



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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA PARROQUIA  
GUAYTACAMA DEL CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI”**

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

**Autora:**

Gaspata Quisaguano Silvia Maribel

**Tutora:**

Lic. Mgs. Guevara Aguay Amparo Elizabeth

Latacunga – Ecuador

Agosto 2018

## DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo **Gaspara Quisaguano Silvia Maribel** declaro ser autora del presente Proyecto cultural: **“Guía gastronómica de platos típicos de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga Provincia Cotopaxi.”**, siendo la **Lic. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay**, tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

.....  
Srta. Gaspara Quisaguano Silvia Maribel  
Número de C.C 0504026535

.....  
Lic. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay  
Número de C.C. 171473011-4

## 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 **Gaspata Quisaguano Silvia Maribel**, identificada con C.C. N° **050402653-5** de estado civil **soltera** y con domicilio en **Toacaso**, a quien en lo sucesivo se denominarán **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

**ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - LOS CEDENTES** son personas naturales estudiantes 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: **Abril 2013**

Fecha de finalización: **Agosto 2018**

Aprobación HCA.- **Agosto 2018**

**Tutora: Lic. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay**

**Tema: “Guía gastronómica de platos típicos de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga Provincia Cotopaxi.”**

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

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

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

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

**CLÁUSULA QUINTA.-** El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL 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 **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **EL CEDENTE** podrán utilizarla. **CLÁUSULA OCTAVA.- LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS.- LA CESIONARIA** Podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **EL CEDENTE** en forma escrita.

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

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

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

.....  
**Gaspara Quisaguano Silvia Maribel**

**EL CEDENTE**

.....  
**Ing. MBA. Cristian Tinajero**

**EL CESIONARIO**

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

En calidad de Tutor del Trabajo cultural sobre el título:

**“Guía gastronómica de platos típicos de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga Provincia Cotopaxi.”**, **Gaspata Quisaguano Silvia Maribel** 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, 17 Julio 2018

---

**Lic. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay**

**Número de C.C: 171473011-4**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales ; por cuanto, la postulante: **Gaspata Quisaguano Silvia Maribel** con el título de Proyecto de Cultural **“Guía gastronómica de platos típicos de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga Provincia Cotopaxi.”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

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

Latacunga, 8 de Agosto 2018

Para constancia firman:

---

**Lector 1 (Presidente)**  
Lic. Mgs. Diana Vinuesa  
C.I: 171606014-8

---

**Lector 2**  
Ing. Mgs. Klever Muñoz  
C.I. 050139781-4

---

**Lector 3**  
PhD. Tania Vizcaíno  
C.I.:0501876668

## AGRADECIMIENTO

En este medio expreso mi sincero agradecimiento a todos a aquellos que me apoyaron, a cumplir una meta más en mi vida. En especial a mi Dios porque ha estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar y lograr culminar una de mis metas más anheladas.

A la prestigiosa institución Universidad Técnica de Cotopaxi y a la Carrera Ingeniería en Ecoturismo por haberme abierto las puertas y a su vez dado la oportunidad de lograr cumplir mi objetivo y desarrollar mis conocimientos para poder ser una profesional beneficiosa para la sociedad.

A mis queridos abuelitos Carlos Anibal Gaspata Quinaucho, Hilda Beatriz Quisaguano Catota por todo su amor y sus consejos alentadores, siempre impulsándome a ser cada día mejor.

A mi directora la Lic.Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay quien con su esfuerzo experiencia y paciencia direccionó de la mejor manera mi investigación.

Finalmente me quedo muy agradecida con toda mi familia, amigos y docentes con sus sabias palabras, consejos supieron alientarme y por esos buenos ánimos y la compañía en los momentos difíciles, quisiera darles las gracias por haber sido parte de este objetivo cumplido.

*Silvia Maribel Gaspata Quisaguano*

## DEDICATORIA

Dedico este proyecto y toda mi carrera universitaria a DIOS, a mis abuelitos, por ser quienes han estado a mi lado en todo momento dándome las fuerzas necesarias para continuar luchando día tras día, por ser quienes me han enseñado a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

Dedicarle a mi madre Martha Yolanda Gaspata Quisaguano una mujer maravillosa de grandes misiones y por ser una madre ejemplar, amorosa, luchadora, quien me empujó a continuar con las metas planteadas.

A mis hermanas y tíos por todo su cariño brindado, a mis sobrinos que siempre me dieron su cariño en los momentos más difíciles, a mis familiares, amigos allegados y en fin a todas las personas quienes de una u otra manera han sido pilar fundamental dándome su apoyo incondicional durante mi trayectoria estudiantil.

*Silvia Maribel Gaspata Quisaguano*

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

**TÍTULO: “Guía gastronómica de platos típicos de la parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga Provincia Cotopaxi”.**

**Autora:** Silvia Maribel Gaspata Quisaguano.

## RESUMEN

El presente proyecto de investigación se basa en el estudio de la gastronomía típica de la Parroquia Guaytacama, con el propósito de recopilar la información necesaria que fortalezca el desarrollo tanto en el ámbito cultural, económico y turístico del lugar de estudio a través de la elaboración de una guía gastronómica. Mediante la guía se pretende difundir, y promover las tradiciones y costumbres culinarias y dar a conocer la variedad de platos típicos que existe, para realizar el proceso de investigación se planteó tres objetivos específicos, los cuales permitieron el levantamiento de información primaria y secundaria, mediante el primer objetivo se realizó el diagnóstico situacional del área mediante el análisis del factor geográfico – ambiental, histórico – cultural, socio económico, en el segundo objetivo se realizó el respectivo inventario, para el registro de la gastronomía típica se utilizó la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) donde se logró registrar un total de 14 platos típicos de la parroquia y sus respectivos barrios los mismos que fueron sustentados mediante registro fotográfico en salidas de campo y vistas a mercados, restaurantes, ferias de comidas típicas, teniendo como resultado de los platos típicos en su mayoría una sensibilidad al cambio baja que significa que mantiene la gastronomía vigente en la parroquia. Finalmente se sistematizó la información recopilada a través del inventario y se diseñó una guía la cual servirá como una herramienta de información gastronómica de la parroquia Guaytacama a su vez genera beneficios a los habitantes y turistas nacionales y extranjeros. Mediante este estudio, se genera un impacto socio económico positivo, que ayuda a salvaguardar los conocimientos y tradiciones de la cultura gastronómica. Al realizar este proyecto se puede decir que se ha contribuido directamente con los habitantes logrando plasmar la información de recetas de platos típicos en una guía y pueda ser difundido a la sociedad.

**Palabras clave:** Gastronomía, Patrimonio cultural, Turístico, Traiciones, Costumbres, Ámbito, Guía, Histórico.

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

## AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES DEPARTMENT

**TOPIC:** “GASTRONOMIC GUIDE OF TYPICAL DISHES OF THE GUAYTACAMA PARISH, LATACUNGA CANTON, COTOPAXI PROVINCEDEL”.

**Author:** Silvia Maribel Gaspata Quisaguano.

### ABSTRACT

The present research project is based on the study of the typical gastronomy of Guaytacama Parish, with the purpose of gathering the necessary information that strengthens the development in the cultural, economic and touristic place of study through the elaboration of a gastronomic guide. Through the guide is intended to disseminate, and promote culinary traditions and customs and publicize the variety of typical dishes that exist, to perform the researching process was raised three specific objectives, which allowed the collection of primary and secondary information, through the first objective was the situational diagnosis of the area through the analysis of the geographic - environmental, historical - cultural, socio - economic factor, in the second objective the respective inventory was made, for the record of the typical gastronomy the methodology of the National Institute was used of Cultural Heritage (INPC), where it was possible to register a total of 14 typical dishes of the parish and their respective neighborhoods that were supported by photographic record in field trips and views of markets, restaurants, typical food fairs, resulting in of the typical dishes mostly a low sensibility which means that it maintains the current gastronomy in the parish. To conclude, the information collected through the inventory was systematized and a guide was designed which will serve as a gastronomic information tool for the Guaytacama parish, which in turn generates benefits for the inhabitants and tourists, both national and foreign. Through this study, a positive socio-economic impact is generated, which helps to safeguard the knowledge and traditions of the culinary culture. When carrying out this project, it can be said that it has contributed directly to the inhabitants, capturing the information of recipes of typical dishes in a guide and can be disseminated to society.

**Key words:** Gastronomy, Cultural heritage, Tourism, Betrayals, Customs, Scope, Guide, Historical.

## TABLA DE CONTENIDO

### CONTENIDO

DECLARATORIA DE AUTORÍA .....	i
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN .....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN .....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
DEDICATORIA .....	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT.....	ix
<b>1. INFORMACIÓN GENERAL .....</b>	<b>1</b>
1.1 Título del Proyecto:.....	1
1.2 Fecha de inicio: .....	1
1.3 Fecha de finalización:.....	1
1.4 Lugar de ejecución: .....	1
1.5 Facultad que auspicia: .....	1
1. 6 Carrera que auspicia:.....	1
1.7 Proyecto de investigación vinculado:.....	1
1.8 Equipo de Trabajo:.....	1
1.9 Autora:.....	1
1.10 Tutora: .....	1
1.11 Área de Conocimiento:.....	2
1.12 Línea de investigación:.....	2
1.13 Sub líneas de investigación de la Carrera.....	2
<b>2. RESUMEN DEL PROYECTO .....</b>	<b>3</b>
<b>3. JUSTIFICACION DEL PROYECTO .....</b>	<b>4</b>
<b>4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO .....</b>	<b>4</b>
4.1 Beneficiarios directos.....	4
4.2 Beneficiarios indirectos.....	4
<b>6. OBJETIVOS.....</b>	<b>6</b>
6.1 Objetivo General .....	6
6.2 Objetivos Específicos.....	6
<b>7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS .....</b>	<b>7</b>

<b>8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA</b> .....	9
8.1 Marco Legal .....	9
8.1.2 Normativas y Leyes de Salvaguardia de los Bienes Patrimoniales .....	9
8.1.3 Ley de Cultura.....	9
8.1.5 Plan nacional toda una vida.....	10
8.2 Patrimonio Cultural.....	10
8.3 Patrimonio Material.....	12
8.4 El Patrimonio Cultural Intangible e Inmaterial .....	12
8.5 Turismo .....	13
8.6 Tipos de turismo cultural.....	14
8.7 Turismo Gastronómico.....	15
8.8 La Gastronomía Ecuatoriana.....	16
8.9 Gastronomía e Identidad Cultural .....	16
8.10 Importancia de la Gastronomía en los Pueblos. ....	17
8.11 Guías .....	17
<b>9. METODOLOGÍA</b> .....	18
9.1 Investigación descriptiva.....	18
9.2 Investigación de campo.....	18
9.3 Métodos.....	18
<b>9.3.1 Método Documental</b> .....	18
<b>9.3.2 Método analítico</b> .....	18
9.3.3 Método Cualitativo .....	18
9.3.4 Método Inductivo .....	19
9.4 Técnicas de investigación.....	19
9.4.1 Revisión bibliográfica .....	19
9.4.2 Observación directa.....	19
9.4.3 Salidas de Campo .....	19
9.4.4 Entrevistas .....	19
9.4.5 Fotografía .....	20
<b>10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS</b> .....	20
10.1 DIAGNÓSTICO .....	20
<b>10.2 ANTECEDENTES</b> .....	21
Ubicación geográfica.....	21
Posición geográfica .....	21
Barrios pertenecientes a la parroquia .....	21

<b>10.3 ÁMBITO GEOGRÁFICO – AMBIENTAL</b> .....	21
Extensión.....	21
Superficie .....	21
Ecosistemas .....	22
Agua (Hidrología) .....	22
Clima .....	22
Relieve.....	22
Aire.....	22
Flora .....	22
Fauna .....	22
<b>10.4 ÁMBITO SOCIO –ECONÓMICO</b> .....	23
Población.....	23
Pobreza.....	23
Educación.....	23
Salud.....	23
Migración .....	23
Transporte .....	23
Actividades Productivas .....	24
Actividad agrícola .....	24
Actividad pecuaria .....	24
Turismo .....	24
Artesanías.....	24
<b>10.5 HISTÓRICO- CULTURAL</b> .....	25
Historia.....	25
Gastronomía .....	25
Cultura.....	25
<b>10.6 Inventario</b> .....	26
10. 7 Guía Gastronómica.....	29
<b>11. IMPACTOS TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS</b> .....	34
Impacto técnico .....	34
Impacto social .....	34
Impacto económico .....	34
<b>12. PRESUPUESTO</b> .....	35
<b>13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	36
13.1 Conclusiones .....	36

13.2 Recomendaciones.....	36
<b>14. CITAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>37</b>
<b>15. ANEXOS.....</b>	<b>40</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados.....	7
<b>Tabla 2:</b> Clasificación del Patrimonio inmaterial o intangible.....	12
<b>Tabla 3:</b> Antecedentes.....	21
<b>Tabla 4:</b> Factor Geográfico – Ambiental.....	21
<b>Tabla 5:</b> Factor Socio –Económico.....	23
<b>Tabla 6:</b> Factor Histórico- Cultural.....	25
<b>Tabla 7:</b> Inventario de la gastronomía típica.....	27
<b>Tabla 8:</b> Diseño de la guía.....	31
<b>Tabla 9:</b> Presupuesto de proyecto.....	35

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

<b>Ilustración 1:</b> Tutora de proyecto de investigación.....	41
<b>Ilustración 2:</b> Autora del proyecto de investigación.....	42
<b>Ilustración 3:</b> Lector 1 del proyecto de investigación.....	43
<b>Ilustración 4:</b> Lector 2 del proyecto de investigación.....	44
<b>Ilustración 5:</b> Lector 3 del proyecto de investigación.....	45
<b>Ilustración 6:</b> Tortillas de Maíz.....	46
<b>Ilustración 7:</b> Chicha de Jora.....	50
<b>Ilustración 8:</b> Tripa Mishqui.....	54
<b>Ilustración 9:</b> Choclo Cocinado.....	58
<b>Ilustración 10:</b> Yaguarlocro.....	62
<b>Ilustración 11:</b> Cuajada de Leche.....	66
<b>Ilustración 12:</b> Papas con cuy.....	70
<b>Ilustración 13:</b> Chaguarmisqui.....	74
<b>Ilustración 14:</b> Dulce de Morocho.....	78
<b>Ilustración 15:</b> Caldo de Gallina.....	82
<b>Ilustración 16:</b> Tortilla de Papas.....	86
<b>Ilustración 17:</b> Dulce de Sambo.....	90
<b>Ilustración 18:</b> Colada Morada.....	94
<b>Ilustración 19:</b> Treinta y uno.....	98
<b>Ilustración 20:</b> Descripción de platos típicos.....	102

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

### **1.1 Título del Proyecto:**

- Guía gastronómica de platos típicos de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga Provincia Cotopaxi.

### **1.2 Fecha de inicio:**

- 10 de Octubre del 2017.

