aplicando la metodología descriptiva-cualitativa para la determinación del diagnóstico situacional del área de estudio en el cual se identificó tres ámbitos; geográfico ambiental, socio económico e histórico cultural, descubriendo actores claves, gestores culturales que trabajan día a día por mantener y dar a conocer su cultura.

Se realizó un inventario, utilizando la metodología del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, correspondiente al Patrimonio Cultural Inmaterial ámbito 4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo, sub ámbito gastronomía, registrando 18 preparaciones diferentes, identificándolas en cotidiana, festiva y ritual, así también como la sensibilidad al cambio, las técnicas de cocción y el alcance que tiene cada una de ellas.

Se sistematizó la información para realizar la guía gastronómica en español, para continuar con la traducción al idioma tsa’fiki identificando personas capacitadas en esta labor, la guía pretende identificar los procesos y costumbres de los saberes ancestrales alimenticios, que están desvaneciéndose debido a la aculturación de los jóvenes tsa’chilas.

Este documento se presenta como herramienta de información, generando beneficios positivos, contribuyendo a la conservación de conocimientos sobre su cultura gastronómica y tradiciones, incrementando el desarrollo del turismo y mejorando la economía de la nacionalidad.

Palabras claves: gastronomía, nacionalidad, patrimonio, cultura, tradiciones.

TOPIC: "GASTRONOMIC GUIDE OF THE TSACHILA NATIONALITY IN THE CHIGUILPE COMMUNITY, SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS PROVINCE".

Author: Valeria Estefania Merino Merino

ABSTRACT

The present research project is based on the gastronomy of the tsa'chila nationality with the purpose of gathering information for the safeguarding of the gastronomic patrimony, strengthening the economic and tourist cultural growth through the elaboration of a gastronomic guide. The deficiency of a gastronomic record of this millenarian ethnic group has caused the young people and Tsachilas children to ignore the preparations of some dishes that are part of their identity, which has caused families to have an impact of forgetting in certain preparations. Three specific objectives were established in the development of the research applying the descriptive-qualitative methodology for the determination of the situational diagnosis of the study area in which three areas were identified; geographical environmental, socio-economic and historical-cultural, discovering key actors, cultural managers who work every day to maintain and publicize their culture. An inventory was made, using the methodology of the National Institute of Cultural Heritage, corresponding to the Intangible Cultural Heritage area 4 Knowledge and Uses Related to Nature and the Universe, sub gastronomy field, registering 18 different preparations, identifying them in daily, festive and ritual, as well as the sensitivity to change, the cooking techniques and the scope of each of them. The information was systematized to make the gastronomic guide in Spanish, to continue with the translation into the tsafiki language, identifying people trained in this work, the guide aims to identify the processes and customs of ancestral food knowledge, which are fading due to acculturation of the young Tsachilas. This document is presented as an information tool, generating positive benefits, contributing to the conservation of knowledge about its gastronomic culture and traditions, increasing the development of tourism and improving the economy of nationality.

Keywords: Gastronomy, Nationality, Heritage, Culture, Traditions.

Tabla de Contenido

	Pág.
DECLARATORIA DE AUTORÍA	i
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	v
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. RESUMEN DEL PROYECTO	2
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
4.1. Beneficiarios Directos	3
4.2. Beneficiarios Indirectos	3
5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	4
6. OBJETIVOS	4
6.1. Objetivo General	4
6.2. Objetivos Específicos	4
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	5
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	7
8.1. Marco Legal	7
8.2. Conceptualización	7
8.2.1. Cultura	7
8.2.2. Identidad Cultural	8
8.2.3. Aculturación	8
8.2.4. Interculturalidad	9
8.2.5. Nacionalidad	9
8.2.6. Patrimonio Cultural	9
8.2.7. Patrimonio Material o Tangible	10
8.2.8. Patrimonio Inmaterial	10
8.2.9. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	11
8.3. La gastronomía y la importancia en las comunidades como parte de su identidad	12
8.3.1. Sub ámbito “Gastronomía”	12
8.3.2. La cultura gastronómica	12

8.3.3. El patrimonio gastronómico.....	13
8.3.4. La importancia de la gastronomía para el turismo.....	13
8.4. Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial	14
8.4.1. Salvaguardia	15
8.5. Guías Descriptivas Culturales	15
9. METODOLOGÍA	16
9.1. Investigación Cualitativa	17
9.2. Investigación de Campo	17
9.3. Método Descriptivo	17
9.4. Método Etnográfico.....	17
9.5. Método Comparativo	18
9.6. Revisión Bibliográfica	18
9.7. Entrevista.....	18
9.8. Observación	19
9.9. Ficha de inventario del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC)	19
9.10. Actores Claves	19
9.11. Fotografía.....	19
10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	19
10.1. Diagnóstico del área de estudio.....	19
10.1.1. Datos Generales	19
10.2. Ámbito Geográfico - Ambiental.....	20
10.3. Ámbito Socio – Económico	22
10.3. Ámbito Histórico - Cultural.....	24
10.4. Inventario.....	30
10.4.1. Resultado del Inventario de la gastronomía tsa´chila	31
10.5. Guía Gastronómica	34
11. IMPACTOS TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS	36
12. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO	37
13. CONCLUSIONES.....	38
14. RECOMENDACIONES	38
15. REFERENCIAS	40
16. APÉNDICE	42

Índice de tablas

Tabla 1: Actividades y sistemas de objetivos	5
Tabla 2: Clasificación del Patrimonio Inmaterial	11
Tabla 3: Inventario de la gastronomía tsa´chila	31
Tabla 4: Partes de la guía gastronómica	34
Tabla 5: Diseño de la guía.....	35
Tabla 6: Impactos técnicos, sociales, ambientales o económicos.....	36
Tabla 7: Presupuesto del proyecto.....	37

Índice de apéndice

Apéndice 1: Aval de traducción	42
Apéndice 2: Tutor del proyecto de investigación.....	43
Apéndice 3: Autora del proyecto de investigación.....	44
Apéndice 4: Lector 1 del proyecto de investigación	45
Apéndice 5: Lector 2 del proyecto de investigación	46
Apéndice 6: Lector 3 del proyecto de investigación	47
Apéndice 7: Ahumado de pez dama “Wa´tza pitaka”	48
Apéndice 8: Ahumado de guña “Keré pi´taka”	51
Apéndice 9: Caldo de guanta “Walé lu´kupi”	54
Apéndice 10: Estofado de vísceras de guanta “Walé peshili arshibe”	57
Apéndice 11: Ayampaco de palmito “Ka pa´ka”	60
Apéndice 12: Ayampaco de pescado “Pa´ka”	63
Apéndice 13: Caldo de papa chilpa “tsampo tumpi”	66
Apéndice 14: Masato asado de maduro con maíz “Chilin Bibú”	69
Apéndice 15: Masato de maduro “Lun tulenka”	72
Apéndice 16: Maduro asado con maní “Lun torali”	75
Apéndice 17: Ayampaco de queso “Queso pa´ka”	78
Apéndice 18: Ayampaco de hojas “Chikui pa´ka”	81
Apéndice 19: Mayones Asados “Malún ninpo´ka”	84
Apéndice 20: Bala de verde “Anó ila”	87
Apéndice 21: Ayampaco de mayon “Malún pa´ka”	92
Apéndice 22: Chicha de maíz “Malá”	93
Apéndice 23: Aguas aromáticas “Malún tumpi”	96
Apéndice 24: Caldo de mayones “Da Kapi”	99
Apéndice 25: Fotografías investigación de campo.....	102

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto:

“Guía gastronómica de la nacionalidad Tsa’chila en la comunidad Chigüilpe, provincia Santo Domingo de los Tsa’chilas”

Fecha de inicio:

Octubre 2017

Fecha de finalización:

Agosto 2018

Lugar de ejecución:

Comunidad Chigüilpe

Facultad que auspicia:

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales (CAREN)

Carrera que auspicia:

Ingeniería en Ecoturismo

Proyecto de investigación vinculado:

Desarrollo de mi tierra

Equipo de trabajo:

Se adjunta en apéndice

Tutor, estudiante y lectores

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 presente proyecto de investigación se fundamenta en la gastronomía de la nacionalidad tsa'chila con la finalidad recopilar información para la salvaguarda del patrimonio gastronómico, fortaleciendo el crecimiento cultural económico y turístico a través de la elaboración de una guía gastronómica.

La falta de un registro gastronómico de esta etnia milenaria ha ocasionado que los jóvenes y niños tsa'chilas desconozcan las preparaciones de algunos platillos que forman parte de su identidad, lo cual ha causado en las familias un impacto de olvido en ciertas preparaciones.

Se estableció tres objetivos específicos en el desarrollo de la investigación aplicando la metodología descriptiva-cualitativa para la determinación del diagnóstico situacional del área de estudio en el cual se identificó tres ámbitos; geográfico ambiental, socio económico e histórico cultural, descubriendo actores claves, gestores culturales que trabajan día a día por mantener y dar a conocer su cultura.

Se realizó un inventario, utilizando la metodología del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, correspondiente al Patrimonio Cultural Inmaterial ámbito 4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo, sub ámbito gastronomía, registrando 18 preparaciones diferentes, identificándolas en cotidiana, festiva y ritual, así también como la sensibilidad al cambio, las técnicas de cocción y el alcance que tiene cada una de ellas.

Se sistematizó la información para realizar la guía gastronómica en español, para continuar con la traducción al idioma tsa'fiki identificando personas capacitadas en esta labor, la guía pretende identificar los procesos y costumbres de los saberes ancestrales alimenticios, que están desvaneciéndose debido a la aculturación de los jóvenes tsa'chilas.

Este documento se presenta como herramienta de información, generando beneficios positivos, contribuyendo a la conservación de conocimientos sobre su cultura gastronómica y tradiciones, incrementando el desarrollo del turismo y mejorando la economía de la nacionalidad.

Palabras claves: gastronomía, nacionalidad, patrimonio, cultura, tradiciones.

3. JUSTIFICACIÓN

Es importante conservar la gastronomía autóctona de una nacionalidad ya que forma parte de su identidad, la cual en la actualidad ya no es acogida en la transmisión de padres a hijos, existiendo un desinterés en la preservación gastronómica, por ello se observa un abandono en la elaboración de los principales platos, lo que trae consigo la ausencia de este factor importante dentro de esta cultura.

Algunos platillos se los viene realizando con alteraciones en sus ingredientes y procesos de elaboración debido a que un gran porcentaje de esta nacionalidad posee cultura propia dejando atrás sus raíces entre ellas sus costumbres gastronómicas. Por este motivo es necesario la elaboración de un inventario que permita identificar los recursos alimenticios originarios de la etnia Tsa'chila.

Se realizará una guía gastronómica en dos idiomas el español y tsa'fiki, siendo la lengua propia de esta nacionalidad, de tal manera que sean los integrantes de la nacionalidad quienes en su idioma puedan leer y transmitir a futuras generaciones su costumbre gastronómica.

Con este trabajo investigativo de campo se estará aportando de una manera significativa a la salvaguarda del patrimonio gastronómico de la nacionalidad, pues tendrán a disposición un registro, que permita a generaciones futuras tsa'chilas y la población en general tener conocimiento sobre la identidad de una nacionalidad que forma parte del territorio ecuatoriano.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Son aquellas personas que de una u otra manera obtienen algún tipo de beneficio con el desarrollo de esta investigación.

4.1. Beneficiarios Directos

Según el Estatuto de la Nacionalidad Tsa'chila, Las siete comunidades con un total de 3700 habitantes entre hombres y mujeres.

4.2. Beneficiarios Indirectos

La provincia de Santo Domingo de los Tsa'chilas con una población de 184.955 mujeres y 183.058 hombres dando una totalidad 368.013 habitantes según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), la carrera de turismo con 350 estudiantes.

5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En el Ecuador existen 14 nacionalidades cada una tiene bien marcada su identidad, se los puede distinguir por sus rasgos, vestimenta, gastronomía, creencias, tradiciones, sistema de valores e idioma.

La gastronomía de la nacionalidad Tsa'chila va adquiriendo cambios en el paso de los años por diferentes factores como: la aculturación, la extinción de peces pues los ríos de las siete comunidades están contaminados, la escases de animales que obtenían mediante la cacería y la inexistencia de productos que eran base principal de su alimentación diaria.

En la actualidad la mayor parte de la población Tsa'chila tiene su propia cultura gastronómica, modificando su gastronomía ancestral con otros ingredientes. Esta nacionalidad no cuenta con un inventario gastronómico que determine los platos autóctonos de la etnia, creando en la población tsa'chila un desconocimiento de su propia gastronomía, perdiendo platos característicos, que eran preparados hace años atrás.

El problema principal de esta investigación es la inexistencia de un registro gastronómico en español y tsa'fiki, que guarde las principales recetas de la nacionalidad por tal razón se realiza esta investigación que busca contribuir al patrimonio de la etnia mediante la elaboración de una guía gastronómica.

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

- Elaborar una guía gastronómica a través de métodos y técnicas de registro, para conocer la riqueza gastronómica de la nacionalidad Tsa'chila.

6.2. Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico del área de estudio, mediante la recopilación de información primaria y secundaria, para determinar el estado actual de la comunidad.
- Inventariar la gastronomía de la nacionalidad tsa'chila a través de fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica.
- Sistematizar la información a través de los datos obtenidos para la elaboración de una guía gastronómica de la nacionalidad Tsa'chila en español y tsa'fiki.

Tabla 1: Actividades y sistemas de objetivos

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS			
Objetivos	Actividades	Resultados	Técnicas e Instrumentos
1. Realizar un diagnóstico del área de estudio, mediante la recopilación de información primaria y secundaria, para determinar el estado actual de la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar bibliografía - Salidas de campo - Elaboración de un banco de preguntas - Hoja de entrevistas - Libreta de Campo - Sistematización de la información obtenida 	Estado actual del área de estudio	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión bibliográfica: Se aplicará esta metodología para la recolección, selección, clasificación y análisis de la información. - Investigación de campo: Son fundamentales las visitas in situ, ya que permite extraer datos directamente de la realidad, aquí se determinará la situación actual de la comunidad a través del uso de técnicas de recolección de información. - Actores Claves: Se identificará actores claves para el desarrollo de la investigación. - Entrevistas: Se realizará preguntas abiertas para determinar los platos que todavía prepara la nacionalidad y la frecuencia de los mismos.
2. Inventariar la gastronomía de la nacionalidad tsa'chila a través de fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> -Salidas de campo - Recopilación de información - Registro fotográfico de diferentes platos gastronómicos - Registraren las fichas del INPC - Valoración de los 	Inventario de la gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> - Observación: Se usará esta técnica para recolectar hechos y realidades presentes en la población, se obtendrá datos e información sobre los ingredientes y procesos de cocción que emplea la mujer Tsa'chila al preparar sus alimentos. - Fichas de inventario INPC: Permiten reconocer los bienes culturales inmateriales a través de la investigación de campo. Un inventario determina acciones futuras enfocadas a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial. - Cuadro Resumen: Se realizará un cuadro resumen para determinar

	diferentes platos		la sensibilidad al cambio en aquellos platillos ancestrales de la etnia.
<p>3. Sistematizar la información a través de los datos obtenidos para la elaboración de una guía gastronómica de la nacionalidad Tsa'chila en español y tsa'fiki.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sistematizar la información - Traducción con actores claves en el idioma tsa'fiki - Diseñar la guía gastronómica 	<p>Elaboración de una guía Gastronómica de la nacionalidad Tsa'chila</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Centros interculturales bilingües: Visitar estos centros educativos para una revisión de la traducción al idioma tsa'fiki - Utilización de medios informáticos: La guía gastronómica se realizara a través de programas de diseño como: (Publisher, Photoshop e Illustrator). - Fotografías: Se plasmará las fotos de la gastronomía de la etnia en la guía descriptiva.

