



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

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN
MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**

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

Autor:

Maldonado Quicaliquin Walter Iván

Tutor:

Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Lcdo.Mg.

Latacunga – Ecuador

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Maldonado Quicaliquin Walter Iván, con C.C.: 172404577-6, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: “GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”, siendo Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

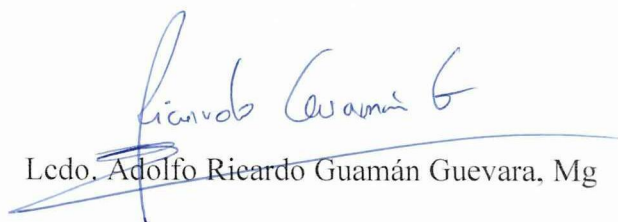
Latacunga, 29 de agosto del 2022



Walter Iván Maldonado Quicaliquin

Estudiante

C.C.: 172404577-6



Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg

Docente Tutor

C.C. 1802830123

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 **Maldonado Quicaliquin Walter Iván**, identificada/o con C.C. N° **172404577-6**, de estado civil **soltero** y con domicilio en **Machachi**, a quien en lo sucesivo se denominará **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.- EL CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de **Licenciatura en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “**Guía gastronómica de la parroquia de Machachi, cantón Mejía, provincia de Pichincha**” la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico

Inicio de la carrera: Octubre 2016 – Marzo 2017

Finalización de la carrera: Abril 2021 – Agosto 2021

Aprobación en Concejo Directivo: 20 de mayo del 2021

Tutor: Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Tema: “**Guía gastronómica de 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** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA.- LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS.- LA CESIONARIA podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA 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 11 días del mes de agosto del 2021.



Walter Iván Maldonado Quicaliquin

LA CEDENTE

Ing. Ph.D. Cristian Tinajero Jiménez

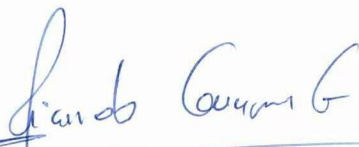
LA CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”, de Maldonado Quicaliquin Walter Iván, de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga 29 de agosto del 2022


Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mg
DOCENTE TUTOR

CC: 1802830123

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Maldonado Quicaliquin Walter Iván, con el título de Proyecto de Investigación: “GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

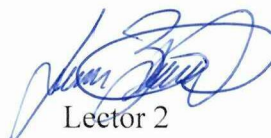
Latacunga, 29 de agosto del 2022



Lector 1 (Presidenta)

Ing. Alejandra Rodas Vinueza, Mg


CC: 1722220868



Lector 2

Lcda. Norma Benavides Zura, Mg

CC: 1002669644



Lector 3

Ing. Sara Alejandra Armijos Anjo, Mg

CC: 1803993995

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por darme salud y vida, por ser el motor de mis decisiones de cada día y por permitirme tener a toda mi familia junta.

Agradezco a mis padres María y Ramon por el esfuerzo de cada día para darme todo lo necesario en mi formación académica, también por sus consejos y haberme incluido buenos valores, agradezco a mis hermanos, que cada día están para mí, y no quieren verme fracasar, por ellos y mi esfuerzo logre culminar mi carrera profesional.

Agradezco a la Universidad Técnica de Cotopaxi, a la Carrera de Turismo y a los docentes, especialmente a mi tutor el Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara quien ha demostrado ser un gran docente y llevarme por buen camino para poder concluir este proyecto de investigación.

De igual manera agradezco a mi cuñada Keterin quien ha sido una segunda madre para mí que me aconseja cada día y no me ha dejado solo en mis momentos difíciles.

Walter Maldonado

DEDICATORIA

Esta investigación se lo dedico especialmente a mis padres María y Ramón quienes hicieron lo posible para verme crecer como profesional, por brindarme su amor cada día, por estar en mis momentos más difíciles y por no dejar que mi vida vaya por mal camino, son el motivo por el cual me he esforzado durante mi carrera y poder entregarles en sus manos lo que juntos llegamos a terminar, este proyecto de investigación.

Walter Maldonado

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

**TITULO: “GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE MACHACHI,
CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**

Autor: Maldonado Quicaliquin Walter Iván

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo en la parroquia de Machachi, Cantón Mejía, Provincia Pichincha sector estratégico donde se ofertan platos de gastronomía tradicional. La metodología utilizada en el presente proyecto fue de tipo cualitativa y cuantitativa, utilizando técnicas de observación directa, encuestas, entrevistas y guía de preguntas que ayudaron en el desarrollo de la investigación, mismas que aportaron resultados positivos para el desarrollo de la misma. Para la fundamentación del primer objetivo se inició con el diagnóstico situacional de la parroquia de Machachi con el fin de conocer en que estado se encuentra dentro de los 4 ámbitos; turístico, ambiental, económico y sociocultural, se identificó que la parroquia tiene un sector predominante en la Zona Rural, por su actividad de Agricultura Ganadería, silvicultura y pesca con un 78.5% mientras que el 21.5% pertenece a la zona urbana. Para documentar los platos inventariados en el segundo objetivo se utilizó las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), ámbito 4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, esto permitió el registro de cada plato existente en la parroquia, se describió la forma correcta de elaboración, los ingredientes utilizados siendo propios por la zona y sus valores históricos, en la parroquia de Machachi se registraron 11 platillos. Dentro de estos se destacó 3 platos que tienen mayor demanda y son muy representativos de la zona estos son; el yahuarlocro, el cocinado y el ají molido en piedra que poseen historia y tradición. Finalmente, para el objetivo 3 la información recolectada fue plasmada en una guía gastronómica de la parroquia Machachi, la misma que lleva los ingredientes, preparación y base nutricional considerados y conservados por los propietarios de restaurantes que ofrecen estos platillos del lugar. El desarrollo y posterior distribución de esta guía tendrá un impacto positivo en el área de estudio pues será el instrumento de difusión e información acerca de los platos tradicionales que posee la parroquia.