### **1.3 Fecha de finalización:**

- Agosto 2018

### **1.4 Lugar de ejecución:**

- Parroquia Guaytacama

### **1.5 Facultad que auspicia:**

- Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

### **1.6 Carrera que auspicia:**

- Lic. Ecoturismo

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

- Saberes de mi tierra

### **1.8 Equipo de Trabajo:**

Lector 1: Ing. Diana Vinuesa

Lector 2: Ing. Klever Muñoz

Lector 3: Ing. Tania Vizcaíno

### **1.9 Autora:**

- Silvia Maribel Gaspata Quisaguano

### **1.10 Tutora:**

- Lic. Mgs. Amparo Elizabeth Guevara Aguay

**1.11 Área de Conocimiento:**

**Área:** Arte y Humanidades

**Sub Área:** Humanidades, Historia

**1.12 Línea de investigación:**

- Línea 10: Cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

**1.13 Sub líneas de investigación de la Carrera**

- Turismo Comunitario

## 2. RESUMEN DEL PROYECTO

El presente proyecto de investigación se basa en el estudio de la gastronomía típica de la Parroquia Guaytacama, con el propósito de recopilar la información necesaria que fortalezca el desarrollo tanto en el ámbito cultural, económico y turístico del lugar de estudio a través de la elaboración de una guía gastronómica. Mediante la guía se pretende difundir, y promover las tradiciones y costumbres culinarias y dar a conocer la variedad de platos típicos que existe, para realizar el proceso de investigación se planteó tres objetivos específicos, los cuales permitieron el levantamiento de información primaria y secundaria, mediante el primer objetivo se realizó el diagnóstico situacional del área mediante el análisis del factor geográfico – ambiental, histórico – cultural, socio económico, en el segundo objetivo se realizó el respectivo inventario, para el registro de la gastronomía típica se utilizó la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) donde se logró registrar un total de 14 platos típicos de la parroquia y sus respectivos barrios los mismos que fueron sustentados mediante registro fotográfico en salidas de campo y vistas a mercados, restaurantes, ferias de comidas típicas, teniendo como resultado de los platos típicos en su mayoría una sensibilidad al cambio baja que significa que mantiene la gastronomía vigente en la parroquia. Finalmente se sistematizó la información recopilada a través del inventario y se diseñó una guía la cual servirá como una herramienta de información gastronómica de la parroquia Guaytacama a su vez genera beneficios a los habitantes y turistas nacionales y extranjeros. Mediante este estudio, se genera un impacto socio económico positivo, que ayuda a salvaguardar los conocimientos y tradiciones de la cultura gastronómica. Al realizar este proyecto se puede decir que se ha contribuido directamente con los habitantes logrando plasmar la información de recetas de platos típicos en una guía y pueda ser difundido a la sociedad.

**Palabras clave:** Gastronomía, Patrimonio cultural, Turístico, Tradiciones, Costumbres, Ámbito, Guía, Histórico.

### **3. JUSTIFICACION DEL PROYECTO**

La Parroquia Guaytacama cuenta con diversidad de patrimonio cultural inmaterial que no se lo ha visto registrado en ningún sitio, y que se lo debe considerar como uno de los mayores tesoros que posee el sector, para que con el pasar del tiempo se pueda evitar la pérdida de la riqueza cultural. Además, para que se la pueda considerar como una alternativa más para atraer el turismo e impulsarlo como una nueva fuente de generación de ingresos, por lo cual los habitantes contarán con una mejor calidad de vida.

Mediante esta investigación sobre gastronomía de la parroquia Guaytacama se pretende salvaguardar las diferentes prácticas culinarias, así como también los distintos platos típicos y más representativos del lugar ya que estos platos lo realizan usando productos nativos del sitio.

Al ser una guía de recetas y técnicas ayudará a que los pobladores de la parroquia logren conservar y difundir los conocimientos de su forma de preparación de los diferentes platos típicos, para lograr atraer a más turistas.

La guía gastronómica es una herramienta de fácil difusión, por lo cual es factible el diseño de la misma para promover los platos típicos de la Parroquia generando una mayor demanda turística e influyendo directamente al incremento de ingresos económicos para los habitantes, de tal manera que se beneficiaría la Parroquia en general.

La elaboración de esta guía es relevante y de gran importancia ya que en la actualidad se busca promover la gastronomía ecuatoriana.

### **4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO**

#### **4.1 Beneficiarios directos**

La parroquia Guaytacama

De acuerdo a los datos del **(INEC, 2010)**, realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la población total de la Parroquia Guaytacama es de 9668 habitantes, de los cuales 5128 son hombres y 4540 son mujeres.

#### **4.2 Beneficiarios indirectos**

Los visitantes tanto locales, nacionales y extranjeros y la Carrera de Ecoturismo (estudiantes 350).

## **5. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:**

La Parroquia de Guaytacama es un sector que posee una diversidad de tradiciones, fiestas, creencias, conocimientos, gastronomía y otras numerosas actividades, las cuales se han ido olvidando con el tiempo.

Guaytacama no solo es una parroquia de paso, sino que posee una riqueza cultural que ha sido desconocida por varios años, por la falta de emprendimientos y apoyo de muchos sectores, pero que se la puede recuperar y dar a conocer a todos y continuar transmitiendo los conocimientos heredados.

El lugar posee una gran diversidad gastronómica pero poco difundida por diferentes causas, una de las principales causas es que no existe una guía gastronómica que difunda los platos típicos del lugar, así como también la falta de un inventario de platos típicos, lo cual esto origina que no sea muy reconocido la gastronomía posee.

Por parte de la población, el escaso interés de las nuevas generaciones por conocer o practicar este tipo de actividades como es el patrimonio inmaterial de la parroquia, ha producido que todos estos conocimientos vayan desapareciendo. La migración hacia grandes ciudades por conseguir mejores recursos económicos ha encaminado a que los habitantes se olviden de salvaguardar el patrimonio con el que cuenta el sector.

## **6. OBJETIVOS**

### **6.1 Objetivo General**

- Elaborar una guía gastronómica de platos típicos de la parroquia Guaytacama, mediante la metodología del INPC para salvaguardar el patrimonio cultural del sector.

### **6.2 Objetivos Específicos**

- Realizar un diagnóstico situacional del área a través del levantamiento de información primaria y secundaria para conocer el estado actual del lugar.
- Desarrollar un inventario de la gastronomía de la Parroquia Guaytacama mediante fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica.
- Sistematizar la información a través de los datos recopilados para la elaboración de una guía gastronómica de la Parroquia Guaytacama.

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

**Tabla 1:** Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados

Objetivos	Actividades	Resultados	Descripción de Actividades
<p>1. Realizar un diagnóstico situacional del área a través del levantamiento de información primaria y secundaria para conocer el estado actual del lugar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión bibliográfica</li> <li>• Salida de campo</li> <li>• Número de actores claves identificados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado actual del área e estudio</li> <li>• Diagnostico situacional</li> </ul>	<p><b>Investigación de campo:</b> A través de esta investigación se recolectará la información necesaria para el diagnóstico del lugar.</p>
<p>2. Desarrollar un inventario de la gastronomía de la Parroquia Guaytacama mediante fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salida de campo</li> <li>• Revisión de la metodología del INPC.</li> <li>• Aplicación de las fichas de campo</li> <li>• Registro fotográfico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recopilación de la información</li> <li>• Inventario de los diferentes platos típicos de la Parroquia Guaytacama</li> </ul>	<p><b>Fichas de inventario</b> Permite realizar un inventario de los bienes culturales inmateriales a través de salidas de campo.</p> <p><b>Fotografías</b> La fotografía se utilizará para registrar el patrimonio inmaterial que se encuentre durante la investigación para la realización del proyecto.</p>

<p>3.Sistematizar la información a través de los datos recopilados para la elaboración de una guía gastronómica de platos típicos de la parroquia Guaytacama.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoración de las fichas de campo y los datos obtenidos en la investigación.</li> <li>• Diseño de la guía gastronómica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía gastronómica ancestral</li> </ul>	<p><b>Método selectivo:</b> permite seleccionar la información obtenida través de la sistematización de información de la investigación.</p> <p><b>Guía gastronómica:</b> ayudara a difundir y conocer los diferentes platos típicos de la Parroquia.</p>
---	---	---	---

## **8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA**

### **8.1 Marco Legal**

#### **8.1.2 Normativas y Leyes de Salvaguardia de los Bienes Patrimoniales**

La presente investigación se basa en las siguientes fundamentaciones, ley de patrimonio y cultura, la Constitución de la República del Ecuador (2008), El Plan toda una vida, la línea base de investigación saber y conocimientos ancestrales, sub línea turismo comunitario

De acuerdo a la ley de patrimonio cultural en el artículo 4 literal a y b nos indica que tendrá las siguientes funciones y atribuciones Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir, promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador, así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país también es importante elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada.

#### **8.1.3 Ley de Cultura**

“Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas” (**Ley Orgánica de Cultura, 2016**).

Es decir, plantea la difusión de sus saberes ancestrales y culturales, con el fin de dar a conocer las costumbres de cada pueblo indígena para que sea respetado, valorado por parte de la población, siendo de importancia la protección de la identidad cultural, ya que es lo que diferencia a un país de otro como: creencias, costumbres y tradiciones, las cuales son muy representativas dentro del país, así como en pueblos y comunidades

Es necesario realizar y fomentar programas de un plan de salvaguarda a la identidad cultural que poseen dentro de los pueblos, principalmente las costumbres culinarias que existen.

#### **8.1.4 Constitución (2018)**

De acuerdo a La Constitución de la República del Ecuador (2008), Los deberes primordiales del estado es proteger el patrimonio natural y cultural del país. Como se presenta en el Capítulo Primero, Artículo 3, Numeral 7, del Título I de la Constitución del Estado, con el fin de salvaguardar y difundir el saber ancestral a futuras generaciones.

De la misma manera en el capítulo noveno, artículo 83, numeral 13 nos indica que son deberes y responsabilidades de las y los ecuatorianos conservar el patrimonio cultural, natural del país, cuidar, así como mantener los bienes públicos.

De manera que respalda la importancia de dar a conocer la identidad cultural de los pueblos indígenas, con la finalidad de mantenerla las culturas y tradiciones vivas, como es el caso de la gastronómica típica de la de la Parroquia Guaytacama.

### **8.1.5 Plan nacional toda una vida**

En el artículo 379 en la sección quinta (Cultura), son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de una persona o pueblo que mantiene sus conocimientos ancestrales como son:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley (**La Constitución del Ecuador, 2008**).

La Constitución de la República del Ecuador (2008) sea a encargado de salvaguardar, todo el patrimonio cultural tangible e intangible de nuestro país, estableciendo leyes de conservación y responsabilidades para mantener las cultural y tradiciones de nuestros antepasados y pueblos.

## **8.2 Patrimonio Cultural.**

“El Patrimonio Cultural es la herencia propia del pasada y presente de una comunidad, mantenida hasta la actualidad y transmitida a las generaciones presentes y futuras.” (**UNESCO, 2003**).

Patrimonio Cultural son tradiciones y costumbres que diferencian un lugar de otro, es decir es la identidad propia de un país, que por temas de modernización se ha ido dejando atrás. Hoy

en día el patrimonio es lo que se ha podido rescatar y guardar en el presente como símbolo de identidad e historia de un pueblo.

El patrimonio es herencia de las civilizaciones pasadas, cultura heredada y transmitida de generación en generación que da identidad propia a cada región, pueblo o comunidad, es también lo que diferencia a unos pueblos, de otros es muy importante que contribuye a tener una identidad propia

EL patrimonio es una construcción sociocultural que adquiere valor y sentido para aquel grupo que la realizó, heredó y aún conserva. Por ser una construcción sociocultural que se desarrolla en el tiempo el patrimonio es dinámico y cambiante.

El Patrimonio Cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación (**Fundacion Ilam, 2017**).

Para la UNESCO “el patrimonio intangible o inmaterial es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición.

Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ella las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura tales como las herramientas.

Existen dos expresiones del patrimonio cultural, las tangibles (monumentos arquitectónicos, obras de arte) y las intangibles (costumbres, conocimientos, sistemas de significados, habilidades y formas de expresión simbólica), las cuales corresponden a las diferentes culturas; siendo el patrimonio intangible pocas veces reconocido como parte del legado cultural que demanda atención y protección.

### 8.3 Patrimonio Material

El patrimonio material está compuesto por todos los objetos y bienes culturales perceptibles a los sentidos como la parte histórica, artística, arquitectónica, urbana y arqueológica, (UNESCO, 2003).

En si el patrimonio material son aquellas representaciones que pueden ser apreciadas de forma directa, es decir lo que se puede ver y tocar, como: objetos arqueológicos, conjuntos urbanos, edificios, obras de arte, pinturas, esculturas, libros, etc. Lo cual sea de representatividad cultural y ancestral para el sitio, de manera que brinde conocimientos sobre las formas de vida y creencias de los asentamientos culturales.

### 8.4 El Patrimonio Cultural Intangible e Inmaterial

Constituye el patrimonio intelectual y el sentido que hace única a una comunidad, como las tradiciones, la gastronomía, la herbolaria, la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza.

**Tabla 2:** Clasificación del Patrimonio inmaterial o intangible

<b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b>	
<b>Ámbito</b>	<b>Descripción</b>
Ámbito 1 Tradiciones y expresiones	Son aquellos conocimientos expresados en mitos, leyendas, cuentos, así como narraciones que se transmiten oralmente de generación en generación.
Ámbito 2 Artes del espectáculo.	Este ámbito se refiere a las representaciones de danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios públicos y privados.
Ámbito 3 Usos sociales, rituales y actos festivos.	Conjunto de manifestaciones y representaciones culturales como celebraciones religiosas o profanas, desarrolladas en distintos lugares y épocas.
Ámbito 4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Son conocimientos, técnicas y prácticas que las diferentes comunidades realizan y mantienen en interacción con la naturaleza y se vinculan a las creencias del lugar. Dando como referencia a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, entre otros y

	que se transmiten de generación en generación.
Ámbito 5 Técnicas artesanales tradicionales.	Son los conocimientos de saber elaborar los objetos o productos artesanales, empleando los diferentes instrumentos para su realización.

**Elaborado por:** Silvia Gaspata

**Fuente:** (Instructivo para las fichas de registro e inventario Bienes Inmuebles, 2011)

Dentro del ámbito 4 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.

“El término Gastronomía, se deriva del griego "Gaster", que equivale a vientre o estómago término el cual es empleado y conocido mundialmente para definir el arte de preparar una buena comida” (Trujillo, 2009).

En si la gastronomía se traslada, a el concepto del arte de saber preparar los alimentos, mediante un desarrollado sentido del gusto, lo que permite al especialista conocer y saber distinguir los sabores y texturas en los diferentes platos, la gastronomía se podría definir como una ciencia, donde se realizan un sin número de combinaciones con infinidad de frutos, vegetales, especias y hasta licores, con el único fin de encontrar sabores nuevos y extraordinarios para el deleite y satisfacción del paladar de las personas.

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.

## 8.5 Turismo

Turismo es algo que, de una u otra manera, siempre se hizo la necesidad de descubrir nuevos espacios, de interaccionar con otras personas, que forma parte de nuestra misma condición. Se desarrolla y por tanto, nuestras motivaciones y nuestros comportamientos van variando hasta convertir el turismo en uno de nuestros consumos cotidianos (Moragues, 2016).

Lo cual el turismo es una actividad que cualquier tipo de persona puede realizarlo, desde niños hasta adultos, en un determinado tiempo, según el tipo de viaje que se vaya a realizar.

El Turismo es una actividad cuyos protagonistas son las personas, por lo que, al desarrollarse en el campo personal, cada quien tiene su interpretación, la cual depende de sus

vivencias, deseos, gustos, motivos, cultura, idioma, el turismo no dispone de una definición propia, debido a los diferentes puntos de vista que tiene cada investigador (**Perez, 2014**).

Hoy en día el turismo constituye una de las actividades económicas y culturales más importantes con las que dispone un país, región, comunidad o pueblo, además mediante el turismo se puede conocer y disfrutar de lugares diferentes de los que se habita a diario o permanentemente.

### 8.6 Tipos de turismo cultural

El turismo cultural es considerado como el desplazamiento de los seres humanos hacia atracciones culturales lejanas de donde viven, con el único propósito de conocer la historia, costumbres y tradiciones de aquellos lugares y vivir experiencias distintas a las de su cotidianidad (**Castillo, 2012**).

Los tipos de turismo cultural son:

- **Urbano:** desarrollado en ciudades principalmente en aquellas que son Patrimonio de la Humanidad.
- **Monumental:** vinculado exclusivamente a monumentos histórico artísticos que pueden estar alejados de núcleos de población importantes.
- **Arqueológico:** vinculado a yacimientos y sitios arqueológicos que pueden estar alejados de núcleos de población importantes.
- **Etnográfico:** vinculado a las costumbres y tradiciones de los pueblos. En algunos casos cercano al turismo ecológico.
- **Científico:** es una oferta turística para realizar investigaciones en lugares especiales como estaciones biológicas o yacimientos arqueológicos.
- **Gastronómico:** vinculado a la comida tradicional de un sitio (Sección Ministerio: Turismo).