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Marco Legal

El presente trabajo investigativo está basado en fundamentaciones científico técnicas para su ejecución, La (Constitución de la república del Ecuador, 2008) en el Título I elementos constitutivos del Estado y Art.3 menciona que la sociedad tiene deberes y obligaciones para proteger y conservar el patrimonio natural y cultural del país, con la finalidad de transmitir dichos saberes a presentes y futuras generaciones.

Según la Constitución del Ecuador en el Art. 83 numerales 13 y 14 ratifican el cuidado y mantenimiento de los bienes patrimoniales, reconociendo y respetando las diferencias étnicas existentes en el país, para lo cual es necesario un ambiente sociocultural donde se desarrolle buenas prácticas en favor de la preservación cultural.

El Sistema Nacional de Cultura señala el fortalecimiento a la identidad nacional protegiendo y promoviendo la diversidad de las expresiones culturales de tal manera que incentive a la creación y difusión de bienes y servicios culturales, para salvaguardar la Memoria Social y el Patrimonio Cultural.

En el objetivo 2 del (Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida, 2017) menciona la interculturalidad y plurinacionalidad, presentando propuestas para la promoción de las actividades culturales, patrimonios tangibles e intangibles incluyendo los conocimientos ancestrales para desarrollar interacción con los diferentes ámbitos del desarrollo del país

La (Ley Orgánica de Cultura, 2016) enfatiza la protección de los saberes ancestrales y el diálogo intercultural, reconocen las cosmovisiones como también la salvaguarda del patrimonio material e inmaterial, mencionan su organización social y modos de vida en sus territorios, hacen referencia al uso y valoración de los diferentes idiomas ancestrales para fomentar los espacios de reconocimiento y dialogo intercultural.

8.2. Conceptualización

8.2.1. Cultura

La cultura es un sistema de valores, actualmente considerado como un conjunto de rasgos distintivos como: espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o agrupación social de otras (UNESCO, 2003)

La cultura es parte del legado transmitido por nuestros ancestros, misma que se debe preservar para poder transmitir a generaciones futuras, se puede mencionar a la nacionalidad Tsa`chila como ejemplo notable que mantienen la costumbre de pintarse el cabello con achiote como símbolo representativo.

8.2.2. Identidad Cultural

La identidad cultural comprende aspectos tan diversos como la lengua, el sistema de valores y creencias, las tradiciones, los ritos, las costumbres o los comportamientos de una comunidad. Este conjunto de particularidades, patrimonio y herencia cultural de la colectividad, es lo que viene definiendo históricamente la identidad cultural de los pueblos (Giménez, 2006)

La identidad cultural hace referencia al conjunto de características propias de una cultura o grupo que permiten a los individuos identificarse como miembros de este grupo, pero también diferenciarse de otros.

Comprende diferentes aspectos que tiene una cultura, es un sentido de pertenencia a un colectivo, agrupación o sector social. Existen manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad que otras su sentido de identidad, hecho que la diferencia de otras actividades que son parte común de la vida cotidiana.

8.2.3. Aculturación

Este fenómeno social “aculturación” se ha evidenciado en todos los pueblos del mundo, por tal razón Ecuador no es excepción y sus comunidades indígenas tampoco. Este proceso se refiere a la adopción de creencias, comportamientos de otro grupo humano, es así que van modificando la cultura existente y al mismo tiempo cambiando la identidad de una comunidad. La aculturación se observa principalmente en aspectos evidenciales como el idioma, la adopción de actitudes y otras costumbres.

Las comunidades mezclan el turismo, comercio, tecnología con la identidad autóctona del lugar a través de varios mecanismos, para análisis profundo en la Antropología y también para el día a día, se usa un término aculturación para indicar que ha existido un cambio en la cultura, una transformación derivada de contacto, invasión, comercio, comunicación entre otros (Aguirre, 2012)

En nuestro país tenemos casos donde se observa la continua transformación cultural, pues nos encontramos en una definición territorial política donde coinciden profundas raíces de asentamientos humanos y movimientos sociales que han adoptado nuevos hábitos.

8.2.4. Interculturalidad

Se refiere a la presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas y de una actitud de respeto mutuo según la (Convención, 2005) es la relación entre las diferentes culturas, respetando su propia identidad y respetando a la diversidad cultural.

8.2.5. Nacionalidad

Es un conjunto de pueblos milenarios anteriores y constitutivos del Estado ecuatoriano, mismos que se autodefinen como tales, que tienen una identidad histórica, idioma, y cultura comunes, viven en un determinado territorio poseen sus instituciones y formas tradicionales de organización social, económica, jurídica, política y ejercicio de autoridad (Cedeño, y otros, 2014)

Son agrupaciones de individuos que se encuentran legalmente establecidos en un territorio ancestral los mismos que gozan de derechos, deberes e igualdad de oportunidades; tienen su propio sistema político -organizacional para establecer normas y reglamentos internos, que emplean para fortalecer el bienestar de la población. Una nacionalidad tiene como principal característica la cosmovisión la cual les permite interpretar el mundo y la realidad.

8.2.6. Patrimonio Cultural

El patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados, es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural, fortaleciendo la identidad en un sentido de pertenencia, valorando lo que somos y lo que tenemos.

Existen diferentes definiciones sobre el patrimonio cultural, todas relacionadas al paso del tiempo, consta también de una relación amplia con la herencia e identidad, que trasciende a través del tiempo logrando tener propias características de pueblos, comunidades, nacionalidades entre otros.

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, 2003)

No solo los monumentos y colecciones de objetos forman parte del patrimonio cultural, aquí también se encuentran las tradiciones, costumbres, gastronomía, rituales, técnicas entre otros que

son de importancia para identificar la identidad de un lugar, el patrimonio cultural se clasifica en material o tangible e inmaterial o intangible, teniendo sus propias características definidas cada una de ellos.

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador menciona que el 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.

8.2.7. Patrimonio Material o Tangible

El patrimonio material está compuesto por todos los objetos y bienes culturales perceptibles a los sentidos y que se presentan de manera material, como son los objetos arqueológicos, obras de arte, esculturas, entre otras expresiones. Este patrimonio también se subdivide en patrimonio mueble, patrimonio inmueble y patrimonio arqueológico.

8.2.8. Patrimonio Inmaterial

Pese a que es muy frágil, el Patrimonio Cultural Inmaterial es un factor importante del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del Patrimonio Cultural Inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

Está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el Patrimonio Inmaterial 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 un proceso vivo y dinámico de los sentidos.

La importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en los conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación, lo cual es pertinente para una agrupación social.

El Patrimonio Inmaterial o Intangible, es el encargado de relatarnos las formas de vida de los grupos humanos y representa la forma de vida actual de muchas comunidades, a través de manifestaciones culturales intangibles como las diferentes tradiciones de distintos pueblos, la música, rituales, entre otros.

Tabla 2: Clasificación Del Patrimonio Inmaterial

Patrimonio Inmaterial o Intangible		
# de ámbitos	Ámbitos	Descripción
Ámbito 1	Tradiciones y expresiones orales	Contiene una diversidad de conocimientos y saberes como: mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, narraciones de la memoria local, las cuales deben tener un valor simbólico para la comunidad y son transmitidas oralmente de generación en generación.
Ámbito 2	Artes del espectáculo	Incluye a las representaciones de la danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios rituales o cotidianos, públicos y privados teniendo un valor simbólico para la comunidad, expresan la creatividad humana.
Ámbito 3	Usos sociales, rituales y actos festivos	Se refiere a las prácticas, manifestaciones, representaciones culturales, celebraciones religiosas y profanas, ritualidades. Desarrolladas en un lugar y época específica.
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 vinculadas a su sistema de creencias referente a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica.
Ámbito 5	Técnicas artesanales tradicionales	Es el proceso técnico esencialmente manual que incluyen los instrumentos empleados para su elaboración.

Fuente: Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

8.2.9. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Según la (UNESCO, 2003) Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo son aquellos que abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural.

Estos modos de pensamiento con el universo se expresan a través de un lenguaje, tradición oral, sentimiento hacia un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, lo cual influye considerablemente en valores y creencias que constituyen las tradiciones culturales y los usos sociales.

Este ámbito abarca algunos elementos como los conocimientos tradicionales, los saberes, los idiomas, creencias, ritos, shamanismo entre otros, lo cual forma un núcleo importante en la cultura e identidad de una comunidad, la globalización cada vez va ganando terreno lo que provoca un grave riesgo en la desaparición de muchas prácticas ancestrales.

8.3. La gastronomía y la importancia en las comunidades como parte de su identidad

Ecuador tiene maravillosos y distintos paisajes cada uno posee su característica bien marcada que lo hace diferenciarse de los demás, así también nuestro país tiene una gastronomía bien variada, comidas y bebidas que aportan un valor significativo al turismo, quienes visiten un lugar, región o comunidad se lleva una experiencia y conocimiento sobre la identidad gastronómica que ofrece el lugar.

La gastronomía abarca diferentes momentos durante su elaboración

- Una mezcla de sentimientos
- Costumbres de un pueblo, comunidad, agrupación humana entre otros.

8.3.1. Sub ámbito “Gastronomía”

Dentro del ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, se encuentra el sub ámbito gastronomía el cual se refiere a las prácticas diarias de las comunidades y grupos sociales, misma que es transmitida de generación en generación pasando así la herencia de costumbres y tradiciones.

La gastronomía es parte de la identidad de un grupo humano, ya que en ella se refleja los conocimientos y procedimientos culturales de preparación, utilización de ingredientes, tiempos de cocción y también la identificación como puede ser cotidiana, festiva o ritual.

8.3.2. La cultura gastronómica

La cultura gastronómica de cada lugar es diferente en ella se plasma los pensamientos, creencias, creaciones, la misma que se transforma y experimenta en un espacio y tiempo determinado, si bien es cierto la cultura conlleva cambios, es decir transformaciones, intercambios constantes, la cual es acogida en diferentes agrupaciones humanas.

La gastronomía es abordada no sólo como el conocimiento en torno de la preparación de una receta, un plato, o de la confección de utensilios propios, sino como algo que agrega y produce un sentido nuevo. Así, el producto final deja transparentar un universo simbólico que involucra el saber, el sabor, la práctica y las más diversas tradiciones (Ribeiro & Netto, 2010) La herencia gastronómica es dinámica porque permite cambios en los hábitos alimentarios como: gustos, preferencias tradicionales entre otros.

Cuando una persona visita un nuevo lugar tiende a experimentar nuevos saberes, costumbres, sabores, es así que va adquiriendo experiencias nuevas, el sistema culinario está basado en

prácticas y perfiles que demuestran la manera de ser, actuar, y pensar de una agrupación humana, esto involucra una serie de prácticas naturales, rituales o simbólicos de tal manera que van integrando diferentes valores y normas de comportamiento.

La gastronomía involucra diferentes procesos que integran una serie de recursos necesarios para obtener un buen deleite gastronómico, es decir la utilización de utensilios, productos, procesos, técnicas, tiempos de cocción son fundamentales para lograr satisfacer a un individuo, el espacio mismo es de gran importancia ya que constituye un elemento representativo de una expresión cultural.

8.3.3. El patrimonio gastronómico

Es un vehículo que incluye aspectos sociales de diferentes grupos culturales referente a costumbres y hábitos alimenticios basados en un desarrollo sustentable (Bedón, y otros, 2011) mencionan que la gastronomía implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos.

El patrimonio gastronómico proporciona estimulación en los sentidos, este es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. Justamente para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura(Harsich, 2008).

8.3.4. La importancia de la gastronomía para el turismo

El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico. Los procesos de generación de productos culturales conducen a nuevas formas de interpretar la autenticidad y expresan el dinamismo e imaginación de los grupos locales para adaptarse a las exigencias de la demanda(Santana, 2003)

En algunos casos el propósito de un viaje es observar las expresiones culturales y estilos de vida de pueblos, desarrollando actividades como: visitas a hogares nativos, degustación de gastronomía, demostración de danzas, ceremonias y por ende la participación en rituales, de esta

manera los habitantes de una comunidad obtendrán beneficios económicos gracias a la demostración de sus actividades diarias.

Se entiende como desarrollo local a la identificación y aprovechamiento de los recursos y potencialidades de una comunidad, Se consideran potencialidades de cada territorio a elementos económicos y no económicos, entre estos tenemos: los recursos sociales, culturales, históricos, estos factores son decisivos en el proceso de desarrollo económico local.

8.4. Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial

El inventario del INPC está dividido en ámbitos y subámbitos para identificar y documentar específicamente la información recolectada de las manifestaciones culturales propias de una comunidad o colectividad.

Es una base de datos didáctica que contiene una metodología detallada, ordenada y valorada, esta herramienta ayuda a recolectar información sobre aspectos relevantes de una localidad, se utilizará las fichas de Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, específicamente del ámbito Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, pues el tema de investigación se encuentra dentro del subámbito gastronomía.

Un inventario sirve de base para ejecutar planes concretos a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

A manera general el inventario de bienes culturales incluye leguas, artesanías, poesía, música, danza, gastronomía, medicina ancestral, religión, mercados y demás manifestaciones propios del folklore. De acuerdo al instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, el proceso lógico a completar consta de los siguientes parámetros:

1. Datos de localización
2. Fotografía Referencial
3. Datos de identificación
4. Descripción
5. Portadores/ Soportes
6. Valoración
7. Interlocutores

8. Elementos relacionados

9. Anexos

10. Observaciones

11. Datos de Control

Estos datos son importantes para registrar actividades culturales de una comunidad, grupo social, barrio entre otros. En esta ficha se detalla aspectos relevantes que sirven para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, contiene diferentes campos donde se puede detallar el lugar donde se desarrolla la actividad, el tipo de transmisión, incluye una fotografía de la manifestación, también una descripción detallada de la misma, se realiza una valoración lo cual permite determinar la sensibilidad al cambio de la actividad.

8.4.1. Salvaguardia

La salvaguardia es realmente importante dentro del patrimonio cultural inmaterial pues ayuda a conservar las diferentes manifestaciones, mediante un proceso de transmisión de conocimientos y técnicas, este trabajo contribuirá a las comunidades de la nacionalidad tsa'chila a mantener su patrimonio gastronómico mediante un registro de información, mismo que podrá ser transmitido a generaciones futuras.

La convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial indica que se debe guardar aquello que las comunidades reconozcan como propiedad de su identidad, toda medida de salvaguardia debe ser admitida y aplicada bajo la aprobación y participación de la comunidad.

8.5. Guías Descriptivas Culturales

Una guía descriptiva es un documento donde se plasma una previa investigación realizada, sobre alguna temática, se elabora a través de datos obtenidos en el campo de estudio, aquí se plasma información relevante y de utilidad.

Son necesarias para informar un tema específico, estas deben ser estructuradas en un lenguaje claro y entendible para el lector. Al finalizar el inventario de la gastronomía de la nacionalidad tsa'chila se sistematizará la información para ser plasmada en la guía descriptiva la cual contendrá, fotografías, ingredientes y el proceso de preparación de los diferentes platos.