Palabras clave: Plato tradicional, gastronomía, guía gastronómica, base nutricional.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

**TITLE: "GASTRONOMIC GUIDE OF THE PARISH OF MACHACHI, CANTÓN
MEJÍA, PROVINCE OF PICHINCHA"**

Author: Maldonado Quicaliquin Walter Iván

ABSTRACT

The present research work was carried out in the parish of Machachi, Mejía Canton, Pichincha Province, a strategic sector where traditional gastronomy dishes are offered. The methodology used in this project was qualitative and quantitative, using direct observation techniques, surveys, interviews and question guides that helped in the development of the research, which provided positive results for its development. For the foundation of the first objective, it began with the situational diagnosis of the Machachi parish in order to know in what state it is within the 4 areas; tourism, environmental, economic and sociocultural, it was identified that the parish has a predominant sector in the Rural Zone, due to its activity of Agriculture, Livestock, forestry and fishing with 78.5% while 21.5% belongs to the urban area. To document the dishes inventoried in the second objective, the records of the National Institute of Cultural Heritage (INPC), field 4 knowledge and uses related to nature and the universe, were used, this allowed the registration of each existing dish in the parish, the correct way was described of elaboration, the ingredients used being typical of the area and its historical values, in the parish of Machachi 11 dishes were registered. Within these, 3 dishes were highlighted that are in greatest demand and are very representative of the area, these are; the yahuarlocro, the cooked and the chili ground in stone that have history and tradition. Finally, for objective 3, the information collected was reflected in a gastronomic guide of the Machachi parish, which contains the ingredients, preparation and nutritional base considered and preserved by the owners of restaurants that offer these local dishes. The development and subsequent distribution of this guide will have a positive impact in the study area as it will be the instrument for dissemination and information about the traditional dishes that the parish has.

Keywords: Traditional dish, gastronomy, gastronomic guide, nutritional basis.

ÍNDICE GENERAL

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vii
AGRADECIMIENTO	viii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE GENERAL	xii
1. Información General	1
2. Justificación del Proyecto.....	2
3. Beneficiarios del Proyecto de Investigación	3
3.1. Directos	3
3.2. Indirectos	3
4. El Problema de Investigación.....	3
5. Objetivos	5
5.1. Objetivo General	5
5.2. Objetivos Específicos.....	5
6. Actividades y Sistema de Tareas en Relación con los Objetivos Planteados	6
7. Fundamentación Científico Técnica	7
7.1. Antecedentes de la Investigación	7
7.2. Fundamentación Científico Técnica.....	8
7.3. Fundamentación Legal	8
7.4. Fundamentación Teórica	10
7.4.1. <i>La Gastronomía</i>	10
7.4.2. <i>Gastronomía Nacional</i>	11
7.4.5. <i>Gastronomía Internacional</i>	13
7.4.6. <i>Patrimonio Cultural</i>	13
7.4.7. <i>Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	16
7.4.8. <i>Importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial para los Pueblos</i>	17
7.4.9. <i>Inventario INPC</i>	18
7.4.11. <i>Guía</i>	20
7.4.12. <i>Guía Gastronómica</i>	20
7.4.13. <i>Turismo</i>	23

7.4.14.	<i>Origen del Turismo</i>	24
7.4.15.	<i>Turismo gastronómico</i>	25
7.4.16.	<i>Nutrición</i>	26
7.4.17.	<i>Recomendaciones Nutricionales</i>	26
8.	Validación de la Pregunta Científica o Hipótesis	27
9.	Metodología	27
9.1.	Enfoque	27
9.2.	Metodología Aplicada Según los Objetivos	28
9.3.1	Objetivo 1 Determinar la situación actual dentro de los 4 ámbitos; turístico, ambiental, económico y social de la parroquia de Machachi.	28
9.3.1.1.	Técnica e instrumento.	31
9.4	Objetivo 2 Realizar un inventario de los platos tradicionales de la parroquia, a través de las fichas del INPC mediante visitas insitu	31
9.5	Objetivo 3 Sistematizar la información obtenida a través de una guía descriptiva ilustrada para la difusión de los distintos platos de la parroquia Machachi.	36
9.5.1	Técnicas e instrumentos	36
10	Análisis Y Discusión De Resultados	37
10.3	Análisis del diagnóstico situacional del área	37
10.3.2	Cantón Mejía	37
10.3.3	Parroquia Santiago de Machachi	39
10.3.3.1	Límites.	40
10.3.3.2	Clima.	40
10.3.3.3	Topografía.	41
10.3.3.4	Demografía.	41
10.3.3.5	Diagnóstico Socio – Cultural.	42
10.3.3.6	Subcentros de salud en la parroquia de Machachi.	43
10.3.3.7	Seguridad.	44
10.3.3.8	Diagnóstico Económico.	44
10.3.4	Diagnostico Turístico	50
10.4	Historia de la gastronomía de la parroquia de Machachi	52
10.5	Inventario de la gastronomía de la parroquia de Machachi	53
10.6	Análisis del diagnóstico situacional de los restaurantes en funcionamiento de la parroquia Machachi	59
10.6.1	Inventario	62
10.7	Análisis de la Base Nutricional de la Gastronomía del Cantón Machachi	69
10.7.1	Base Nutricional del Yaguarloco	70