En sí, el turismo cultural, precisa de recursos históricos y artísticos para su desarrollo, y su finalidad es hacer que el visitante se lleve una buena impresión y sobre todo conozca, aprenda y aprecie sobre el patrimonio cultural que posee el lugar elegido como destino de su viaje.

## 8.7 Turismo Gastronómico

La Organización Mundial de Turismo señala que, entre todas las actividades económicas, el turismo es una de las que más ha crecido en los últimos tiempos a nivel mundial y la tendencia es que así siga ocurriendo, las contribuciones que el mismo puede generar son múltiples y cubren diversos ámbitos: el económico, el social, el cultural, el medio ambiental. Esto lleva a que cada vez sean más los lugares o destinos que intentan utilizar esta actividad como estrategia de desarrollo (Vita, 2008).

La gastronomía es una perspectiva de la cultura, que permite descubrir usos y costumbres de un país, pueblo o comunidad, así como también es un motor muy importante que motiva el traslado de miles de turistas anualmente a diversas partes del mundo con tal de vivir nuevas experiencias y conocer la cultura viva de cada región, su gastronomía autóctona de lugar que visita el turista ya que es un gran componente del sector turístico.

El turismo gastronómico ha creado una alternativa para el turista ya no solo de visitar lugares por los paisajes, sino también por la gastronomía siendo significativa ya que muchos turistas recuerdan el lugar por alguna experiencia culinaria, ayudando a la economía de cada lugar y a crear un crecimiento turístico gastronómico.

Según (Vita, 2008) el concepto de alimentación incorporado al turismo evolucionó desde sus raíces históricas y más generales asociadas a la industria de la hospitalidad hacia el significado más amplio de turismo de alimentos, haciendo de los productos alimenticios una importante herramienta para la promoción de destinos.

Los alimentos son utilizados ahora para desarrollar nichos de mercado, sustentar identidades regionales, desarrollar un turismo de calidad y un turismo sustentable.

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente.

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, sea impulsado a realizar nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de turistas tanto nacionales y extranjeros por conocer la cultura gastronómica que posee un pueblo o una comunidad.

## 8.8 La Gastronomía Ecuatoriana

“La gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones” (Ordoñez, 2011).

Con el paso de los años, la cocina ecuatoriana no deja de sorprender a propios y a extraños por su gran riqueza y autenticidad de sabores propios que devienen de una variada cultura gastronómica. La comida ecuatoriana actual es, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres mezcladas sabiamente.

La gastronomía ecuatoriana no es más que una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros que visitan el país. Cabe mencionar que la cocina ecuatoriana significa la variación de la comida, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de los antepasados. Ecuador es un país muy rico que tiene el privilegio de gozar sus diferentes platos típicos.

## 8.9 Gastronomía e Identidad Cultural

Según (Castillo S. , 2014) menciona que la gastronomía como tradición implica un cúmulo de diversos conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral por medio del lenguaje o escrita a través de textos culinarios o mediante guías descriptivas. Tales conocimientos se crean en la mente de los individuos quienes enaltecerán y transmitirán el saber culinario, asegurando su permanencia y prolongando su reconocimiento como factor de identidad.

La gastronomía actual se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platillos, pero, por otro lado, se continúa en la lucha por salvaguardar y conservar la cocina tradicional, buscando crear nuevas tendencias de la gastronomía típica para lograr otorgarle y dignificar a la cocina como patrimonio creando en los gustos entre lo tradicional o lo innovador.

El plato típico encierra parte de la historia de una comunidad y refleja en él la identidad de las personas convirtiéndose en fuente de placer estético, histórico y patrimonial, entonces patrimonio es el fiel reflejo de la sociedad, también son expresión de las memorias de los amantes de la cocina tradicional (Lopez, 2014).

Por lo tanto, la cocina como patrimonio cultural, se ha protegido desde tiempos ancestrales, los platillos poseen una gran historia, no solo por su propia significancia, sino por los momentos que marcan en la vida de las personas y van transmitiendo de generación en generación, también por los recuerdos y memorias que se crean alrededor de un sabor gastronómico.

La identidad es un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia dentro de una sociedad, y que son establecidos por ellos mismos, en general se relaciona la gastronomía con la cultura y, siendo la cultura el principal sello de identificación de un pueblo, se puede decir que la gastronomía forma parte de la identidad.

### **8.10 Importancia de la Gastronomía en los Pueblos.**

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida (**Lopez, 2014**).

Es por eso que la gastronomía forma parte del patrimonio cultural de los diferentes países, pueblos, comunidades, también se puede conocer mucho de un pueblo a través de su gastronomía, al conocer un pueblo y su gastronomía se identifica sus costumbres, su riqueza de ingredientes, su antigüedad, su aprovechamiento de los recursos locales y hasta de la forma en que se relaciona con otras culturas.

La importancia de la gastronomía en el desarrollo de las actividades turísticas se establece al realizar un viaje y conocer y experimentar diferentes tipos de comidas y platos típicos, bebidas características y propias de un pueblo.

### **8.11 Guías**

Según (**Espinoza, 2017**) “Las guías gastronómicas no son más que una guía turística especializada, con el mismo fin de ayudar a tomar decisiones más acertadas al turista y promover restaurantes que han sobresalido por su calidad, donde se ven involucradas empresas privadas, públicas o chefs, siendo un documento relevante para el turista”.

Una guía turística o guía de viaje es un libro para turistas o viajeros que proporciona detalles sobre una localidad o área geográfica, gastronomía, un destino turístico o un itinerario en particular. Es el equivalente escrito de un guía turístico.

Estas guías se han dividido en guías turístico gastronómicas que invitan a conocer un restaurante de un lugar por popularidad, a diferencia de la guía de autor que es una persona especializada en la gastronomía que invita y guía a sus restaurantes preferidos.

## **9. METODOLOGÍA**

La metodología que se aplicará para el proceso de recopilación de información acorde a los propósitos planteados en el objetivo general y específico, es la siguiente:

### **9.1 Investigación descriptiva**

Se la realizara en base a la realidad que vive la población de Guaytacama, además detallará la descripción de los datos que se puedan recopilar durante la investigación.

### **9.2 Investigación de campo**

Esta investigación se lo realizara en la Parroquia Guaytacama ya que consiste en salir y ver la situación actual en la que se encuentre la Parroquia de esta manera lograr obtener datos directamente de los sujetos investigados o de la realidad

### **9.3 Métodos**

#### **9.3.1 Método Documental**

Es el instrumento de apoyo que facilita, dentro del proceso de Investigación científica, el dominio de las técnicas empleadas para el uso de la Bibliografía.

Este método ayudara a obtener información de sitios web como también de revistas, libros para lograr una redacción clara.

#### **9.3.2 Método analítico**

Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías.

A través de este método se logrará analizar la información obtenida para lograr obtener resultados de la investigación.

#### **9.3.3 Método Cualitativo**

Produce datos descriptivos, con las propias palabras de las personas, habladas o escritas y la conducta observable, constituida por un conjunto de técnicas para recoger datos (**López, 2010**).

El método cualitativo permitirá describir cada una de las características gastronómicas de las recetas, como también ayudará la descripción del plato.

#### **9.3.4 Método Inductivo**

Se trata del método científico más usual, en el que pueden distinguirse cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de estos hechos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una generalización; y la contrastación. (General, 2015).

### **9.4 Técnicas de investigación**

#### **9.4.1 Revisión bibliográfica**

Como parte de investigación del proyecto se realizará revisiones bibliográficas, que ayudará para la investigación del proyecto

#### **9.4.2 Observación directa**

La observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.

Mediante la técnica de observación directa se pretende identificar visualmente los platos e ingredientes que lo componen.

#### **9.4.3 Salidas de Campo**

Se realizar salidas de campo con el fin de recopilar y visitar los lugares de preparación de la comida típica, logrando identificar restaurantes y puestos de comida, para el levantamiento de información.

#### **9.4.4 Entrevistas**

La entrevista se aplicará a las personas que elaboran los productos típicos, con el fin de conocer ingredientes, recetas y técnicas culinarias, como también el proceso que requiere cada plato.

#### **9.4.5 Actores claves**

Se identificará los principales actores claves para la respectiva investigación y el inventario, los actores claves serán entra la edad de 30 a 70 años los que ayudar a recopilar y plasmar la información necesaria.

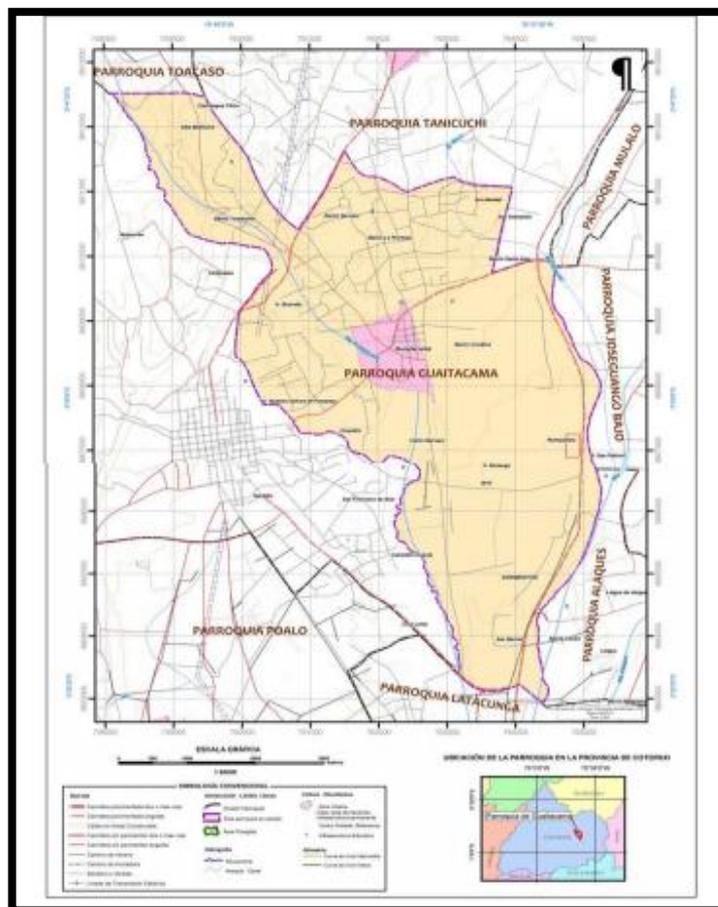
### 9.4.6 Fotografía

Es una de las principales técnicas para la elaboración de la guía, ya que trata de captar la imagen clara, para ser plasmada en la guía.

## 10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

### 10.1 DIAGNÓSTICO

Para realizar el diagnóstico situacional, se determinó los siguientes factores: geográfico-ambiental, socio - económico e histórico- cultural de la parroquia Guaytacama.



Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Guaytacama, 2015)

**Tabla 3: Antecedentes**

<b>10.2 ANTECEDENTES</b>	
<p>La parroquia de Guaytacama forma parte de una de las 10 parroquias rurales del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi, con su cabecera parroquial Guaytacama, se encuentra ubicada en la parte central – occidental del Cantón. Se encuentra a 00<sup>o</sup> 49' (cero grados cuarenta y nueve segundos) de latitud sur y a los 78<sup>o</sup> 39' (setenta y ocho grados, treinta y nueve minutos) de longitud accidental.</p>	
<b>Ubicación geográfica</b>	<p>La parroquia Guaytacama se encuentra a 12 km al norte de Latacunga</p> <p>Forma parte de los asentamientos centrales del callejón interandino, entre las cordilleras central y occidental, a una altitud promedio aproximada de 2910m.s.n.m asentada en una zona plana que mantiene una pendiente moderada, con una topografía que presenta ciertas ondulaciones con pendientes menores al 4.0%, con una extensión de 28 km<sup>2</sup>.</p>
<b>Posición geográfica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Al Norte:</b> con las parroquias de Toacaso y Tanicuchí, separada la primera por la colina Yugsiloma y la segunda por el Fundo San Mateo.</li> <li>✓ <b>Al Sur:</b> San Felipe y Poaló separada la primera por el río Pumacunchi, la quebrada Pucayacu y una zanja que deslinda los predios Rumipamba y la Calera, hasta llegar al Rio Cutuchi, dividiéndole la última un ejido comunitario;</li> <li>✓ <b>Al Oriente:</b> el río Cutuchi que separa las parroquias Mulaló y Alaquez.</li> <li>✓ <b>Occidente:</b> Cantón Saquisilí, dividiéndola de éste, desde el norte el río Pumacunchi y hasta el punto llamado Calicanto, desde aquí en camino público hasta la mitad de un ejido común llamado Calzada que va a tomar los linderos de Poaló y termina en el mismo Pumacunchi.</li> </ul>
<b>Barrios pertenecientes a la parroquia</b>	<p>Centro, Cevallos, Yanashpa, Santa Ana, La Floresta, Guamani Narváez, Cuicuno, 12 de Octubre, Pilacoto, La Libertad, San Sebastián, Santa Inés, El Calvario.</p>

**Tabla 4: Factor Geográfico – Ambiental**

<b>10.3 ÁMBITO GEOGRÁFICO – AMBIENTAL</b>	
<b>Extensión</b>	27,09 km <sup>2</sup> (2709,45 has)
<b>Superficie</b>	Es de km <sup>2</sup> , equivalente a 3700 hectáreas de tierras, en su mayoría compuesta de suelos arenosos, cultivables y productivos, un porcentaje mínimo representan los suelos rocosos y pantanosos.

<b>Ecosistemas</b>	Por la ubicación geográfica en la que se encuentra la Parroquia de Guaytacama, no cuenta con alguna reserva ecológica, pero si es importante considerar que esta circundada por: el parque nacional Cotopaxi y el Área Nacional de Recreación El Boliche y en menor medida por la Reserva Los Illinizas.
<b>Agua (Hidrología)</b>	La hidrografía, La parroquia se encuentra entre dos fuentes hídricas naturales, el río Pumacunchi al occidente y el río Cutuchi al oriente.
<b>Clima</b>	Guaytacama posee un clima templado andino, cuya temperatura fluctúa entre los 8°C por las mañanas y los 18°C al medio día.
<b>Relieve</b>	La parroquia posee un relieve ligeramente ondulado que no pasa el 12% de inclinación, siendo una zona apta para las actividades agropecuarias con limitaciones ligeras y asentamientos humanos.
<b>Aire</b>	Territorio rural con un mínimo impacto de las actividades industriales, por lo que el aire es considerado óptimo y un ambiente sano .
<b>Flora</b>	<p>El eucalipto es una planta nativa de la zona ya que se la encuentra en la mayoría de los hogares, se lo utiliza para hacer leña y cocinar sus alimentos o también para realizar ciertas curaciones como el mal aire o conocido también como mal 41 viento, esta es una enfermedad no comprobada científicamente, pero se ha convertido en una de las principales creencias de los pueblos, incluso de América Latina, esta creencia consiste en que el mal aire es un espíritu que anda en el viento que provoca dolores de cabeza, mareos.</p> <p>El capulí se lo cosecha en los meses de enero, febrero y marzo, se lo distribuye en las ferias de Saquisilí y Latacunga.</p> <p>La cabuya tiene diversas utilidades, se suele sacar el dulce de la cabuya principalmente para alimentación de los animales.</p>
<b>Fauna</b>	En la parroquia encontramos especies de fauna como: Chucuri, Lagartijas, ranas negras

Elaborado por: Silvia Gaspata

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Guaytacama, 2015)

Mediante el diagnóstico geográfico ambiental la parroquia Guaytacama posee un clima templado andino, de igual manera esta zona es apta para realizar actividades agrícolas y asentamientos humanos, a su vez el sector posee gran variedad de flora y fauna debido a esto se pretende

promover la protección y conservación del ambiente, ya que existe plantas nativas medicinales que utilizan en ocasiones para curar enfermedades.

