



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y**  
**RECURSOS NATURALES**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI,  
CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**

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

Autores:

Tapia Palomeque Ricardo Fernando

Tutor:

Vinueza Morales Diana Karina

Latacunga - Ecuador

Agosto 2016

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo **Tapia Palomeque Ricardo Fernando** declaro ser autor (a) del presente proyecto de investigación: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**, siendo **Lcda. Vinueza Morales Diana Karina** tutor (a) del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

.....

Tapia Palomeque Ricardo Fernando

C.I. 172266592-2

## **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 **Tapia Palomeque Ricardo Fernando**, identificada con C.C. N° **172266592-2** de estado civil **soltero** y con domicilio en **Machachi**, 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 2011**

Fecha de finalización: **Febrero 2016**

Aprobación HCA.- **7 de Diciembre del 2015**

Tutor.- **Lcda. Vinueza Morales Diana Karina**

Tema: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**,

**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.
- f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

**CLÁUSULA QUINTA.-** El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **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 las cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 04 días del mes de Agosto del 2016.

.....  
**Tapia Palomeque Ricardo Fernando**  
**EL CEDENTE**

.....  
**Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez**  
**EL CESIONARIO**

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

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

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**, de **Tapia Palomeque Ricardo Fernando** 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 Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Agropecuaria Y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Agosto, 2016

El Tutor

.....

Lcda. Vinuesa Morales Diana Karina

C.I. 171606014-8

## 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, el postulante: **Tapia Palomeque Ricardo Fernando** con el título de Proyecto de Investigación “**ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA**” 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, Agosto 2016

Para constancia firman:

.....

**Lector 1 (Presidente)**

**Nombre: Ing. Milton Sampedro**

**C.I: 060263638-7**

.....

**Lector 2**

**Nombre: Kléver Muñoz**

**C.I: 050139781-4**

.....

**Lector 3**

**Nombre: Jorge Cañar**

**C.I: 050260822-7**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco en primer lugar a Dios por darme la vida y a quien pongo en sus manos toda mi vida para poder superarme día a día, a mi familia por su apoyo incondicional en cada etapa de mi vida.

De manera especial a la Lcda. Diana Vinueza por compartir sus conocimientos, por sus guías y ser parte de este grupo de investigación, y los distintos docentes de la carrera de ingeniería en ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi por compartir sus conocimientos en las aulas.

A todos mis amigos y compañeros que conocí durante esta etapa de mi vida, gracias por darme su apoyo incondicional, y de manera especial quiero agradecer a la comunidad "Jesús es el Señor" y a mis hermanos y hermanas del movimiento "Católicos en acción Machachi" por ser parte importante en mi vida.

## **DEDICATORIA**

La presente investigación va dedicada a todos aquellos que estuvieron junto a mí en las buenas y malas apoyándome todos los días durante la vida universitaria.

De una manera especial a mis padres Fernando y Silvia, con su apoyo incondicional han inculcando valores morales y han sido el pilar fundamental para mi formación tanto académica como humanista.

**Ricardo**

# **UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**

**TITULO: "ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA."**

**Autor: Ricardo Fernando Tapia Palomeque**

## **RESUMEN**

Para la presente investigación primero se realizó un diagnóstico situacional, en parroquia de Machachi donde se obtuvo los siguientes resultados. Que el 50% de la población se dedica a labores agropecuarias, especialmente al cultivo de distintos productos andinos y a la crianza de animales, como ganado vacuno mientras que el otro tanto por ciento se dedica a diferentes otras actividades. La parroquia tiene zonas naturales representativas de los andes ecuatorianos especialmente lo que es valle y páramo. Machachi está rodeado por nueve elevaciones volcánicas y es por eso que es conocido como el valle de los 9 volcanes. Otra cosa significativa de esta parroquia es la cultura Chacarera que cuyo personaje principal es el chagra que representa los labores agropecuarios que se realiza en el lugar.

La investigación realizada con diferentes técnicas revela la existencia de diferentes platos tradicionales y ancestrales que tiene la parroquia. Platos que se consumía antiguamente y aun se lo hace. En esta investigación nos centraremos en la parte de la gastronomía ancestral que son platos que se los realizaba antes de la conquista española, con ingredientes propios del lugar. Y que gracias a diferentes factores y actores claves se logró obtener el resultado esperado, contando con seis platos ancestrales. Que ayudaron con la realización de la guía gastronómica. La guía de la gastronomía ancestral de Machachi, se centra en exponer una visión actualizada de los platos ancestrales de la parroquia. Con esta herramienta se podrá dar a conocer a las personas tanto locales, nacionales como extranjeros de la gastronomía de Machachi. Esta guía cuenta con diferentes características físicas que son expuestas en este documento.

**TOPIC: "STUDY OF THE GASTRONOMY ANCESTRAL IN THE PARISH OF MACHACHI, CANTON MEJÍA, PROVINCE OF PICHINCHA."**

Author: Ricardo Fernando Tapia Palomeque

### **ABSTRACT**

A sinstitucional diagnosis was made for this research, in the Machachi parish where the 50% of the population is engaged in agricultural work specially the several Andean products cultivation and animal husbandry such as cattle while the other percentage is engaged in other different activities. The parish has natural areas from the Ecuadorian Andes which are valley and highlands (páramo). Machachi is surrounded by nine volcanic elevations that is why it is known as the nine volcanoes valley. Another significant thing about this is the "Chacarera" culture, whose main character is the "Chagra" representing the agricultural place highlighted. This research was conducted with different techniques that reveals different traditional and ancestral dishes that are in the parish; formerly they have been still on the ancestral cuisine dishes which are performed before the Spanish conquest with ingredients of that place. And thanks to different factors and key actors were able to obtain the expected result having six ancestral dishes. Which helped with the gastronomic guide. The ancestral guide cuisine of Machachi exposes an updated version of the ancestral dishes parish vision. While this tool will be known to the local, national and foreign gastronomy from Machachi people. This guide has different physical characteristics which are set on this research.

## Índice

### Contenido

<b>DECLARACIÓN DE AUTORÍA</b> .....	ii
<b>AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	vi
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN</b> .....	vii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	viii
<b>DEDICATORIA</b> .....	ix
<b>RESUMEN</b> .....	x
<b>ABSTRACT</b> .....	xi
1. INFORMACIÓN GENERAL .....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	2
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN: .....	2
5. OBJETIVOS: .....	3
5.1. Objetivo general. ....	3
5.2. Objetivos específicos.....	3
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS. ....	3
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	4
Normativas y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales. ....	4
Patrimonio cultural. ....	6
Patrimonio inmaterial o intangible .....	8
<b>Tabla 1:</b> Patrimonio inmaterial o intangible. ....	8
Gastronomía y el proceso histórico. ....	8
<b>Gráfico1.</b> Alimentos .....	10
Importancia de la gastronomía en los pueblos. ....	11
Gastronomía ancestral. ....	11
8. METODOLOGIA. ....	11
<b>Tabla 2.</b> Técnicas e instrumentos .....	11

Técnica de la observación .....	12
<b>Tabla 3.</b> Técnica de observación .....	12
Técnica de la entrevista .....	14
<b>Tabla 4.</b> Platos ancestrales de la parroquia de Machachi .....	14
9. <b>RESULTADOS</b> .....	14
Diagnostico situacional del área .....	14
Provincia de Pichincha .....	15
<b>Gráfico 2.</b> Ubicación Geográfica de la provincia de Pichincha .....	15
<b>Gráfico 3.</b> Mapa Político de la provincia de Pichincha .....	15
Cantón Mejía .....	16
<b>Gráfico 4.</b> División política del cantón Mejía .....	16
Parroquia Santiago de Machachi .....	17
<b>Gráfico 5.</b> Parroquia de Machachi .....	18
<b>Tabla 5.</b> Ámbitos y características .....	18
Tabla 6.  Ámbito Cultural .....	22
<b>Tabla 7.</b> Fiestas Principales .....	22
Metodología .....	24
<b>Tabla 8.</b> Platos Registrados .....	26
Realización de guía gastronómica .....	27
10. <b>PRESUPUESTO DEL PROYECTO</b> .....	46
Recurso material .....	46
11. <b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	48
11.1.  Conclusiones .....	48
11.2.  Recomendaciones .....	48
12. <b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	49
Trabajos citados .....	49
Bibliografía .....	50
13. <b>ANEXOS</b> .....	52

## **Índice de Gráficos**

<b>Gráfico 1.</b> Alimentos .....	10
<b>Gráfico 2.</b> Ubicación Geográfica de la provincia de Pichincha .....	15
<b>Gráfico 3.</b> Mapa Político de la provincia de Pichincha.....	15
<b>Gráfico 4.</b> División política del cantón Mejía.....	16
<b>Gráfico 5.</b> Parroquia de Machachi .....	18

## **Índice de Tablas**

<b>Tabla 1:</b> Patrimonio inmaterial o intangible. ....	8
<b>Tabla 2.</b> Técnicas e instrumentos.....	11
<b>Tabla 3.</b> Técnica de observación .....	12
<b>Tabla 4.</b> Platos ancestrales de la parroquia de Machachi .....	14
<b>Tabla 5.</b> Ámbitos y características.....	18
<b>Tabla 6.</b> Ámbito Cultural.....	22
<b>Tabla 7.</b> Fiestas Principales .....	22
<b>Tabla 8.</b> Platos Registrados.....	26

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

### **Título del Proyecto:**

Estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi, Cantón Mejía, Provincia de Pichincha.

### **Fecha de inicio:**

- 22 de Febrero del 2016

### **Fecha de finalización:**

- Julio 2016

### **Lugar de ejecución:**

- Parroquia de Machachi

### **Unidad Académica que auspicia**

- Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

### **Carrera que auspicia:**

- Ingeniería en ecoturismo

### **Equipo de Trabajo:**

- Tutor del proyecto: Ing.
- Coordinador del Proyecto:

### **Área de Conocimiento:**

- Ámbito: identidad nacional, cultura e interculturalidad

### **Línea de investigación:**

- Línea 10: cultura, patrimonio y saberes ancestrales.

### **Sub-línea:**

- Gestión de recursos culturales.

## **2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

Esta investigación pretende rescatar aquellos platos que se realizaban antiguamente antes de la conquista española. Teniendo como información primaria documentos sobre los productos que se producían en esa época. Ya que con la conquista existió mezcla y pérdidas de las diferentes comidas que son originarias de la cultura indígena ecuatoriana.