10.7.2	<i>Base Nutricional del Caldo de Gallina</i>	71
10.7.3	<i>Base Nutricional del Locro de Papa</i>	72
10.7.4	<i>Base Nutricional del Ají de Librillo</i>	73
10.7.5	<i>Base Nutricional del Caldo de Pata</i>	74
10.7.6	<i>Base Nutricional de la Trucha Frita</i>	75
10.7.7	<i>Base nutricional de las Tortillas con Caucara</i>	76
10.7.8	<i>Base nutricional del Cocinado Chacarrero</i>	77
10.7.9	<i>Aporte nutricional del Agua de Sunfo</i>	77
10.7.10	<i>Aporte nutricional de la Chicha de Jora</i>	78
10.7.11	<i>Aporte nutricional del Ají en Piedra con Txinxo</i>	78
10.8	Interpretación de resultados	78
10.8.1	Alcance de los platos registrados	78
10.8.2	<i>Sensibilidad al cambio</i>	79
10.9	Diseño y Descripción de la Guía	80
10.9.1	<i>Diseño de la Guía</i>	80
10.9.2	<i>Tipografía</i>	80
10.9.3	<i>Materiales para la elaboración de la guía</i>	80
10.10.	Estructura de la Guía	80
10.10.1	<i>Portada de la guía</i>	81
10.10.2	<i>Créditos</i>	81
10.10.3	Índice	82
10.10.4	<i>Presentación</i>	83
10.10.5	<i>Descripción de la Parroquia Machachi</i>	83
10.10.6	<i>Historia de la Gastonia de la Parroquia de Machachi</i>	84
10.10.7	<i>Productos de la zona alta de la parroquia de Machachi</i>	84
10.10.8	<i>Productos de la zona baja de la parroquia de Machachi</i>	84
10.10.9	<i>Listado de platos típicos</i>	84
10.10.10	<i>Glosario</i>	85
10.10.11	<i>Recetario</i>	85
10.10.12	<i>Contraportada de la Guía</i>	86
11	Impacto Sociocultural	87
11.1.	Impacto Sociocultural	87
12	Presupuesto	88
13	Conclusiones y Recomendaciones	88
13.1.	Conclusiones	88

13.2. Recomendaciones	90
14 Referencias	91
15 Anexos	98
15.1 Anexo 1 Aval de traducción	98
15.2 Anexo 2. Hojas de vida	99
15.3 Anexo 3. Estructura de las fichas del INPC	103
15.4 Anexo 4. Guía de preguntas de las entrevistas realizadas	155
15.5 Anexo 5. Preguntas vinculadas con la elaboración de las fichas INPC	156
15.6 Anexo 6. Evidencia fotográfica de la salida de campo	158

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios del Proyecto de Investigación.....	3
Tabla 2 Actividades y Sistema de Tareas en Relación de los Objetivos Planteados.....	6
Tabla 3 Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible.....	17
Tabla 4 Identificación de las zonas de la parroquia de Machachi.....	29
Tabla 5 Numero de Entrevistas Realizadas.....	35
Tabla 6 Población de Santiago de Machachi.....	41
Tabla 7 Diagnóstico Socio - Cultural.....	42
Tabla 8 Datos del centro de salud Machachi.....	43
Tabla 9 Datos ambientales de la Parroquia de Machachi.....	47
Tabla 10 Flora de la parroquia de Machachi.....	48
Tabla 11 Fauna de la Parroquia de Machachi.....	49
Tabla 12 Inventario de Productos de la Zona alta de la Parroquia de Machachi.....	55
Tabla 13 Inventario de Productos de la Zona Baja de la Parroquia de Machachi.....	57
Tabla 14 Tabla General de los Restaurantes de la Parroquia de Machachi.....	59
Tabla 15 Restaurantes (especialidades varias).....	61
Tabla 16 Restaurantes, Especialidad Cocina Tradicional y Comida Típica.....	62
Tabla 17 Inventario de Platos y Bebidas Tradicionales.....	63
Tabla 18 Inventario de Platos Según la Zona.....	67
Tabla 19 Resumen de Fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.....	68
Tabla 20 Base Nutricional por Ingredientes del Yaguarlocro.....	70
Tabla 21 Total Kilocalorías por Plato (Yaguarlocro).....	70
Tabla 22 Base Nutricional por Ingredientes del Caldo de Gallina.....	71
Tabla 23 Total Kilocalorías por Plato (Caldo de Gallina).....	71
Tabla 24 Base Nutricional por Ingredientes del Locro de Papa.....	72