**Tabla 5:** Factor socio –Económico

<b>10.4 ÁMBITO SOCIO –ECONÓMICO</b>	
<b>Población</b>	<p>De acuerdo a la información del censo INEC 2010, la población total de la parroquia Guaytacama es de 9668 habitantes.</p> <p>Según el Censo INEC 2010, el 53,04% del total de la población de la parroquia Guaytacama corresponde a hombres. Mientras que el 46,96% son mujeres. El índice de feminidad, determina la presencia de menor número de mujeres con respecto a los hombres con 88,5 mujeres por cada 100 hombres.</p>
<b>Pobreza</b>	<p>La pobreza medida según las NBI (necesidades básicas insatisfechas), tomando como referencia los datos SIISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador) 2010, evidencia la situación de pobreza en la parroquia, con un 69,59% de habitantes en situación de pobreza. Además, existe un 24,61% de habitantes que viven en situación de extrema pobreza. La parroquia Guaytacama supera el porcentaje de personas pobres con acción al porcentaje cantonal y nacional</p>
<b>Educación</b>	<p>En la parroquia Guaytacama, existen cinco instituciones educativas, cuya oferta educativa es inicial y 1° a 10° Educación General Básica EGB, tipo de educación es regular, una institución de jurisdicción hispano, de jornada matutina, género masculino y femenino.</p>
<b>Salud</b>	<p>La parroquia Guaytacama dispone de un subcentro de salud que presta servicio de medicina general, primeros auxilios, odontología y oftalmología. La atención es de lunes a viernes, en caso de emergencias mayores las personas acuden al hospital más cercano en Latacunga.</p> <p>Existe también la medicina tradicional en la Parroquia Guaytacama.</p>
<b>Migración</b>	<p>Las comunidades, el 55,00 % de las comunidades de la parroquia indican que no perciben que exista migración, mientras que el 45,00 % de las comunidades manifiestas que si existe emigración de la población hacia otros lugares fuera de la parroquia.</p>
<b>Transporte</b>	<p>Existen una cooperativa de transportes públicos "Guaytacama" que tiene turnos cada 15 minutos a la ciudad de Latacunga, también una cooperativa de transportes livianos presta el servicio desde las 06h00 a 20h00, usualmente el jueves existen turnos a el cantón Saquisilí.</p>

	Guaytacama pasa la ruta del tren que viene desde la ciudad de Quito.
<b>Actividades Productivas</b>	La principal actividad económica en la parroquia es la agricultura y su consiguiente empleo que brinda a las personas a través de las florícolas existentes y la industria. Por tanto, el empleo de estas personas está en dependencia del funcionamiento de dichas empresas, también se registran pequeños negocios o emprendimientos.
<b>Actividad agrícola</b>	Las exportaciones de brócoli se ha multiplicado por 4 desde hace 5 años y actualmente representa el 50% del total de las exportaciones de vegetales congelados.
<b>Actividad pecuaria</b>	La crianza del ganado vacuno, presenta dos tipos de crianza, que se orienta exclusivamente a la producción de leche y carne; cualquiera de las dos actividades cubre la demanda de la parroquia
<b>Turismo</b>	La riqueza patrimonial tangible, con la que cuenta la parroquia Guaytacama, debido a su vocación de índole religiosa; caracterizada por una fuerte tendencia en la riqueza de sus templos, hace de esta parroquia un sitio de fomento de turismo, siendo muy interesante el acoplar las romerías y peregrinaciones para la visita al Señor del Árbol en el sector de Cuicuno, lo que debería venir acompañada por el apropiamiento y rescate de los valores culturales ancestrales de la parroquia de Guaytacama y sus parroquias vecinas.
<b>Artesanías</b>	Anteriormente las artesanías constituían un ingreso significativo para las familias de la parroquia. Con la totora se elaboraban esteras, abanicos, y las tazas de totora en los barrios de San Sebastián, Pilacoto, La Libertad, Pupaná Norte y Sur. La Jerga, Bayetas y Fajas, son elaboradas desde la Colonia; son confeccionadas en telares rudimentarios de madera y las de mejor calidad salen fuera del país. Estas artesanías son propias del barrio de Cuicuno

**Elaborado por:** Silvia Gaspata

**Fuente:** (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Guaytacama, 2015)

La principal actividad económica en la parroquia es la agricultura, los habitantes del sector se dedican a la siembra de maíz, papas, frejol, y zanahoria, a su vez se dedican a la crianza de animales de especies menores, también se dedican a la actividad ganadera de esta manera logran tener ingresos económicos para sus hogares, de igual manera las empresas florícolas aledañas

brindan empleo a los moradores del lugar, unos de los principales problemas de migración de los habitantes son la falta de empleo ya en las actividades agrícolas no tiene la suficiente rentabilidad para el sustento de sus hogares.

En la parroquia no existe mucho potencial turístico debido a que a que se ha realizado investigaciones de patrimonio cultural y natural del sector.

**Tabla 5:** Factor Histórico- Cultural

<b>10.5 HISTÓRICO- CULTURAL</b>	
<b>Historia</b>	<p>Históricamente Guaytacama es elevada a categoría de Parroquia eclesiástica el 17 de diciembre de 1829 de acuerdo a la primera inscripción realizada en el libro de bautizos que reposan en la curia de Latacunga, toda vez que anteriormente este territorio pertenecería a Saquisilí como una doctrina administrada por los Dominicos. La categoría de parroquia civil se la dio el 27 de mayo de 1861, conjuntamente con la creación del Cantón Latacunga, en la presidencia de Gabriel García Moreno.</p> <p><b>Origen etimológico</b></p> <p>Guaytacama es un topónimo de la lengua Quichua significa <b>“Guardián o Cuidador de Flores deshojadas”</b>.</p> <p><b>Guayta</b> = chagrillo, flor</p> <p><b>Cama</b> = guardián o cuidador</p>
<b>Gastronomía</b>	<p>En la cabecera parroquial y los sectores de Barrio Centro, barrio Pilacoto, Guamaní Narváez, Cuicuno, Pupaná Norte, indica que aún se tienen platos típicos, los mismos que se preparan principalmente en las festividades y celebraciones. Uno de los platos típicos y propios de la parroquia son principalmente las tortillas de maíz.</p>
<b>Cultura</b>	<p>En la Parroquia de Guaytacama la mayoría de personas se auto identifican como mestizos con el 93.2%, seguidos de un 2,3 % que se consideran indígenas</p> <p><b>Prácticas Culturales</b></p> <p>Como parte de su identidad esta la tradicional cultura de la parroquia que se halla ligado a la artesanía.</p> <p>Entre las festividades que se destacan la Sanjuanada de Cotopaxi, la Yumbada, los danzantes los Moros y la fiesta religiosa del señor del árbol.</p>

Elaborado por: Silvia Gaspata

Fuente: (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Guaytacama, 2015)

Como resultado factor histórico cultural la parroquia Guaytacama con sus habitantes mantienen su historia viva, sus costumbre y tradiciones uno de las principales tradiciones es la preparación la gastronomía típica del lugar, la cual genera ingresos económicos, de igual manera existe personas muy hábiles que tejen con totora esteras, tazas, y varias artesanías de uso doméstico

Uno de los principales platos típicos de la parroquia es las tortillas de maíz que son propias del sector ya que su gente es eminentemente agrícola, siembran y cosechan maíz y lo preparan con sus mismos productos.

### **10.6 Inventario**

Para la elaboración del inventario en la ficha del INPC de gastronomía típica de la Parroquia Guaytacama, se realizaron salidas de campo, las mismas que permitieron conocer actores clave para la respectiva recolección de información, también se logró obtener sitios específicos como son: ferias, mercados, actos festivos y restaurantes que venden y preparan la comida típica.

Las visitas de campo se realizaron los días sábados y domingos, son días de feria en la parroquia Guaytacama y en algunos barrios pertenecientes a la Parroquia, principalmente se encuentran los actores claves que preparan los diferentes platos típicos que existen en el lugar.

Se aplicó la metodología del INPC para inventariar los platos encontrados.

**Tabla 6:** Inventario de la gastronomía típica

DENOMINACIÓN	TIPO			SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALCANCE					TÉCNICA DE COCCIÓN
	Festiva	Cotidiana	Festiva Ritual	Alta	Media	Baja	Local	Provincial	Regional	Nacional	Internaci	Técnica de cocción
Tortillas de maíz		X				X				X		Freír
Chicha de jora			X			X		X				Procesar
Tripa Mishqui		X				X		X				Asar
Choclo cocinado		X				X	X					Hervir
Yaguarloco		X			X				X			Ponchar/Hervir
Papas con cuy			X			X		X				Asar
Cuajada de leche		X			X		X					Hervir
Chaguarmisqui		X			X			X				Hervir
Dulce de Morocho con Leche		X				X		X				Hervir
Caldo de gallina		X				X			X			Ponchar/hervir
Treinta y uno		X			X		X					Cocción a presión
Tortilla de papas		X				X		X				Hervir /saltar
Dulce de zambo		X			X		X					Hervir
Colada morada			X		X		X					Hervir
<b>14</b>	<b>0%</b>	<b>79%</b>	<b>21%</b>	<b>0%</b>	<b>43%</b>	<b>57%</b>	<b>36%</b>	<b>43%</b>	<b>14%</b>	<b>7%</b>	<b>0%</b>	

Elaborado por: Gaspata Silvia

### **Interpretación de resultados del tipo de gastronomía**

Mediante la metodología del INPC, la gastronomía se clasifica en cotidiana y festiva- ritual de los cuales según la investigación y salidas de campo 79% de platos típicos se clasifican como gastronomía cotidiana, mientras que el 21% se clasifica como gastronomía festiva- ritual, dado como resultado que la gastronomía típica en la parroquia Guaytacama es frecuentemente.

### **Interpretación de resultados del alcance**

Mediante el inventario en las fichas del INPC el alcance que tienen los platos típicos de la parroquia Guaytacama, tanto local, provincial, regional, nacional, internacional se obtuvo como resultado que el 7% de los platos típicos inventariados tienen un alcance nacional, el 14% tiene un alcance regional, el 43% provincial y el 36% local, mediante este resultado se puede manifestar que gran parte de la gastronomía típica es conocida y consumida a nivel provincial, a través de estos resultados obtenidos mediante el inventario se pudo dar cuenta que la mayoría de platos típicos no son reconocidos a nivel internacional por la falta de información y difusión.

### **Interpretación de resultados sensibilidad al cambio**

A través de las fichas del INPC se determinó el nivel de sensibilidad al cambio a diferentes platos típicos inventariados, donde 43% de platos típicos tienen una sensibilidad al cambio media debido a que algunos platos típicos ha tenido un mínimo de cambio en su forma de preparación y en algunos ingredientes.

Por otro lado, el 57% de platos inventariados tiene una sensibilidad al cambio baja ya que los habitantes de parroquia Guaytacama mantienen sus tradiciones, costumbres y su forma de preparación de los diferentes platos típicos.

### **Interpretación de resultados técnicas de cocción**

<b>Técnica de cocción</b>		
Freír	1	7%
Procesar	1	7%
Hervir	7	50%
Ponchar/Hervir	2	14%
Asar	2	14%

Cocción a presión	1	7%
total	14	100%

Se identificaron las técnicas de cocción y preparación para cada uno de los platos típicos, donde se obtuvo como resultado un total de 6 técnicas de cocción de los cuales el 7% de platos son elaborados con la técnica de freír, el 7% son preparados mediante la técnica de procesar, el 50% se elaboran con la técnica de hervir, el 14% se realizan a través de la técnica ponchar- hervir, el 14% se le aplica la técnica de asar, mientras que 2% se aplica la técnica cocción a presión.

Mediante el resultado obtenido se puede decir que la parroquia Guaytacama en los diferentes sitios de preparación de platos típicos, utiliza más la técnica de cocción de hervir, ya que es una técnica recomendable porque no contiene mucha grasa.

### **10. 7 Guía Gastronómica**

Una vez realizado el inventario en las fichas del INPC de la gastronomía cotidiana y festiva de la Parroquia Guaytacama, se sistematiza la información importante para realizar la guía descriptiva.

Para el diseño se utiliza las siguientes características:

- Programa adobe illustration
- Papel couche formato A5
- Papel couche de 300 gr mate (para portada)
- Papel couche de 115 gr (para hojas internas)

La descriptiva contendrá las siguientes partes:

#### **10.7.1 Portada**

En la Portada contara con imagen que represente la gastronomía de la parroquia de Guaytacama, con un título en letras mayúscula (Guía gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytacama) conjuntamente con el sello de la universidad técnica de Cotopaxi y de la carrera de licenciatura en ecoturismo y en la parte inferior el nombre del investigador y tutor.

#### **10.7.2 Índice**

El índice indicará el listado que contendrá la guía gastronómica de platos típicos de Parroquia Guaytacama.

### **10.7.3 Introducción**

Indicará una breve descripción del contenido de la guía y su importancia y contribución en el medio tanto para los habitantes de la Parroquia Guaytacama, así como para los turistas que visitan el lugar, con el propósito de que la persona observe la guía y se informe sobre el lugar y la gran diversidad de la gastronomía típica.

### **10.7.4 Reseña Histórica**

Se relatará una breve reseña histórica de la gastronomía típica y su importancia cultural dentro del Ecuador.

### **10.7.5 Técnicas de cocción**

Se dará a conocer al lector las técnicas de cocción de los diferentes platos típicos

### **10.7.6 Glosario**

En las páginas finales de la guía gastronómica de la parroquia Guaytacama se encontrará términos desconocidos e importantes, para facilitar la interpretación por parte del lector.

### 10.7.7 Diseño de la guía

Tabla 7: Diseño de la guía

PORTADA	ÍNDICE	TÉCNICAS DE COCCIÓN
INTRODUCCIÓN	TORTILLAS DE MAÍZ	CHICHA DE JORA
TRIPA MISHQUI	CHOCLO COCINADO	CALDO DE YAGUARLOCRO

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytambó

---

## TRIPA MISHQUI

La tripa Mishqui es un plato tradicional ecuatoriano; el olor del hinojo y las brasa se mezcla por la carne y pimiento identificados con claridad el lugar donde se preparan, la tripa.

Mishqui es el cacío del intestino delgado y grueso de la res, para algunos su valor nutricional es único.

**Ingredientes:**

Porciones para 5 personas

- 2 libras de tripa de res
- Ajo machacado
- Limón
- 4 hojas de hierba buena
- sal al gusto
- 1 cucharada de comino molido
- 1/4 de aceite
- 2 libras de papas
- 1 libra de marí



**Preparación:**

- Lavar bien las tripas con abundante agua, varias utilizando un palo de pincha, compueble que están perfectamente limpias y vuelta a dar la vuelta.
- Lavar bien los ingredientes (papas, cebolla, cebolla (brasa, patera, peña) y se chican a las tripas.
- Dejar en el adobo al menos una noche.
- Se prepara el brasa y cuando se haya logrado un color adecuado, se agregan las tripas.
- Se dan las vueltas necesarias para que se asen, cuando estén cocidas y tengan un color adecuado, se cortan en pedacitos pequeños.
- La tripa Mishqui se acompaña con papas cocidas, mote y salsa de marí.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cuzcuzo.

---

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytambó

---

## CHOCLO COCINADO

El choclo es un alimento muy nutritivo, tiene un sin número de minerales como el fósforo, magnesio, hierro entre muchos más beneficios que ayuda a estar saludable.

**Ingredientes:**

Porciones para 5 personas

- 10 Choclos llenos
- 1 cucharada de Sal
- 2 Queso



**Preparación:**

- Pele los choclos.
- Lave los choclos y colóquelos en una olla con agua hasta que los cubra.
- Tape la olla y déjelos cocinar hasta que estén suaves.
- Escurre toda el agua y sévelos.
- Los choclos cocidos se acompañan con una rodaja de queso y un delicioso ají.
- Pasa los choclos a un plato y cubre con queso rallado.



Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cuzcuzo.