Con este estudio sobre la gastronomía ancestral de la parroquia de Machachi se pretende rescatar tanto las diferentes prácticas culinarias como los distintos platos representativos del lugar que se realizaban y/o realizan usando productos que son nativos del lugar. Y con esto poder hacer conocer a los habitantes de la parroquia y a los visitantes la gastronomía que Machachi puede ofrecernos. Y atraer a más turistas a conocer lo que Machachi posee y ofrece.

Este estudio se realizara en la parroquia de Machachi que tendrá como involucrados: grupo de investigación, GAD municipal de Cantón Mejía, los habitantes de los barrios de la parroquia de Machachi y personas que quieran ser parte de este proyecto.

## **3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.**

Los beneficiarios de este proyecto serán aquellos que se favorecerán directa o indirectamente.

### **Beneficiarios Directos**

Habitantes de la parroquia de Machachi especialmente establecimientos que ofrecen servicio gastronómico (mercado y restaurantes).

### **Beneficiarios Indirectos**

Los visitantes tanto locales, nacionales y extranjeros, investigadores, universidad técnica de Cotopaxi.

## **4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN:**

La gastronomía ancestral de los pueblos sudamericanos han ido cambiando incluso desapareciendo, por mezclas de ingredientes nativos y extranjeros (desde el tiempo de la conquista española). O simplemente olvidados por la influencia de comida de otros países (comida italiana, hindú, entre otras) Como también la comida rápida (hamburguesas, hot dogs, etc.).

En el Ecuador también existe esta “invasión gastronómica” donde la comida rápida se ha introducido en todas las provincias de este país, y a las comidas típicas y ancestrales a un lado, dejando a los habitantes en el desconocimiento de su propia gastronomía

En Machachi se ha perdido platos que caracterizan a la parroquia. Por esta razón los habitantes del lugar no conocen los platos ancestrales que se cocinaban o cocinan. Y tampoco no se puede seleccionar una comida que caracterice a Machachi.

## 5. OBJETIVOS:

### 5.1. Objetivo general.

- Realizar un estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi, Cantón Mejía, Provincia de Pichincha, mediante metodologías de investigación, promoviendo el rescate de la gastronomía ancestral.

### 5.2. Objetivos específicos.

- Realizar un diagnóstico del área de estudio en base al tema propuesto, con el uso de técnicas de investigación que ayuden a la investigación.
- Realizar un inventario de la gastronomía de la parroquia mediante fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para la identificación de la diversidad gastronómica.
- Diseñar una guía de la gastronomía ancestral de Machachi. Mediante los datos recopilados en la investigación para el conocimiento de los distintos platos que tiene esta parroquia

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

<b>Objetivos específicos, actividades y metodología</b>			
<b>Objetivos</b>	<b>Actividades.</b>	<b>Resultado de la actividad</b>	<b>Descripción de la metodología</b>
Realizar un diagnóstico del área de estudio en base al tema propuesto, con el uso de técnicas de investigación que ayuden a solventar la investigación	-Salida de campo	-Estado actual del área de estudio	-Revisión bibliográfica
Realizar un inventario de la	-Aplicación de las	-Listado	-Observación

gastronomía de la parroquia mediante fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) para identificar la diversidad gastronómica.	Fichas de Campo	gastronómico de la parroquia	directa. -Evaluación gastronómica
Diseñar una guía de la gastronomía ancestral de Machachi. mediante los datos recopilados en la investigación para el conocimiento de los distintos platos que tiene esta parroquia	-Evaluación de las fichas de campo y los datos obtenidos en la investigación.  -Selección de la información recopilada  -Diseño de la guía gastronómica.	Guía gastronómica de la parroquia de Machachi	-Sistematización de la información.  -Utilización de medios informáticos

## 7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

### Normativas y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales.

Ecuador cuenta con el siguiente marco legal para este propósito.

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.

### TÍTULO I

#### ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO

##### Capítulo primero: Principios Fundamentales

**Art. 3.** Son deberes primordiales del estado

##### **-7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.**

Los numerales 13 y 21 del artículo 83, en el capítulo noveno (responsabilidades) en el título II de los derechos, dice que los deberes y responsabilidades de los ciudadanos a conservar el

patrimonio cultural y natural del país y que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación.

## **TITULO II**

### **DERECHOS**

#### **Capítulo Noveno Responsabilidades**

**Art. 83.** Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley:

**13.** Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos.

**21.** Que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación; la creación de sus propios medios de comunicación social en sus idiomas y el acceso a los demás sin discriminación alguna.

El artículo 379 de la sección quinta (Cultura) Capítulo primero, régimen del buen vivir del título VII señala que son parte del patrimonio cultural tangible e intangible las diferentes divisiones y ámbitos que estos patrimonios presentan, para la identidad de las personas y pueblos.

## **TÍTULO VII**

### **RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR**

#### **Capítulo primero**

Sección quinta - Cultura

**Art. 379.** Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguardia del estado, entre otros:

**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. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. 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.

### **Patrimonio cultural.**

El concepto de patrimonio está relacionado con la idea del paso de tiempo. He aquí entonces, la relación entre patrimonio y tiempo. Su riqueza es infinita y los significados únicos.

Al hablar de patrimonio, encontramos también una relación directa con la herencia, la memoria y la identidad. Así, el patrimonio está íntimamente ligado al pasado como herencia, pero es, actualizado en el presente y es un referente indiscutible para el futuro; al tiempo que, constituye parte importante de nuestros rasgos de identidad (Varios, 2011).

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

El patrimonio cultural es la herencia que nuestros antepasados y las antiguas civilizaciones nos dejaron y trascendieron a través del tiempo convirtiéndose en algo propio y característico de personas, pueblos, comunidades, e incluso países.

Aparte de ser los monumentos y objetos arqueológicos, parte del patrimonio cultural, también comprenden lo que son las tradiciones, costumbres, rituales entre otros que son muy importantes para la identidad de un lugar.

El patrimonio cultural se clasifica en patrimonio material (patrimonio tangible), patrimonio inmaterial (patrimonio intangible) y el patrimonio subacuático.

## **Patrimonio material o tangible.**

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

- **Patrimonio mueble.**

Son aquellos bienes que se pueden trasladar de un lado asía otro, como es el caso de las pinturas, esculturas, entre otros objetos.

- **Patrimonio arqueológico.**

Este patrimonio comprende todos los vestigios, objetos, que nos indican que en aquel lugar existió alguna civilización o algún asentamiento.

- **Patrimonio inmueble.**

A diferencia del patrimonio mueble. El patrimonio inmueble son aquellos bienes que no se pueden trasladarse, teniendo estas a las edificaciones coloniales.

- **Patrimonio documental.**

Son aquellos bienes, representadas en grafios o escritos que nos comunican información de una época determinada.

- **Patrimonio inmaterial o intangible.**

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

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial (INPC, 2011).

- Tradiciones y expresiones orales.

- Artes del espectáculo.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales.

**Tabla 1:** Patrimonio inmaterial o intangible.

<b>Patrimonio inmaterial o intangible</b>	
<b>Ámbito</b>	<b>Descripción</b>
Tradiciones y expresiones orales (Ámbito 1).	Son aquellos conocimientos expresados en mitos, leyendas, cuentos, así como narraciones que se transmiten oralmente de generación en generación.
Artes del espectáculo (Ámbito 2).	Este ámbito se refiere a las representaciones de danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios públicos y privados.
Usos sociales, rituales y actos festivos (Ámbito 3).	Conjunto de manifestaciones y representaciones culturales como celebraciones religiosas o profanas, desarrolladas en distintos lugares y épocas.
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (Ámbito 4).	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.
Técnicas artesanales tradicionales (Ámbito 5)	Son los conocimientos de saber elaborar los objetos o productos artesanales, empleando los diferentes instrumentos para su realización.

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

### **Gastronomía y el proceso histórico.**

La gastronomía es un sub ámbito del Patrimonio Inmaterial considerado un legado importante para las generaciones actuales y futuras, aquí la importancia de profundizar el estudio de las gastronomía ancestral para determinar en la actualidad los platos que se mantienen y los productos se utilizan a pesar del tiempo que ha transcurrido.

El estado hace esfuerzos importantes por proteger el patrimonio natural y cultural como consta en la constitución

¿Hubo cocina indígena que merezca tal nombre?

Nuestros antepasados se instalaron en este lugar ya que pudieron encontrar un clima y biodiversidad variada, que era beneficioso para la agricultura, cacería abundante, y entre otras actividades.

En la zona andina algunos productos de origen vegetal que consumieron fueron: los diferentes tipos de grano como el maíz, también las papas y algunas hortalizas.

Con el maíz realizaban platos múltiples como tostados, canguil, mote, chuchuca, tortillas, entre otras. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Podemos decir que ninguna parte del maíz se desperdiciaba, ya que todo se consume.

Las papas, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros.

Los productos de origen animal que se consumía provenían mayor parte de la caza y en mínima parte de la ganadería, los animales que se consumían eran llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Existieron varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz elaborada con un proceso parecido al de la cerveza, existiendo también la chicha de frutas como de molle y las moras. Otra bebida fue el chaguarmishqui obtenido del zumo del maguey.

La cocina indígena estaba regularizada por la naturaleza las estaciones climáticas y por ritos especiales. Tanto la caza como la siembra y cosecha de diferentes plantas eran determinados por estos factores.

En la costa, aparte de la papa, esta región contaba con otros productos de origen vegetal como la yuca, el maní, camotes, cacao, coco, palmitos, variedad de frutas tropicales. Y en los productos de origen animal. Aves al por mayor, carnes de animales salvajes, y gran variedad de especies marinas.

Con la conquista española la cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y

animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar (Sánchez).

Recuerda Julio Pazos Barrera (2008: 103) que la dieta de los blancos –españoles– incluía entre otros productos, trigo, azúcar, carnes de vaca, cerdo, carnero y gallina. Sin embargo, indica que debido a que la cocina de este grupo social estaba a cargo de mujeres nativas, los platos eran preparados con técnicas nativas y su elaboración llegó a incluir productos andinos.

La cocina tradicional también fue influenciada por productos foráneos como la cebada, arvejas, habas, col, la raspadura y la manteca de cerdo. En este contacto entre culturas, pueden encontrarse los orígenes de la cocina criolla: entre quehaceres nativos y aportes hispánicos, con una fuerte presencia de pan y gachas de la cocina popular; de puchero, asado, empanadas, dulces, quesos de la cocina burguesa española, y, como se ha mencionado, algunos productos nativos como el maíz, la papa, el fréjol, sambo, zapallo y frutas diversas. Se adoptó el pisco traído de Perú, cuyo consumo se concentró en las clases altas, y se generalizó el consumo de aguardiente de caña en todas las clases sociales (Solarte, 2010).