Después se incluirá una página donde detalle una descripción resumida de la nacionalidad, seguido de esto se comenzará a incluir las recetas y fotografías de los diferentes platos. Tendrá

una portada llamativa, a guía será elaborada en dos idiomas tsa'fiki (Verdadera Lengua) y en español. Esta guía ayudará a la nacionalidad a la Salvaguarda del Patrimonio Gastronómico.

9. METODOLOGÍA

Según (Hernández, 2006) el enfoque cualitativo se caracteriza por explicar, describir, predecir hechos o fenómenos sociales; de tal manera que el investigador se involucre directamente con el ambiente natural teniendo una visión contextualizada de la realidad social.

Para lo cual es necesario realizar un análisis del contenido interpretando los resultados enfatizando la investigación documental, observación, trabajo de campo, entrevistas no estructuradas; al finalizar se trazaran propuestas de solución apropiada y oportuna al problema.

El diseño de la investigación es no experimental y se aplica con el enfoque cualitativo, se basan en la temporalización de la investigación; por tanto, el presente trabajo constituye una investigación transversal, pues implica que la recolección de datos es en un solo corte en el tiempo.

Según el alcance y perspectiva, se direcciona hacia una investigación descriptiva, dado que buscan especificar las propiedades, cualidades de una comunidad en particular; además se medirá y evaluará diversos aspectos como las tradiciones y expresiones orales de la Nacionalidad Tsa'chila en la comunidad Chigüilpe.

Por las características del presente estudio, se apoyará en la investigación documental, que permitirá detectar, ampliar, profundizar, analizar y criticar diversos enfoques, teorías, conceptualizaciones y posicionamientos de varios autores en la fundamentación científico técnica, a fin de sustentar desde un plano teórico la investigación. Se recurrirá a fuentes primarias y secundarias.

El diagnóstico forma parte de la primera etapa de esta investigación, de tal manera que describe la realidad del área de estudio mediante una identificación previa de la situación actual de la Comunidad, permitiendo identificar problemas, necesidades, factores sociales, económicos, políticos y ambientales.

El diagnóstico de la presente investigación está dividido en tres importantes ámbitos como:

- Geográfico Ambiental

- Socio Económico
- Histórico Cultural.

En cada ámbito se detallará los factores que competen

9.1. Investigación Cualitativa

La investigación cualitativa será utilizada en la realización del proyecto ya que permite buscar información a profundidad, y de esta manera comprender el comportamiento humano, describir los hechos, situaciones que se observan mediante el estudio, este tipo de investigación hace referencia a las cualidades.

9.2. Investigación de Campo

La investigación de campo es aquella en la cual se extrae datos e informaciones directamente de la realidad, aquí se determinará la situación actual de la comunidad a través del uso de técnicas de recolección (como entrevistas o encuestas) con el fin de responder al problema planteado previamente.

9.3. Método Descriptivo

Según (Deobold, Dalen, & Meyer, 2006) el método descriptivo se basa en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes mediante la descripción exacta de actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.

Este método es necesario en la investigación “Elaboración de una guía gastronómica de la nacionalidad Tsa’chila”. El cual permitirá exponer y resumir la información de manera cuidadosa para luego analizar minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

Este método está basado en un conocimiento de la realidad mediante la observación directa y la información aportada por actores claves, para un correcto uso de información es fundamental una adecuada interpretación de los datos obtenidos.

9.4. Método Etnográfico

Este método ayuda a interactuar directamente con la sociedad, consta de mirar, comprender e interpretar una realidad, se basa en el análisis de un trabajo de campo, cuyos datos pueden ser de

manera verbal y no verbal, con el fin de anotar experiencias textuales de los protagonistas del fenómeno observado en el ambiente natural.

Con esta metodología se podrá determinar los cambios surgidos en las preparaciones de los diferentes platos, mediante la identificación de actores claves, mismos que proporcionaran información para la realización para plasmar en la investigación.

9.5. Método Comparativo

Según (Gil, 2006) menciona que el método comparativo consiste en efectuar una comparación lo más exhaustiva posible entre dos o más términos sociales o culturales, que permitan analizar y sintetizar sus diferencias y similitudes. Un trabajo comparativo permite generar conclusiones para definir un problema o establecer caminos futuros para mejorar el conocimiento de una temática.

Técnicas

9.6. Revisión Bibliográfica

La revisión bibliográfica es un proceso sistemático y secuencial de recolección, selección, clasificación, evaluación y análisis de contenido del material que servirá de fuente teórica, conceptual y/o metodológica para una investigación científica determinada (Rodríguez, 2013) Es considerada una de las metodologías más importantes, ya que es el punto de partida para realizar una investigación cabe recalcar que esta información no se mantiene estática, la misma cambia o evoluciona al pasar el tiempo, lo que involucra una actualización constante por parte del investigador.

9.7. Entrevista

Es una técnica de interacción social en la cual una persona responde a otra una serie de preguntas sobre un tema específico, en sí representa una interacción cara a cara entre dos o más personas. La entrevista representa una excelente técnica de recolección de la información. La administración de las preguntas se hace en base a un documento de entrevista o programa de entrevista, las respuestas que se obtienen pueden ser registradas por medios electrónicos o por escrito.

9.8. Observación

Esta técnica de investigación consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, entre otros con el fin de obtener información determinada necesaria para una investigación, la observación es un procedimiento de recolección de datos e información que consiste en utilizar los sentidos para observar hechos y realidades sociales presentes y a la gente donde desarrolla normalmente sus actividades.

9.9. Ficha de inventario del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC)

Es importante un inventario ya que permite contar con una línea base, y de esta manera determinar acciones futuras enfocadas a salvaguardar el 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.

9.10. Actores Claves

Para la presente investigación es necesario identificar a actores claves, personas adultas mayores, pues ellas abarcan un amplio conocimiento transmitido de generación en generación sobre el tema a investigar “gastronomía”, es decir sus aportes ayudaran al levantamiento de información para el desarrollo de la guía gastronómica.

9.11. Fotografía

La fotografía permite observar, analizar y teorizar la realidad, específicamente, la imagen como dato ayuda a contextualizar lo observado y posibilita profundizar sobre aspectos menos visibles en otros modos de registro de lo observado (Bonneto, 2016)

La fotografía forma parte importante de la presente investigación. Mediante esta técnica de registrará la variedad de gastronomía ancestral de la localidad, mismas que serán plasmadas en la guía descriptiva, y así lograr una comunicación amigable con lector de tal manera que este sienta curiosidad por leer y observar cada una de sus páginas.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1. Diagnóstico del área de estudio

10.1.1. Datos Generales

País	Ecuador
Zona de Planificación	4
Provincia	Santo Domingo de los Tsa'chilas
Cantón	Santo Domingo

Parroquia	Luz de América
Comunidad Tsa'chila	Chigüilpe
Límites	Norte: Varios Posesionarios Sur: Rio Baba, Río Chigüilpe Lote del Ex Gobernador Abraham Calazacón Este: Varios Posesionarios Oeste: Varios Posesionarios
Población	300 habs.
Superficie	990 has
Altitud	473 m.s.n.m.
Clima	Sub tropical
Temperatura	Min. 22°C – Max 26°C
Precipitación	Max Agosto 100mm – Min Julio 600 mm

Fuente: Informe Técnico de la Comuna Tsa'chila Chigüilpe, 2017

Nota: Según el Informe Técnico 2017 de la Comuna Tsa'chila Chigüilpe tiene 1138,4 hectáreas de territorio, mientras que las entrevistas realizadas a la población de la Comuna mencionan que en la actualidad poseen 990 has debido a las desmembraciones que han existido en los últimos meses.

10.2. Ámbito Geográfico - Ambiental

Ecosistemas	En la comunidad Chigüilpe al igual que en toda la provincia Tsa'chila existe grandes contrastes climáticos, lluvias frecuentes y a la vez altas temperaturas.
Topografía	Plana
Tipos de suelo	Paisaje pie de monte
Zonas de Vida	Bosque siempre verde de tierras bajas Bosque húmedo tropical Bosque siempre verde pie montano
Flora	Entre las especies de flora más representativas se encuentra la madera semidura como: palma, pambil, chonta, bambú, abacá, caucho silvestre, <i>huito</i> o <i>malí</i> , diferente variedad de plátano, achiote, paja toquilla, plantas medicinales, árboles frutales entre otros.
Fauna	En la comunidad encontramos culebras peligrosas como la mata caballo, coral, la equis, la verrugosa, la chonta, serpiente látigo;

	<p>camaleones, nutrias, guatuso, guanta, armadillo, tortuga icotea, tortuga mordedora, pangoras o cangrejo de río, peces como: guaña, cachama, boca chico, sábalo, sabaletas, barbudo, vieja, variedad de insectos, diversidad de anfibios ranas comestibles y comunes iguana enana de Bocourt o lagartija de palo espinosas; diferentes especies de aves palomas silvestres, guacamayos, loros, colibríes.</p>
Actividades Agrícolas	<p>Los terrenos comunales en su mayoría son destinados para realizar diversas actividades agrícolas productivas y de consumo interno entre sus habitantes, sin embargo, existen personas que se dedican al cultivo de cacao, plátano, piña, y pastos mientras otros conservan sus terrenos en estado de bosque.</p>
Actividades Pecuarias	<p>De la actividad pecuaria se puede mencionar que es mínima, ya que por lo general el producto de esta actividad es destinada para el consumo interno de sus familias en el que consta la crianza de aves domésticas, cerdos y bovinos (Andrade, Ruíz, Rumiguano, Velásquez , & Torres, 2017).</p>
Hidrografía	<p>Por la comunidad atraviesan diferentes afluentes como el Río Verde, estero Code, Río Pobe y Río Baba y el Río Chigüilpe.</p>
Contaminación ambiental	<p>En los últimos años los colonos han ocasionado grandes daños ambientales en los afluentes de todas las comunidades, los residuos sólidos son visibles en la actualidad, empresas nacionales depositan residuos tóxicos, las aguas servidas del centro de la ciudad es arrojada al río Pobe el cual desemboca en el río Chigüilpe mismo que cursa por la comunidad ocasionando problemas como parasitosis en familias enteras, peces con bacterias dañinas lo cual no son aptas para el consumo humano estas son pocas de las afectaciones ocasionadas día tras día a los hermanos Tsa'chilas, sin embargo el poco interés de parte de las autoridades municipales, ambientales han permitido que esta problemática siga en progreso.</p>

10.3. Ámbito Socio – Económico

Análisis demográfico	La comunidad alberga 300 habitantes de los cuales un 70% se auto identifican como Tsa'chilas, un 20% como mestizos y un 10% como Chachis.
Migración	La comunidad Chigüilpe es un lugar que atrae a colonos quienes al observar estas magnificas tierras productivas han decidido comprar territorio a los Tsa'chilas y asentarse allí. Existe un bajo nivel de migración de este grupo étnico hacia otras ciudades algunos jóvenes lo hacen por cursar sus estudios superiores.
Servicios básicos	La comunidad cuenta con los servicios básicos de Luz, internet y telefonía móvil, son pocas familias las que reciben H2O potable, existe una red vial con vías de segundo y tercer orden.
Educación	La comunidad cuenta con el Centro Educativo Bilingüe Alejandro Calazación, donde reciben una educación intercultural bilingüe para mantener sus tradiciones y lengua nativa. El nivel de analfabetismo en la comuna es bajo presenta un 6% del total de la población.
Salud	<p>El centro de salud más cercano a la comunidad se encuentra ubicado en el sector La Aurora, los habitantes tsa'chilas acuden a diferentes Casas de Salud públicos y privados de acorde a sus posibilidades económicas.</p> <p>Los tsáchilas son considerados uno de los pueblos con más conocimiento médico vegetal, el <i>poné</i> o shamán es un hombre religioso, considerado una gran autoridad y un Ministro Sagrado viaja hacia distintas dimensiones, recorre el cielo, la tierra y los mundos subterráneos para visitar al dios 'Pipowa' y ofrecerles una serie de presentes en nombre de su nación, para luego ir en busca de la persona enferma cuya alma o cuerpo ha sido apresada por las fuerzas del mal y de la enfermedad.</p>
Población Económicamente Activa	La comuna presenta un 46% del total de la población 138 personas que conforman la PEA, la cual se dedica a la producción agrícola, ganadera y turística.

<p>Actividades Productivas</p>	<p>Actividad turística</p> <p>En la actualidad es una de las actividades que se ha integrado en el desarrollo económico de la comuna por medio de la creación los centros de turismo comunitario, mismos que se han incrementado en los últimos años.</p> <p>Actividad Agrícola</p> <p>Entre los cultivos que más sobresalen en la comunidad tenemos el cacao, yuca, diferente variedad de plátano como el dominico, maqueño, seda, barraganete, orito, entre otros estos productos son exportados a través de intermediarios, también resaltan los sembríos de árboles frutales como, naranja, piña, limón.</p> <p>Cabe destacar las impresionantes siembras de abacá esta es la única comunidad que posee 10 hectáreas de esta especie de flora misma que es exportada a Europa. Es dinámico observar el proceso hasta obtener una fibra de tres metros de largo la cual es utilizada para la elaboración de diferentes productos.</p> <p>La actividad agropecuaria es una de las principales generadoras de ingresos a la comunidad</p> <p>Fuente: Entrevista Calazacón Agustín, 2018</p>
---------------------------------------	---

10.3. Ámbito Histórico - Cultural

<p>Historia de la Provincia Santo Domingo de los Tsa'chilas</p>	<p>La historia registra que Santo Domingo empezó su lucha por lograr su provincialización el 30 de octubre de 1966.</p> <p>El 16 de agosto y 2 de octubre del 2007 el Congreso Nacional aprobó en primer y segundo debate el proyecto de creación de la nueva provincia. El 6 de noviembre del 2007 se publicó en el Registro Oficial No. 205 la Ley de Creación de la Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas.</p>
<p>Constitución de la Comuna Chigüilpe</p>	<p>La comuna “Chigüilpe”, fue constituida y reconocida legalmente el 16 de febrero de 1963, su territorio fue adjudicado por el Gobierno del Ecuador el 29 de noviembre de 1963 mediante informe del 05 de julio de 1963 del Instituto Nacional de Colonización (I.N.C.) con una superficie de 907 hectáreas, en aquel entonces se encontraba ubicado en la parroquia Santo Domingo, del cantón Quito, provincia de Pichincha (Andrade, Ruíz, Rumiguano, Velásquez , & Torres, 2017)</p>
<p>Nacionalidad Tsa'chila</p>	<p>La nacionalidad Tsa'chila también llamados “Colorados” se resiste a ser absorbida por la modernidad, este grupo de individuos aún conservan sus prácticas ancestrales como también su idioma “Tsa'fiki” siendo esto características relevantes al igual que los referentes históricos, por tal motivo es imprescindible salvaguardar este patrimonio cultural.</p> <p>Existen varias hipótesis sobre el origen de este grupo de personas, según un estudio realizado afirman que esta etnia es originaria del Corregimiento de Latacunga y después de largas caminatas poblaron la Selva Occidental, actualmente provincia Santo Domingo de los Tsa'chilas, dominando progresivamente a los habitantes originarios “Yumbos”.</p> <p>La migración hacia la Selva Occidental habían sido paulatinamente desde tiempos pre incásicos llegando a desaparecer completamente los tsa'chilas de la sierra ecuatoriana a finales del siglo XIX, de esta manera se aislaron de los españoles manteniendo su propia cultura.</p>