Tabla 25 Total Kilocalorías por plato (Locro de Papa)	72
Tabla 26 Base Nutricional por Ingredientes del Ají de Librillo	73
Tabla 27 Total Kilocalorías por Plato (Ají de Librillo)	73
Tabla 28 Base Nutricional por Ingredientes del Caldo de Pata	74
Tabla 29 Total Kilocalorías por Plato (Caldo de Pata).....	74
Tabla 30 Base Nutricional por Ingredientes de la Trucha Frita	75
Tabla 31 Total Kilocalorías por Plato (Trucha Frita)	75
Tabla 32 Base Nutricional por Ingredientes de la Tortilla con Caucara.....	76
Tabla 33 Total Kilocalorías por Plato (Tortilla con Caucara).....	76
Tabla 34 Base Nutricional por Ingredientes del Cocinado Chacarrero	77
Tabla 35 Total Kilocalorías por Plato (Cocinado Chacarrero)	77
Tabla 36 Presupuesto	88

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 División Política del cantón Mejía	38
Figura 2 División política y administrativa del Cantón Mejía.....	38
Figura 3 Parroquia de Machachi Vista Aérea.	39
Figura 4 Parroquia de Machachi y sus límites	40
Figura 5 Población Económicamente Activa- Mejía 2020.....	44
Figura 6 Empleo por rama de actividad.....	45
Figura 7 Productos agrícolas que predominan en el Cantón Mejía	46
Figura 8 Presentación porcentual del alcance de los platos.....	78
Figura 9 Presentación porcentual de la sensibilidad al cambio	79
Figura 10 Portada de la Guía	81
Figura 11 Contra portada de la Guía	86

1. Información General

Título

Guía gastronómica de la parroquia de Machachi, cantón Mejía, provincia de Pichincha.

Lugar de ejecución.

Parroquia: Machachi, Cantón Mejía, Pichincha, zona 2

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Licenciatura en Ecoturismo

Equipo de trabajo

Tutor: Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Lector 1: Ing. Daniela Rodas

Lector 2: Lcda. Lucia Benavides

Lector 3: Ing. Sara Armijos

Autor del proyecto de investigación

Nombre: Walter Iván Maldonado Quicaliquin

Área de Conocimiento.

Ámbito: Identidad Nacional, cultura e interculturalidad

Línea de investigación:

Cultura, patrimonio y saberes ancestrales

Sublínea de investigación:

Turismo comunitario

2. Justificación del Proyecto

La Parroquia Machachi, se ubica a 50km de la ciudad de Quito en cantón Mejía, de la provincia de Pichincha. Ha desarrollado sus actividades turísticas en torno a las actividades de montaña, la difusión del folklore y su gastronomía, de este modo pretende posicionarse como un destino de interés tanto para el turista nacional como para el extranjero, siendo visitado durante todo el año y no solo por la fiesta tradicional del Chagra; misma que es la principal manifestación cultural de la parroquia, que a su vez atrae a gran cantidad de turistas en el mes de julio. En el contexto de este festejo toma fuerza la actividad gastronómica dado que es la temporada donde más se ofertan platos de comida tradicional.

Al ser un pueblo de la región andina, Machachi alberga enorme riqueza natural y cultural, que se ve reflejada en sus diversas manifestaciones, una de ellas y el motivo de la presente investigación, es la gastronomía y su valor tradicional que ha venido de generación en generación marcando una herencia cultural para la población local, es así que el presente proyecto busca aportar al rescate de la identidad cultural y las tradiciones en la parroquia, recuperando la memoria colectiva sobre el origen y preparación de alimentos locales, de modo que se puedan, rescatar, conservar y transmitir los conocimientos de los antepasados.

La creación de una guía gastronómica de la parroquia de Machachi, permitirá fortalecer la identidad cultural de los machacheños con respecto a la comida local, recopilando aquellos platos con mayor valor tradicional que se han mantenido a lo largo del tiempo. Es importante mencionar que, la alimentación es una actividad biológica del ser humano además forma parte de la cultura e historia de un pueblo, razón por la que es necesario difundir la riqueza gastronómica y revalorizar el legado tradicional, por lo tanto, esta investigación constituye una herramienta informativa para fortalecer las actividades turísticas en la ciudad incentivando el turismo gastronómico, fortaleciendo la identidad cultural de los pobladores locales y siendo un referente para quienes estudian el tema de la comida tradicional.

3. Beneficiarios del Proyecto de Investigación

3.1. Directos

Los beneficiarios directos serán, los establecimientos de comida tradicional, que son alrededor de 31 restaurantes de la localidad y los turistas que visitan la parroquia que, de acuerdo con el plan de desarrollo y ordenamiento territorial, son aproximadamente 92.041 al mes.