Con la conquista española existió mezcla de productos de origen vegetal y animal entre ambos continentes (americano y europeo). Existiendo así nuevos platos, como locros de cuero, fritada de cerdo, derivados de la leche (vaca), yaguarlocro, entre otros, que al pasar el tiempo fueron siendo parte de la gastronomía ecuatoriana.

**Gráfico1.** Alimentos

● Alimentos Nativos	● Alimentos Introducidos
<p><i>De origen vegetal</i></p> <p>Papa, maíz, camote, achira, oca, mashua, melloco, fréjol, porotón, maní, ají, cacao, tomate, quinua, berro, tomate, aguacate, sambo, zapallo, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, chirimoya, palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o tazo, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano, uva, mora, ciruela, granadilla, guayaba, mortiño, naranjilla, entre otros.</p>	<p><i>De origen vegetal</i></p> <p>Trigo, cebada, arroz, plátano, caña de azúcar, col, lechuga, alverja, lenteja, haba, naranja, limón, durazno, higo, mango, mora, pimienta, comino, ajo, perejil, culantro, hierba luisa, arrayán, manzana, fideos, aceite, entre otros.</p>
<p><i>De origen animal</i></p> <p>Cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, etc.</p>	<p><i>De origen animal</i></p> <p>Gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, etc.</p>

**Fuente:** Julio Barrera y Eduardo Estrella

### **Importancia de la gastronomía en los pueblos.**

Es por eso que la gastronomía forma parte del patrimonio cultural de los pueblos. Se puede conocer mucho de un pueblo a través de su gastronomía. Te da información de 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.

También a través de la gastronomía podemos observar otros aspectos como el mestizaje y la evolución, como podemos observar en la mezcla de la gastronomía española con la gastronomía de los diferentes países del continente americano.

Otro punto importante de la gastronomía es en la parte turística.

“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 bebidas características y propias de una región” (López).

### **Gastronomía ancestral.**

La gastronomía ancestral lleva todo el conocimiento de varias generaciones sobre aquellas prácticas que se realizaba para la preparación de los diferentes platos que son característicos de una región, zona, poblado o país, utilizando ingredientes propios que se producían en aquellos lugares, en tiempos pasados por nuestros ancestros y que fueron cambiados por productos extranjeros traídos de otro continente en el tiempo de la conquista.

Siendo también la gastronomía ancestral una parte de la identidad propia de un pueblo, ya que se usan productos tanto de origen vegetal como de origen animal que son originarios y propios del lugar, pudiendo así crear diferentes platos que consumían nuestros antepasados, antes de la venida de los españoles. Y cuyos platos aún se los realiza en diferentes comunidades del continente americano.

## **8. METODOLOGIA.**

**Tabla 2.** Técnicas e instrumentos

<b>No.</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>
<b>1</b>	Observación	<b>Lista de cotejo</b>
<b>2</b>	Entrevista	<b>Guion de entrevista</b>

Elaborado por el investigador

### Técnica de la observación.

En la técnica de la observación se planteó el instrumento de lista de cotejo, en la cual con la observación directa e indirecta se pudo realizar un listado de diferentes platos que se consume en la parroquia de Machachi, y probables platos que puedan ser categorizados como ancestrales.

A continuación en la tabla se presentan los platos que se pudo recolectar gracias a la técnica de observación tanto directa e indirecta y los resultados son los siguientes.

**Tabla 3.** Técnica de observación

1.	Allullas con queso de hoja
2.	Arrope de Mora
3.	Buñuelos
4.	Ceviche de Chochos
5.	Chicha de jora
6.	Chicha de maíz
7.	Choclos con queso
8.	Chugchucaras
9.	Cuy asado con papas
10.	Empanadas de morocho
11.	Empanadas de viento
12.	Guaguas de pan
13.	Humitas de dulce
14.	Humitas de sal
15.	Llapingacho
16.	Locro de cuy
17.	Locro de Papas (Quiteño y cuencano)
18.	Pan de Ambato

19.	Quimbolitos
20.	Sopa de habas
21.	Sopa de quinua
22.	Timbushca
23.	Mote pillo
24.	Fanesca
25.	Ají de cuy
26.	Canelazo
27.	Chigüiles
28.	Chocolate ambateño
29.	Cuy frito
30.	Helados de Salcedo
31.	Mote pata
32.	Mote sucio
33.	Nogadas
34.	Pan de Pinillo
35.	Repe blanco
36.	Sopa de arroz de cebada
37.	Sopa de trucha
38.	Tamal
39.	Tortillas de maíz

**Elaborado por el investigador**

### **Técnica de la entrevista.**

Esta técnica se realizó a adultos mayores seleccionados, en los diferentes barrios de la parroquia. Se pudo recolectar datos suficientes para obtener una base de datos que nos servirá para realizar el inventario de la gastronomía ancestral de la Machachi y a su vez crear la guía gastronómica ancestral de esta parroquia.

Con el uso de cámaras fotográficas, de video y grabadoras de voz se pudo realizar las entrevistas teniendo de antemano un guion de entrevistas que nos ayudó de manera la obtención de información necesaria para la investigación.

En la entrevista realizada a los adultos mayores se pudo obtener los diferentes platos que antiguamente se consumía, que platos aún se mantiene o consume, entre otras.

Platos conseguidos en las entrevistas a los moradores de los diferentes barrios de la parroquia de Machachi.

**Tabla 4.** Platos ancestrales de la parroquia de Machachi

<b>1</b>	Cocinado
<b>2</b>	Tortillas de Maíz En Tiesto
<b>3</b>	Choclos Cocinados
<b>4</b>	Champús
<b>5</b>	Cuy asado
<b>6</b>	Chicha De Jora

Elaborado por el investigador

## **9. RESULTADOS**

### **Diagnostico situacional del área**

Se realizó el levantamiento de información del estado actual del objeto de estudio que en este caso es la parroquia de Machachi. Los datos se obtuvieron de fuentes gubernamentales como el municipio de Mejía, censos entre otros.

## Datos generales.

### Provincia de Pichincha

Es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador. Se localiza al norte del país, en la zona geográfica conocida como sierra. Su nombre se debe al volcán activo Pichincha ubicado al centro norte de Quito. Su capital es Quito y fue fundada el 6 de diciembre de 1534. Tiene una extensión de 16599km<sup>2</sup>.

**Gráfico 2.** Ubicación Geográfica de la provincia de Pichincha



Fuente: Actualización del plan de Desarrollo y ordenamiento Territorial.

**Límites:** Norte: Provincias de Imbabura y Esmeraldas, Sur: Provincias de Cotopaxi, Los Ríos y Guayas, Este: Provincia de Napo, Oeste: Provincias de Esmeraldas y Manabí.

**Cantones:** Quito, Cayambe, Mejía, Pedro Moncayo, Rumiñahui, San Miguel de los Bancos, Puerto Quito, y Pedro Vicente Maldonado

**Gráfico 3.** Mapa Político de la provincia de Pichincha



Fuente: Actualización del plan de Desarrollo y ordenamiento Territorial

## Clima

El clima es variable debido a la altura, desde el tropical hasta el glacial, debido a la presencia de la cordillera de los Andes y la presencia del Chocó biogeográfico al noroccidente, la provincia se halla climatológicamente fragmentado en diversos sectores. Además, a causa de su ubicación tropical, cada zona climática presenta sólo dos estaciones definidas: húmeda y seca. En el noroccidente la temperatura oscila entre los 25 °C y 15 °C, mientras que en la zona andina, ésta suele estar entre los 10 °C y -3 °C.

## Cantón Mejía

El Cantón Mejía tiene una superficie de 1.410,82 km<sup>2</sup>, y está ubicado al sur-este de la provincia de Pichincha. Se encuentra limitado por los siguientes cantones: al norte, Rumiñahui, D.M. de Quito y Santo Domingo de los Tsáchilas; al sur: Latacunga y Sigchos; al este: Archidona, y al oeste: Sigchos y Santo Domingo de los Tsáchilas.

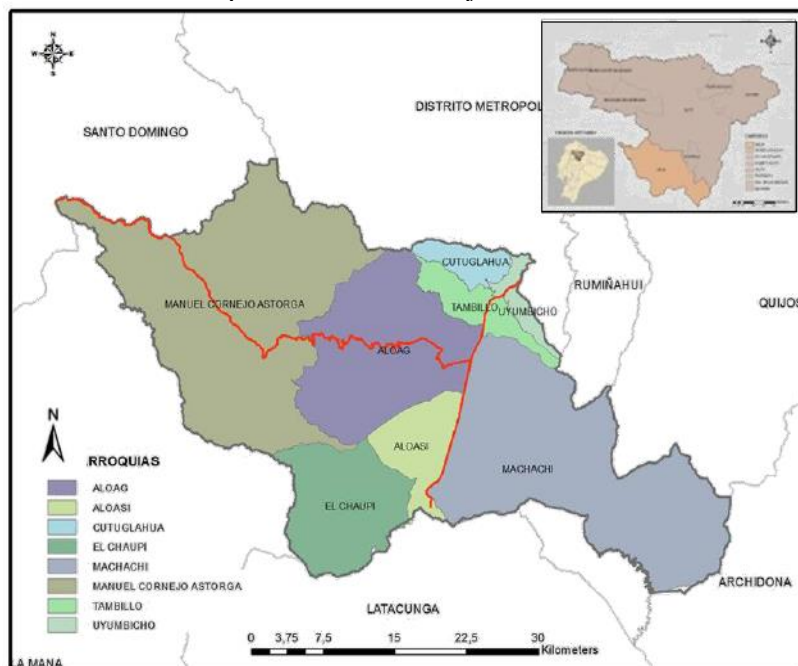
## División político.

El cantón Mejía está conformado por 8 parroquias; 1 urbana y 7 rurales.

Urbana: Machachi.

Rurales: Alóag, Aloasí, Manuel Cornejo Astorga (Tandapi), Cutuglagua, El Chaupi, Tambillo y Uyumbicho.

**Gráfico 4.** División política del cantón Mejía



Fuente: Actualización del plan de Desarrollo y ordenamiento Territorial.