---

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytambó

---

## CALDO DE YAGUARLOCRO

**Ingredientes:**

Porciones para 8 personas

- 2 libras de menudo de buego
- 1 litro de sangre de buego
- 3 libras de papas
- 2 libras de marí
- 1 litro de leche
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 cucharada de orégano
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite
- Sal al gusto
- Comino al gusto



**Preparación:**

- Lave el menudo con abundante agua, después agregue 2 cucharadas de sal, y el jugo de limón y luego el menudo.
- Dejar reposar durante 15 minutos y lavar nuevamente con agua fría.
- Ponga el menudo en una olla, agregue suficiente agua y cocine hasta que se ponga suave luego retire el menudo del caldo y picarlo finamente.
- En una olla grande hacer el sofrito con el aceite, ajo, cebolla, comino, pimienta y ajo.
- Agregue las papas, también añada el marí disuélvelo en la leche, tape y deje hervir por 15 minutos. Adicione el caldo del menudo y deje que se cocinen bien las papas. Antes de retirar la olla del fuego agregue el menudo picado.
- Cocine la sangre en una olla con agua hirviendo y una cucharada de sal por 30 minutos.
- Retire del fuego y escurre el agua en un colador.
- Colóquese en un sartén el aceite, sangre, pimienta, perejil, cebolla. Soltó bien hasta que la sangre quede lista.
- La sangre debe ir acompañada en un plato pequeño con una rodaja de aguacate, una rodaja de tomate y cebolla escarificada.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cuzcuzo.

---

### CUAJADA DE LECHE

### PAPAS CON CUY

### CHAGUARMISQUI

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytambó

---

## CUAJADA DE LECHE

La cuajada se consume habitualmente como postre es un producto lácteo elaborado con leche coagulada por acción del cuajo.

**Ingredientes:**

Porción para 5 personas

- 3 litros de leche fresca
- Cuajo
- Sal al gusto



**Preparación:**

- Poner la leche en una olla y colocar en la hornilla y calentar la leche poco a poco, a fuego medio hasta que empiece a formar vapor.
- Una vez que este caliente la leche agrega el cuajo medida por completo.
- Dejar reposar por 30 minutos.
- La cuajada de leche se puede servir con azúcar o con miel.



Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Pilacoto.

---

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytambó

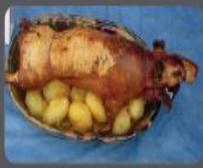
---

## PAPAS CON CUY

**Ingredientes:**

Porciones para 5 personas

- 1 cuy
- 2 libras papas
- 1 libra manteca de chancho
- 3 dientes de ajo
- 3 ramas cebolla blanca
- Sal, comino y pimienta al gusto
- 1 cucharada aceite
- 1 libra de marí
- 1 lechuga



**Preparación:**

- Un día antes de la preparación, dejar ahumado el cuy (previamente pelado y sazonado todas las partes) con el ajo, el comino y la sal.
- Después de dejarlo reposar un día, con la cebolla blanca picada finita.
- Asar al carbón de la siguiente manera con un palo o algo similar, atraviesa el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas, y luego hasta garras inferiores se asa. De esta forma bajaremos de cocinado tanto por dentro como por fuera.
- Para que se done bien hay que untar la manteca de chancho.
- Pasa las papas y poner a cocinar por 20 minutos.
- El cuy cocido va acompañado de unas deliciosas papas con marí y hojas de lechuga.

Días y lugar de comercialización:  
Días y lugar de comercialización Los días Domingos en el Barrio Pilacoto.

---

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guaytambó

---

## CHAGUARMISQUI

Para la preparación del chaguarmisqui primero hay que buscar una cabuya que este con un cogollo que es la señal de que se puede sacar el zumo, para extraer el zumo primero hay que cortar un hueco en la base de la raíz del penico se puede introducir un recipiente para extraer el zumo, a cosecha se lo realiza dos veces al día se puede sacar entre 4 a 8 litros al día un penico o cabuya tan solo puede ser desmenuado o chaguado por 40 días luego la planta se mueve es recomendable sacar en la maduración y generalmente lo hacen las mujeres.

**Ingredientes:**

Porción para 10 personas

- 5 litros de dulce de cabuya
- 3 libras de arroz de cebada



**Preparación:**

- Sacar el dulce del penico
- Cocinar por 8 horas el dulce de cabuya junto con el arroz de cebada.

Días y lugar de comercialización:  
Días y lugar de comercialización Los días Domingos en el Barrio Cuzcuzo.

---

### MOROCHO

### CALDO DE GALLINA

### TORTILLA DE PAPAS

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guayaquina

---

## DULCE DE MOROCHO CON LECHE

Es un plato dulce muy típico en Ecuador donde, se prepara con el maíz de la variedad morocho y con leche y puede tomarse bien caliente o fresquito, el espeso que se le da también depende del gusto de cada uno, es muy importante no dejar de remover el morocho con leche mientras se cocina para evitar que se nos quede pegado a la olla.

**Ingredientes:**

Porciones para 6 personas

- 2 litros de leche
- Canela
- 3 libras de morocho quebrado
- Azúcar al gusto



**Preparación:**

- Un día antes de su preparación dejar en remojo el morocho
- Cocinar por 20 minutos y luego se muele bien fino el morocho, una vez molido nuevamente dejar en remojo por 15 minutos y luego cenir hasta quedar solo con la más fina.
- Poner en una olla con agua a cocinar el morocho por 30 minutos.
- Luego agrega la leche y canela cocinar hasta que esté muy suave y está listo para servir.
- El delicioso morocho con leche se puede acompañar con una deliciosa empanada y panela/azúcar al gusto de la persona.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cutuna.

---

12

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guayaquina

---

## CALDO DE GALLINA

**Ingredientes:**

Porción para 10 personas

- 1 Pollo
- 1 zanahoria
- 1 libra de ajo
- 1 Paparabo
- 2 ramos ajo
- 2 ramos cilantro
- 1 libra arrocillo
- 2 ramos de cebolla blanca
- Sal



**Preparación:**

- Poner en una olla que lleve el agua y luego poner el pollo, echo piezas bien lavada.
- Agregar la aveja, zanahoria, paparabo, ajo picado, arroc, sal, ajo y dejar cocinar por 45 minutos.
- En un plato aparte debemos picar la cebolla blanca y el cilantro bien finitos.
- En una olla aparte pela las papas y poner a cocinar hasta que este suave.
- El caldo se sirve bien caliente con un apresto y agregando un poco de picadillo en el plato con un papa.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Viernes Sábados y Domingos en el Barrio Cutuna.

---

13

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guayaquina

---

## TORTILLA DE PAPAS

**Ingredientes:**

Porciones para 10 personas

- 5libra de papas
- 1 libra de queso
- 1 litro aceite
- 1 litro aceite
- Sal
- 2 Queso
- 1 Lechuga
- 3 libra de carne de res
- 6 remolacha



**Preparación:**

- Lavamos bien las papas las pelamos y ponemos a hervir hasta que estén bien cocidas.
- Preparamos un puré con poco aceite, aceite y sal. Dejamos enfriar un poco. Pien- las cortamos pedacitos de queso fresco para que se derita al ser.
- Luego recidrar las huevas lo mantequilla y agregar a las papas y apalilar hasta que quede una masa y agrega el queso rallado.
- Preparamos la sartén con un poco de aceite y colocamos las tortillas y las dejamos cocinar hasta que se doren bien por ambos lados.
- La tortilla de papas puede ir acompañada de un estofado de carne con una ensalada de lechuga y remolacha.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cutuna.

---

14

### DULCE DE SAMBO

### COLADA MORADA

### TREINTA Y UNO

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guayaquina

---

## DULCE DE SAMBO

El dulce de Sambo es un postre que se consume durante toda el año, especialmente en los meses de junio, julio y agosto, es muy tradicional en la sierra ecuatoriana, el dulce de sambo es un producto que aporta fibra necesario para mejorar el tránsito gastrointestinal, además, posee una gran cantidad de carbohidratos provenientes de la panela aporta energía de uso rápido en el cuerpo.

**Ingredientes:**

Porciones para 10 personas

- 1 sambo maduro
- Panela al gusto
- Canela
- 10 piezas de clavo de olor
- 10 piezas limpiño
- 3 litros de leche
- 2 libras de harina



**Preparación:**

- Picar el Sambo maduro
- Poner en una olla con la canela, el clavo de olor y los alhoños dulces.
- Cuando esté herviendo se añade la panela y se deja hervir hasta que ésta se disuelva.
- Mezcla la leche con la harina y agrega al dulce de sambo y dejar cocinar por 15 minutos y está listo para servir.
- El delicioso dulce de sambo se acompaña con una empanada.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cutuna.

---

15

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guayaquina

---

## COLADA MORADA

La colada morada es una bebida tradicional del Ecuador que se prepara con harina de maíz mojado o maíz negro, fresas, especias y hierbas.

**Ingredientes:**

Porciones para 8 a 10 personas

- 3 libras harina de maíz mojado
- 10 piezas de clavo de olor
- 10 piezas de limpiño
- 1 libra de casaca
- Canela
- 5 hojas de naranjo



**Preparación:**

- En una olla grande cocinar las yemas dulces junto con la canela, clavo de olor, limpiño.
- Luego cenir el agua dulce y mezcla la harina y la molicana y dejar cocinar por 30 minutos neces constantemente con una cuchara.
- Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que lleve.
- Uñcar la masa cenir y agrega a la colada morada una vez que ya esté listo, agregar también hojas pequeñas de pira.
- Es recomendable servir la colada morada bien caliente con un pan.

Días y lugar de comercialización:  
Los días sábados y domingos en la Parroquia Guayaquina.

---

16

Guía Gastronómica de Platos Típicos de la Parroquia Guayaquina

---

## TREINTA Y UNO

El plato típico de treinta y uno se prepara con las vísceras de res, que comprende el corazón, la ubre las tripas, la panza, los pulmones, y el hígado.

**Ingredientes:**

Porciones para 10 personas

- 5 libras de tripa de res
- 1 libra de Sal
- 5 Uniones
- 4 cebollas blancas
- 5 dientes de ajo
- 2 libras de maíz



**Preparación:**

- Se lava primero las vísceras de res una tres veces con limón y sal.
- Después se pone a desmenuar por una cucha hasta que se desparezca por completo la sangre y quede blancas las vísceras de res.
- Lava una vez más y se pone a cocinar con cebolla blanca y sal hasta cuando esté muy suave.
- Cuando esté listo sacca y poner en un latón, cortar en tiras pequeñas.
- El treinta y uno se sirve acompañado con cil de maíz y sal al gusto.

Días y lugar de comercialización:  
Los días Domingos en el Barrio Cutuna.

---

17

### GLOSARIO

### CONTRAPORTADA



## 11. IMPACTOS TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS

### Impacto técnico

Mediante la aplicación de técnicas metodológicas se logró la recolección de información, para la creación de la guía de gastronomía, al mismo tiempo q se hizo uso de programas digitales Adobe illustration para la sistematización de la misma.

### Impacto social

Este estudio servirá como herramienta de información para futuros trabajos de investigación y entidades que necesiten fortalecer el ámbito cultural de la zona.

### Impacto económico

Mediante la elaboración de esta guía, se genera un impacto positivo para los comerciantes de comida típica del lugar, mediante este estudio, se beneficiará los pobladores y turistas nacionales e internacionales ya que conocerán las comidas típicas del sector y a su vez generara mayores ingresos económicos.

## 12. PRESUPUESTO

**Tabla 8:** Presupuesto de proyecto

<b>PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO</b>				
<b>RECURSOS</b>		<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>EQUIPOS</b>	Cámara fotográfica	1	\$ 600,00	\$ 600,00
	Computadora	1	\$ 900,00	\$ 900,00
	Flash Memory	1	\$ 25,00	\$ 25,00
<b>TOTAL DE EQUIPOS</b>				<b>\$ 1525,00</b>
<b>VIÁTICOS</b>	Transporte	30	\$ 5,00	\$ 150,00
	Alimentación	30	\$ 5,00	\$ 150,00
<b>TOTAL DE VIATICOS</b>				<b>\$ 250,00</b>
<b>MATERIALES Y SUMINISTROS</b>	Impresiones	100	\$ 0,50	\$ 50,00
	Empastado de proyecto	2	\$ 30,00	\$ 60,00
	Impresión de guía	3	\$ 30,00	\$ 90,00
	Empastado de guía	3	\$ 10,00	\$ 30,00
	Lápiz	1	\$ 0,30	\$ 0,30
	Esferos	2	\$ 0,50	\$ 1,00
	Elaboración de la guía	1	\$ 350,00	\$ 350,00
	Cuaderno	1	\$ 0,70	\$ 0,70
<b>TOTAL DE MATERIALES Y SUMINISTROS</b>				<b>\$ 582,00</b>
<b>GASTOS VARIOS</b>	Uso de internet	100	\$ 0,60	\$ 60,00
	Extras	1	\$ 100,00	\$ 100,00
<b>TOTAL VARIOS</b>				<b>\$ 160,00</b>
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 2517,00</b>

## **13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **13.1 Conclusiones**

- Mediante la elaboración del diagnóstico situacional del área, se pudo evidenciar que la parroquia Guaytacama posee una diversidad de flora y fauna, debido a esto los habitantes conservan su vegetación también disponen de una pequeña área que mantiene una cobertura vegetal natural y alberga diferentes especies, su principal actividad económica es la agricultura, dentro del ámbito turístico esta la gastronomía de platos típicos sus principales platos son las tortillas de maíz la chicha de jora, y el treinta uno.
- Para el registro de platos identificados en salidas de campo, se aplicó la ficha de inventario del Instituto nacional de patrimonio cultural (INPC), donde se logró registrar un total de 14 platos típicos de la parroquia Guaytacama estos platos se los puede encontrar en mercados, restaurantes ferias que realizan en la zona.
- En base al inventario de platos típicos y la información obtenida, se elaboró una guía descriptiva de la gastronomía típica, la cual contiene una breve descripción del plato, ingredientes, preparación y días de comercialización en el lugar, esta guía servirá como una herramienta de difusión para la sociedad.

### **13.2 Recomendaciones**

- Se recomienda al GAD parroquial, trabajar en proyectos de educación ambiental y proyectos culturales para la población, con la finalidad de conservar los recursos naturales y culturales que posee la parroquia, también es recomendable realizar estudios gastronómicos y dar a conocer a la población la importancia de su elaboración de los platos típicos que lo realizan.
- Elaborar proyectos de investigación de revitalización cultural, para evitar la pérdida de costumbres y tradiciones gastronómicas, así como impartir los conocimientos de preparación de los diferentes platos a futuras generaciones.
- Realizar un plan de salvaguarda para los diferentes productos gastronómicos, y de esta manera lograr conservar las tradiciones gastronómicas, a sus ves la guía servirá como material para promover el turismo gastronómico de la parroquia.