3.2. Indirectos

En cuanto a beneficiarios indirectos serán los habitantes de la Parroquia Machachi que son un total de 27.623 personas y los estudiantes de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

Tabla 1

Beneficiarios del Proyecto de Investigación.

Beneficiarios directos	
Establecimientos de comida tradicional de la parroquia	31
Turistas que visitan la parroquia	92.041
Beneficiarios indirectos	
Población de Machachi	27.637
	Hombres: 14.185
	Mujeres: 13.438
Estudiantes de la carrera de turismo	500

Nota: adaptado de Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mejía por, (GAD Mejía, 2020)

4. El Problema de Investigación

“La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y sus comunidades” (Vega et al., 2018, pag. 6) Partiendo de esta ideología es ampliamente conocido que la gastronomía de un lugar, país o región se convierte en una de las principales embajadoras de la cultura y el turismo, pues se sabe que los platos típicos de un sitio, guardan en su preparación años de historia y evolución en conjunto con las

técnicas e ingredientes tradicionales que han sido usados y modificados a lo largo de la existencia de la humanidad en el mundo. Por otro lado, la industrialización y la globalización que ha dado paso a la vida moderna en los últimos dos siglos, han sido los principales actores en la degradación de la herencia cultural gastronómica y del mismo modo, son el principal impulso para rescatar los saberes ancestrales en torno a la alimentación de un pueblo.

A lo largo de la historia el Ecuador ha sufrido varios atentados a la herencia cultural, partiendo desde la conquista española; que modificó el modo de vida e introdujo plantas, animales y costumbres de su región. La gastronomía ecuatoriana en la actualidad es el resultado de una fusión cultural, donde los platos de la región andina o sierra son de los más representativos en el país, por el uso de ingredientes característicos de la zona fría como, las papas, variedad de granos entre los que se encuentran los chochos, habas, arvejas, el maíz y morocho, así mismo las carnes usadas son el cuy, conejo, ovinos, bovinos y porcinos. Para Mariela y Susana, (2018) el Ecuador tiene una variedad de platos que contiene una mezcla de ingredientes diversos y se aplican diferentes técnicas de cocción, dando origen a toda una gama diversa de sabores propia de cada región, sin embargo, menciona que los estudios sobre la composición nutritiva de los platos son escasos.

Bajo este contexto la parroquia de Machachi; ubicada al sur del cantón Quito, es dueña de una enorme riqueza cultural, que se ve claramente reflejada en sus manifestaciones culturales como la realización del pase del Chagra; festividad que agrupa varios aspectos tradicionales del lugar entre ellos la gastronomía local, que aprovecha este espacio en el calendario para darse conocer entre los turistas y visitantes que llegan en esta fecha. Aunque la riqueza gastronómica de la parroquia es evidente, las técnicas modernas para la preparación de alimentos desplazan las distintas preparaciones de los platos tradicionales del cantón Mejía, además la expansión de franquicias de comida rápida en todo el país; muchas de las cuales son de origen extranjero, quitando protagonismo a los platos tradicionales de las mesas ecuatorianas, causando cambios

en los hábitos alimenticios y en la salud de las personas, además ha comprometido la difusión de tradiciones gastronómicas reemplazando y extinguiendo recetas tradicionales lo que provoca la decadencia de la cultura alimenticia local, este cambio trae consigo el desconocimiento de la riqueza cultural en las futuras generaciones, con el paso del tiempo la cultura gastronómica propia de un lugar va desapareciendo, por este motivo se busca dejar evidencia de los platos típicos preparados en la parroquia Machachi con los productos cosechados principalmente dentro del catón Mejía.

5. Objetivos

5.1. Objetivo General

Diseñar una guía gastronómica que fortalezca la identificación y difusión de los platos de la cocina tradicional local, a través de un inventario de los platos tradicionales en la Parroquia de Machachi del Cantón Mejía, Provincia de Pichincha.

5.2. Objetivos Específicos

- Determinar la situación actual dentro de los 4 ámbitos; turístico, ambiental, económico y social de la parroquia de Machachi.
- Realizar un inventario de los platos típicos de la parroquia, a través de las fichas del INPC mediante visitas in situ.
- Sistematizar la información obtenida a través de una guía descriptiva ilustrada, para la difusión de los distintos platos de la parroquia Machachi.

6. Actividades y Sistema de Tareas en Relación con los Objetivos Planteados

Tabla 2

Actividades y Sistema de Tareas en Relación de los Objetivos Planteados.

Objetivo Específico	Actividades	Resultado de la actividad	Medios de verificación
Determinar la situación actual dentro de los 4 ámbitos; turístico, ambiental, económico y social de la parroquia de Machachi	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación bibliográfica. • Investigación de campo. • Aplicación del método inductivo en campo 	Diagnóstico del área de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de información en los ámbitos; turístico, social, económica y ambiental de la parroquia.
Realizar un inventario de los platos típicos de la parroquia, a través de las fichas del INPC mediante visitas in situ	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión bibliográfica y aplicación de las fichas del INPC. • Revisión bibliográfica de la base nutricional. • Mapeo de actores • Aplicación de entrevistas. 	Inventario de la gastronomía de la parroquia Machachi.	<ul style="list-style-type: none"> • Tablas de distribución del GABA del Ecuador (Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del Ecuador) Tablas 12-18 • Fichas de inventario INPC. Apéndice 3
Sistematizar la información obtenida a través de una guía descriptiva ilustrada, para la difusión de los distintos platos de la parroquia Machachi.	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación descriptiva selección y Recopilación de información para la guía gastronómica. • Diseño de la guía gastronómica. 	Guía gastronómica de Machachi.	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura de la guía, figuras 10-11