## **Clima.**

El clima del Cantón Mejía, oscila desde los 21,5 °C., en las partes bajas, y hasta los 1,8 °C., en las partes altas, pero su temperatura promedio es de 11,9 °C., con alturas que van desde los 600 m.s.n.m. en las partes bajas hasta los 5 116 m.s.n.m. en las cumbres del volcán Iliniza norte.

## **Gastronomía**

En la gastronomía de Mejía predomina la presencia de los productos agrícolas más representativos de la zona como: papas, habas, choclos, maíz, quinua, mellocos, una extensa variedad de hortalizas y legumbres y productos elaborados en base a la leche como quesos, yogurt, manjar, entre otros.

Así, hacemos una corta descripción de los platos tradicionales que se pueden degustar, platos que por su sabor y exquisitez sólo en Mejía los encontrará.

- Cocinado (papas, habas, choclos, mellocos, queso y ají de piedra)
- Tortillas con hornado.
- Tortillas con fritada.
- Helados de crema.
- Fritada tradicional
- Yaguarlocro.

## **Parroquia Santiago de Machachi**

La ciudad de Machachi es la Cabecera Cantonal, por lo tanto es el principal centro urbano. Se constituye en un valle que se sitúa en el extremo sur de la hoya que forma el río San Pedro y se ubica al sur de la provincia de Pichincha en el kilómetro 37 de la Panamericana Sur a 2.949 m.s.n.m.

El Padre. Pablo Reyes, en su Monografía sobre nuestro cantón, traslada lo siguiente: “Etimología de la palabra Machachi... Según el sentir de la Misión Geográfica del Ejército, para la medición del Meridiano Ecuatoriano, en el tomo segundo, pág. 26 de los años 1899 y 1906, dice que la etimología de la palabra Machachi es: MA = grande, largo; CHA = Tierra, suelo, terreno; CHI = vivo, activo. Lo mismo que decir: Gran terreno activo, esto significa la palabra Machachi”.

La Cabecera Cantonal (Machachi) tiene un área de 400.4 km<sup>2</sup>

**Gráfico 5.** Parroquia de Machachi

Fuente: Actualización del plan de Desarrollo y ordenamiento Territorial

## LÍMITES

**NORTE:** Parroquia de Tambillo y cantón Rumiñahui.

**ESTE:** Provincia de Napo.

**SUR:** Provincia de Cotopaxi.

**OESTE:** Parroquia de Aloasí.

## CLIMA

Según datos de la estación Machachi, la precipitación media anual es de 950,0 mm, los meses más secos son junio, julio y agosto con precipitaciones promedio de 30 a 37 mm, mientras que el mes más lluvioso es abril con 117 mm.

La estación Machachi reporta que la temperatura anual promedio es de 12,7° C.

La humedad relativa promedio es de 83%, los meses con menor humedad son de junio a septiembre

**Tabla 5.** Ámbitos y características

<b>Parroquia de Machachi</b>	
Ámbito	Características
<b>Socio- económico</b>	De acuerdo a los datos del Censo Nacional de Población y Vivienda, INEC 2010, la parroquia cuenta con una tasa anual de crecimiento del 1.81% en relación al año 2001. (INEC)

	<p>En la parroquia de Machachi más del 50 % se dedican a actividades agropecuarias, en especial al cultivo de maíz, hortalizas, habas y papa, con una producción alrededor de 2300 hectáreas. Y a la producción de derivados lácteos (yogurt, quesos, etc.). La otra parte de la población con un 17,87 % y el comercio, hoteles y restaurantes; la tercera con el 14,97 %.</p> <p>(Mejía G. d., 2015)</p> <p>Según los datos del NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas) del Censo de población y vivienda 2010 la pobreza en la parroquia se presenta casi el 50 % de la población total de la misma, casi alrededor de 11247 habitantes. (INEC)</p> <p><b>EDUCACION.</b></p> <p>El sistema educativo muestra un nivel de servicio bastante aceptable en cuanto a cobertura, pues la mayoría de los planteles educativos se ubican en la zona centro de parroquia tantos jardines de infantes, escuelas y colegio.</p> <p><b>SALUD.</b></p> <p>El servicio médico es un elemento que no supera sus niveles deficitarios por la falta notoria de personal médico, las malas condiciones de la infraestructura hospitalaria y el deficiente de equipamiento requerido.</p> <p><b>ANÁLISIS DEL ÁMBITO SOCIO ECONOMICO.</b></p> <p>Estas cifras permiten valorar el estado actual del ámbito socio económico de la parroquia y con estos datos recogidos podemos ver que la economía de Machachi viene más de la parte agropecuaria que gracias a sus productos los habitantes sustentan sus necesidades.</p>
<b>Ambiental.</b>	<p>El panorama de Machachi, posee una fisonomía particular, de relieves variados y un clima diverso en todo el territorio. Aquí se puede diferenciar básicamente, dos zonas naturales: el valle</p>

	<p>y el páramo.</p> <p><b>El Valle</b></p> <p>Por sus características naturales, esta zona ofrece las condiciones más adecuadas para el desarrollo de la actividad humana., favorecidas por una temperatura media anual de 13 °C, abundante agua potable y de regadío. El río San Pedro caracteriza y dinamiza el sector energético del valle.</p> <p><b>El Páramo</b></p> <p>Presenta condiciones climáticas extremas que se ubican entre los 4000 msnm, vientos helados y bajas temperaturas, caracterizadas principalmente, por la caída de lluvias extremas, granizo, nieve, rayos y truenos, estas condiciones extremas hacen inhóspitos estos lugares. Las actividades en estas zonas se limitan al pastoreo y a la caza. (Mejia G. d., 2015)</p>
--	---

Fuente: Actualización del plan de Desarrollo y ordenamiento Territorial.

### **Especies que se pueden encontrar.**

#### **Flora**

En las zonas bajas se encuentran algunas especies arbóreas y arbustivas, abundantes gramíneas características de los pajonales del páramo. En las zonas más altas, la vegetación está representada por plantas más simples como musgos, líquenes que forman colonias en forma de rosetas, almohadillas y el pino como especies introducidas en plantaciones forestales.

#### **Fauna**

Venado, lobo de páramo, cervicabra, puma, ciervo enano, osos y conejos. Existe gran cantidad de especies de aves representadas como el cóndor, gavián, curiquingue, búho, gaviota entre otras especies de aves. Además en varios ríos se presenta la trucha arco iris y el pato de torrente. También se divisan caballos salvajes que andan libremente y sin dueño.

También en esta parroquia podemos encontrar diferentes atractivos naturales como:

### **Volcán Cotopaxi**

El ingreso desde Machachi se encuentra en zona segura. Con la actividad que el volcán ha presentado en este último año, es posible apreciar su belleza escénica desde los alrededores sin realizar ascenso, disfrutando de actividades como caminata, bicicleta, cabalgata y acampada. Se recomienda revisar los boletines de información al día de la actividad y las restricciones de ingreso, en la página web del Instituto Geofísico de la Escuela Politécnica Nacional.

### **Parque nacional Cotopaxi**

Desde Machachi es posible ingresar al área protegida, dirigiéndose al Barrio Santa Ana de El Pedregal, recorriendo entre haciendas y disfrutando de paisaje rural por aprox. 14 km, esta zona se encuentra definida como segura. Al interior del parque desde el control norte que es el más cercano hacia los atractivos en zona segura se puede visitar la laguna de Limpiopungo y parte del Rumiñahui realizando actividades como caminata, cabalgatas, bicicleta y acampada.

### **Volcán Sincholagua**

Este volcán apagado y erosionado se encuentra en 4.919 m.s.n.m... Este representa un refugio de venados y morada de cóndores, además de albergar un segmento del camino del Inca. Esta elevación junto al Cotopaxi y Rumiñahui constituye un triángulo de cimas interesantes. La caminata en este volcán se considera de dificultad media.

### **Cascada San Miguel del Pedregal**

Con una imponente caída de agua en un remanente de bosque andino donde predominan yaguales, pumamaquis, quishuares, entre otros y con una variedad de aves, encontramos la Cascada de San Miguel de El Pedregal, misma a la que se puede acceder desde Machachi, tomando la vía al control norte del Parque Nacional Cotopaxi aproximadamente a 8 kilómetros en el ingreso al barrio San Miguel del Pedregal al pie del Pasochoa.

### **Volcán Rumiñahui**

Su altura es de 4.722 m.s.n.m., su nombre proviene del quechua Rumi que significa piedra y Ñawi que significa cara, por lo que su nombre se traduce como "Cara de Piedra". Este antiguo volcán posee paredes que se elevan casi a 800 metros. Esta montaña es un balcón privilegiado para observar otras elevaciones: Cotopaxi, Illinizas, Pasochoa, Sincholagua, entre otros. La caminata en el Volcán Rumiñahui se considera como de dificultad media.

## Tesalia

A 4.4 km de Machachi, se encuentran las fuentes de Tesalia, aguas que contienen sales minerales provenientes de nevados y volcanes que son los protagonistas de este fenómeno de la naturaleza. Cuenta con un balneario de dos piscinas e instalaciones deportivas. A las aguas minerales se les atribuye beneficios medicinales gracias a sus componentes. La temperatura promedio del agua en las Fuentes de Tesalia es de 13° C. siendo bondadosa y curativa.

Tabla 6. Ámbito Cultural

<b>Cultural.</b>	<p><b>Cultura chacarera (chagra).</b></p> <p>Las huarmis y los caris chagras, son símbolo del mestizaje que sufrieron nuestros antepasados con la cultura española; con costumbres y tradiciones que han prevalecido durante cientos de años y que han sido transmitidas de generación en generación como la habilidad para montar a caballos, manejar el ganado bravo y dedicar sus jornadas al cuidado de la tierra. Se ubican en Mejía forjando la identidad cultural de esta tierra.</p>
------------------	--

Fuente: Guía turística de Mejía 2016.

## Fiestas principales.

Tabla 7. Fiestas Principales

<b>El toro bravo por las calles de Machachi</b>	
<p>Se lo realiza la segunda semana de enero. Desde los páramos de los valles del Pedregal en Mejía los toros bravos bajan a Machachi y son sueltos para que recorran varias cuadras de la Avenida Amazonas, donde varios valientes y arriesgados corren delante del ganado. Esta programación es similar a la que se lleva a cabo en Pamplona, España. También se puede disfrutar de la gastronomía y los toros populares.</p>	
<b>Carnaval</b>	
<p>Se lo realiza el día sábado de carnaval. Un colorido desfile con comparsas, danzas y carros alegóricos se desarrolla en Machachi el sábado de carnaval y al ser un evento artístico. Este evento es disfrutado por propios y extraños quienes viajan al Valle de los 9 volcanes para disfrutar de este feriado nacional.</p>	
<b>Paseo Procesional del Chagra</b>	

Se lo realiza Tercer sábado de julio. Por aproximadamente 39 años se desarrolla el Paseo Procesional del Chagra en Machachi. Este evento inició para recordar 3 hechos importantes: la erupción del volcán Cotopaxi en 1877, la cantonización de Mejía y las fiestas de Santiago Apóstol, patrono de Machachi. El tercer sábado del mes de julio bajan los chagras a lucir sus mejores galas, mientras propios y extraños disfrutan de este evento cultural que se ha constituido en uno de los más importantes del país.