#### 14. CITAS BIBLIOGRÁFICAS

- Castillo, H. (02 de 2012). *TIPOS DE TURISMO*. Recuperado el 24 de 01 de 2018, de <http://www.um.es/aulasenor/saavedrafajardo/apuntes/2012/turismo/tipos-turismo.pdf>
- Castillo, S. (01 de 2014). *gastronomia*. Recuperado el 24 de 01 de 2018, de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete\\_ne/PDF%20finales%207/La\\_gastronomia\\_simbolo\\_cultura.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete_ne/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf)
- Espinoza, F. (2017). *tipos de guias*. Recuperado el 2018, de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5947/1/PIUAESC016-2017.pdf>
- Fernandez. (2008). *TECNICAS DE OBSEVACION*. Recuperado el 2018, de [www.imarpe.pe/imarpe/archivos/.../adj\\_modela\\_pa-5-145-tam-2008-investig.pdf](http://www.imarpe.pe/imarpe/archivos/.../adj_modela_pa-5-145-tam-2008-investig.pdf)
- Ferrer, J. (2010). *consejos basicos de la metodologia de la investigacion*. Recuperado el 26 de 07 de 2017, de consejos basicos de la metodologia de la investigacion: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>
- Fundacion Ilam. (12 de 2017). *patrimonio cultural*. Recuperado el 2017, de <http://ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/patrimonio-cultural>
- General, M. (28 de 02 de 2015). *Concepto y definicion*. Recuperado el 20 de 02 de 2018, de <http://conceptodefinicion.de/metodo-inductivo/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Guaytacama. (2015). *diagnóstico del area*. Recuperado el 28 de 04 de 2018, de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560021110001\\_PDO\\_T%20GUAYTACAMA%202015\\_30-10-2015\\_23-31-07.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560021110001_PDO_T%20GUAYTACAMA%202015_30-10-2015_23-31-07.pdf)
- Gomez. (2012). *TIPOS DE INVESTITACION*. Recuperado el 2018, de [media.utp.edu.co/centro...de...investigacion-cualitativa/investigacioncualitativa.doc](http://media.utp.edu.co/centro...de...investigacion-cualitativa/investigacioncualitativa.doc)
- Graterol, R. (2010). *tipos de investigacion*. Recuperado el 2018, de <https://jofillop.files.wordpress.com/2011/03/metodos-de-investigacion.pdf>
- Guzman, P. (01 de 2012). *tipos de investigacion*. Recuperado el 23 de 01 de 2018, de [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P\\_Presentaciones/prepa3/tipos\\_investigacion.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/prepa3/tipos_investigacion.pdf)

- INEC. (2010). *Censo de población y vivienda*. Recuperado el 24 de 01 de 2018, de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/0560021110001\\_DIAGNOSTICO%20PDOT\\_Guaytacama%202015\\_19-05-2015\\_20-00-04.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/0560021110001_DIAGNOSTICO%20PDOT_Guaytacama%202015_19-05-2015_20-00-04.pdf)
- Instructivo para las fichas de registro e inventario Bienes Inmuebles. (2011). Recuperado el 2018, de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/09IGC2011-INSTRUCTIVO02.pdf>
- La Constitución del Ecuador. (2008). *Asamblea Nacional*. Recuperado el 10 de 01 de 2018, de <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- Ley Orgánica de Cultura. (29 de Diciembre de 2016). *www.esilecdata.s3.amazonaws.com*. Recuperado el 12 de Julio de 2017, de [www.esilecdata.s3.amazonaws.com](http://www.esilecdata.s3.amazonaws.com): <http://esilecdata.s3.amazonaws.com/Comunidad/Leyes/LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA.PDF>
- Lopez, L. (2014). Tendencias gastronómicas. *Revista virtual especializada en Gastronomía*, 30,36. Recuperado el 23 de 01 de 2018, de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho\\_ne/PDF%20finales%208/Tendencias\\_gastronomicas.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf)
- López, N. (Octubre de 2010). *www.pics.uson.mx*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de [www.pics.uson.mx](http://www.pics.uson.mx): [http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/1\\_Metodos\\_y\\_tecnicas\\_cuantitativa\\_y\\_cualitativa.pdf](http://www.pics.uson.mx/wp-content/uploads/2013/10/1_Metodos_y_tecnicas_cuantitativa_y_cualitativa.pdf)
- Moragues, D. (2016). *Turismo cultura y desarrollo*. Recuperado el 21 de 01 de 2018, de <http://www.oei.es/historico/cultura/turismodmoragues.htm>
- Ordoñez, J. (2011). *gastronomia ecuatoriana*. Recuperado el 24 de 01 de 2018, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Perez, L. (2014). *Turismo Cultural*. Recuperado el 18 de 01 de 2018, de [https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2017/05/Gui%CC%81a-Turismo-Cultural\\_Chile-Me%CC%81xico.pdf](https://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/2017/05/Gui%CC%81a-Turismo-Cultural_Chile-Me%CC%81xico.pdf)

- UNESCO. (2003). Recuperado el 08 de 07 de 2017, de <http://www.unesco.org/new/es/general-information/about-us/>
- UNESCO. (2014). UNESCO DE CULTURA PARA EL DESARROLLO. *Patrimonio*, 8. Obtenido de <http://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- Vita, M. (1 de 04 de 2008). *importancia del turismo*. Recuperado el 24 de 01 de 2018, de <http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/CIDeTur/boletines/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>

## 15. ANEXOS



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, **GASPATA QUISAGUANO SILVIA MARIBEL** de la Carrera de **INGENIERÍA EN ECOTURISMO** de la Facultad de **CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES** cuyo título versa **“GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA CANTÓN LATACUNGA PROVINCIA COTOPAXI”**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo 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



[www.utc.edu.ec](http://www.utc.edu.ec)

Av. Simón Rodríguez s/n Barrio El Ejido /San Felipe. Tel: (03) 2252346 - 2252307 - 2252205

## Ilustración 1: Tutora de 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](mailto:amparo.guevara@utc.edu.ec)  
**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A  
**# DE CARNET CONADIS:** N/A

#### **ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	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 (Pais-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

Ilustración 2: Autora del proyecto de investigación



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE  
COTOPAXI**

**DATOS INFORMATIVOS**



**DATOS PERSONALES**

Nombres: Silvia Maribel  
 Apellidos: Gaspata Quisaguano  
 Cédula de identidad : 050402653-5  
 Nacionalidad: Ecuatoriana  
 Estado civil: Soltera  
 Celular: 0962642501  
 Correo electrónico: Silvia. Gaspata5 @utc.edu.ec  
 Dirección: Toacaso

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

Tercer nivel 2013-2018: Universidad Técnica de Cotopaxi, Estudiante de Ingeniería en Ecoturismo  
 Secundaria 2006- 2011: Colegio Técnico Toacaso Bachiller en Contabilidad y Administración  
 Primaria 2001- 2006: Escuela Luisa Sayas de Galindo  
 Seminario Internacional de Turismo, y vida silvestre Ecuador

**CURSOS Y SEMINARIOS**

2018 Seminario de Guianza y Ecoturismo  
 2017 Seminario Internacional de Turismo, y vida silvestre Ecuador  
 2016 Curso Práctico de Guianza y Excursionismo, GAD Latacunga  
 2014 V Congreso Internacional de Turismo Hotelería y Ambiente

**EXPERIENCIA LABORAL**

GAD. Municipal del cantón Latacunga  
 GAD. Municipal del cantón Saquisilí

.....  
Firma

Ilustración 3: Lector 1 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 Areas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

**PUBLICACIONES RECIENTES**

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (Pais-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**

**Ilustración 4:** Lector 2 del proyecto de investigación

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE  
COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS**

**DATOS PERSONALES**

**APELLIDOS:** MUÑOZ SOLIS|  
**NOMBRES:** KLEVER MUÑOZ  
**ESTADO CIVIL:** CASADO  
**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0501397814  
**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 3  
**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 25/07/1964  
**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** PARROQUIA MULALILLO  
**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 227- 6232  
**TELÉFONO CELULAR:** 0998393510  
**EMAIL INSTITUCIONAL:** klever.munoz@utc.edu.ec  
**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A  
**# DE CARNET CONADIS:** N/A

**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

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

**PUBLICACIONES RECIENTES**

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

**HISTORIAL PROFESIONAL**

**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

Servicios personales

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

-----  
FIRMA

**Ilustración 5:** 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

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0501876668

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 2

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Latacunga, 18 de febrero de 1973

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

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 032292742

**TELÉFONO CELULAR:** 0996320379

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

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A

**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS:**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Ciencias de la Educación, especialidad Biología y Química	18-05-2004	1010-04-503917
CUARTO	Master en Ciencias de la Educación, mención: Planeamiento de Instituciones de Educación Superior.	10-09-2002	1020-02-188354
CUARTO	Master 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	ISB 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	<a href="http://rnachavecuador.com/efade/index.php/didacalia/article/view/1084">http://rnachavecuador.com/efade/index.php/didacalia/article/view/1084</a>
Consideraciones generales acerca de la formación humanista en las ciencias de la salud: un planteamiento teórico.	ISSN 1029-3019	Tania Libertad Vizcaino Cárdenas	SciELO	<a href="http://www.medisan.sld.cu/index.php/san/article/view/742">http://www.medisan.sld.cu/index.php/san/article/view/742</a>
La formación docente en las IES: fundamentación epistemológica y praxiológica contextual del proceso de formación profesional universitaria y su gestión	ISSN: 2477-8818	Tania Libertad Vizcaino Cárdenas	Latindex	<a href="https://forminiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/608">https://forminiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/608</a>

**HISTORIAL PROFESIONAL**

**UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA:**

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales - Ecoturismo

**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Educación

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

-----  
FIRMA

**Ilustración 6:** Tortillas de Maíz

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-01-53-004-18-000001	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b>	<b>x Rural</b>
<b>Localidad:</b> Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759485</b>		<b>Y (Norte) 9911113</b>	<b>Z(Altitud) 2.906 msnm</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas de maíz, 2018.			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000001_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Tortillas de Maíz	D1	N/A	
	D2	N/A	

Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve reseña				
Las tradicionales tortillas de maíz son una riqueza autóctona del lugar transmitida de generación en generación y constituyen una de las actividades de mayor generación económica junto a otros manjares típicos.				
4. DESCRIPCIÓN				
En la Parroquia Guaytacama las tortillas de maíz son elaboradas en cocinas de leña, sus principales ingredientes es la harina de maíz, agua, sal y trozos pequeños de queso y cebolla blanca. Para su respectiva elaboración primero se coloca la harina de maíz en un recipiente seguido a eso se agrega un poco de agua y sal para crear una masa, la cual una vez ya compactada y realizada se comienza a realizar las tortillas, y finalmente se los coloca en un tiesto que debe estar en calor continuo para comenzar a tostarlas y después alrededor de 5 a10 minutos las tortillas están listas.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato típico se lo realiza los días sábados y domingos ya que existe una afluencia de personas, así como también este palto se lo realiza en las festividades de la parroquia.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato típico es conocido a nivel Nacional		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz	Vegetal	Parroquia Guaytacama	Producción propia/compra
	Sal	Vegetal		
	Agua	Vegetal		
	Queso	Vegetal		
	Cebolla	Vegetal		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Tiesto	Actual	Parroquia	Compra
	Bandeja		Guaytacama	
5. PORTADORES / SOPORTES				

<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Señora Jenny Alomoto	35	Moradora del Barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>	<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	La madre de la señora Jenny Alomoto fue quien le enseñó a preparar las deliciosas tortillas de maíz.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>	<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Este plato típico se ido trasmitiendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la gastronomía típica de lugar, a su vez impartir a futuras generaciones la importancia de los platos típicos.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que mantiene su forma de preparación y se va trasmitiendo de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jenny Alomoto		Cuicuno	032-716-007	Femenino	35
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Tortillas de maíz	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53-004-18-000001_1.jpg	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

**Ilustración 7: Chicha de Jora**

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		
		<b>CÓDIGO</b>
		IM-05-01-53-004-18-000002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Guaytacama	<input type="radio"/> Urbana	<input checked="" type="radio"/> Rural
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759456 Y (Norte) 9911094 Z(Altitud) 2.906 msnm</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chicha de Jora una bebida típica del sector, 2018		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000002jpg.		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Chicha de Jora	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana- festiva			
<b>Breve reseña</b>					
La chicha de Jora es un elemento importante desde el tiempo de la colonia en la gastronomía de la parroquia Guaytacama, esta bebida se realiza para diferentes ocasiones festivas o diferentes actos sociales.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Para su preparación de la chicha de jora es importante dejar remojando el maíz durante tres a cuatro días después secarlos y comenzar a molerlo, para la preparación de esta bebida se necesita la harina de maíz, panela y yerbas dulces, su adecuada elaboración es cocinar las yerbas de dulce, luego disolver la harina en el agua y cocinar por 8 horas, después colocar la panela para endulzar la bebida.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	La chicha de jora lo realiza cuando hay festividades en la Parroquia Guaytacama, y es elaborado por os habitantes del sector.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Esta deliciosa bebida es conocida y consumida a nivel provincial.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Harina de maíz Agua Yerbas dulces Panela	Vegetal	Cuicuno	Producción propia/compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla	Actual	Cuicuno	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo</b>	<b>Cargo, función</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

		<b>de actividad</b>	<b>o actividad</b>		
Individuos	Señora Esthela Chicaiza	45	Moradora del barrio	Cuicuno	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La madre de la señora Carmen Chicaiza fue quien le enseñó a preparar la deliciosa bebida de la Chicha de Jora.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La preparación de la bebida se ha ido transmitiendo desde hace mucho tiempo hasta la actualidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la bebida típica del lugar, y a su vez compartir su forma de preparación con futuras generaciones.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, ya que mantienen su forma de preparación y sus ingredientes.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Señora Esthela Chicaiza		Cuicuno	032-716-007	Femenino	45
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Chicha de Jora		A4	Gastronomía	Gastronomía cotidiana- festiva	

	conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A		N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

### Ilustración 8: Tripa Mishqui

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-01-53-004-18-000003	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b>	<b>x Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759497 Y (Norte) 9911114 Z(Altitud) 2.906 msnm</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato típico de la tripa mishqui,2018			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000003_3jpg.			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Tripa Mishqui	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
<b>Breve reseña</b>				
La Tripa Mishqui es un plato típico del barrio Cuicuno, que es degustado por diversas personas que visitan el lugar, este delicioso plato se puede percibir su olor a larga distancia desde donde lo preparan.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Normalmente en el Barrio Cuicuno la Tripa Mishqui se lo prepara en una parrilla con carbón bien caliente, para la respectiva elaboración se necesita primero compra la tripa, ajo, limón, yerba buena, comino molido, y sal, este plato típico puede ir acompañado de mote o papas.				
Para su preparación se debe lavar con abundante agua por más de 3 horas las tripas de una forma que no quede residuos desagradables, luego colocar en un recipiente y poner el jugo de limón, yerbas, ajo machacado y sal al gusto dejar reposar por más de 1 hora, una vez que este ya listo poner en la parrilla encendida y asar la tripa a los dos lados cuando este ya asado cortar en trozos pequeños y degustar de este platillo.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La Tripa Mishqui además de preparar los días domingos se prepara en las festividades del barrio Cicuno por las vendedoras del mercado del lugar.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este delicioso plato típico es consumido y preparado a nivel provincial.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Tripas de res Ajo Comino molido Yerba buena Sal	N/A	Cuicuno	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Parrilla Carbón	Actual	Cuicuno	Compra
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Blanca Mariana Alulema Catota	55	Moradora del barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>	<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	La madre de la señora Blanca Mariana Alulema Catota fue quien le enseñó desde muy pequeña a preparar el delicioso plato típico de la Tripa Mishqui.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>	<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	La madre de la señora Blanca Mariana Alulema Catota fue quien de generación en generación ha ido transmitiendo sus conocimientos de preparación de este plato típico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la gastronomía típica del lugar, para lograr salvaguardar su patrimonio inmaterial del lugar.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que actualmente se sigue preparando este delicioso plato y se mantiene su forma de preparación y sus ingredientes.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Blanca Mariana Alulema Catota		Cuicuno Centro	032-716-305	Femenino	55
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Tripa Mishqui	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A		N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

### Ilustración 9: Choclo Cocinado

 <p><b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>  <b>INPC</b>  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b>  <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b>  <b>FICHA DE INVENTARIO</b>  <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b></p>		
	<b>CÓDIGO</b>	
	IM-05-01-53-004-18-000004	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 762424    Y (Norte) 9908726    Z(Altitud) 2.906 msnm</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato típico de choclo cocinado,2018		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000004_4.jpg.		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tripa Mishqui	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
El choclo cocinado es un palto típico de los habitantes que viven en el Barrio Cuicuno, este plato es degustado por diversas personas ya que es un alimento muy nutritivo.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Es uno de los platos representativos de la sierra ecuatoriana y sobre todo del Barrio Cuicuno lo realizan, de una forma muy tradicional y para degustar de este plato se reúne toda la familia para disfrutar de este plato delicioso, para su elaboración se necesita choclo tierno, sal al gusto, este plato lo pueden acompañar con trozos de queso o mantequilla, para su respectiva preparación se necesita una olla y hacer hervir el agua y poner los choclos, dejar hervir por 1 hora aproximadamente hasta que estén listo, una vez que ya esté listo sacar y poner en un plato y degustarlo.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Actualmente este plato es consumido en el almuerzo por los habitantes de barrio Cuicuno, también se prepara en festividades .			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
X	Local	Este plato es consumido por personas que visitan el lugar y es reconocido a nivel regional.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Choclo tierno Sal	Vegetal Vegetal	Cuicuno	Propia/Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla	Actual	Cuicuno	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Maria Beatriz Casillas	38	Moradora del barrio	Cuicuno centro	Cuicuno

Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La madre de la señora fue quien le enseñó a preparar este delicioso plato.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Se ha ido transmitiendo de generación en generación de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la forma de preparación de este palto típico y transmitir a futuras generaciones.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que se mantiene su forma de preparación y sus ingredientes respectivos.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Maria Beatriz Casillas		Cuicuno Centro	032-716-414	Femenino	38
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Choclo cocinado		A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A		N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