	<p>Los tsa'chilas habitaban detrás de la Cordillera de los Andes, en un territorio caliente y lluvioso, en contacto total con la naturaleza y aislados de los blancos “Féto”. Esto ha cambiado en la actualidad, siendo los colonos emigrantes de las diferentes provincias del Ecuador y extranjeros quienes han provocado afectaciones en el hábitat de este grupo humano (Calazacón, 2018)</p>
<p>Características de la etnia</p>	<p>Los tsa'chilas “Verdadera Gente” son un grupo étnico asentado en la provincia Santo Domingo de los Tsa'chilas. Tienen una estatura promedio de 1.60m, consistencia robusta y piel bronceada, lo cual los hace diferentes a los demás grupos étnicos del Ecuador, tienen labios medianos, boca pequeña, nariz aguileña, amplio tórax, y extremidades desarrolladas en correspondencia con las necesidades del ecosistema.</p> <p>Debido a la concepción con mestizos adquieren otras características fenotípicas como: ojos claros, azules o verdes y piel blanca, esto se da por el contacto de residentes generalmente de la provincia de Manabí generando estas características a la etnia.</p> <p>Antiguamente el hombre Tsa'chila tenía su cabellera hasta los hombros, formándose un casco para cubrir con achiote, hace años atrás este producto era también utilizado en todo el cuerpo como, utilizan el malí o huitón las rayas de este fruto a los cinco minutos toma una tonalidad de color negro lo cual simboliza la muerte de más de 9.000 Tsáchilas por la peste de fiebre amarilla y viruela que sufrieron años anteriores.</p> <p>Tienen como representantes míticos de su cosmovisión al <i>tsa'quela</i> “Verdadero Tigre” Jaguar, y la <i>tsa'pini</i>, que es la “Verdadera Serpiente” (Culebra Equis)</p> <p>Los tsáchilas tienen dos hipótesis sobre su origen. Ellos creen que viene de Centroamérica o de Asia.</p>
<p>Idioma</p>	<p>En la comunidad Chigüilpe se identifican tres diferentes idiomas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tsa'fiki (Tsa'chilas) • Chapalá (Chachis) • Español

<p>Vivienda</p>	<p>La tradicional vivienda Tsa'chila está compuesta por una planta amplia cuya dimensión depende del número de personas que lo habitan, misma que posee dos áreas una cerrada y otra abierta, en donde comparten la vida familiar y social respectivamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fogón “Cocina” <p>El área cerrada era el hogar y fogón construido en el suelo, sobre esta se levanta cuatro pilares formando un entarimado en el cual se depositaban alimentos que debían conservarse, destacando las carnes secas producidas por el humo y calor generado por la leña manteniéndolas en un buen estado por un largo tiempo.</p> <p>Algunas familias en la actualidad conservan este sistema de la tarima a más de carne colocan víveres adquiridos en comercio de la ciudad.</p> <p>Alrededor del fogón se depositan los utensilios de cocina, el grupo familiar tenía como costumbre reunirse alrededor del fogón mismo que se convertía en un centro aglutinador del hogar.</p>
<p>Gobernadores Tsachilas “Miyá”</p>	<p>Bruno Calazacón fue Gobernador “<i>Miyá</i>” en el año 1830, después asume su hijo Gabriel Calazacón una vez que este fallece pasa a gobernar Alejandro Calazacón años más tarde es Abraham quien gobierna por treinta años, hombre fuerte, trabajador, gestor de su cultura, gran shaman, uno de los personajes más nombrado y reconocido durante los años cincuenta indudablemente fue un Tsa'chila que se aferraba a que su pueblo pierda su identidad cultural.</p> <p>Desde el año 1830 la gobernación de los Tsa'chilas era asumida por nombramiento vitalicio, fue así hasta el año 1996 en donde deciden por primera vez elegir a un gobernador bajo derecho al voto.</p> <p>En el año 2001 debido a un grave problema deciden cambiar el Estatuto de la Tribu de Indios Colorados a Estatuto de la Nacionalidad Tsa'chila, es así como desde aquel año han asumido la gobernación los Aguavil hasta la actualidad</p>
<p>Estructura política de</p>	<p>Cada comunidad elige un Cabildo Comunal dando nombramientos</p>

la etnia	<p>locales a través del MAGAP, estas autoridades ejercen su cargo durante un año o pueden volver a ser reelegidos.</p> <p style="text-align: center;">CONSEJO DEL GOBIERNO TSA'CHILA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asamblea General • Gobernador • Teniente • Presidente
Derechos de la Nacionalidad Tsa'chila	<p>Los bienes de derechos colectivos</p> <p>Conocimientos ancestrales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Culturales • Espirituales • Esotéricos • Herbarios • Medicinales científicos
Apellidos Tsa'chilas	<ul style="list-style-type: none"> • Calazacón • Aguavil • Zaracay • Gende • Sauco • Oranzona • Loche • Alopí • Laquinche <p>El apellido Manchin está en peligro de extinción existen únicamente 10 personas que lo llevan se encuentran asentados en la Comuna Colorados del Búa.</p>
Vestimenta	<ul style="list-style-type: none"> • Hombre Tsa'chila <p>El atuendo del hombre tsa'chila está conformado por un <i>Manpe Tsanpa</i> una falda que con franjas transversales de color blanco y negro que representa a la <i>tsa'pini</i> “Culebra x”, sobre esta llevan el <i>sendori</i> el cual sostiene el <i>manpe tsampa</i>, también es utilizado para guardar objetos pequeños de valor, además usan el <i>panu</i> es un pequeño poncho de color rojo el cual sirve para protegerse de las inclemencias del tiempo, los hombres adultos llevan en las muñecas el <i>Calasili</i> una pulsera elaborada de plata.</p> <p>Sobre su cabellera el tradicional peinado con achiote el cual tiene la forma de la cascara de este fruto dando una tonalidad rojiza profunda sobre este llevan el <i>mishilli</i> una corona de algodón</p>

	<p>utilizada por hombres adultos la cual simboliza el conocimiento shamánico para complementar el vestuario usan el <i>huinun</i> collar de semillas; en su dorso, extremidades y rostro plasman rayas transversales, figuras míticas, decoraciones simbolizadas en el jaguar <i>tsa'quela</i> ya la serpiente <i>tsa'pini</i> realizadas con malí producto vegetal de la zona mismas que sirven de protección.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mujer Tsa'chila <p>La vestimenta de la mujer tsa'chila está conformada por un <i>tunán</i> o <i>chumbillina</i> una falda multicolor la cual representa el arco iris, una diadema multicolor, también llevan un <i>kachi donan</i> tela que cubre el pecho, <i>huin</i> collar de semillas, mullos y espejos, la mujer tsa'chila complementa su vestimenta con el <i>onu panú</i> una capa corta de tela, en su cuerpo y rostro llevan rayas transversales de color negro las cuales se realizan con malí mismas que sirven como protección para no contagiarse de malas vibras o enfermedades malignas.</p>
<p>Conocimiento Herbario</p>	<p>Los tsa'chilas son reconocidos internacionalmente por la tala indiscriminada de las especies vegetales ha ocasionado la destrucción de hábitats de algunas plantas, lo cual incide trágicamente en la conservación y continuidad del conocimiento herbario</p> <p>Los miembros de la etnia tsa'chila han luchado para conservar sus tradiciones, una de ellas, el uso de plantas para preparar la medicina ancestral que es utilizada en los rituales. Sin embargo, durante años se han visto amenazados por personas ajenas a su grupo, quienes han querido apropiarse de sus conocimientos.</p>
<p>Matrimonio entre Tsa'chilas</p>	<p>Antiguamente el matrimonio entre este grupo era un tratado de parte de los padres de los contrayentes, desde una tierna edad, también se expresaba las obligaciones que debían cumplirse, cuando la mujer quedaba embarazada antes de casarse recibía una sanción por parte de la etnia, la cual consistía en convivir con el hombre más viejo del grupo soltero o viudo, esto lo realizaba el <i>Miya</i> “Gobernador”, este acto se lo realizaba en presencia de los familiares de la joven mujer</p>

	<p>de tal manera que era oficialmente reconocido y aceptado (Robalino, 2010)</p> <p>En la actualidad los matrimonios de la etnia lo hacen similar a los mestizos, con la respectiva misa en la iglesia católica algunas parejas utilizan parte de la vestimenta típica en estos eventos, de igual manera los invitados mayores y familiares más cercanos utilizan sus atuendos tradicionales, En la noche se reúnen amigos y familiares para festejar con un gran baile y llevándoles obsequios como vajillas, prendas de vestir, dinero entre otros a la pareja de esposos. En esta fiesta no se puede olvidar la típica bebida que forma parte de sus tradiciones el <i>Malá</i>.</p>
<p>Fiesta Tradicional <i>Kasama</i></p>	<p>El <i>Kasama</i> “Nuevo Amanecer” es la única fiesta que celebran los tsa’chilas en unión de los integrantes de las 7 comunidades, es un magno evento que representa un nuevo año para la nacionalidad, el cual se celebra cada sábado de gloria de acuerdo al calendario católico. Para la llegada de este acontecimiento se preparan con danzas, rituales, artesanías, gastronomía típica.</p> <p>Cada año esta fiesta se celebra en una comunidad diferente, actualmente reciben el apoyo de la Prefectura, Municipalidad, Gobernación, Gobernación Tsa’chila, Ministerio de Turismo y la empresa privada CAPTUR.</p>
<p>Gastronomía Tsa’chila</p>	<p>Cocinar al carbón o leña comida con hoja de bijao, es la principal características de la gastronomía de la nacionalidad Tsa’chila, varios platos se preparan de esta manera y las recetas se han transmitido entre generaciones, para conservar esta costumbre que los acompaña desde que llegaron a Santo Domingo.</p> <p>Con caña guadúa, carbón natural o leña se cocina la mayoría de platos de la nacionalidad, en los centros de turismo culturales de las comunidades y en varias de las casas de gestores culturales aún se aprecia esta forma ancestral de preparar los alimentos.</p>

10.4. Inventario

Las fichas del Patrimonio Inmaterial del INPC, ámbito 4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, sub ámbito gastronomía, fueron utilizadas para el inventario de la investigación de la nacionalidad Tsa'chila. Se realizó un trabajo de campo donde se determinó actores claves para la recolección de información, así también como los diferentes Centros de Turismo Comunitario y domicilios de este grupo cultural para realizar el levantamiento de información.

Las salidas de campo se realizó los días sábados y domingos, cada fin de semana se registró 4 diferentes platillos observando desde como obtienen los productos y alimentos hasta saborear tan exquisitos y variados sabores, se identificaron Gestores Culturales que día a día trabajan por preservar su cultura y dar a conocer al mundo.

10.4.1. Resultado del Inventario de la gastronomía tsa'chila

Tabla 3: Inventario de la gastronomía tsa'chila

DENOMINACIÓN	TIPO				SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALCANCE					TÉCNICA DE COCCIÓN
	Festiva	Cotidiana	Festiva y cotidiana	Ritual	Alta	Media	Baja	Local	Provincial	Regional	Nacional	Internacional	Técnica de cocción
Ahumado de pez dama		X				X			X				Ahumar
Ahumado de pez guaña		X				X			X				Ahumar
Caldo de guanta		X					X		X				Cocer
Estofado de vísceras de guanta		X					X		X				Estofar
Ayampaco de hojas				X			X		X				Asar
Ayampaco de queso		X				X			X				Envoltura/cocción a vapor
Ayampaco de mayones		X					X		X				Envoltura/cocción a vapor
Ayampaco de pescado			X				X				X		Envoltura/cocción a vapor
Ayampaco de palmito		X					X				X		Envoltura/cocción a vapor
Mayones asados			X				X		X				Asar
Bala de verde			X				X		X				Cocer
Caldo de papa chilma		X				X			X				Cocer
Caldo de mayones		X					X		X				Cocer
Masato de maduro		X					X		X				Cocer
Masato asado con maíz			X				X		X				Envoltura/asar
Maduro asado con maní		X					X			X			Asar
Chicha de maíz	X						X		X				Procesar
Aguas aromáticas		X					X				X		Infusión
18	5%	73%	22%	5%	0%	23%	77%	0%	78%	5%	17%	0%	8

Fuente:

Investigación

de

campo

Interpretación de resultados tipo de gastronomía

La metodología del INPC, clasifica a la gastronomía en cotidiana, festiva y ritual, dando como resultado en la investigación realizada el 67 % gastronomía cotidiana, el 23% se designa a la gastronomía festiva y cotidiana, un 5% para la gastronomía festiva de igual manera para la gastronomía ritual. Esto significa que existe una variedad de preparaciones tradicionales de la etnia en los diferentes Centros de Turismo Comunitario y en hogares tsa'chilas.

Interpretación de resultados sensibilidad al cambio

Mediante esta investigación determinamos el nivel de sensibilidad al cambio que pueden sufrir algunos platos, debido a factores como la aculturización o cambio de hábitos alimenticios de la etnia, dando como resultado que el 23% de los platos registrados poseen una sensibilidad media al cambio, un 77% tiene una sensibilidad baja es decir un porcentaje mínimo ha existido en el cambio de la gastronomía debido a que las preparaciones se mantienen con autenticidad para las familias tsa'chilas y visitantes que acuden a los Centros de Turismo Comunitario, de esta manera la nacionalidad mantiene sus costumbres, tradiciones y técnicas alimenticias.

Interpretación de resultados alcance

La influencia o alcance que tienen los platos registrados, da como resultado que el 5% tiene un alcance Regional, el 17 % tiene una influencia Nacional, el 78% son de alcance Provincial debido a que esta etnia se encuentra ubicada en las siete comunidades que convergen la provincia Tsa'chila.

Interpretación de resultados técnicas de cocción

En la investigación realizada se identificó 8 técnicas de cocción para cada platillo, de las cuales el 11% de los platos son elaborados con la técnica de ahumar, el 29% se obtiene mediante la técnica cocer, un 5% utilizan la técnica de estofar, el 17% realizan a través de la técnica de asar, un 23% lo hacen mediante la técnica de envoltura-cocción a vapor, un 5% elaboran con la técnica envoltura-asar, un 5% obtienen a través de la técnica de procesar y finalmente un 5% son elaborados mediante infusión. De esta manera se conoce la variedad de técnicas utilizadas en las preparaciones alimenticias de la nacionalidad tsa'chila.

En la investigación realizada existen datos que no corresponden al objeto de estudio pero que están relacionados, siendo indispensables para desarrollar acciones previas a las actividades culinarias, cada labor es realizada con amor y respeto a la naturaleza, pues esta les otorga los recursos necesarios para cumplir el objetivo propuesto. A continuación se detalla algunas acciones.

Recolección de leña

Previo a la elaboración de la gastronomía los tsa'chilas realizan diferentes actividades para llevar a cabo su objetivo, empiezan con la recolección de leña para ello acuden al bosque a recolectar teniendo así una reserva junto a la cocina para las preparaciones alimenticias y calor corporal diario, las ramas más delgadas de los árboles secos sirven para encender el fuego una vez prendido se coloca de a poco las ramas gruesas y troncos delgados formando así un fogón con altas llamas.