#### **Fiestas de independencia de Machachi**

Se lo realiza el 11 de noviembre. En esta fecha se recuerda a los próceres mejiejes que dieron su vida para dar la libertad a este noble pueblo; se realizan varias actividades como obras teatrales, festivales artísticos estudiantiles, carreras atléticas, rescate de juegos tradicionales y el desfile cívico militar

#### **Fiesta del barrio Los Álamos**

Se lo realiza el 30 de diciembre. Una actividad que se realiza cada año, es el tradicional desfile de años viejos, organizado por el barrio los Álamos; quienes representan las actividades que marcaron trascendencia en el año.

#### **Fin de año**

Se lo realiza 31 de diciembre. Para finalizar el año, se realiza el concurso de años viejos, en donde sale a relucir la imaginación y creatividad de los habitantes, con la elaboración de diversos y coloridos monigotes, que representan manifestaciones de diferente índole y que se realizaron a lo largo del año.

Fuente: Guía turística de Mejía 2016.

### **Historia**

Los datos obtenidos mediante la reseña histórica nos indican que la población originaria de este valle eran los Panzaleos (Proto-Panzaleo I y Proto-Panzaleo II entre el 500 a.C al 1500 d.C) y entre las tribus tenemos Uropuquinas (siglo IV), yumbos (Quijos en el siglo XII), los Chimús (siglo IX y X), los Colorados Atacameños (fines del siglo X), los Quitchés o Caras (el siglo XI), en el siglo XIV unión de los reinos Caras de Quito y Reino del Puruhá (siglo XV), los Incas y los conquistadores españoles al fines del siglo XV.

Más tarde estos grupos originarios fueron reducidos y en algunos casos eliminados, para mediados del siglo XVII la población en el centro del Pueblo de Machachi vivían los

administradores de los latifundios, en los alrededores los mestizos y en los huasipungos los indígenas que eran las poblaciones más relegadas.

Para el inicio del siglo XX el gobierno liberal mediante la implementación del tren hace que la población incremente, población que viene de diferentes lugares del país, lo mismo ocurre con la llegada del Cuartel de Atahualpa y para finales del siglo XX e inicios del siglo XXI comienza a llegar una cantidad considerable de migrantes de la sierra central, especialmente de Cotopaxi en la cual según relatos de sus dirigentes ellos fueron Panzaleos que huyeron debido al sistema latifundista empleado en el valle pero que ahora retornaban asentándose principalmente en las parroquias de Cutuglagua, Aloasí, Alóag y entre otros migrantes tenemos pobladores de las provincias de Chimborazo y Tungurahua. (Mejía, 2016)

### **Metodología.**

Para esta investigación se identificó actores claves (ancianos) quienes facilitaron la información sobre los platos con ingredientes ancestrales.

En esta investigación vamos a determinar ingredientes ancestrales que existieron antes de la conquista española.

Para esto se realizó la técnica de la entrevista enmarcada en la gastronomía ancestral. Encontrando 5 informantes claves los que tienen un aproximado de 70 años de edad.

Se denominan actores claves a las personas que por su vasto conocimiento pueden proporcionar información importante transmitida de generación en generación los resultados fueron

<b>Cuadro 1</b>	<b>Fecha:</b> 17 de mayo del 2016
<b>Nombre del entrevistado:</b> José Guanochangea	
<b>Nombre del entrevistador:</b> Ricardo Tapia	
<b>Entrevista:</b> Consumíamos todo lo de la tierra como las cocinábamos, ocas, choclo, ponían el melloco, cuatro sabores. Eso se llamaba un cocinado, antes se llamaba también la batea, el ají se lo molía a mano, compartíamos depende de la familia que estaba y se compartía entre todos	
<b>Plato:</b> Cocinado.	

<b>Cuadro 2</b>	<b>Fecha:</b> 20 de mayo del 2016
<b>Nombre del entrevistado:</b> Tomas Alarcón	
<b>Nombre del entrevistador:</b> Ricardo Tapia	
<b>Entrevista:</b>  Antes lo que se consumía cosas del campo, el morocho el maíz se consumía el morocho de dulce con mucha leche y el morocho de sal con carne de res. Y también el choclo cocinado, que era en la cosecha el más tierno.	
<b>Plato:</b> Morocho de dulce y de sal y choclo cocinado.	

<b>Cuadro 3</b>	<b>Fecha:</b> 24 de mayo del 2016
<b>Nombre del entrevistado:</b> Elsa Cajas	
<b>Nombre del entrevistador:</b> Ricardo Tapia	
<b>Entrevista:</b>  Cuando es tiempo de cosecha se coge las ocas, habas, choclos, papas, se las cocina, y en bebidas se diferentes jugos pero en especial el vasito de chicha de jora, no debía faltar en ninguna fiesta.	
<b>Plato:</b> Cocinado, jugos naturales y chicha de jora.	

<b>Cuadro 4</b>	<b>Fecha:</b> 26 de mayo del 2016
<b>Nombre del entrevistado:</b> José Alberto	
<b>Nombre del entrevistador:</b> Ricardo Tapia	
<b>Entrevista:</b> Cuando era niño era en morocho con leche y los fines de semana y en fiestas el cuy asado y se le ponía papas. Mas lo que era de la tierra que se cosechaba.	
<b>Plato:</b> Morocho con leche, cuy asado.	

<b>Cuadro 5</b>	<b>Fecha:</b> 24 de mayo del 2016
<b>Nombre del entrevistado:</b> Margot Velásquez	
<b>Nombre del entrevistador:</b> Ricardo Tapia	
<b>Entrevista:</b>  Mis abuelos se consumía el cocinado con queso molido y ají, también el cuy asado con papas, en el mercado tortillas con hornado, el morocho dulce molido en piedra, la chicha de jora que vendía en el mercado central de Machachi.	
<b>Plato:</b> Cocinado, cuy asado con papas, tortillas con hornado, morocho de dulce, chicha de jora.	

<b>Cuadro 6</b>	<b>Fecha:</b> 24 de mayo del 2016
<b>Nombre del entrevistado:</b> Esperanza Barreno	
<b>Nombre del entrevistador:</b> Ricardo Tapia	
<b>Entrevista:</b> Decían antes el champú, hecho con mote y harina de maíz y raspadura, que mi mamá hacía. También las tortillas de maíz en tiesto o en piedra me hacía mi mamá, también la chanfaina con mote. Colada de machica con carne de res, y chicha.	
<b>Plato:</b> Champú. Tortillas de maíz, chanfaina, coladas, y chicha.	

Mediante la entrevista podemos ver que en la parroquia de Machachi se consumía y consume algunos platos tanto tradicionales como ancestrales que han venido trascendiendo de generación en generación.

De los platos registrados de los informantes se escogieron los q tienen ingredientes ancestrales como:

**Tabla 8.** Platos Registrados

<b>Plato</b>	<b>Ingredientes</b>
<b>Cocinado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas</li> <li>• Ocas</li> <li>• Melloco</li> <li>• Choclo</li> </ul>

<b>Choclo cocinado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• choclo</li> </ul>
<b>Cuy asado con papas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuy</li> <li>• papas</li> </ul>
<b>Tortillas de maíz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• harina de maíz</li> </ul>
<b>Chicha de jora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de maíz</li> <li>• panela</li> </ul>
<b>Champús</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz quebrado o harina de maíz</li> <li>• Mote</li> </ul>

Elaborado por el investigador

Como resultado final tenemos 6 platos que los denominaremos ancestrales por lo antes mencionado. Quiere decir que del 100 % registrado el 30 % corresponde a lo que se ha logrado mantener después de la conquista española. Luego de esto se nota evidentemente que la población ha adaptado ciertos cárnicos, granos y lácteos a su comida denominada ahora tradicional.

### **Realización de guía gastronómica.**

Una vez realizada el inventario de la gastronomía ancestral se sistematiza la información más relevante para plasmarle en la guía.

Se determina como puntos importantes ubicar en la guía una página sobre la explicación de la investigación y de la misma.

Seguido a esto se colocara una página donde se detalle de manera resumida una descripción acerca de la parroquia de Machachi.

Después de todas estas, se comenzara con el recetario que incluirá los ingredientes, preparación y breve reseña o descripción del plato.

También existirá un registro fotográfico de los seis platos inventariados en forma de colash en las últimas hojas.

Portada con imagen que represente la gastronomía de la parroquia de Machachi, con un título en letras mayúscula (Guía de la gastronomía ancestral de Machachi) conjuntamente el escudo de la universidad técnica de Cotopaxi y de la carrera de ingeniería en ecoturismo y en la parte inferior el nombre del investigador.

Contraportada con imagen representativa de la parroquia (chagra) con los mismos sellos de la portada.

**Diseño de la guía.**

- Para el diseño se determinó las siguientes características físicas:
- Papel couche brillante de 300 gr tamaño A6. ( para la portada, pasta)
- Papel couche mate de 200 gr tamaño A6. ( para la las hojas de contenido)
- Hojas grapadas
- Hoja marfiliza de 300 gr tamaño A6 (11cm x 15 cm) para las fotografías de los platos en forma de Afiche o cartas.