### Ilustración 10: Yaguarlocro

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> 		<b>CÓDIGO</b>
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		IM-05-01-53-004-18-000005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Guaytacama	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759506 Y (Norte) 9911121 Z(Altitud) 2.906 msnm</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato típico Yaguarlocro 2018.		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000005_5jpg.		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Yaguarlocro	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana- festiva	

<b>Breve reseña</b>				
El Yaguarlocro es una sopa típica de la sierra Ecuatoriana, así como también es un plato típico del Barrio Cuicuno lo cual es degustado por varias personas que visitan el Barrio , este plato se lo realiza principalmente los días Domingos.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
La sopa de Yaguarlocro es un plato típico este se puede elaborar tanto en cocina de leña como en una cocina industrial, este plato se lo realiza en actos festivos o almuerzos familiares, para su preparación se necesita vísceras de borrego, papas, sangre de borrego, cebolla blanca, comino, ajo, leche, maní, orégano, manteca de chanco, perejil, sal. Para su respectiva elaboración necesitamos como primer punto lavar bien las vísceras de borrego, luego poner en taxón las vísceras y agregar jugo de limón y refregar bien con las manos esto hace que salga el amarillo de las vísceras dejar por 10 minutos después enjuagar con abundante agua fría, luego colocar una olla y poner a cocinar las vísceras hasta que estén bien suaves, en un sartén hacer el refrito con aceite la cebolla blanca, comino, ajo, y pimienta, luego pelar las papas y picarlas en trozos pequeños y agregar al refrito, licuar el maní y agregar a al refrito y dejar hervir por 15 minutos después agregar el caldo de vísceras añadir sal y dejar hervir hasta que las papas este bien cocidas, incorporar el menudo picado y dejar hervir por 10 minutos y está listo para servir.				
<b>PREPARACIÓN DE LA SANGRE</b>				
Cocine la sangre en una olla con 2 litros de agua hirviendo y una cucharada de sal por 30 minutos. Retire del fuego y escurra el agua en un colador. Ponga la sangre cocida en una fuente plana y desmenúcela con los dedos cuidando extraer todas las impurezas que encuentre. Coloque en un sartén el aceite, sangre, pimienta, perejil, cebolla. Sofría bien hasta que la sangre quede frita. La sangre debe ir acompañada en un plato pequeño con una rodaja de aguacate, una rodaja de tomate y cebolla encurtida. Sirva el caldo bien caliente y buen provecho.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Este plato es consumido en almuerzos familiares además es consumido en actos festivos del Barrio Cuicuno.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato típico es consumido por personas propias del lugar y es reconocido a nivel regional.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>

E1	Visceras de borrego Papas Maní Ajo Leche Comino Sangre de borrego Aguacate Tomate Cebolla blanca	Animal Vegetal Vegetal Vegetal Vegetal Vegetal Animal Vegetal Vegetal Vegetal	Cuicuno	Propia/Compra		
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>		
H1	Olla Cuchara Tazón	Actual	Cuicuno	Compra		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos		Elvia Marina Jami Catota	48	Moradora del barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	La madre de la señora fue quien le enseñó a preparar este delicioso plato				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	La realización de este plato típico ha sido transmitido de padres a hijos logrando conservar su delicioso plato típico que posee el barrio.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Conservar la gastronomía típica del sector, para lograr transmitir a futuras generaciones y dar a conocer la importancia						

que posee la gastronomía dentro del lugar				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La sensibilidad al cambio es media, porque se ha incrementado más ingredientes en su forma de preparación pero continúan con su preparación.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Maria Beatriz Casillas	Cuicuno Centro	032-716-414	Femenino	38
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Yaguarlocro	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía cotidiana	Gastronomía cotidiana- festiva	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 000005_5jpg.	N/A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi				
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel				

**Ilustración 11:** Cuajada de Leche

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> 	<b>CÓDIGO</b>
	IM-05-01-53-004-18-000006

**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**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Guaytacama	<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Pilacoto	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759508    Y (Norte) 9911109    Z(Altitud) 2.906 msnm</b>	

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**

**Descripción de la fotografía:** Bebida típica Cuajada de Leche ,2018.

**Código fotográfico:** IM-05-01-53-004-18-000006\_6jpg.

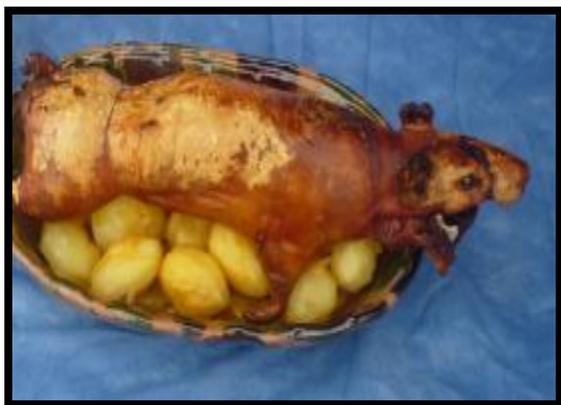
**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Cuajada de leche	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	Español

	L2	N/A		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
<b>Breve reseña</b>				
La cuajada es un postre muy tradicional que se labora con leche fresca de la vaca y es consumida por habitantes del sector.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Para su respectiva elaboración de la cuajada de leche se utiliza los siguientes ingredientes:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche de vaca</li> <li>• Cuajo</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Miel</li> </ul>				
<b>Preparación</b>				
Poner la leche de vaca en una olla, agregar una cucharadita de azúcar y ponla a hervir, sin dejar de remover. Cuando hierva retírala del fuego, deja que se temple un poco y luego pasar a una jarra. Esperar a que alcance una temperatura de 37 grados. Para comprobarlo, introduce un dedo de la mano para comprobar si esta ya fría.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual			
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	Esta bebida típica es consumida a nivel local.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Leche Cuajo	Lácteos Vegetal	Pilacoto	Propia/Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla Cuchara	Actual	Pilacoto	Compra

Vasos						
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Señor Luis Quilumba	48	Morador del barrio	Pilacoto	Pilacoto
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	La madre del señor Luis Quilumba fue le enseñó su preparación				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Se trasmitió mediante enseñanzas de padres a hijos.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
La preparación de esta bebida es importante para lograr salvaguardar las tradiciones culinarias y transmitir a futuras generaciones						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
	Alta	La bebida típica tiene una sensibilidad al cambio media, ya que no se realiza constantemente.				
X	Media					
	Baja					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Señor Luis Quilumba		Pilacoto	0985121104	Masculino	48	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>						
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		

Cujada de leche	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 000006_6jpg.	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

Ilustración 12: Papas con cuy		
 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		 <b>CÓDIGO</b>  IM-05-01-53-004-18-00007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b> ( ) <b>(x) Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b> X (Este) 759504    Y (Norte) 9911124    Z(Altitud) 2.906 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato típico Papas con cuy 2018.		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000007_7jpg.		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Papas con cuy	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana- festiva	
<b>Breve reseña</b>		

El cuy asado es una de las comidas típicas del Ecuador, así como de la parroquia Guaytacama la carne es muy apetecida por su sabor y valores nutricionales.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Para la preparación del plato típico de papas con cuy en primer lugar hay que pelar y sacar las vísceras del cuy y dejar en aliñado el cuy con el ajo, el comino y la sal, después dejarlo reposar un día junto con la cebolla blanca.

Asarlo al carbón de la siguiente manera: con un palo o algo similar, atraviesa el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas, y luego hacer girar mientras se sigue asa y seguir frotando manteca de chanco con una rama de cebolla blanca para que se dore bien el cuy.

Para la preparación de las papas

Primero hay que pelar las papas, luego poner una olla que se caliente el agua y una vez que este caliente agregar las papas y dejar cocinar por 20 minutos.

Finalmente servir el cuy acompañado con papas y salsa de maní al gusto.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato típico es elaborado y consumido continuamente los días sábados y domingos en la feria de la parroquia Guaytacama.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este plato típico es consumido y reconocido a nivel provincial ya que es exquisito para el paladar de muchas personas y no puede faltar en las festividades.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Cuicuno	Propia/Compra
	Ajo	Vegetal		
	Cebolla	Vegetal		
	Sal	Vegetal		
	Comino	Vegetal		
	Manteca de chanco	Vegetal		
	Papas	Vegetal		
	Maní	Vegetal		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual	Cuicuno	Compra

	Cuchara Tazón Carbón Palos				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Señora Yolanda Jami	53	Moradora del barrio	Cuicuno	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>	<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	Los padres de la señora Yolanda Jami fue quien le enseñó a preparar este delicioso plato típico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>	<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Para la elaboración de este plato típico se ha ido transmitiendo de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La preparación de este plato típico en la parroquia Guaytacama ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de turistas nacionales y extranjeros al lugar, a su vez mediante la preparación se logra salvaguardar las tradiciones culinarias.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que este plato típico se elabora constantemente y es consumido más los días domingos.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					

<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Señora Yolanda Jami	Cuicuno	0988920822	Femenino	53
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Papas con cuy	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana –festiva	
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 000007_7jpg.	N/A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi				
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel				

Ilustración 13: Chaguarmisqui		
 <p style="text-align: center;"><b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="text-align: center;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="text-align: center;">FICHA DE INVENTARIO</p> <p style="text-align: center;"><b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b></p>		<b>CÓDIGO</b>
		IM-05-01-53-004-18-000008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759512    Y (Norte) 9911116    Z(Altitud) 2.906 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Bebida típica, Chaguarmisqui,2018.		
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000008_8jpg.		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chaguarmisqui	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	

Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
<b>Breve reseña</b>				
El dulce de cabuya o chaguarmisqui es tradicional en zonas rurales de la Sierra. El penco tiene una producción de 40 días, luego la planta muere. El chaguarmishqui es una de las bebidas típicas de la Serranía ecuatoriana, así como del barrio Cuicuno.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
Para la preparación del chaguarmisqui primero hay que buscar una cabuya que este con un cogollo que es la señal de que se puede sacar el zumo, para extraer el zumo primero hay que cavar un hueco en la base de la raíz del penco se puede introducir un recipiente para extraer el zumo, su cosecha se lo realiza dos veces al día se puede sacar entre 4 a 8 litros al día un penco o cabuya tan solo puede ser drenado o chaguado por 40 días luego la planta se muere es recomendable sacar en la madrugada y generalmente lo hacen las mujeres.				
Para su respectiva elaboración colocar en una olla el dulce de cabuya y agregar arroz de cebada y dejar hervir por 8 horas hasta cuando los grados de cebada estén sube y listos para servir la deliciosa bebida.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Esta bebida típica se lo prepara cuando hay pedidos por personas que visitan el barrio los días viernes y domingos ya que esta bebida es muy poca preparada por los moradores del barrio.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Esta bebida típica es reconocida y consumida a nivel provincial		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Cebada Dulce de cabuya	N/A	Cuicuno	Propia/Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla Cuchara Vasos	Actual	Cuicuno	Compra
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				

Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Señora María Elena Ronquillo	44	Moradora del barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	Los padres de la señora María Elena Ronquillo fue quien le enseño a preparar esta bebida típica.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Se ido trasmitiendo de generación en generación de pares a hijos				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Es de gran importancia conservar y salvaguardar los procedimientos de elaboración de esta bebida típica y así lograr mantener sus tradiciones culinarias repetitivas del barrio Cuicuno.						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
X	Alta	La elaboración de esta bebida puede sufrir grandes cambios con el pasar del tiempo ya que no todos los pobladores conocen su forma de preparación y extracción del dulce de cabuya.				
	Media					
	Baja					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
Señora María Elena Ronquillo		Cuicuno Centro	032-716-305	Femenino	44	

<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
Chaguarmisqui	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 000008_8jpg.	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

### Ilustración 14: Dulce de Morocho

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM-05-01-53-004-18-00009
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759512 Y (Norte) 9911108 Z(Altitud) 2.906 msnm</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Bebida Típica, Morocho con Leche, 2018			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-000009_9jpg.			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Morocho con leche	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía cotidiana		

<b>Breve reseña</b>					
El dulce de Morocho con Leche es una bebida típica del barrio Cuicuno es consumido por diversas personas del país y es elaborado principalmente en las reuniones familiares.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Generalmente el dulce de Morocho con leche es elaborado más en cocina de leña y es consumido más en desayunos familiares, para la preparación se necesita morocho, leche, canela, azúcar, y pasas, para su respectiva elaboración dejar que remoje el morocho en abundante agua fría la noche anterior antes de su preparación, al día siguiente poner un olla con agua y cuando este tibia agregar el morocho y la canela dejar cocinar por una hora hasta que este sube sus granos, después agregar leche y pasas, por ultimo poner azúcar al gusto y está listo el delicioso morocho con leche.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Además de preparar los días domingos y en festividades del barrio ,esta bebida típica es consumido siempre en desayunos familiares.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Esta bebida típica es consumida en diferentes lugares del Ecuador así como dentro del Barrio por sus habitantes.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Morocho Leche Canela Pasas Azúcar	N/A	Cuicuno	Propia/Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla Cuchara	Actual	Cuicuno	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Señora Carmen Chicaiza	39	Moradora del barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La madre de la Señora Carmen Chicaiza fue quien le enseñó a preparar esta bebida del dulce de morocho con leche.			
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Se ha logrado transmitir de generación en generación a través de su elaboración.			
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la bebida típica y transmitir a generaciones futuras, incentivando a conocer sus formas de preparación.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, ya que mantiene su forma de preparación y es una bebida típica de los moradores del Barrio y actualmente es una bebida común en los desayunos familiares.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Señora Carmen Chicaiza		Cuicuno Centro	032-716- 339	Femenino	39
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Dulce de morocho con leche	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 000009_9jpg.	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b> Ing. Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

### Ilustración 15: Caldo de Gallina

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b>			
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
<b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-01-53-004-18-0000010	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<b>Urbana</b>	<b>(x) Rural</b>
<b>Localidad:</b> Barrio Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b> 759503		<b>Y (Norte)</b> 9911120	<b>Z(Altitud)</b> 2.906 msnm
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato típico, Caldo de gallina, 2018.			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-0000010_10jpg.			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tripa Mishqui		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana-festiva	
<b>Breve reseña</b>			

El Tradicional Caldo de gallina un plato típico de las personas que viven en el barrio Cuicuno, degustado por diversas personas del país y elaborado principalmente en los eventos sociales, festivos y religiosos del Barrio.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Habitualmente en el barrio Cuicuno el caldo de gallina es elaborado en cocina de leña ya sea para eventos festivos o almuerzos familiares, para la preparación del plato típico se necesitará una gallina de campo, arrocillo, zanahoria, cebolla, ajo, alverja, apio, perejil y papas y sal al gusto. Para la respectiva elaboración en una olla colocamos agua y ponemos las presas de pollo para que se sigan cocinando, seguidamente añadimos arrocillo, alverja, zanahoria, cebolla, ajo y esperamos que se cocine bien todas las cosas que colocamos en la olla por unos 45 minutos, mientras tanto en otra olla ponemos a hervir las papas por 30 minutos para acompañar con el caldo de gallina, una vez pasado los 45 minutos procedemos a verificar la sal y estará listo el delicioso caldo de gallina.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato típico es consumido constantemente por los moradores del barrio y además siempre lo realizan en las festividades que tiene el barrio y los días domingos.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Habitualmente este plato típico es consumido por los propios moradores y personas que visitan de diferentes lugares de nuestro país.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Gallina de campo Ajo Perejil Cebolla Alverja Apio Arrocillo Zanahoria Sal Papas	N/A	Cuicuno	Propia/Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual	Cuicuno	Compra

		Cuchara				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos			48	Moradora del barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades						
Colectividades						
Instituciones						
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	La señora aprendió de su madre desde que tenía 10 años su madre le enseñó por le decía que cuando se case tiene que cocinar para su esposo.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Este delicioso plato se ha ido transmitiendo mediante enseñanzas de padres a hijos.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Salvaguardar la gastronomía típica del lugar y mismo tiempo impartir las enseñanzas de su forma de preparación de este delicioso plato típico, para que así las futuras generaciones conozcan la importancia de la gastronomía.						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, ya que mantiene su forma de preparación y generalmente es un plato típico muy común del barrio Cuicuno.				
	Media					
X	Baja					
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>			<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
			Cuicuno Centro	0979000450	Femenino	38
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>						