Nota: Elaboración Walter Maldonado; las tareas que se realizan son en base al cumplimiento de los objetivos planteados

7. Fundamentación Científico Técnica

7.1. Antecedentes de la Investigación

Se realiza una minuciosa indagación sobre los temas de investigación ya realizados y existen informes que guardan una estrecha relación con las variables expuestas en este proyecto de investigación.

Según (Barreno, 2013) de la Universidad Tecnológica Equinoccial, en su investigación con el tema “Creación de una Ruta Gastronómica en el Cantón Mejía de la Provincia de Pichincha” menciona lo siguiente.

- Los habitantes de la zona pese a la falta de conocimiento y capacitación han expresado interés disposición a participar en el desarrollo turístico mediante la prestación de diferentes servicios turísticos como alimentación, guianza, hospedaje, entre otros.
- Realizar ferias gastronómicas y procesos de difusión por medios locales de radio y Tv, para dar a conocer las preparaciones típicas y tradicionales por medio de la ruta gastronómica, logrando de esta manera un fortalecimiento de la identidad y el mantenimiento de sus costumbres.

Los habitantes expresan interés en poder desarrollar el turismo dentro de la localidad ya que esto logra un ingreso económico y generando nuevas fuentes de empleo, creen que para este desarrollo es fundamental el realizar ferias gastronómicas donde se pueda ofrecer sus productos en forma de platillos para poder degustar del mismo y así poder difundir y mantener las costumbres y tradiciones.

7.2. Fundamentación Científico Técnica

Para la elaboración del presente trabajo es de suma importancia tener en cuenta la sustentación legal como; normas, leyes, ordenanzas y permiso que están ligados para el desarrollo eficaz del tema de investigación que ayudará de soporte al proyecto.

7.3. Fundamentación Legal

Como deberes primordiales del estado para la salvaguardia de los bienes patrimoniales consagrado en la Constitución del Ecuador, se puede encontrar en el capítulo primero, artículo 3 numeral 7, que menciona: Proteger el patrimonio natural y cultural del país. (Asamblea Nacional Constituyente, 2008, p. 9)

El patrimonio cultural tangible e intangible tiene gran significado sociocultural porque constituye una parte importante de la herencia de toda comunidad, o nación, y de la humanidad entera; también tiene un importante valor económico.

Según la Constitución de la República del Ecuador (2008) en el capítulo de los derechos del Buen Vivir, artículos 21, 22, 23 y 25, se encuentra establecido que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad.

El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales, y por último las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. (Asamblea Nacional Constituyente, 2008, pp. 16-17)

La identidad cultural surge de la amplia diversidad étnica con la que cuenta el territorio ecuatoriano. Cada uno de los pueblos, nacionalidades o grupos étnicos que viven en las diferentes regiones del país, tiene implícitas las tradiciones y costumbres, esencia de su cultura. Los pueblos indígenas, por trascendencia tienen un legado cultural que se esfuerza para conservarla, como una herencia que trasciende de generación en generación. Las buenas prácticas religiosas, las costumbres que sirvieron para constituir en una civilización, las actividades comunitarias como: las mingas, los ritos, el idioma, la gastronomía y sobre todo la vestimenta característica de cada pueblo hace que se forme la identidad cultural.

Formar parte del estado ecuatoriano es único e indivisible, por tal razón en el capítulo cuarto art. 57, numeral 1 menciona que las comunidades, pueblos y nacionalidades deben Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social (Asamblea Nacional Constituyente, 2008, p. 28)

El patrimonio cultural es importante dentro de una sociedad donde el Congreso Nacional (2015) dice que las personas naturales y jurídicas, la Fuerza Pública, y el Servicio de Vigilancia Aduanera, están obligados a prestar su colaboración en la defensa y conservación del Patrimonio Cultural, dando posicionamiento primordial a las diferentes culturas que existen en el país, con la conservación de su bien patrimonial y así evitar la pérdida de su identidad.

Se declara como bien perteneciente al Patrimonio Cultural del Estado en las siguientes categorías; monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, edificación construidas durante la colonia, los manuscritos antiguos e incunables, objetos y documentos pertenecientes o

relacionados con los precursores y próceres de la Independencia Nacional en la historia ecuatoriana, objetos etnográficos, objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos, las obras por la naturaleza consideradas e intervenidas por el hombre y En general, todo objeto y producción que no conste en los literales anteriores y que sean producto del Patrimonio Cultural del Estado tanto del pasado como del presente. (Congreso Nacional, 2015)

Para salvaguardar el mayor número de patrimonios culturales por medio de inventarios en el Congreso Nacional (2015) consta en el artículo 8 menciona que, los propietarios, administradores y tenedores de objetos comprendidos en la enumeración del artículo anterior, están obligados a poner en conocimiento del Instituto de Patrimonio Cultural, por medio de una lista detallada la existencia de dichos objetos dentro del plazo que determine el Instituto y permitir la realización de su inventario cuando el Instituto lo determine.