# Gastronomía ancestral

# de Machachi

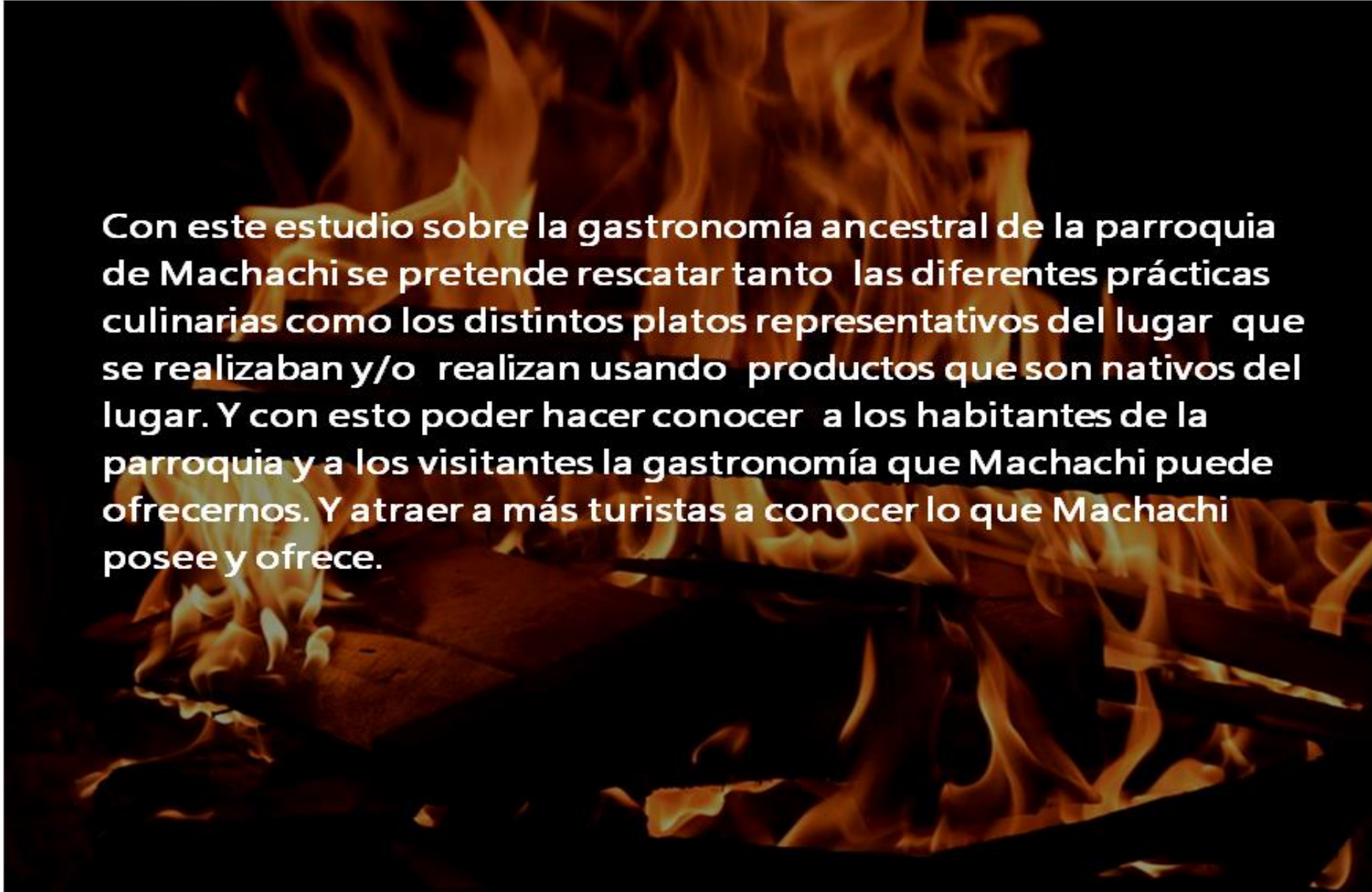


Universidad  
Técnica de  
Cotopaxi



Ingeniería  
Ecoturismo

RICARDO TAPIA



**Con este estudio sobre la gastronomía ancestral de la parroquia de Machachi se pretende rescatar tanto las diferentes prácticas culinarias como los distintos platos representativos del lugar que se realizaban y/o realizan usando productos que son nativos del lugar. Y con esto poder hacer conocer a los habitantes de la parroquia y a los visitantes la gastronomía que Machachi puede ofrecernos. Y atraer a más turistas a conocer lo que Machachi posee y ofrece.**



**Machachi es la Cabecera Cantonal, por lo tanto es el principal centro urbano. Se constituye en un valle que se sitúa en el extremo sur de la hoya que forma el río San Pedro y se ubica al sur de la provincia de Pichincha en el kilómetro 37 de la Panamericana Sur a 2.949 m.s.n.m.**

**El Padre. Pablo Reyes, en su Monografía sobre nuestro cantón, traslada lo siguiente: "Etimología de la palabra Machachi... Según el sentir de la Misión Geográfica del Ejército, para la medición del Meridiano Ecuatoriano, en el tomo segundo, pág. 26 de los años 1899 y 1906, dice que la etimología de la palabra Machachi es: MA = grande, largo; CHA = Tierra, suelo, terreno; CHI = vivo, activo. Lo mismo que decir: Gran terreno activo, esto significa la palabra Machachi".**

## GUÍA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE MACHACHI.

### PLATOS.

- 1 **Cocinado**
- 2 **Tortillas de Maíz En Tiesto**
- 3 **Choclos Cocinados**
- 4 **Champús**
- 5 **Cuy asado**
- 6 **Chicha De Jora**



## 1. COCINADO

### INGREDIENTES

- Maíz ( choclo tierno )
- melloco
- papas u ocas

### PROCEDIMIENTO.

Todos estos ingredientes se los cocina en agua hervida (separados) después se los coloca todos en platos donde de los comensales puedan disfrutarlo. También puede ser acompañado con cuy o conejo asado. Y si la persona desea podrá agregar ají a su gusto.

### INFORMACIÓN EXTRA.

Actualmente este plato ha tenido un pequeño cambio al agregar otros ingredientes como el queso, chicharrón, habas o fritada, estos productos fueron traídos por los españoles en época de la conquista.

## 2. CHOCLO COCINADO.

### INGREDIENTES.

- Choclo tierno

### PROCEDIMIENTO.

La preparación de este plato es sumamente fácil. Se pela totalmente al choclo (tierno) seguido a eso se coloca en una olla con agua hervida y ponerlos a cocinar durante 10 minutos masomenos y después colocarlos en un plato y ya están listo los choclos para degustarlos.

### INFORMACIÓN EXTRA.

Los chocos cocinados se los puede degustar de diferentes formas, con sal, ají y también con jugo de puerco o queso.



### 3. TORTILLAS DE MAÍZ.

#### INGREDIENTES

- Harina frita de maíz
- Agua
- Pequeñas piscas de sal.

#### PROCEDIMIENTO.

Se coloca harina frita de maíz en un recipiente (bandeja) seguido a eso se agrega un poco de agua y sal para crear una masa, la cual una vez ya compactada 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 a 10 minutos las tortillas están listas.

#### INFORMACIÓN EXTRA.

Las tortillas son un bocadillo ancestral que su principal ingrediente es la harina de maíz. es uno de las “golosinas” más apetecibles por niños y adultos.

#### 4. CUY ASADO.

#### INGREDIENTES.

- Cuy

#### PROCEDIMIENTO.

El cuy es pelado con/en agua hervida y se retiran las vísceras. Después de esto, está listo para ser llevado a la brasa, donde se tostara por una hora y media, tiempo en el cual alcanza su perfecta cocción.

Este plato se puede añadir las papas cocinadas y una salsa de maní. Para realzar este acompañado, se pela las papas y se las cocina durante unos 15 minutos. Y para la salsa, se pica cebolla y se licua el maní con una pequeña pisca de sal.

#### INFORMACIÓN EXTRA.

En Machachi existen personas que crían estos animales tanto para su venta o consumo propio. También se lo consume en diferentes días, y se lo puede degustar en mercados o restaurantes de esta parroquia.



## 5. CHICHA DE JORA.

### INGREDIENTES

- Harina de maíz
- agua
- Azúcar o panela

### PROCEDIMIENTO.

Dejar remojando el maíz durante tres a cuatro días después secarlos y comenzar a molerlos. (Creando así la harina de maíz que es uno de los ingredientes principales para realizar esta bebida.

Colocar la harina en agua y ponerla, disolviendo en harina después de 12 horas. Retirar “un esposito” y después colocar el azúcar o panela para endulzarla. Para fermentarla se coloca en vasijas o “pilche” durante el tiempo que se desee. O se la puede degustar después de endulzarle.

### INFORMACIÓN EXTRA.

Esta se realiza para diferentes ocasiones festivas o diferentes momentos sociales. Y acompaña los distintos platos andinos representativos de país y sobre todo de la parroquia de Machachi.



## 6. CHAMPÚS.

### INGREDIENTES

- Maíz quebrado o harina de maíz blanco.
- Panela
- Mote pelado,
- Canela,
- Clavo de olor
- Ishpingo (flor de la canela),
- Hoja de naranjo,
- Naranjilla,
- Babaco.

### PROCEDIMIENTO.

Su procedimiento consiste en fermentar la harina con agua en un pondo, tres o cuatro días es suficiente; cernir la preparación anterior y cocinar con raspadura o miel de caña; añadir las especias, incluso el ishpingo, jugo de naranjilla y cascotes de naranjilla sin corteza y sin semillas, babaco picado y hojas de naranjo, si se desea se puede también añadir trozos de piña y por último agregar el mote pelado. (De lo español constan la raspadura, el clavo de olor, las hojas de naranjo, canela)

### INFORMACIÓN EXTRA.

Esta bebida más se lo realiza en días especiales, como en el día de los difuntos que es en el mes de noviembre, o también en épocas donde se celebra el corpus Cristi.





**CHOCLOS COCINADOS**



TORTILLAS DE MAÍZ



CUY ASADO



**CHICHA DE JORA**



# CHAMPÚS



## 10. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

### Recurso material.

<b>Recurso material</b>			
<b>Materia</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (\$)</b>	<b>Precio Total (\$)</b>
<b>Cámara digital</b>	1	500	500
<b>Cuaderno de campo</b>	1	2	2
<b>Grabadora de mano</b>	1	75	75
<b>Fichas del inpc</b>	6	0.30	1.80
<b>Resma</b>	1	5	5
<b>Flash memory</b>	1	15	15
<b>Computadora</b>	1	500	500
<b>Total:</b>	12	1097	1082

### Extras.

<b>EXTRAS</b>	
<b>Transporte</b>	135 \$
<b>Alimentación</b>	135 \$
<b>Elaboración de la guía</b>	300 \$
<b>Total</b>	570 \$

### Total.

<b>TOTAL</b>	
<b>Recursos materiales</b>	1082 \$
<b>Extras</b>	570 \$
<b>Total</b>	1652 \$

<b>Resultados/Actividades</b>	<b>Primer año</b>		
	<b>1er Bimestre</b>	<b>2do Bimestre</b>	<b>3er Bimestre</b>
<b>Formación del equipo de investigación</b>	<b>Investigador Coordinador</b>	<b>Investigador Coordinador</b>	<b>Investigador Coordinador</b>
<b>RESULTADO 1</b> <b>(Estado actual del área de estudio)</b>	<b>\$350</b>		
<b>RESULTADO 2</b> <b>(Listado gastronómico de la parroquia)</b>	<b>\$350</b>	<b>\$552</b>	
<b>RESULTADO 3(Creación de la guía gastronómica de la parroquia de Machachi)</b>			<b>\$400</b>
<b>Total</b>	<b>\$700</b>	<b>\$552</b>	<b>\$400</b>
<b>Total general</b>	<b>\$1652</b>		

## **11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **11.1. Conclusiones.**

Un diagnóstico previo del lugar donde se realizara el estudio, nos facilita la información necesaria para obtener resultados o una idea de lo que podremos encontrar durante la investigación.