Envoltura

La envoltura de las diferentes preparaciones es una técnica que desarrollan con habilidad, para realizar los ayampacos, bocaditos y otros asados; siendo la única herramienta las hojas de bijao mismas que se obtienen de los cultivos que se encuentran junto a la vivienda, deben tener un color verde claro, largas de aproximadamente 60 cm lo cual indica que están listas para ser utilizadas al cosechar no se necesita de ninguna herramienta corto punzante con la yema de los dedos tomamos la base superior de la hoja y giramos hacia atrás, al realizar esta técnica por 1 o 2 veces obtenemos la hoja para ser utilizada, la limpiamos y colocamos el envés hacia arriba allí se coloca el ingrediente como puede ser, pescado, mayones, queso, palmito, hojas u otro.

Una vez listo se procede a realizar la envoltura tomamos dos extremos de las hojas de bijao, realizamos un doblado hacia adentro y de la misma manera el otro extremo finalmente juntamos las 4 esquinas dando la forma de un triángulo.

Amarrada

Para amarrar generalmente los ayampacos se utiliza la fibra del tallo de bijao y la fibra de abacá, se obtiene una tiras largas de aproximadamente 25cm, realizamos dos vueltas y se amarra doble nudo para evitar que se abra la envoltura.

Temperatura

Los fogones son la parte principal para realizar las diferentes preparaciones estos tienen una dimensión de acorde al número de personas que conforman el núcleo familiar, por lo general se aprecia de 70*40cm, mismos que pueden alcanzar los 1000 grados de temperatura dependiendo en tipo de leña que se vaya a utilizar.

10.5. Guía Gastronómica

Después de haber realizado el inventario de la gastronomía de la nacionalidad tsa'chila, se sistematiza la información para el diseño de la guía, el diseño de la guía contendrá las siguientes características físicas:

Papel couché brillante de 115 gr tamaño 16*16. (Para la portada, pasta)

Papel couché mate de 200 gr tamaño 16*16. (Para las hojas de contenido)

Hojas engrapadas

Tamaño 16X16

Tabla 4: Partes de la guía gastronómica

Portada	La portada llevará fotografías de los principales platos, también se podrá visualizar a la mujer tsa'chila desarrollando actividades culinarias. Tendrá como título Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila y en el idioma tsa'fiki será <i>Tsa'chi Lachimibe Ano Dató Finun</i> .
¿Cómo leer la guía?	Será un breve instructivo que permitirá al lector tener un criterio de cómo empezar la lectura y comprensión de la misma.
Índice	Constará un índice que detalle el contenido de la guía como: el Listado de los diferentes platos gastronómicos de la nacionalidad.
Introducción	Menciona una breve descripción del contenido de la guía, de esta manera el lector se informará sobre la identidad gastronómica que posee este grupo étnico asentado en la provincia Santo Domingo de los Tsa'chilas
Reseña histórica	Se mencionará un breve resumen de la nacionalidad tsa'chila, las actividades que desempeñan en los diferentes Centros de Turismo Cultural en la actualidad.

Tabla 5: Diseño de la guía

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL CHILE
INGENIERÍA ECOSISTEMAS

GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA'CHILA
TSACHILACHIMBE ANO DATÓ FINUN

AUTORAS:
 Valeria Meryna Barrios
 Ana María Olayo Morales

ÍNDICE

<p>Tsa'fiki</p> <p>¿NEKE IN PILAKA LENO JONUN? 03</p> <p>NEKE DANJOANUNKA LE TO KIRASA 03</p> <p>MATUNMIKA PANSIINTUSHUN 07</p> <p>WA TSA PITAKA 09</p> <p>KERE PITAKA 11</p> <p>WALÉ LU'KUPI 13</p> <p>WALÉ PESILLI ARSHIBE 15</p> <p>WITSA PA KA 17</p> <p>MALUN PA TCA 19</p> <p>QUESO PA KA 21</p> <p>PA PA KA 23</p> <p>CHIKU PA KA 25</p> <p>LEN TUNLEKA 27</p> <p>LEN TORALPE 29</p> <p>TSAMPÓ TUMPI 31</p> <p>CHILIN BIBO 33</p> <p>MALUN NINPO KA 35</p> <p>ANÓ TLA 37</p> <p>MALUN TUMPI 39</p> <p>MILA 41</p> <p>DA KAPI 43</p>	<p>Español</p> <p>¿CÓMO LEER LA GUÍA? 04</p> <p>INTRODUCCIÓN 06</p> <p>RESEÑA HISTÓRICA 08</p> <p>AHUMADO DE PEZ DAMA 10</p> <p>AHUMADO DE GUANTA 12</p> <p>CALDO DE GUANTA 14</p> <p>ESTOFADO DE VISCERAS DE GUANTA 16</p> <p>AVAMBACO DE PESCADO 18</p> <p>AVAMBACO DE MAYON 20</p> <p>AVAMBACO DE QUESO 22</p> <p>AVAMBACO DE PALMITO 24</p> <p>AVAMBACO DE HOJAS 26</p> <p>MASATO DE MADURO 28</p> <p>MADURO ASADO CON MANI 30</p> <p>CALDO DE PAPA CHILPA 32</p> <p>MASATO ASADO DE MADURO CON MALZAS 34</p> <p>MAYONES ASADOS 36</p> <p>BALA DE VERDE 38</p> <p>CALDO DE MAYONES 40</p> <p>CRIBCHA DE MALZ 42</p> <p>AGUAS AROMÁTICAS 44</p>
---	---

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

¿NEKE IN PILAKA LENO JONUN?

En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se preparan platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se preparan platos que se preparan en la casa de la familia.

¿CÓMO LEER LA GUÍA?

Para entender esta guía gastronómica, iniciar su lectura desde la introducción, lo cual permite tener un conocimiento claro del tema y leer, después encontrará una pequeña reseña histórica de la nacionalidad tsa'chila, a continuación se presenta los diferentes platos gastronómicos con la respectiva descripción, ingredientes y la preparación.

NEKE DANJOANUNKA LE TO KIRASA

Thachi ano finun somba shiri zataika comansa le machi. Thachi lachi se shira dani finun joo. Thachona machi karama dachon finun joo machi somba shiri wa ka janki, ma tu zata machi marama comansa faki marama.

En qué día me va a ir a la casa de la familia. En qué día me va a ir a la casa de la familia. En qué día me va a ir a la casa de la familia.

Machi machi karama dachon finun joo somansa me' chun, janki dani comansa chun karama joo.

En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia.

Thachi lachi se shira dani finun joo. Thachona machi karama dachon finun joo machi somba shiri wa ka janki, ma tu zata machi marama comansa faki marama.

05

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

INTRODUCCIÓN

La guía gastronómica de la nacionalidad Tsa'chila es una propuesta que expone los principales platos reconocidos por las siete comunidades. Para preparar cada plato se utilizan productos y alimentos de la zona, así como sus usos y técnicas desde tiempos ancestrales hasta la actualidad.

A través de cada página se podrá conocer la evolución gastronómica y se descubrirán cada plato junto a sabores que hacen un deleite al paladar.

Este trabajo es muestra de la cultura e historia de la nacionalidad Tsa'chila, creará curiosidad y al mismo de conocer a una gran cultura, para disfrutar y deleitarse de sus comantes.

Por generaciones la gastronomía está basada en la pesca, cacería y recolección de frutos agrícolas, resistiendo a ser absorbidos por la modernidad.

Esta guía busca salvaguardar el patrimonio gastronómico de la nacionalidad, para ello se ha escrito en dos idiomas el tsa'fiki "verdadero lengua" idioma de los tsa'chilas y en español, de esta manera tendrán un recurso para conocer a finas generaciones su identidad gastronómica.

06

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

MATUNMIKA PANSIINTUSHUN

Thachi lachi se shira dani finun joo. Thachona machi karama dachon finun joo machi somba shiri wa ka janki, ma tu zata machi marama comansa faki marama.

En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia.

Thachi machi karama dachon finun joo somansa me' chun, janki dani comansa chun karama joo.

En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia. En pilaka se le llaman a los platos que se preparan en la casa de la familia.

07

RESEÑA HISTÓRICA

Los tsa'chilas tienen una identidad bien marcada en los procesos de emancipación política administrativa, desde su creación como parroquia con el nombre de Santo Domingo de los Colorados, hasta convertirse en la provincia Santo Domingo de los Tsa'chila.

Sin dudar es el primer motivo para conocer la provincia de Santo Domingo, es la imagen cultural más importante asentada en siete comunidades: Chiquipe, Pisco, Pizarra, Obispo Mapal, Los Nazareno, Colorado del Bío, y Colopeta.

Esta etnia milenaria encierra costumbres, arte y tradiciones bien marcadas, que se las puede identificar por sus expresiones culturales, sus cuerpos pintados con malva, su vestimenta típica, la falda "el mara" con colores llamativos de la zona, simbolizando el arcón, el marpo tra tra de rayas transversales negras y blancas representando a la "palmera X", manteniendo visible la cosmovisión de pasar el caballo con achute como símbolo de vida de la nacionalidad.

En la actualidad existen diferentes Centros de Turismo Comunitario, lugares donde muestran sus conocimientos a los turistas en el sendero cultural pueden conocer su forma de vida como la vivienda, el tejido, su música, juegos tradicionales, gastronomía, música, danza, rituales y artesanías.

08

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

WA TSA PITAKA

Thachi lachi wa tra pa taha pefina joo yalachi malara pa finun joo.

En qué día me va a ir a la casa de la familia. En qué día me va a ir a la casa de la familia. En qué día me va a ir a la casa de la familia.

Este plato gastronómico tiene una particularidad especial es este pescado de agua dulce no se debe sacar las escamas para ahumarlo, contiene únicamente sal para destacar su sabor natural.

Ano finun bi ponu:

- Pisco
- Leiman

Dachun senso:

- Wa tra pa taha pefina joo
- Wa tra pa taha pefina joo
- Tachon tra polari to marama nan 10 minutos a chun joo.

09

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

AHUMADO DE PEZ DAMA

Este plato gastronómico tiene una particularidad especial es este pescado de agua dulce no se debe sacar las escamas para ahumarlo, contiene únicamente sal para destacar su sabor natural.

Ingredientes:

- Peces dama (Mediano)
- Sal
- Leiman

Preparación:

- Sacar las vísceras al pescado
- Colocar sal
- Ahumar los peces en brasas moderadas durante 10 minutos
- Volcar los peces y ahumar por dos minutos más.

Se sirve acompañado con bala de verde, sal y brasas de leiman.

10

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

WALÉ LU'KUPI

Thachi lachi wale lakapi pefina joo yalachi malara pa finun joo.

Thachi lachi wale lakapi finun joo. En tiempo daku somba kasami joo tachonansa somba pa tra shuam joo.

Ano finun bi ponu:

- Wale mungu ti
- Aso palube
- Pi
- Pimba

Dachun senso:

- Wale tsa'chila nagri ti shuam
- Tachon tra polari to marama nan 10 minutos a chun joo.
- Pimbora namendi tsa'chila pun, machi tra hira dani machi shuam joo.
- Ki tra hira dani somba machi
- Aso palube wiritata janchi palano joo
- Pimba pun

Wale lakapi finun joo machi ano hira finun joo.

13

Guía Gastronómica de la Nacionalidad Tsa'chila

CALDO DE GUANTA

La sopa de guanta es un plato referencial de la etnia tsa'chila. Forma parte de la tradición gastronómica. En su idioma tsa'fiki se lo conoce como WALÉ LUKUPI, este plato nutritivo tiene un alto valor energético, proteico y una gran fuente de fibra.

Ingredientes:

- 1 libra de guanta
- 2 plátanos verdes.
- Agua
- Sal

Preparación:

- Realizar trozos medianos a la carne de guanta
- Lavar los trozos de carne
- Colocar al fuego una olla con agua
- Cuando la olla este hirviendo agregar la carne de guanta
- Cocinar por 30 minutos a altas llamas de fuego
- Agregar 2 verdes rayados y remover constantemente.
- Adicionar sal al gusto

El caldo de guanta se sirve en un mate mediano, se acompaña la tradicional bala de verde.

14

11. IMPACTOS TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS

Tabla 6: Impactos técnicos, sociales, ambientales o económicos

IMPACTOS		
Impactos Técnicos	Impactos Sociales	Impactos Económicos
Mediante la aplicación de técnicas metodológicas como la ficha de inventario del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural se logró la recopilación de información, para la creación de la guía gastronómica, también se utilizó programas digitales para la sistematización y diseño de la misma.	Esta investigación ayudará a salvaguardar el patrimonio gastronómico de la etnia, ya que contarán con un registro en español y “tsa’fiki” su lengua nativa. Servirá como herramienta de información para fortalecer la identidad cultural de la nacionalidad tsa’chila.	Con la elaboración de esta guía, se genera impactos positivos para la nacionalidad, teniendo un registro de las diversas preparaciones podrán presentar a los turistas nacionales y extranjeros, mismos que tendrán curiosidad por visitar y degustar la gastronomía de este grupo milenario. Lo cual generará ingresos económicos para los diferentes Centros de Turismo Comunitario.

Fuente: Investigación de Campo

12. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 7: Presupuesto del proyecto

Elaboración de una guía gastronómica			
Equipos	Cantidad	Precio Unitario \$	Precio Total \$
Cámara digital	1	500,00	500,00
Computadora	1	500,00	500,00
GPS	1	300,00	300,00
USB	1	15,00	15,00
Grabadora de mano	1	75,00	75,00
Materiales y suministros			
Cuaderno de campo	1	2,00	2,00
Esferos	3	0,50	1,50
Carpetas	2	2,00	4,00
Impresiones proyecto	300	0,20	60,00
Impresiones guía	5	30,00	150,00
Anillados	6	1,50	3,00
Empastados	2	30,00	60,00
Talento humano			
Asesoría Profesional traducción	1	1500,00	1500,00
Viáticos			
Transporte	-	400,00	400,00
Alimentación	-	400,00	400,00
Alojamiento	-	50,00	50,00
Gastos varios			
Extras	-	100,00	100,00
Internet	-	-	50,00
		TOTAL	\$ 4170,50

13. CONCLUSIONES

- El diagnóstico realizado se dividió en tres partes; en el ámbito geográfico ambiental se determinó que la contaminación existente en los ríos de la comunidad ha ocasionado un impacto, lo cual ha provocado la adquisición de bacterias infecciosas en los peces por tal razón en la actualidad no se desempeña la actividad de pesca, en el diagnóstico socio económico se encontró a la agricultura y turismo como principales actividades generadoras de economía en la comunidad, en el eje histórico cultural se destaca a la nacionalidad tsa'chila con su forma de vida.
- Se identificó 18 preparaciones, las cuales se aplicaron en la ficha de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio ámbito IV, sub ámbito gastronomía, todas son elaboradas por miembros tsa'chilas, un plato de gastronómico pertenece al tipo ritual solo lo pueden consumir como dieta alimenticia las personas que se están preparando para convertirse en Poné “shaman”, los otros platillos se los comercializa en los Centros de Turismo Comunitario y se mantienen con autenticidad en hogares de gestores culturales.
- Se sistematizó la información obtenida, para la elaboración de una guía descriptiva en español y tsa'fiki misma que ayudará a la salvaguarda del patrimonio gastronómico de la Nacionalidad, donde se presenta los platos identificados, junto con una breve descripción, ingredientes y preparación.