7.4. Fundamentación Teórica

7.4.1. *La Gastronomía*

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (Gutierrez del Alva, 2012, p. 9), la gastronomía es muestra de la cultura de un lugar no solo se involucra el producto de elaboración de un plato si no también se involucra la sociedad desde el pequeño productor hasta el turista.

De acuerdo con las culturas, tradiciones, origen de los ingredientes, modo de preparación, etc., se clasifica en distintos tipos de gastronomía, que a continuación destacaremos los más notables;

7.4.2. Gastronomía Nacional

Desde el punto de vista de Team Foods Colombia (2020), “Es una cocina que forma parte de patrimonio de un país, constituye un elemento de su identidad y representa una experiencia cultural y sensorial”.

Dicho de otro modo, la gastronomía nacional es tarjeta de presentación de la riqueza cultural culinaria que posee un país, ya que sus platos estarán directamente vinculados a los productos de origen de algún determinado sector.

7.4.3. La Gastronomía en el Ecuador

Entre nevados, montañas, valles, playas y selvas, se desarrollan productos con elevados niveles nutritivos y sabores particulares que les permite convertirse en ingredientes adecuados para una variedad de recetas tradicionales. Granos, hortalizas, mariscos, tubérculos, frutas tropicales y andinas, se fusionan de manera única gracias a los saberes ancestrales y a la creatividad de las diferentes comunidades del país. (MINTUR, 2012)

La gastronomía en el Ecuador es muy extensa gracias a la presencia de sus 4 regiones; Costa, Sierra, Amazonia e Insular que poseen diferentes productos, por lo tanto mantienen sus recetas y sus productos nativos, sin embargo se toma en cuenta la alimentación actual que ha sufrido varios cambios tanto de manera cultural como nutricional.

El historiador Morales (2022) menciona que, el Ecuador tiene como acontecimientos históricos la conquista de dos grandes grupos, la conquista Inca y la conquista española, la presencia de estas dos culturas influye en la cocina nacional, el asentamiento Inca trae consigo diferentes productos, herramientas y diferentes técnicas de cocción, para la elaboración de un

plato, la llegada de los españoles influye en la llegada de animales de granja; cerdos, gallinas, borrego, etc. Y la introducción de ganado vacuno, dando como origen diferentes productos nuevos que se van integrando a las recetas ancestrales, como es el caso de un plato tradicional conocido como cocinado o tongo/atado, que sus ingredientes principales son; la papa, el choclo, las habas y los mellocos, con la introducción de los productos españoles se integra a esta receta la carne de borrego y cerdo, productos elaborados de la leche de la vaca como; el queso y mantequilla.

Región Andina. La región andina es poseedora de niveles importantes de biodiversidad silvestre y agro-biodiversidad, constituyendo el centro de origen de varias especies que constituyen la base alimentaria de la humanidad, como la papa y algunas variedades de maíz. Esto se debe a las variadas condiciones de clima, relieve, pisos ecológicos, ecosistemas y al mismo tiempo a una fuerte influencia humana en los procesos de domesticación de las especies y en el manejo de los paisajes naturales. (Alejandro, 2011, p. 5)

La parroquia de Machachi se encuentra rodeada de una gran biodiversidad, la cual los habitantes aprovechan de los productos y con ello elaboran recetas que enriquecen la gastronomía de los pueblos, Machachi es un lugar que se encuentra en medio de grandes montañas haciendo de este lugar un valle rico en productos naturales y culturales, por las diferentes actividades que se realiza tanto en la zona alta y baja de la parroquia.

7.4.4. *Platos Tradicionales.*

En la sierra ecuatoriana se puede encontrar una gran diversidad de cocina tradicional, como sopas, platos principales y postres. Los platos tradicionales de la sierra son el cerdo y la carne de res, combinados con papas y granos de maíz, entre otras cosas. Estos platos son de alta calidad y generalmente requieren mucho tiempo de preparación. (GHL Hoteles, 2021)

Es típico encontrar los mismos productos en toda la región andina del Ecuador lo que hace especial al plato es su forma de preparación, el origen y como se ha ido transmitiendo los conocimientos ancestrales en la preparación de un plato de generación en generación. Lo que caracteriza a los platos existentes de la parroquia de Machachi es su forma de preparar los alimentos, la utilización de herramientas ancestrales y la utilización de productos propios del lugar.

7.4.5. Gastronomía Internacional

Esta profundiza en la cultura de los olores y sabores que marcan la diferencia entre la comunidad internacional o países. Implica conocer su modo de preparación, ingredientes e historia que cada plato represente. (Universidad Particular de Loja [UTPL], 2020).

Cada país posee platos típicos que son conocidos por la comunidad internacional, en algunos casos son iconos de identificación de una nación, como por ejemplo los tacos mexicanos, la pasta carbonara, Italia; El yahuarlocro, el cuy asado, en el Ecuador.

7.4.6. Patrimonio Cultural

(Bullio, 2006) menciona que el patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio.