El uso de fichas del INPC son necesario para el inventario de las diferentes manifestaciones culturales que el lugar de estudio posee, en este caso la riqueza de la gastronomía ancestral que esta parroquia posee.

La guía de la gastronomía ancestral ayudara a personas tanto locales, nacionales, como extranjeros a conocer que platos son representativos y que han trascendido de generación en generación.

### **11.2. Recomendaciones.**

Debería existir más información sobre la parroquia de Machachi para investigaciones a futuras ya que es cabecera cantonal pero posee poca información.

Las personas deberían tener esta guía para que conozcan los platos ancestrales del lugar y poder realizarlos y así evitar que estos platos desaparezcan.

Los establecimientos que se dedican al servicio de la gastronomía, podrían presentar en sus menús los platos ancestrales que posee la parroquia con la ayuda de la guía Y así evitar que estos platos se pierdan.

## 12. BIBLIOGRAFIA.

### Trabajos citados

anonimo. (s.f.). Recuperado el 22 de 05 de 2016, de [www.web-calendar.org/](http://www.web-calendar.org/):  
<http://www.web-calendar.org/es/world/south-america/ecuador/machachi--18>

INEC. (s.f.). Recuperado el 02 de 07 de 2016, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>

INPC. (2011). *instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial*. QUITO.

López, L. E. (s.f.). *innovacion*. Obtenido de <http://www.innovacion.gob.sv/inventa/attachments/article/4873/La%20importancia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20en%20el%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20de%20El%20Salvador,%20dici>

Mejía, G. d. (2015). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL*. Machachi.

Mejía, G. m. (2016). *guía turística del canton Mejía*. Machachi.

Mejía, G. m. (s.f.). *Mejía crece contigo* . Recuperado el 15 de Julio de 2016

Sánchez, D. J. (s.f.). *ecuaworld*. Recuperado el 22 de ENERO de 2016, de [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

Solarte, C. U. (2010). *patrimonio cultural alimentario*. quito: Ministerio de cultura del Ecuador.

varios, M. C.-a. *introduccion al patrimonio cultural*.

Yanchapaxi, J. V. (22 de ENERO de 2016). *voltairenet*. Obtenido de <http://www.voltairenet.org/article158295.html>

## Bibliografía

anonimo. (s.f.). Recuperado el 22 de 05 de 2016, de [www.web-calendar.org/](http://www.web-calendar.org/):  
<http://www.web-calendar.org/es/world/south-america/ecuador/machachi--18>

INEC. (s.f.). Recuperado el 02 de 07 de 2016, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>

INPC. (2011). *instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial*. QUITO.

López, L. E. (s.f.). *innovacion*. Obtenido de <http://www.innovacion.gob.sv/inventa/attachments/article/4873/La%20importancia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20en%20el%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20de%20El%20Salvador,%20dici>

Mejía, G. d. (2015). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL*. Machachi.

Mejía, G. m. (2016). *guía turística del canton Mejía*. Machachi.

Mejía, G. m. (s.f.). *Mejía crece contigo* . Recuperado el 15 de Julio de 2016

Sánchez, D. J. (s.f.). *ecuaworld*. Recuperado el 22 de ENERO de 2016, de [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

Solarte, C. U. (2010). *patrimonio cultural alimentario*. quito: Ministerio de cultura del Ecuador.

varios, M. C.-a. *introduccion al patrimonio cultural*.

Yanchapaxi, J. V. (22 de ENERO de 2016). *voltairenet*. Obtenido de <http://www.voltairenet.org/article158295.html>

### 13. ANEXOS

- Fichas de inventario

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> UNIDAD ACADÉMICA CAREN INGENIERÍA EN ECOTURISMO		
		<b>CÓDIGO</b>
		IM-17-03-50-004-16-000004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Pichincha	<b>Cantón:</b> Mejía	
<b>Parroquia:</b> Machachi	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> plato de cocinado con productos de Machachi		
<b>Código fotográfico:</b> P1050763.JPG		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
El Cocinado	D1	La Batea
	D2	N/A

Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Ancestral	
Breve reseña			
<p>Este plato se lo realiza en tiempo de la cosecha de diferentes granos y productos agrícolas representativos de la sierra ecuatoriana desde tiempos antiguos siendo como la festividad por la cosecha.</p> <p>Después de la cosecha las personas reúnen todos los productos y los ponen a cocinar, después los sirve a todas las personas en el lugar que realizaron el trabajo de la cosecha.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Es uno de los platos representativos de la sierra ecuatoriana y sobre todo de la parroquia de Machachi, en los que las personas de diferentes barrios lo realizan. Llamam a sus familias o amigos para que ayuden en la cosecha o disfrutar del sabor de este exquisito y ancestral platillo.</p> <p>Los ingredientes del cocinado son los distintos granos y tubérculos nativos de la sierra ecuatoriana. Como son: el maíz, melloco papas u ocas, también puede ser acompañado con cuy o conejo asado. Y si la persona desea podrá agregar ají a su gusto</p> <p>Actualmente este plato ha tenido un pequeño cambio al agregar otros ingredientes como el queso, chicharrón, habas o fritada, estos productos fueron traídos por los españoles en época de la conquista.</p>			

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz	Vegetal	Machachi, Pichincha	Producción propia
E2	Melloco	Vegetal	Machachi ,Pichincha	Producción propia
E3	Papa	Vegetal	Machachi, Pichincha	Producción propia
E4	Oca	Vegetal	Machachi, Pichincha	Producción propia
E5	Cuy	Animal	Machachi, Pichincha	Producción propia
E6	Conejo	Animal	Machachi ,Pichincha	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual	Machachi, Pichincha	Compra
H2	Cucharón de palo	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del cocinado se lo hace después de realizar la cosecha de los distintos productos agrícolas especialmente los granos andinos originarios de la zona.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina , en especial en comunidades que realizan practicas agropecuarias.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La realización de este plato , han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>5. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
La práctica y realización de este plato a ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica como chagras que somos ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Actualmente este plato a tenido un pequeño cambio al agregar otros ingredientes como el queso, chicharrón o fritada, estos productos fueron traídos por los españoles en época de la conquista.		
X	Media			
	Baja			
<b>6. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

<b>7. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>P1050760.JPG</b>		
	<b>P1050762.JPG</b>		
	<b>P1050763.JPG</b>		
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi</b>			
<b>Inventariado por: Tapia.P Ricardo</b>		<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por: Lcda. Diana Vinuesa</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico: Tapia.P Ricardo</b>			

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b>  UNIDAD ACADÉMICA CAREN  INGENIERÍA EN ECOTURISMO	
	<b>CÓDIGO</b>
	IM-17-03-50-004-16-000003

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Pichincha	<b>Cantón:</b> Mejía	
<b>Parroquia:</b> Machachi	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b>		

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** plato de cuatro choclos cocinados.

**Código fotográfico:** P1050733.JPG

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Choclo cocinado	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Ancestral		
<b>Breve reseña</b>				
<p>Este plato se lo realizaba después de la siembra, como un festejo de la misma y aun se la hace en barrios donde tienen espacios para realizar prácticas agrícolas.</p> <p>También en otros hogares lo degustan como “una golosina” o aperitivo donde la familia se reúne a probar este delicioso platillo.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p>Es uno de los platos representativos de la sierra ecuatoriana y sobre todo de la parroquia de Machachi, en los que las personas de diferentes barrios lo realizan. Llamamos a sus familias o amigos para disfrutar del sabor de este exquisito y ancestral platillo.</p> <p>El único ingrediente de esta comida son los choclos tiernos, donde se los coloca en una olla (barro o metálica) con agua, sin cascara o “cutul”. Se los hierva durante cinco minutos aproximadamente. Y están listos para degustarlos.</p> <p>La preparación de este plato es sumamente fácil. Se pela totalmente al choclo (tierno) seguido a eso se coloca en una olla con agua hervida y ponerlos a cocinar durante 10 minutos mas o menos y después colocarlos en un plato y ya están listos los choclos para degustarlos. .</p> <p>Los choclos cocinados se los puede degustar de diferentes formas, con sal o ají y también con jugo de puerco o queso.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La elaboración del choclo cocinado se lo realiza tanto después de la siembra o en diferentes días del año.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este platillo se los puede apreciar en todo el callejón interandino ecuatoriano con sus diferentes variedades, pero con la misma presentación y elaboración.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Maíz	Vegetal	Machachi, Pichincha	Producción propia
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla	Actual/tradicional	Machachi, Pichincha	Compra

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La realización de este plato , han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>5. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
El choclo es un grano que es propio de los andes ecuatorianos que nuestros antepasados consumían, y tiene un valor nutricional para todas las personas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Este plato no a tenido ningún cambia significativo durante todo este tiempo, pero se puede decir que para consumirlo se han juntado otros productos que no son propios de la zona como es el jugo de puerco ( hornado)			
	Media				
X	Baja				
<b>6. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
<b>7. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	P1050738.JPG				
	P1050733.JPG				
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Tapia. P Ricardo			Fecha de inventario: 2016/06/10		
Revisado por: Lcda. Diana Vinuesa			Fecha revisión: -----		
Aprobado por: .....			Fecha aprobación: -----		
Registro fotográfico: Tapia. P Ricardo					

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> UNIDAD ACADÉMICA CAREN INGENIERIA EN ECOTURISMO		
		<b>CÓDIGO</b>
		IM-17-03-50-004-16-000005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Pichincha	<b>Cantón:</b> Mejía	
<b>Parroquia:</b> Machachi	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> cuy asado		
<b>Código fotográfico:</b> P1050713.JPG		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Cuy asado	D1	
	D2	N/A

Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Ancestral	
Breve reseña		
<p>Es tradición comer el cuy asado en los días de fiesta de alguna comunidad o a para homenaje a una persona especial. Con la conquista española, el cuy fue introducido en Europa y ha sido como mascota o animal de laboratorio.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Los cuyes son originarios de Sudamérica en especial del callejón interandino.</p> <p>En Machachi existen personas que crían estos animales tanto para su venta o consumo propio. También se lo consume en diferentes días, y se lo puede degustar en mercados o restaurantes de esta parroquia.</p> <p>El cuy es pelado con/en agua hervida y se retiran las vísceras. Después de esto, está listo para ser llevado a la brasa, donde se tostara por una hora y media, tiempo en el cual alcanza su perfecta cocción.</p> <p>Este plato se puede añadir las papas cocinadas y una salsa de maní. Para realzar este acompañado, se pela las papas y se las cocina durante unos 15 minutos. Y para la salsa, se pica cebolla y se licua el maní con una pequeña pisca de sal.</p>		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de este plato se lo realiza en ocasiones especiales como fiestas familiares de la comunidad. O también se lo consume en diferentes días pudiendo degustar en los
X	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este platillo se los puede apreciar en todo el callejón interandino ecuatoriano y en los demás países de América del sur con sus diferentes variedades, pero con la misma presentación y elaboración.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	horno	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La realización de este plato , han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación
	Maestro-aprendiz	
	Centro de	
	Otro	

### 5. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

El cuy es un animal que es propio de los andes que nuestros antepasados consumían, y tiene un valor nutricional para todas las personas.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Este plato no a tenido ningún cambia significativo durante todo este tiempo, pero se puede decir que para consumirlo se han juntado otros productos que no son propios de la zona que fueron traído por españoles ( lechuga ,habas entre otros)
	Media	
x	Baja	

### 6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				

### 7. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	83-300x155		
	P1050713.JPG		

### 8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Tapia. P Ricardo	Fecha de inventario: 2016/06/10
Revisado por: Lcda. Diana Vinuesa	Fecha revisión: -----
Aprobado por: .....	Fecha aprobación: -----
Registro fotográfico: Tapia. P Ricardo	

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b>  UNIDAD ACADÉMICA CAREN  INGENIERÍA EN ECOTURISMO	
	<b>CÓDIGO</b>
	IM-17-03-50-004-16-000001

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Pichincha	<b>Cantón:</b> Mejía
<b>Parroquia:</b> Machachi	<b>Urbana</b> <span style="float: right;"><b>Rural</b></span>
<b>Localidad:</b>	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Vaso de champus

**Código fotográfico:** DSC\_0566.jpg

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Champus	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Ancestral	
<b>Breve reseña</b>		

Esta bebida más se lo realiza en días especiales, como en el día de los difuntos que es en el mes de noviembre, o también en épocas donde se celebra el corpus Cristi.

El shampu es también una bebida que acompaña al cuy asado en una fiesta.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Esta bebida es propia de Perú, Colombia, y Ecuador con diferentes ingredientes.

Para realizar el champus, se necesita maíz quebrado o harina de maíz blanco, panela, mote pelado, raspadura, canela, clavo de olor, ishpingo (flor de la canela), hoja de naranjo, naranjilla, babaco.

Su procedimiento consiste en fermentar la harina con agua en un pondo, tres o cuatro días es suficiente; cernir la preparación anterior y cocinar con raspadura o miel de caña; añadir las especias, incluso el ishpingo, jugo de naranjilla y cascos de naranjilla sin corteza y sin semillas, babaco picado y hojas de naranjo, si se desea se puede también añadir trozos de piña y por último agregar el mote pelado.

(De lo español constan la raspadura, el clavo de olor, las hojas de naranjo ,canela)

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	maíz quebrado	Vegetal	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra
E2	Mote	Vegetal	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra
E3	Naranjilla	Vegetal	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra
E4	Agua	otro	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	pondo	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio
H1	Cernidor	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La realización de este plato , han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>5. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una bebida muy importante que se usa para conmemorar a sus difuntos o también para la fiestas del corpus Cristi					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	A pesar de la presencia de ingredientes q no son propios del lugar ( sino que fueron introducidos desde el tiempo de la conquista ) esta bebida a mantenido su significado en diferentes "rituales"			
X	Media				
	Baja				
<b>6. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Información reservada					

<b>7. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	DSC_0566.jpg		
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi			
<b>Inventariado por:</b> Tapia. P Ricardo		<b>Fecha de inventario:</b> 2016/06/10	
<b>Revisado por:</b> Lcda. Diana Vinuesa		<b>Fecha revisión:</b> -----	
<b>Aprobado por:</b> .....		<b>Fecha aprobación:</b> -----	
<b>Registro fotográfico:</b> Tapia. P Ricardo			

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b>  UNIDAD ACADÉMICA CAREN  INGENIERÍA EN ECOTURISMO		
		<b>CÓDIGO</b>
		IM-17-03-50-004-16-000006
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Pichincha	<b>Cantón:</b> Mejía	
<b>Parroquia:</b> Machachi	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Vaso de chica de jora		
<b>Código fotográfico:</b> DSC_0529jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tortillas de maíz	D1	Pitiimucha
	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	Ancestral	
<b>Breve reseña</b>		

Las tortillas ayudaban a disminuir el hambre de los chiquillos en una época cuando no había comidas en fundas. Fueron bocadillos que se los consumían como una “golosina” de los pequeños y también, cuando se debía realizar trabajos en el campo durante todo el día, los trabajadores se llevaban este bocadillo como un pequeño refrigerio y poder realizar sus labores de la mejor manera.

En los distintos lugares del Ecuador se presenta a las tortillas de maíz de diferentes formas e incluso añadiendo otros ingredientes propios de la zona o introducidos.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Las tortillas son un bocadillo ancestral que su principal ingrediente es la harina de maíz. Es uno de las “golosinas” más apetecibles por niños y adultos.

Los ingredientes que se usan para realizar esta deliciosa comida son propios del Ecuador, como es la harina frita de maíz, agua y pequeñas piscas de sal.

Su procedimiento es sumamente fácil, primero se coloca la harina frita de maíz en un recipiente (bandeja) 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 a 10 minutos las tortillas están listas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Estas tortillas se las realizan durante los siete días de la semana, ya que es un bocadillo que gusta a muchos y es muy fácil de preparar.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Esta “golosina” es conocida tanto por las personas locales como extranjeros que han visitado la parroquia u otros lugares donde realizan estas tortillas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1 Maíz	Vegetal	Machachi, Pichincha	Producción propia/compra
Sal	Otro	Machachi, Pichincha	Producción propia/compra
Agua	Otro	Machachi, Pichincha	Producción propia/compra

Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Tiesto	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio
bandeja	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	La realización de este plato , han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación
	Maestro-aprendiz	
	Centro de	
	Otro	

### 5. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Es un bocadillo que viene desde época antes de la conquista española que los antiguos lo consumían y aun siguen consumiéndolo.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las tortillas de maíz han tenido cambios mediadamente notorios, ya que se an agregado otros ingredientes que son introducidos, como es la manteca de choncho, queso y en algunos lugares colocan también leche.
X	Media	
	Baja	

### 7. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audi
	DSC_0529. jpg		
	DSC_0723.jpg		
	DSC_0709.JPG		

### 8. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Cotopaxi	
<b>Inventariado por:</b> Tapia. P Ricardo	<b>Fecha de inventario:</b> 2016/06/10
<b>Revisado por:</b> Lcda. Diana Vinuesa	<b>Fecha revisión:</b> -----
<b>Aprobado por:</b> .....	<b>Fecha aprobación:</b> -----
<b>Registro fotográfico:</b> Tapia. P Ricardo	

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> UNIDAD ACADÉMICA CAREN INGENIERÍA EN ECOTURISMO		
		<b>CÓDIGO</b>
		IM-17-03-50-004-16-000002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Pichincha	<b>Cantón:</b> Mejía	
<b>Parroquia:</b> Machachi	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Vaso de chicha de jora		
<b>Código fotográfico:</b> DSC_1035.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Chicha de jora	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Ancestral	
Breve reseña			
<p>Se trata de una bebida ancestral 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 germinado y ha sido.</p> <p>Esta se realiza para diferentes ocasiones festivas o diferentes momentos sociales. Y acompaña los distintos platos andinos representativos de país y sobre todo de la parroquia de Machachi.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Dejar remojando el maíz durante tres a cuatro días después secarlos y comenzar a molerlos. (Creando así la harina de maíz que es uno de los ingredientes principales para realizar esta bebida.</p> <p>Colocar la harina en agua y ponerla, disolviendo en harina después de 12 horas. Retirar "un espesito" y después colocar el azúcar o panela para endulzarla. Para fermentarla se coloca en vasijas o "pilche" durante el tiempo que se desee. O se la puede degustar después de endulzarle.</p>			

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Esta bebida se la realiza como acompañamiento de diferentes comidas y cuando esta fermentado se lo consume en fiestas como bebida alcohólica.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Esta bebida ancestral tiene puesto en diferentes lugares tanto dentro de la parroquia del, país y del Ecuador como en otros países de América del sur .	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
X	Internacion		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz	Vegetal	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra
E2	Panela	Otro	Machachi,Pichincha	Producción propia/compra
E3	Agua	Otro	Machachi,Pichincha	Producción propia

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio
	Cucharon	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio
	Colador/cernidor	Actual/tradicional	Machachi,Pichincha	Compra/propio

Procedencia del saber		Detalle de la
X	Padres-hijos	La realización de este plato , han sido transmitidas a través de la historia de generación en generación
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 5. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

El cuy es un animal que es propio de los andes que nuestros antepasados consumían, y tiene un valor nutricional para todas las personas.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Este plato no a tenido ningún cambia significativo durante todo este tiempo, pero se puede decir que para consumirlo se han juntado otros productos que no son propios de la zona que fueron traído por españoles ( lechuga ,habas entre otros)
	Media	
X	Baja	

### 6. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	DSC_1025 jpg		
	DSC_1035 jpg		

### 7. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Cotopaxi

**Inventariado por:** Tapia. P Ricardo

**Fecha de inventario:** 2016/06/10

**Revisado por:** Lcda. Diana Vinuesa

**Fecha revisión:** -----

**Aprobado por:** .....

**Fecha aprobación:** -----

**Registro fotográfico:** Tapia. P Ricardo