14. RECOMENDACIONES

- Se recomienda realizar proyectos culturales que fortalezcan a los integrantes de la nacionalidad, especialmente a los jóvenes a mantener vivas sus tradiciones, ya que forman parte de la identidad de esta etnia milenaria.
- Realizar investigaciones gastronómicas en todas las comunidades tsa'chilas para identificar posibles platos que tengan sensibilidad media, baja al cambio e impulsar su elaboración y registro, para evitar que se pierdan en el tiempo.

- Transmitir el conocimiento de las diferentes preparaciones a generaciones actuales y futuras, de tal manera que ayude a la salvaguarda de estas elaboraciones con la finalidad que no se pierdan.

15. REFERENCIAS

- Aguirre, G. (2012). Obtenido de Aculturación, un concepto de la Antropología colonialista:
http://hool.inah.gob.mx:1127/jspui/bitstream/123456789/401/1/521_3_junio.pdf
- Andrade, A., Ruíz, M., Rumiguano, L., Velásquez, C., & Torres, M. (17 de Marzo de 2017). *INFORME TÉCNICO DE LA COMUNA TSÁCHILA CHIGÜILPE*. Recuperado el 10 de Mayo de 2018, de
[file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar\\$DIa0.830/INFORME%20TÉCNICO%20COMUNA%20CHIGÜILPE.pdf](file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar$DIa0.830/INFORME%20TÉCNICO%20COMUNA%20CHIGÜILPE.pdf)
- Bedón, F., Bustamante, C., Calero, C., Eguez, P., Eljuri, G., Gangotena, N., . . . Zambonino, V. (2011). *ISSUU*. Obtenido de
<https://issuu.com/riesgosinpc/docs/www.inpc.gob.ec>
- Bonneto, M. (2016). Recuperado el 20 de Mayo de 2018, de
<http://relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/151>
- Calazacón, A. (10 de Junio de 2018). Origen de los tsa'chilas. (V. Merino, Entrevistador)
- Cedeño, J., Chaves, A., Guandinango, Y., Guerra, M., Krainer, A., Velasco, S., . . . FLACSO, E. (2014). *Etnohistoria de los Pueblos Y Nacionalidades Originarios del Ecuador*. Obtenido de Laboratorio de interculturalidad de Flacso Ecuador - CARE Ecuador: <http://www.care.org.ec/wp-content/uploads/2016/02/Modulo-2.pdf>
- *Constitución de la república del Ecuador*. (2008). Obtenido de
<http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/private/asambleanacional/files/asambleanacionalnameuid-20/transparencia-2015/literal-a/a2/Const-Enmienda-2015.pdf>
- Convención. (20 de Octubre de 2005). *Convención sobre la protección y promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales*. Obtenido de UNESCO:
<http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001429/142919s.pdf>
- Deobold, B., Dalen, V., & Meyer, W. (2006). *Manual de técnica de la investigación educacional*. Obtenido de <https://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigacion-descriptiva.php>
- EcuRed. (2001). Obtenido de https://www.ecured.cu/Desarrollo_local
- Garcés, M. C. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario del INPC*. Quito: INPC.
- Gil, J. (2006). *Tipos de Investigación*. Obtenido de
https://www.academia.edu/30180099/TIPOS_DE_INVESTIGACION
- Giménez, G. (2006). *La cultura como identidad y la identidad como cultura*. Obtenido de <http://perio.unlp.edu.ar/teorias2/textos/articulos/gimenez.pdf>

- González , I. (1999). *Conservación de Bienes Culturales, Cátedra*.,. Obtenido de http://www.redalicy.com.mx/valores/docs/identidad_cultural/sesion_01/sesion_01_identidad_cultural_02.pdf
- Harsich, G. M. (2008). *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación*. Buenos Aires: Kurz.
- *Ley Orgánica de Cultura*. (2016). Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>
- Muñoz, C. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis*. Naucalpan de Juárez, Mexico: Prentice Hall Hispanoamericana, S.A.
- Patrimonio, M. d. (s.f.). *Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- *Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida*. (2017). Obtenido de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf
- Ribeiro, M. S., & Netto, M. d. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia - Brasil). *Scielo*, 8-15.
- Robalino, G. (2010). La Verdadera Gente. En R. Guillermo, *La Verdadera Gente una aproximación antropológica* (págs. 122-124). Santo Domingo: "Santo Domingo Piensa, Santo Domingo escribe".
- Rodríguez, M. (2013). *Plataforma de Metodología de la Investigación Científica*. Obtenido de <https://guiadetesis.wordpress.com/2013/08/19/acerca-de-la-investigacion-bibliografica-y-documental/>
- Santana, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Scielo*, 12.
- UNESCO. (2003). Recuperado el 15 de Enero de 2018, de <https://ich.unesco.org/es/conocimientos-relacionados-con-la-naturaleza-00056>
- UNESCO. (2003). Recuperado el 10 de Febrero de 2018, de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Velásquez, C., Torres, M., Andrade, A., Ruíz, M., & Rumiguano, L. (2017). *INFORME TÉCNICO Y LEGAL DE LA COMUNA CHIGUILPE*. Santo Domingo.

16. APÉNDICE

Apéndice 1: Aval de traducción



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen de tesis al Idioma Inglés presentado por la señorita Egresada, **MERINO MERINO VALERIA ESTEFANIA** de la Carrera de **INGENIERÍA EN ECOTURISMO** de la Facultad de **CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES** cuyo título versa “**GUÍA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD TSA´CHILA EN LA COMUNIDAD CHIGUILPE, PROVINCIA SANTO DOMINGO DE LOS TSA´CHILAS**”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, julio del 2018

Atentamente,


Msc. Alison Mena Barthelotty
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 0501801252



CENTRO
DE IDIOMAS

Apéndice 2: Tutor del proyecto de investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: MUÑOZ SOLÍS

NOMBRES: KLEVER HOMERO

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501397814

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: MULALILLO 25 DE JUNIO 1964

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: PARROQUIA MULALILLO CALLE 10 DE AGOSTO S/N
(BARRIO CHIMBACALLE)

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032276232

TELÉFONO CELULAR: 0998 393510

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

TIPO DE DISCAPACIDAD: ninguna

DE CARNET CONADIS:



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	INGENIERO EN ECOTURISMO	2008-05-26	1020-08833565
CUARTO	MAGISTER EN GESTIÓN DE PROYECTOS SOCIOPRODUCTIVOS	2016-08-04	1045-2016-1710164

HISTORIAL PROFESIONAL

DOCENTE A TIEMPO COMPLETO.

FECHA DE INGRESO A LA UTC: OCTUBRE 2007

FIRMA

Apéndice 3: Autora del proyecto de investigación



DATOS PERSONALES

Nombres: Valeria Estefanía
 Apellidos: Merino Merino
 Cédula de identidad : 1721310272
 Nacionalidad: Ecuatoriana
 Estado civil: Soltera
 Celular: 0999761014
 Correo electrónico: gattita15@hotmail.com
 Dirección: Latacunga - Ciudadela "Patria"

FORMACION ACADEMICA

Tercer nivel 2013-2018: Universidad Técnica de Cotopaxi, Estudiante de Ingeniería en Ecoturismo
 Secundaria 2005- 2011: Colegio Fiscal Mixto "24 de Mayo", Bachiller en Hotelería y Turismo
 Primaria 1999- 2005: Escuela Fiscal Mixta "30 de Julio"

SEMINARIOS CURSOS Y TALLERES

2017 I Seminario de Internacional de Turismo y Vida Silvestre Del Ecuador
 2016 Curso Práctico de Guianza y Excursionismo, GAD Latacunga
 2014 Seminario de Bartenders
 2013 II Foro "Yasuni" más allá del Petróleo

EXPERIENCIA LABORAL

Hotel del Tzachi Camarera - Recepcionista
 CAPTUR. Santo Domingo de los Tz'achilas Analista

REFERENCIAS

ING. Klever Muñoz 0991492952
 Lic. Diana Vinueza 0987465221

.....
Firma

Apéndice 4: Lector 1 del proyecto de investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS

DATOS PERSONALES:

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

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO 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
<i>Guevara, Elizabeth. Compilador(a): Cabrero Ferran</i>	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

Apéndice 5: Lector 2 del proyecto de investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS



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

PUBLICACIONES RECIENTES

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

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

FIRMA

Apéndice 6: Lector 3 del proyecto de investigación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Vizcaino 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 Locoa – La Hacienda

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032292742

TELÉFONO CELULAR: 0996320379

EMAIL INSTITUCIONAL: tania.vizcaino@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS:

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Ciencias de la Educación, especialidad Biología y Química	18-05-2004	1010-04-303917
CUARTO	Maestr en Ciencias de la Educación, mención: Planteamiento de Instituciones de Educación Superior.	10-09-2002	1020-02-188354
CUARTO	Maestr en Gestión de la Producción	01-10-2007	1020-07-667218
CUARTO	PhD en Ciencias Pedagógicas	2016-04-06	192177216

PUBLICACIONES RECIENTES:

OBRAS DE RELEVANCIA	ISBN N	AUTOR	BASE DE DATOS	URL
Epistemología de la formación humanista universitaria ecuatoriana con enfoque de género.	ISSN 2224-2643	Tania Libertad Vizcaino Cárdenas	Latindex	http://www.latindex.com/revistas/online/revistas/online/online/article/view/1084
Consideraciones generales acerca de la formación humanista en las ciencias de la salud: un planteamiento teórico.	ISSN 1029-3019	Tania Libertad Vizcaino Cárdenas	SciELO	http://www.med.unn.edu.ec/index.php/online/article/view/733
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 Vizcaino Cárdenas	Latindex	https://www.latindex.com/revistas/online/revistas/online/revistas/online/article/view/608

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

Apéndice 7: Ahumado de pez dama “Wa’tza pitaka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA’CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA’CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01912972 Y 0791241112 Z (Altitud) 460m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: El pescado ahumado, es una plato gastronómico de la nacionalidad Tsa’chila el cual consta de 2 peces ahumados de nombre dama, acompañado con la tradicional bala de verde, sal y limón.					
Foto: Merino Valeria, 2018.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000001_1.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Ahumado de pez dama – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa’chilas		D1		Wa’tza pi’taka	
		D2		N/A	
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa’chilas		L1		Tsa’fiki	
		L2		Español	
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve reseña					
<p>El pescado ahumado es una técnica utilizada desde tiempos inmemorables, ya que al no contar con utensilios de cocina facilita la preparación, esta técnica es muy usada en la comunidad, el hombre tsa’chila es quien lleva los productos de alimentación al hogar por lo cual es considerado gran pescador y cazador.</p> <p>Ellos recuerdan que a temprana edad sus padres les enseñaban a preparar su alimentación, en su memoria llevan las actividades previas a las preparaciones alimentarias, antes de salir de pesca debían dejar prendiendo el fuego, porque esto tardaba alrededor de 40 minutos al regresar de la pesca el fuego estaba listo su fogón consistía en colocar sobre la tierra grandes piedras a los extremos, en el interior ubicar de a poco ramas de naranjo desde las más pequeñas a más grandes encendiéndose lentamente, al llegar de la pesca se colocaba los peces sobre los tallos de paja toquilla los cuales forman una especie de parrilla.</p>					

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El pescado ahumado es un plato referencial de la etnia tsa'chila en su idioma tsa'fiki se lo conoce como Wat'za pitaka. Este plato gastronómico tiene una particularidad especial a este pescado de agua dulce no se debe sacar las escamas para ahumarlo, contiene únicamente sal para destacar su sabor natural.

Ingredientes:

- 2 peces dama (Medianos)
- Sal
- Limón

Preparación:

- Sacar las vísceras al pescado
- Colocar sal
- Poner los peces sobre los tallos de paja toquilla en brazas moderadas durante 10 minutos
- Voltear los peces y ahumar por diez minutos más.

Se sirve sobre una pequeña hoja de plátano acompañado con bala de verde, sal y trozos de limón.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El ahumado de pez dama es preparado constantemente por familias tsa'chilas, debido a que es un plato tradicional de la comunidad.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Pescado		Animal	Santo Domingo	Pesca
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra
Limón		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazación Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazación	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			

X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato cotidiano que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación demuestra el modo de vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a la aculturación los jóvenes tsa'chilas, van perdiendo sus costumbres alimenticias y adoptando nuevos platos gastronómicos.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín	Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/05/16		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

Apéndice 8: Ahumado de guaña “Keré pi’taka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0191704 Y 079135987 Z (Altitud) 464 m.s.n.m					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Pescado ahumado de agua dulce de nombre guaña, es un plato gastronómico de la nacionalidad tsa'chila el cual consta de 3 peces asados, acompañado con la tradicional bala de verde, sal y limón.					
Foto: Merino Valeria, 2018.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000002_2.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Ahumado de pez guaña – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1	Keré pi'taka		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa'chilas		L1	Tsa'fiki		
		L2	Español		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
Breve reseña					
<p>El pescado ahumado es una técnica utilizada desde tiempos inmemorables, ya que al no contar con utensilios de cocina facilita la preparación, esta técnica es muy usada en la comunidad, el hombre tsa'chila es quien lleva los productos de alimentación al hogar por lo cual es considerado gran pescador y cazador.</p> <p>Ellos recuerdan que a temprana edad sus padres les enseñaban a preparar su alimentación, en su memoria llevan las actividades previas a las preparaciones alimentarias, antes de salir de pesca debían dejar prendiendo el fuego, porque esto tardaba alrededor de 30 minutos al regresar de la pesca el fuego estaba listo su fogón consistía en colocar sobre la</p>					

tierra grandes piedras a los extremos, en el interior ubicar de a poco ramas de naranjo desde las más pequeñas a más grandes encendiéndose lentamente, al llegar de la pesca se colocaba los peces sobre los tallos de paja toquilla los cuales forman una especie de parrilla.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La guaña es un pez de agua dulce, su carne es de color blanco y suave, el caparazón es duro de color negro, se requiere habilidad y paciencia para degustarlo. Este pez está presente todo el año, pero resulta abundante en época de verano, cuando baja el nivel del agua del río.

Es muy apetecida en la comunidad siendo un plato referencial de la etnia tsa'chila que en su idioma tsa'fiki se lo conoce como Keré pitaka.

Ingredientes:

- 3 peces guaña (Medianos)
- Sal
- Limón

Preparación:

- Sacar las vísceras al pescado
- Colocar sal
- Ahumar los peces sobre los tallos de paja toquilla en brazas moderadas durante 10 minutos
- Voltear los peces y ahumar por diez minutos más.

Se sirve sobre una pequeña hoja de plátano acompañado con bala de verde, sal y trozos de limón.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El asado de pez guaña es preparado por familias tsa'chilas constantemente ya que forma parte de diario menú.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Pescado		Animal	Santo Domingo	Pesca	
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Limón		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Calazacón Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato tradicional que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación expresa el modo de vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a la aculturación los jóvenes tsa'chilas, van perdiendo sus costumbres alimenticias.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazacón Aguavil Agustín	Vía Abraham Calazacón	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/05/16		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

fuelle de fibra.