<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
Caldo de gallina	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana – festiva
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 0000010_10jpg.	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b> Ing. Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

Ilustración 16: Tortilla de Papas

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		 <b>INPC</b>	
			<b>CÓDIGO</b>
			IM-05-01-53-004-18-0000011
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<input type="radio"/> Urbana	<input checked="" type="radio"/> Rural
<b>Localidad:</b> Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 ZI7S - UTM : X (Este) 759485</b>		<b>Y (Norte) 9911113</b>	<b>Z(Altitud) 2.906 msnm</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato Típico, Papas Tortillas con queso, 2018.			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-0000011_11.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Papas tortillas	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	L1	Español	

	L2	N/A			
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>				
Gastronomía	Gastronomía cotidiana				
<b>Breve reseña</b>					
Las tortilla de papas con queso es un plato típico y originario de la sierra, es uno de los platos más representativos de la comida serrana.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Las tortillas de papas con queso básicamente son tortillas asadas, son elaboradas con papas cocinadas, sus respectivos ingredientes son papas, mantequilla, cebolla blanca, huevos, queso, sal y achiote al gusto.					
Para su preparación pelar primero las papas, luego poner una olla con agua y cocinar las papas peladas con sal, hasta que esté muy suaves, luego mezclar los huevos la mantequilla y agregar a las papas y aplastar hasta que quede una masa y agregar el queso rallado, hacer las tortillas y freírles en aceite caliente.					
Para servir las tortillas de papas se acompaña con lechuga.					
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>				
	Anual	La preparación de este plato típico se lo realiza todos los días para la hora del almuerzo, así como también se lo realiza siempre los días domingos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>	<b>Detalle del alcance</b>				
	Local	Este plato típico es consumido y reconocido a nivel provincial, por su delicioso sabor y su firma de preparación.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Papas Sal Agua Queso Cebolla		Vegetal Vegetal Vegetal Vegetal Vegetal	Cuicuno	Producción propia/compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla Cuchillo Tazón		Actual	Parroquia Guaytacama	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Señora Yolanda Alomoto	35	Moradora del Barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Los padres de la señora Yolanda Alomoto fue quien le enseñó a preparar las deliciosas tortillas de papas con queso.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Este plato típico se ido trasmitiendo de padres a hijos a través de su forma de preparación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Conservar la gastronomía típica de lugar, a su vez impartir a futuras generaciones la importancia de los platos típicos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que mantiene su forma de preparación y se va trasmitiendo de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jenny Alomoto	Cuicuno	032-716-007	Femenino	35	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		

Tortillas de papas	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 0000011_11.jpg	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b> Ing. Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

### Ilustración 17: Dulce de Zambo

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>
			IM-05-01-53-004-18-0000012
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<input type="radio"/> <b>Urbana</b>	<input checked="" type="radio"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b> 759485		<b>Y (Norte)</b> 9911113	<b>Z(Altitud)</b> 2.906 msnm
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Bebida típica Dulce de Zambo, 2018.			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-0000012_12jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	

Dulce de Zambo	D1	N/A		
	D2	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>			
Mestizo	L1	Español		
	L2	N/A		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>			
Gastronomía	Gastronomía cotidiana			
<b>Breve reseña</b>				
El dulce de zambo es un postre que se consume durante todo el año, especialmente en los meses de junio, julio y agosto y es muy tradicional en la sierra Ecuatoriana, así como en el Barrio Cuicuno.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
El dulce de zambo es preparado con el zambo maduro es muy similar a la de una mermelada, se consume como postre después del almuerzo o en horas del café y se agrega leche.				
Sus respectivos ingredientes son Zambo maduro, panela, canela, clavo de olor, ishpingo, leche (opcional) y harina de maíz (opcional)				
Para su preparación se pela el zambo maduro, se pone en una olla con la canela, el clavo de olor y los aliños dulces que se deseen agregar, se deja que se cocine a fuego bajo, y toma el gusto de los aliños, cuando esté hirviendo se añade la panela y se deja hervir hasta que ésta se disuelva, mezclar la harina con leche y se agregar y dejar hervir por 15 minutos y está listo para servir el dulce de zambo, se puede acompañar con una empanada.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La preparación de esta bebida se lo realiza ocasionalmente ya que muchas personas desconocen su forma de preparación.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	Este bebida típica es conocido a nivel local.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Zambo maduro Canela Ishpingo Clavo de olor	N/A	Cuicuno	Producción propia/compra

	Leche Harina				
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla Cuchara Vasos	Actual	Cuicuno	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Señora María Casilla	40	Moradora del Barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>	<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	Los padres de la Señora María Casilla le enseñaron la preparación de esta deliciosa bebida típica			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>	<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Este plato típico se ido trasmitiendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la gastronomía típica de lugar, a su vez impartir a futuras generaciones la forma de preparación.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que pocas personas conocen su preparación.			

X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Señora María Casilla	Cuicuno	032-716-411	Femenino	40
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Dulce de zambo	A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 0000012_12.jpg	N/A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi				
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.		
<b>Revisado por:</b> Ing. Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel				

**Ilustración 18: Colada Morada**

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-01-53-004-18-0000013	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		() <b>Urbana</b>	(x) <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 759485 Y (Norte) 9911113 Z(Altitud) 2.906 msnm</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Bebida Típica, Colada Morada,2018.			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-0000013_13.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Colada Morada	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
La colada morada es una bebida tradicional del Ecuador que se prepara con harina de maíz morado o maíz negro, frutas, especias y hierbas.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
La Colada Morada es elaborada por los moradores del Barrio Cuicuno sus respectivos ingredientes son harina de maíz morado, clavo de olor, yerbas dulces, canela, ishping, mora, y maicena.					
Para su preparación en una olla grande cocinar las yerbas dulces junto con la canela, clavo de olor, ishping, luego cernir el agua dulce y mezclar la harina y la maicena y dejar cocinar por 30 minutos mecer constantemente con una cuchar, después licuar la mora cernir y agregar a la colada morada una vez que ya esté lista agregar también trozos pequeños de piña.					
Es recomendable servir la colada morada bien caliente con un pan.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
		Anual	Esta bebida típica se realiza ocasionalmente los días domingos .		
		Continua			
X		Ocasional			
		Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
X		Local	Esta bebida típica es reconocida a nivel local.		
		Provincial			
		Regional			
		Nacional			
		Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Harina de maíz morado Clavo de olor Yerbas dulces Canela azúcar Mora Maicena			Cuicuno	Producción propia/compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla Bandeja Licuadora Cuchara		Actual	Cuicuno	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Señora Delia Aimacaña	54	Moradora del Barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	La madre de la señora Delia Aimacaña fue quien le enseñó a preparar esta bebida típica			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión				
X	Padres-hijos	Este plato típico se ido trasmitiendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Mantener las tradiciones culinaria que posee el Barrio Cicuno, y lograr transmitir a futuras generaciones					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media ya que pocas personas conocen su forma de preparación			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	
Señora Delia Aimacaña		Cuicuno	0969174469	Femenino	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Colada morada	A4	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		

	conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 0000013_13.jpg	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b> Ing. Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

## Ilustración 19: Treinta y uno

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		 <b>INPC</b>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-05-01-53-004-18-0000014	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		( ) Urbana	( x ) Rural
<b>Localidad:</b> Cuicuno			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)</b> 759485		<b>Y (Norte)</b> 9911113	<b>Z(Altitud)</b> 2.906 msnm
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato típico Treinta y uno, 2018.			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-01-53-004-18-0000014_14.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Treinta y uno	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
Este plato típico es consumido por muchas personas ya que posee muchas vitaminas.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
El plato típico de treinta y uno se prepara con las vísceras de res, que comprende el corazón, la ubre las tripas, la panza, los pulmones, y el librillo.					
Para su respectiva elaboración se lava primero las vísceras de res una tres veces con limón y sal y después se pone a desaguar por unas cuatro horas hasta que se desaparezca por completo la sangre y quede blancas las vísceras de res, luego para poner a cocinar se lava una vez más y se pone a cocinar con cebolla blanca y sal hasta cuando este muy suave, cuando esté listo sacar y poner en un tazón, luego cortar en trozos pequeños y servir acompañado con ají de maní y sal al gusto.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Este plato se realiza constantemente y es más consumido los días domingos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
X	Local	Este plato típico es conocido a nivel local y lo preparan las personas propias del Barrio.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Viseras de res Sal	Animal Vegetal	Cuicuno	Producción propia/compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Olla Cuchillo Tazón	Actual	Cuicuno	Compra/ propia	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Señora Martha Chisaguano	46	Moradora del Barrio	Cuicuno centro	Cuicuno
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>	<b>Detalle de la procedencia</b>				
X	Padres-hijos	La madre de la Señora Martha Chisaguano le enseñó a preparar el delicioso plato típico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>	<b>Detalle de la transmisión</b>				
X	Padres-hijos	Este plato típico se ido trasmitiendo de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Conservar la gastronomía típica de lugar, a su vez impartir a futuras generaciones la importancia de los platos típicos.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que mantiene su forma de preparación y se va trasmitiendo a generaciones futuras.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
Señora Martha Chisaguano	Cuicuno	0981033173	Femenino	46	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Treinta y uno	A4 conocimientos y	Gastronomía	Gastronomía cotidiana		

	usos relacionados con la naturaleza y el universo		
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	IM-05-01-53- 004-18- 0000014_14.jpg	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel		<b>Fecha de inventario:</b> 2018/05/27.	
<b>Revisado por:</b> Ing. Elizabeth Guevara		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> Gaspata Quisaguano Silvia Maribel			

**Ilustración 20:** Descripción de platos típicos

<b>PLATOS TÍPICOS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>TIPO</b>
<b>Tortillas de maíz</b>	<p>Las tortillas de maíz son consumidas en diferentes provincias de la sierra ecuatoriana y principalmente se elabora en la Parroquia Guaytacama, su forma más básica y típica, se mezcla la harina de maíz con agua y un poco de sal, más una grasa, se forman discos no muy grandes y se colocan en un tiesto caliente hasta que se hayan dorado por ambos lados. El interior debe quedar todavía húmedo y suave. La grasa utilizada en tiempos precolombinos debe haber sido de animales de monte o se hacían sin grasa, luego se utilizó la manteca de cerdo.</p> <p>En preparaciones modernas a menudo la harina se mezcla con un poco de agua tibia, huevos y si se utiliza un poco de manteca de cerdo y sal al gusto se mezcla bien hasta lograr una masa uniforme y suave, y se deja reposar. Se hacen bolitas de masa que se aplastan un poco y se incorpora un poco de queso en el centro. Se asan en tiesto, en el que se colocan una vez está bien caliente. Se da la vuelta de lado a lado hasta que logren un color amarillo intenso y estén algo doradas.</p>	<p>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</p>	<p>Técnicas y saberes productivos tradicionales</p>
<b>Chicha de jora</b>	<p>Se trata de una bebida típica que particularmente es elaborada por los indígenas en países como Ecuador, Perú y Bolivia. Su preparación se compone principalmente de la 'jora', que básicamente es el maíz y ha sido utilizada desde la época preincaica como algo sagrado, exclusiva para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas .</p>	<p>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</p>	<p>Técnicas y saberes productivos tradicionales</p>
<b>Tripa Mishqui</b>	<p>Mishki = Dulce, sabroso</p> <p>Datos proporcionados del diccionario Quichua.</p> <p>La tripa Mishqui podemos decir que en nuestro territorio tiene un significado que es tripa rica o tripa sabrosa, una de las características importantes en su</p>	<p>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el</p>	<p>Técnicas y saberes productivos tradicionales</p>

	<p>proceso que es lavarla bien las tripas, y se debe dejar en reposo en un combinado de hierbas y vegetales por lo menos 3 horas para luego lavarla y dejarla así mismo en una marinación que puede ser de 12 horas es decir de un día para el otro, para que tome un sabor adecuado y agradable.</p> <p>Se asan en carbón lo mismo que le da un sabor intenso a madera y se acompaña con un ají potente base en maní y acompañado de mote cocinando, papa cocida.</p>	universo	
<b>Choclo cocinado</b>	Es una mazorca de choclo cocinado en agua, servido con una rodaja de queso fresco, y generalmente acompañado con ají,	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Yaguarlocro</b>	<p>El plato de Yaguarlocro antiguamente preparaba solo en casa de los hacendados, actualmente este delicioso plato se puede encontrar en mercados y actos festivos.</p> <p>Para su preparación se debe lavar las vísceras de borrego por dentro y por fuera en abundante agua luego de frotarlas con troncos de col se las deja en reposo con hierbabuena, hoja con la que también se las frota. Una hora después se procede a cocinar con agua. Se agregan los aliños: ajo, sal, pimienta, comino. Se añade cebolla picada y papas. La sangre se fríe en aceite y se la sazona con cebolla finamente picada y sal.</p> <p>A la hora de la mesa, se sirve el locro en un plato y la sangre en otro, pequeño. Esta sangre lleva una rodaja de tomate, cebollas encurtidas y un tajadita de aguacate. El comensal combina la sangre y el locro a su gusto, tanto como lo hace con el ají.</p>	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales

<b>Papas con cuy</b>	<p>Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos.</p> <p>Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina, generalmente este plato típico se consume en festividades familiares.</p> <p>El cuy asado se lo prepara al carbón luego de que haya sido previamente adobado con bastante ajo, sal y aliños varios e introducido en un palo, que es el que sirve de timón para girarlo.</p>	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Cuajada de leche</b>	<p>La cuajada se hace generalmente con la leche de vaca junto al cuajo se caracteriza por su color blanco y sabor ligeramente agrio.</p>	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Chaguarmisqui</b>	<p>El Mishqui es el líquido extraído del cogollo del penco negro, donde se hace un orificio y luego con un recipiente se saca el líquido del mismo, casi siempre se extrae en verano por la falta de lluvias ya que, en invierno al haber mayor cantidad de agua, el Mishqui se vuelve desabrido. La persona que extrae el Mishqui se llama mishquero y además sabe cuándo el penco está listo para la extracción del aguamiel, ya que la plata debe tener una edad entre 8 y 12 años, se puede sacar dos o incluso tres veces al día.</p> <p>Para la preparación del chaguarmisqui se agrega arroz de cebada.</p>	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Dulce de Morocho con Leche</b>	<p>El morocho dulce, es una bebida típica de la sierra, además ha sido el sustento de varias familias que rescatan este sabor.</p> <p>El morocho de dulce es una bebida de consumo</p>	Conocimientos y usos relacionados con la	Técnicas y saberes productivos tradicionales

	habitual durante todo el año. Puede consumirse como postre en cualquier momento del día, como desayuno o como merienda. Es un alimento muy apreciado en los hogares.	naturaleza y el universo	
<b>Caldo de gallina</b>	Se elabora con gallina criolla, aquella criada en el campo y alimentada con maíz y otros productos naturales. El caldo de gallina criolla a pesar de tener pocos ingredientes, aporta nutrientes importantes. El mejor caldo es aquel que se deja cocinar en olla de barro a fuego lento durante la noche.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Colada morada</b>	La colada morada es una bebida típica originaria de Ecuador. Ésta se prepara con harina de maíz negra, la cual le da su consistencia espesa y acentúa el color que le da nombre a esta bebida. Algunas personas, en lugar de harina de maíz, usan almidón de maíz (maicena), frutas como la naranjilla, piña, mora o mortiño (arándano silvestre del páramo andino).	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Dulce de zambo</b>	Es un dulce preparado con el sambo maduro de consistencia similar a la de una mermelada, se consume como postre después del almuerzo o en horas del café, para untar en panes y tortillas. Si se agrega leche se puede tomar como desayuno o merienda.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales
<b>Treinta y uno</b>	El plato típico de treinta y uno se prepara con las vísceras de res, que comprende el corazón, la ubre las tripas, la panza, los pulmones, y el librillo.	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos tradicionales

**Elaborado por:** Silvia Gaspata