Ingredientes:

- 1 libra de guanta
- 2 plátanos verdes.
- Agua
- Sal

Preparación:

- Realizar trozos medianos a la carne de guanta
- Lavar los trozos de carne
- Colocar al fuego una olla con 3 litros de agua
- Cuando la olla este hirviendo agregar la carne de guanta, cocinar por 35 minutos a altas llamas de fuego
- Agregar 2 verdes rayados y remover constantemente durante 8 minutos
- Adicionar sal al gusto

La sopa de guanta se sirve en un mate mediano; sobre una pequeña hoja de plátano se acompaña la tradicional bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo prepara ocasionalmente debido a que la guanta es una de los animales silvestres más perseguidos. Su carne es muy apetecida por sus altos valores nutricionales. Sin embargo, está prohibida la captura y por ende el expendio de la carne. Los habitantes de la Comuna Chigüilpe poseen un área destinada para desarrollar esta práctica.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsá'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Carne de guanta		Animal	Santo Domingo	Caza	
Plátano verde		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Limón		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato cotidiano que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación expresa el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En la actualidad los jóvenes ya no practican la cacería debido a la aculturación y a razones ambientales que prohíben esta actividad.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín		Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/05/16		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Walé peshili arshibe

Con la finalidad de no desperdiciar estos elementos de la guanta la mujer tsa'chila creo este platillo convirtiéndose en uno de los favoritos del núcleo familiar.

Ingredientes:

- Vísceras de guanta
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Pimiento
- Achiote
- Sal
- Agua

Preparación:

- Lavar las vísceras de la guanta
- Colocar una olla con 1 litro de agua al fuego.
- Realizar cortes pequeños de las vísceras y cocinarlas por 7 minutos
- Realizar un refrito con la cebolla, tomate, pimiento, achiote y sal.
- Añadir las vísceras al refrito
- Remover por 5 minutos.

Se sirve sobre una pequeña hoja de plátano acompañado con bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo prepara ocasionalmente debido a que la guanta es una de los animales silvestres más perseguidos. Su carne es muy apetecida por sus altos valores nutricionales. Sin embargo, está prohibida la captura y por ende el expendio de la carne. Los habitantes de la Comuna Chigüilpe poseen un área destinada para desarrollar esta práctica.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Vísceras de guanta	Animal	Santo Domingo	Caza		
Cebolla paiteña	Vegetal	Santo Domingo	Compra		
Tomate	Vegetal	Santo Domingo	Compra		
Pimiento	Vegetal	Santo Domingo	Compra		
Achiote	Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio		
Sal	Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Calazacón Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				

X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato tradicional que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación demuestra el modo de vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a que este platillo se lo prepara hasta la actualidad sin alteraciones tiene una sensibilidad baja al cambio.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín	Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/05/26		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

Apéndice 11: Ayampaco de palmito “Ka pa’ka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000005	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01921612 Y 0791247916 Z (Altitud) 446m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Ayampaco de palmito, es un plato tradicional de la nacionalidad tsa'chila el cual va acompañado con la tradicional bala de verde.					
Foto: Merino Valeria, 2018.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000005_5.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Ayampaco de palmito – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1		Ka pa'ka	
		D2		N/A	
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa'chilas		L1		Tsa'fiki	
		L2		Español	
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
Breve reseña					
El palmito es un producto alimenticio obtenido del cogollo de la chonta, los tsa'chilas siempre han consumido este platillo.					
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
El ayampaco de palmito es un plato referencial de la etnia tsa'chila en su idioma tsa'fiki se lo conoce como Ka pa'ka. El palmito es el corazón de la palma, es decir la parte más tierna, es bastante difícil obtenerlo de una palmera se					

necesitan al menos unos diez o quince años de crecimiento de la misma, por lo que cuesta una enormidad regenerar el producto año a año. De hecho, por cada casi un kilo y medio de la planta, se obtienen finalmente 500 gramos de palmito listo para el consumo.

Ingredientes:

- Palmito
- Sal
- Limón
- Hoja de bijao

Preparación:

- Realizar trozos pequeños del palmito y lavar
- Colocar sal y mezclar
- Limpiar la hoja de bijao
- Poner sobre la hoja de bijao el palmito y realizar la envoltura correspondiente
- Colocar sobre los tallos de paja toquilla a llamas bajas por 3 minutos
- Voltear constantemente para que no se queme la hoja y pueda asarse correctamente.

Se acompaña con bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El ayampaco de palmito es preparado ocasionalmente debido a la dificultad para obtener el producto.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Palmito		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Limón		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Hoja de Bijao		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Calazacón Agustín	61	Gestor Cultural	Comunidad Chigüilpe	Av. Abraham Calazacón
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato referencial que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación demuestra el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque se prepara con autenticidad como en años anteriores.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín		Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/05/26		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 12: Ayampaco de pescado “Pa’ka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		IM-23-01-53-004-18-000006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO			
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01917148 Y 0791241543		Z (Altitud) 470m.s.n.m.	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: El Ayampaco de pescado forma parte de la gastronomía tradicional de esta etnia milenaria, es acompañado con la infaltable bala de verde, sal y limón.			
Foto: Merino Valeria, 2018.			
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000006_6.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Ayampaco de pescado – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1	Pa'ka
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Tsa'chilas		L1	Tsa'fiki
		L2	Español
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana-Festiva	
Breve reseña			
<p>El ayampaco de pescado es indispensable en la dieta alimenticia de esta nacionalidad, la pasión a la pesca es una actividad que ha logrado que este plato tradicional sea el alimento de todas las familias de la comunidad. Ellos recuerdan que a temprana edad sus padres les enseñaban a preparar su alimentación, en su memoria llevan las actividades previas a las preparaciones alimentarias, antes de salir de pesca debían dejar prendiendo el fuego, porque esto tardaba alrededor de 40 minutos al regresar de la pesca el fuego estaba listo su fogón consistía en colocar sobre la tierra grandes piedras a los extremos, en el interior ubicar de a poco ramas de naranjo desde las más pequeñas a más grandes encendiéndose lentamente, al llegar de la pesca se colocaba los peces sobre los tallos de paja toquilla los cuales forman una especie de parrilla.</p>			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			

El ayampaco de pescado es un plato tradicional de la etnia tsa'chila en su idioma tsa'fiki se lo conoce como Pa'ka, es elaborado con tilapia un pescado de agua dulce, a pesar que no es propio de la comunidad es uno de los platillos favoritos del núcleo familiar tsa'chila y de los visitantes.

Ingredientes:

- 1 tilapia grande
- Hoja de Bijao
- Sal
- Culantro de monte
- Tomate
- Cebolla paiteña
- pimiento
- Limón

Preparación:

- Sacar las vísceras al pescado
- Colocar sal al pescado
- Realizar la envoltura correspondiente y colocar sobre los tallos paja toquilla en brazas moderadas durante 3 minutos
- Voltear el ayampaco constantemente por 15 minutos para evitar que se quemé la hoja

Se sirve acompañado con bala de verde, sal y trozos de limón.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El ayampaco de pescado es preparado constantemente por familias tsa'chilas, debido a que es un plato tradicional de la comunidad, es el más apetecido por los turistas y generando una buena economía al lugar.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Pescado		Animal	Santo Domingo	Pesca- Compra	
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Limón		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Hoja de bijao		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Tomate		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Cebolla paiteña		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Pimiento		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Culantro de monte		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazación Aguavil	55	Cocinera de Centros	Vía a Tolón Pelé,	Comunidad Chigüilpe

	Regina		Turísticos Culturales	Museo Tsa'chila	
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato cotidiano que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación expresa el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es mínima debido a que este platillo se lo prepara a diario			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Regina		Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila	0969702968	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/05/26		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 13: Caldo de papa chilpa “tsampo tumpi”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01053064 Y 079134152 Z (Altitud) 526m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Caldo de papa chilma, es un plato gastronómico de la nacionalidad Tsa'chila el cual va acompañado con limón. Foto: Merino Valeria, 2018.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000007_7.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Caldo sin condimento – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1	tsampo tumpi		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa'chilas		L1	Tsa'fiki		
		L2	Español		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve reseña					
La palpa chilma es un tubérculo nutritivo que los ancestros les enseñaban donde y como cultivarlo para la respectiva preparación.					
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
El caldo de papa chilma contiene únicamente papa chilma existiendo dos especies de este tubérculo una de color blanco y otra de color morado, es un plato tradicional de la etnia tsa'chila en su idioma tsa'fiki se lo conoce como tsampo tumpi al cual se añade únicamente sal para poder degustar las propiedades nutricionales del ingrediente principal, en la					

actualidad lo consumen las personas mayores de la comunidad.

Ingredientes:

- 3 papas chilmas medianas
- Agua
- Sal
- Limón

Preparación:

- Lavar las papas y pelar
- Realizar trozos medianos
- Poner a cocinar en una olla con 3 litros de agua durante 40 minutos
- Agregar sal al gusto y servir.

Se sirve acompañado con trozos de limón.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad				
	Anual	Debido a la poca existencia de este cultivo, Son pocos los habitantes que consumen esta sopa tradicional.				
	Continua					
X	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.				
X	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Papa chilma		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio		
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra		
Limón		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Calazación Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazación	Comunidad Chigüilpe
Colectividades		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido				

	Maestro-aprendiz	transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato cotidiano que refleja la historia de la nacionalidad Tsá'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación refleja el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a la aculturación y mezcla de ingredientes este plato gastronómico es poco consumido por los jóvenes, las personas adultas son las que mantienen con autenticidad esta receta.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín		Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/05/16		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 14: Masato asado de maduro con maíz “Chilin Bibú”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01912972 Y 0791242983 Z (Altitud) 413m.s.n.m					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Este es un bocadito muy apetecido por las familias tsa'chilas, elaborado con maduro y maíz.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000008_8.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Masato asado de maduro con maíz – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1	Chilin bibú		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa'chilas		L1	Tsa'fiki		
		L2	Español		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana-festiva			
Breve reseña					
Familias enteras consumen este bocadito que forma parte de su gastronomía ancestral, misma que tiene alto valor nutricional, potasio y fibra.					
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Este bocadito es preparado para toda la familia tsa'chila y para el expendio a los turistas su sabor dulce lo hace agradable al paladar, también es elaborado en ferias gastronómicas culturales, es apetecido por niños y adultos.					

Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • 6 plátanos maduros • 1 porción de maíz molido finamente • Hojas de bijao 					
Preparación:					
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar los maduros • Rayar finamente los maduros • Colocar el maíz molido • Colocar en la hoja de bijao una porción y realizar una envoltura en forma de rollo. • Asar en brazas moderadas durante 3 minutos • Voltear constantemente por 15 minutos más, evitando quemar la envoltura. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El asado de masato de maduro es preparado continuamente por familias tsa'chila			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Plátano maduro		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Maíz molido		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Hojas de bijao		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazación Aguavil Regina	55	Cocinera en Centros de Turismo Comunitario	Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un bocadito dulce tradicional de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación refleja el modo de vida de este grupo cultural, sus ingresos económicos por la venta de este producto ayuda a la economía de la población.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a que es preparado en todos los Centros de Turismo Comunitario de la Comunidad se mantiene esta preparación auténtica.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Regina	Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila	0969702968	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/05/16		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

Apéndice 15: Masato de maduro “Lun tulenka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01912972 Y 0791242983 Z (Altitud) 413m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Masato de maduro, plato tradicional de la etnia tsa'chila. Foto: Merino Valeria, 2018.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000009_9.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Masato de maduro – Comunidad Chigiülpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1	Lun tulenka		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa'chilas		L1	Tsa'fiki		
		L2	Español		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
Breve reseña					
El masato de maduro es un acompañante para los diversos platos gastronómicos.					
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
El masato de maduro es un bocadito tradicional de la etnia tsa'chila en su idioma tsa'fiki se lo conoce como Lun Jalape es un aperitivo dulce de maduro cocinado aplastado, el cual es consumido por turistas y miembros de la comunidad, su sabor lo hace agradable para niños y adultos.					

Ingredientes:

- 5 plátanos maduros
- Agua

Preparación:

- Pelar los plátanos maduros y poner a cocinar durante 20 minutos
- Colocar los plátanos maduros en una bandeja y aplastarlos hasta formar una masa.

Se sirve una porción pequeña sobre un pedazo de hoja de plátano

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este bocadito es preparado para los turistas que visitan la comunidad, y también consumen los integrantes del núcleo familiar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Plátano maduro		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio
Hoja de plátano		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil María	54	Gestora Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber**Detalle de la procedencia**

X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber**Detalle de la transmisión**

X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN**Importancia para la comunidad**

Es un plato tradicional que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila y la manera de preparación demuestra la forma vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a que este bocadito es preparado para los turistas y miembros de del núcleo familiar constantemente, tiene una afectación baja al cambio.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazón Aguavil María	Vía Abraham Calazón	0983676232	Femenino	54
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/06/30		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

agradable y de gran valor proteínico.

Ingredientes

- 2 plátanos maduros
- Maní molido
- Hoja de Bijao

Preparación:

- Pelar los plátanos maduros
- Asar durante 10 minutos girar constantemente para evitar que se queme.

Se sirve sobre un trozo de hoja de bijao junto con una porción de maní molido.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este bocadito se prepara continuamente en el hogar y en los Centros de Turismo Cultural.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsá'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Plátano maduro		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Maní		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo Propio	
Hoja de Bijao		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Sonia	41	Guía Nativa	Vía a Tolón Pelé	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato tradicional que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, su técnica de obtención de la materia prima, la manera de preparación expresa el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a que este bocadito es preparado para los turistas y miembros de del núcleo familiar constantemente, tiene una afectación baja al cambio.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Sonia		Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila	0994914152	Femenino	41
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/06/30		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 17: Ayampaco de queso “Queso pa’ka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-0000011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO				
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural				
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0191704 Y (Norte) 079135987 Z (Altitud) 464m.s.n.m.				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Ayampaco de queso, es un delicioso plato gastronómico que se lo acompaña con la tradicional bala de verde.				
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000011_11.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación	Otra (s) denominación (es)			
Ayampaco de queso – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas	D1	Queso Pa'ka		
	D2	N/A		
Grupo social	Lengua (s)			
Tsa'chilas	L1	Tsa'fiki		
	L2	Español		
Subámbito	Detalle del subámbito			
Gastronomía	Gastronomía cotidiana			
Breve reseña				
El ayampaco forma parte de las tradiciones de esta etnia milenaria, por tal razón no puede faltar el ayampaco de queso un plato que se integró a la gastronomía tsa'chila.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
El ayampaco forma parte de la identidad gastronómica tsa'chila por tal razón han optado por la preparación para los turistas de este plato debido a su excelente sabor y consistencia del queso finquero, el cual adquiere un sabor agradable,				

es acompañado con la tradicional bala de verde.

Ingredientes:

- 1 libra de queso
- Hoja de bijao

Preparación:

- Colocar el queso sobre un mate y con las manos realizar pequeños trozos
- Colocar el queso sobre la hoja de bijao y realizar la envoltura correspondiente
- Asar el ayampaco sobre los tallos de la paja toquilla en brazas moderadas durante 3 minutos
- Voltear el ayampaco constantemente y asar por 15 minutos más.

Se sirve acompañado con bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se prepara y se brinda a los turistas como bienvenida a los Centros de Turismo Comunitario.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Queso		Animal	Santo Domingo	Compra	
Hoja de bijao		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazación Aguavil Regina	55	Gestor Cultural	Comunidad Chigüilpe	Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos sobre la preparación de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato tradicional que refleja la historia de la nacionalidad Tsa'chila, la manera de preparación demuestra el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Tiene una sensibilidad media al cambio debido a que el ayampaco referencial de la etnia es el del pescado.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazacón Aguavil Regina		Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila	0969702968	Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 18: Ayampaco de hojas “Chikui pa’ka”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				IM-23-01-53-004-18-000012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO					
Parroquia: LUZ DE AMÉRICA <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural					
Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01053064 Y 079134152 Z (Altitud) 426m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Ayampaco de hojas, es un plato gastronómico de la nacionalidad Tsa'chila el cual se acompaña con bala de verde y limón.					
Foto: Merino Valeria, 2018.					
Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000012_12.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Ayampaco de hojas – Comunidad Chigiülpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas		D1	Chikui pa'ka		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Tsa'chilas		L1	Tsa'fiki		
		L2	Español		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ritual			
Breve reseña					

Esta preparación consta en la dieta alimenticia de los shamanes tsa'chilas.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El ayampaco de hojas, es consumido como dieta de los shamanes, ya que ellos deben cumplir una preparación previa para esta designación.

El maestro Poné prepara al estudiante entregándole todos los poderes del conocimiento espiritual, energético. Cuando está listo el Poné hace llamar a los familiares más cercanos para que concurran a presenciar la entrega de todos los poderes de conocimiento, dejando un nuevo Poné que siga dando salud y bienestar a la familia tsa'chila.

Ingredientes:

- Un bulto de hojas de chucui
- Sal
- Hoja de bijao

Preparación:

- Lavar las hojas de chucui
- Picar las hojas
- Mezclar con sal
- Limpiar las hojas de bijao
- Realizar la envoltura correspondiente
- Colocar al fuego a llamas moderadas durante 3 minutos
- Voltear constantemente por 10 minutos evitando que las hoja de bijao se quemé

Se sirve acompañado con la tradicional bala de verde y trozos de limón.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato tradicional es consumido constantemente por los shamanes como parte de su dieta.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Hojas de chicui		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra	
Hoja de bijao		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato cotidiano que refleja las tradiciones de la nacionalidad Tsa'chila, la manera de preparación refleja el modo de vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a que forma parte de la dieta de preparación de los shamanes esta preparación tiene una sensibilidad baja al cambio.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín	Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

El mayón se reproduce en los remanentes de palma de chonta, después de cortar el árbol y cosechar el “Palmito”; sobre el piso queda el tronco es allí donde el escarabajo conocido como gorgojo negro o picudo de palma (*Rhynchophorus palmarum*) deposita sus huevos, en el lapso de un mes se convierten en larvas, las cuales se alimentan de la madera de la palma, son de color amarillento, cabeza marrón parecidos a una oruga, gruesos y grasosos. El Malún ninpo'ka es uno de los alimentos tradicionales de la Nacionalidad Tsáchila, su sabor es muy parecido al del maíz asado. Los mayones también se los encuentra en el pambil y en el plátano pero los que se producen en la palma de chonta son más buscados y apetecidos debido a su escasez actualmente son difíciles de conseguir.

Ingredientes:

- Mayones

Preparación:

- Lavar los mayones
- Asar durante 3 minutos, girar constantemente para evitar que se quemem

Se acompaña con bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato tradicional es consumido continuamente por visitantes los integrantes del núcleo familiar de la nacionalidad Tsa'chila lo consideran un manjar.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tiene un alcance nacional, pues es reconocido a nivel nacional por su extraño e interesante contenido			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Mayones		Animal	Santo Domingo	Obtención propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato cotidiano que refleja las tradiciones de la nacionalidad, genera ingresos económicos y forma parte de la identidad cultural de este pueblo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este platillo se prepara con autenticidad en hogares y Centros de Turismo Comunitario es uno de los favoritos del núcleo familiar tsa'chila.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín	Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/07/07	
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:	
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

Ingredientes:

- Agua
- 2 Plátanos verdes

Preparación:

- Pelar los verdes
- Cocinar durante 20 minutos
- Aplastar el plátano y formar una especie de bala del tamaño de un plátano verde.

Se sirve caliente es el acompañante a todas las preparaciones de la nacionalidad.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se prepara todos los días, forma parte de la identidad gastronómica de la nacionalidad		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Plátanos verdes		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Sonia	41	Guía Nativa	Vía a Tolón Pelé, Museo tsa'chila	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad				
Refleja la tradición gastronómica de la nacionalidad Tsa'chila, la manera de preparación demuestra el modo de vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a que forma parte de la gastronomía diaria, esta preparación tiene una sensibilidad baja al cambio.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazón Aguavil Sonia	Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa'chila	00994914152	Masculino	41
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

El mayón forma parte de la alimentación de los tsa'chilas, se lo utiliza en diferentes preparaciones.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El Ayampaco de mayón es un plato referencial de este grupo cultural, forma parte de su identidad, es apetecido por los integrantes del núcleo familiar y turistas que visitan los Centros de Turismo Comunitario.

El Malún pa'ka es uno de los alimentos tradicionales de la Nacionalidad Tsáchila, su sabor agradable, además tiene propiedades medicinales.

Ingredientes:

- Mayones
- Sal
- Hoja de Bijao

Preparación:

- Lavar los mayones
- Partir en dos partes los mayones y agregar sal
- Realizar la envoltura correspondiente
- Asar durante 8 minutos a llamas bajas, girar constantemente para evitar que se queme

Se acompaña con bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato tradicional es consumido continuamente por visitantes e integrantes del núcleo familiar de la nacionalidad Tsa'chila		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato tiene un alcance provincial, pues es reconocido por los tsa'chilas de las siete comunidades.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Mayones		Animal	Santo Domingo	Obtención propia
Hoja de bijao		Vegetal	Santo Domingo	Obtención Propia

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de			

	Maestro-aprendiz	generaciones padres a hijos.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato cotidiano que refleja las tradiciones de la nacionalidad Tsa'chila, la manera de preparación refleja el modo de vida de este grupo cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a que este producto forma parte de los platillos principales de la comunidad.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín		Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 22: Chicha de maíz “Malá”

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		<p>CÓDIGO</p>
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>IM-23-01-53-004-18-000016</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>		
<p>Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA´CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO</p>		
<p>Parroquia: LUZ DE AMÉRICA () Urbana (X) Rural</p>		
<p>Localidad: COMUNA TSA´CHILA CHIGÜILPE</p>		
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X 01921612 Y 0791247916 Z (Altitud) 446m.s.n.m.</p>		
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>		
<div style="text-align: center;">  </div>		
<p>Descripción de la fotografía: Chicha de maíz, bebida típica de la nacionalidad tsa´chila</p>		
<p>Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000016_16.jpg</p>		
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>		
<p>Denominación</p>	<p>Otra (s) denominación (es)</p>	
<p>Chicha de maíz – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa´chilas</p>	<p>D1</p>	<p>Malá</p>
<p></p>	<p>D2</p>	<p>N/A</p>
<p>Grupo social</p>	<p>Lengua (s)</p>	
<p>Tsa´chilas</p>	<p>L1</p>	<p>Tsa´fiki</p>
<p></p>	<p>L2</p>	<p>Español</p>
<p>Subámbito</p>	<p>Detalle del subámbito</p>	
<p>Gastronomía</p>	<p>Gastronomía Festiva</p>	
<p>Breve reseña</p>		
<p>Esta bebida típica de la nacionalidad se prepara para festividades, nunca falta en los matrimonios, bautizos, pedidos de mano y la fiesta tradicional Kasama. La preparación de esta bebida la realiza una persona con conocimientos y secretos culinarios.</p>		
<p>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</p>		
<p>La chicha de maíz es la principal bebida para las fiestas de los tsa´chilas, se la prepara una semana antes de una celebración es muy apetecida por los integrantes de la familia, no falta en los matrimonio y en la fiesta tradicional Kasama.</p>		
<p>Ingredientes:</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de caña • Maíz molido <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervir el jugo de caña • Colocar en una canoa o tanque • Mezclar con masato de maíz • Dejar fermentar por 3 días <p>Se sirve en las principales festividades de la etnia tsa'chila.</p>

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta bebida se prepara para las principales festividades.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El Malá tiene un alcance provincial pues es reconocido por las siete comunidades que conforman la nacionalidad tsa'chila.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Jugo de caña		Vegetal	Santo Domingo	Obtención propia
Maíz molido		Vegetal	Santo Domingo	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la preparación del malá ha sido transmitido por el núcleo familiar padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es una bebida referencial de la etnia, refleja las tradiciones de la nacionalidad Tsa'chila, la forma de preparar y los utensilios utilizados refleja el modo de vida de este grupo cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es la principal bebida utilizada para las festividades, las personas adultas son quienes conocen los secretos de esta preparación.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín	Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

Apéndice 23: Aguas aromáticas “Malún tumpi”

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-23-01-53-004-18-000017</p>				
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>					
<p>Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO</p>					
<p>Parroquia: LUZ DE AMÉRICA () Urbana (X) Rural</p>					
<p>Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE</p>					
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 01917148 Y 0791241543 Z (Altitud) 470m.s.n.m.</p>					
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>					
					
<p>Descripción de la fotografía: Agua de guaviduca, guayusa, muturú</p>					
<p>Foto: Merino Valeria, 2018.</p>					
<p>Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000017_17.jpg</p>					
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>					
<p>Denominación</p>	<p>Otra (s) denominación (es)</p>				
<p>Aguas aromáticas – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="571 1536 858 1574">D1</td> <td data-bbox="858 1536 1490 1574">Da kapí</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1574 858 1626">D2</td> <td data-bbox="858 1574 1490 1626">N/A</td> </tr> </table>	D1	Da kapí	D2	N/A
D1	Da kapí				
D2	N/A				
<p>Grupo social</p>	<p>Lengua (s)</p>				
<p>Tsa'chilas</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="571 1664 858 1702">L1</td> <td data-bbox="858 1664 1490 1702">Tsa'fiki</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1702 858 1753">L2</td> <td data-bbox="858 1702 1490 1753">Español</td> </tr> </table>	L1	Tsa'fiki	L2	Español
L1	Tsa'fiki				
L2	Español				
<p>Subámbito</p>	<p>Detalle del subámbito</p>				
<p>Gastronomía</p>	<p>Gastronomía Cotidiana</p>				
<p>Breve reseña</p>					
<p>Las aguas aromáticas, generalmente se las prepara para el desayuno o merienda del grupo familiar.</p>					
<p>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</p>					

El consumo de aguas aromáticas de hierbas es una costumbre común en este grupo étnico. Algunos de los rasgos más característicos de las costumbres alimentarias tienen el hábito del consumo de estas preparaciones que encierran diversos motivos, algunos de estos aluden propiedades medicinales y otros sencillamente la necesidad de un líquido caliente en un ambiente frío.

Ingredientes:

- Agua
- Hojas aromáticas

Preparación:

- Hervir agua
- Agregar las hojas aromáticas
- Tapar y sacar del fuego.

Se sirve caliente con azúcar o panela.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara todos los días, forma parte de la identidad gastronómica de la nacionalidad			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Tiene un alcance nacional, debido a que esta bebida la consumen la mayor parte de la población ecuatoriana			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Hojas aromáticas		Vegetal	Santo Domingo	Cultivo propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Sonia	41	Guía Nativa	Vía a Tolón Pelé, Museo tsa'chila	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de esta bebida ha sido transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Estas bebidas son medicinales ayudan a mantenerse en buen estado de salud.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Debido a que esta bebida se prepara diariamente, tiene una sensibilidad baja al cambio.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Sonia	Vía a Tolón Pelé, Museo Tsa´chila	00994914152	Femenino	41
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
Inventariado por: VALERIA MERINO		Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO				

Apéndice 24: Caldo de mayones “Da Kapí”

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		<p>CÓDIGO</p>
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>IM-23-01-53-004-18-000018</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>		
<p>Provincia: SANTO DOMINGO DE LOS TSA'CHILAS Cantón: SANTO DOMINGO</p>		
<p>Parroquia: LUZ DE AMÉRICA () Urbana (X) Rural</p>		
<p>Localidad: COMUNA TSA'CHILA CHIGÜILPE</p>		
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)</p>		
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>		
<div style="text-align: center;">  </div>		
<p>Descripción de la fotografía: Mayones estofados, acompañados con la tradicional bala de verde.</p>		
<p>Foto: Merino Valeria, 2018.</p>		
<p>Código fotográfico: IM-23-01-53-004-18-000018_18.jpg</p>		
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>		
<p>Denominación</p>	<p>Otra (s) denominación (es)</p>	
<p>Caldo de Mayones – Comunidad Chigüilpe, Santo Domingo de los Tsa'chilas</p>	<p>D1</p>	<p>Da Kapí</p>
<p></p>	<p>D2</p>	<p>N/A</p>
<p>Grupo social</p>	<p>Lengua (s)</p>	
<p>Tsa'chilas</p>	<p>L1</p>	<p>Tsa'fiki</p>
<p></p>	<p>L2</p>	<p>Español</p>
<p>Subámbito</p>	<p>Detalle del subámbito</p>	
<p>Gastronomía</p>	<p>Gastronomía Cotidiana</p>	
<p>Breve reseña</p>		
<p>Los mayones tienen un alto contenido de grasa, los habitantes de las comunidad le atribuyen propiedades curativas alivia la tos y el asma.</p>		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Los mayones tienen un alto contenido de grasa, los habitantes de la comunidad le atribuyen propiedades curativas alivia la tos y el asma.

Es un plato gastronómico exquisito, la grasa del mayón genera un sabor agradable, es muy apetecido por miembros de la nacionalidad.

Ingredientes:

- Mayones

Preparación:

- Lavar los mayones
- Partir en dos partes
- Cocinar con sal
- Picar y agregar finamente culantro de monte.

Se acompaña con bala de verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato tradicional es consumido continuamente por visitantes los integrantes del núcleo familiar de la nacionalidad Tsa'chila lo consideran un manjar.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato tiene un alcance provincial, es reconocido por los integrantes de las 7 comunidades de la nacionalidad tsa'chila.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Mayones		Animal	Santo Domingo	Obtención propia
Sal		Vegetal	Santo Domingo	Compra
Culantro de monte		Vegetal	Santo Domingo	Obtención propia

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Calazacón Aguavil Agustín	61	Gestor Cultural	Vía Abraham Calazacón	Comunidad Chigüilpe
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Este tipo de conocimientos gastronómicos han sido transmitidos a través de generaciones padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos de la elaboración de este plato gastronómico ha sido			

	Maestro-aprendiz	transmitido por el núcleo familiar de padres a hijos.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato cotidiano que refleja las tradiciones de la nacionalidad, y forma parte de la identidad cultural de este pueblo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este platillo se prepara con autenticidad en hogares tsa'chilas, es uno de los favoritos del núcleo familiar tsa'chila.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Calazación Aguavil Agustín		Vía Abraham Calazación	0981977715	Masculino	61
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI					
Inventariado por: VALERIA MERINO			Fecha de inventario: 2018/07/07		
Revisado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha revisión:		
Aprobado por: ING. KLEVER MUÑOZ			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: VALERIA MERINO					

Apéndice 25: Fotografías investigación de campo

 <p>Salida de campo reconocimiento de la comunidad</p>	 <p>Cosecha del palmito</p>	 <p>Ingredientes para las preparaciones</p>
 <p>Recorrido por la comunidad</p>	 <p>Compartiendo momentos con niños tsa'chilas</p>	 <p>Compartiendo momentos con niñas tsa'chilas</p>