El patrimonio se transmite de generación en generación, y siendo la base sobre la que se cimienta la cultura, forma parte tanto de la colectividad de una sociedad, como de quienes la conforman individualmente. La herencia colectiva, que se forma de la herencia del conjunto de individuos, se convierte en patrimonio gracias al tiempo, su utilidad y su expresividad. Como construcción cultural, el patrimonio está sujeto a cambios en función a las circunstancias históricas y sociales. Para los pueblos americanos, las praderas, ríos, cascadas, valles y mesetas eran considerados patrimonio colectivo lleno de significados simbólicos. (Mintur, 2021).

Las personas están sujetas a poseer una identidad cultural que los defina, misma que se ve modificada por la expansión de la globalización, la importancia de conocer cómo se divide el patrimonio cultural (material o inmaterial) promueve la valoración de la cultura y a la conservación cada localidad, es así que se según la UNESCO, (2021) se entiende por patrimonio cultural los siguiente:

- Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pinturas monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.
- Los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.
- Los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.

El valor que tiene un patrimonio cultural va más allá de un simple espacio, la forma de llegar a tener un significado viene desde su historia su formación artística y sus autores, dando a entender que existe una gran variedad de contenido simbólico, expresando sentido de pertenencia en el transcurso del tiempo.

Para Gonzales, (2014), “la conservación de los bienes patrimoniales no se limita al presente, se toman medidas para mantener a las futuras generaciones, dada la condición, no se puede prescindir del pasado lejano o cercano, al que se debe respetar”. El presente no limita a conservar un bien patrimonial, se rescata la historia las tradiciones y costumbres que tiene un pueblo para que las nuevas generaciones no abandonen la identidad de su lugar de origen.

Patrimonio cultural material. La UNESCO (2014) define los bienes culturales tangibles como “inestimables e irremplazables”, pues representan un testimonio y simbología histórico-cultural para los habitantes de una cierta comunidad. Al ser elementos de valor excepcional desde el punto de vista histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico, requieren su conservación, rehabilitación y difusión, donde se cuente la historia, se validen sus recuerdos y se afirme y enriquezca las identidades culturales, y el legado común, confiriendo rasgos característicos a cada lugar. (p. 135)

El patrimonio cultural material es la herencia tangible de los pueblos ancestrales, que se clasifican en dos bienes:

Bien mueble Según la INPC (2014), son aquellos objetos producidos por el ser humano como testimonio de un proceso artístico, científico, documental, etc. Se los llama así porque son objetos susceptibles de ser movilizadas y su clasificación varía de acuerdo con las legislaciones propias de cada región o país. Por ejemplo: Pintura y escultura Bienes documentales Textiles Numismática Bienes arqueológicos, entre otros. (p.7)

Son todos los objetos que por sus características se pueden trasladar de un lugar a otro, el significado puesto a estos objetos hace que su valor sea reconocido teniendo un respeto de pertenencia, cuidando el bien mueble de su deterioro.

Bien inmueble El INPC (2014), menciona que los bienes inmuebles son aquellas obras o producciones humanas que no se pueden trasladar de un lugar a otro y están íntimamente relacionadas con el suelo. Por ejemplo: Conjuntos urbanos Espacios públicos Equipamiento funerario. (p.17)

Por sus características son espacios que no se pueden mover de un lugar a otro, pertenecen a un terreno y su movilidad causa la destrucción y deterioro del lugar, su valor histórico en el campo es más significativo por la razón que no solo pertenece a una persona sino a toda una comunidad.

7.4.7. Patrimonio Cultural Inmaterial

Según UNESCO (2003), en su convención considera; Patrimonio Cultural Inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2015, p. 7)

El PCI representa a una comunidad, grupo social y a un solo individuo que lo transmite de generación a generación, cada uno de estos espacios en diferentes lugares se representa con su propia identidad que los identifica al resto, la importancia de transmitir las costumbres de generaciones de cada pueblo es necesaria para evitar la mezcla de culturas o que esta misma desaparezca. (Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2015, pp. 7-8)

Se puede destacar que cada organismo gubernamental plantea lo importante que es la transmisión de hechos, costumbres y tradiciones para mantener la esencia de la cultura de un determinado pueblo o nación, apoyado en un sistema de almacenamiento y recolección de información de los actores principales.

Tabla 3*Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible*

Patrimonio cultural inmaterial o intangible	
Ámbito	Descripción
Tradiciones y expresiones orales	Conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, así como narraciones de la memoria local y otras que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten oralmente de generación en generación.
Artes del espectáculo	Categoría referente a las representaciones de la danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios rituales o cotidianos, públicos y privados que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten de generación en generación.
Usos sociales, rituales y actos festivos	Conjunto de prácticas, manifestaciones y representaciones culturales desarrolladas en un contexto espacial y temporal como celebraciones religiosas y profanas, ritualidades asociadas al ciclo vital de grupos e individuos, que se transmiten de generación en generación con la finalidad de propiciar cohesión social de los grupos.
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad.

Nota. Elaboración Walter Maldonado; Fuente (INPC, 2011), Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial.

7.4.8. Importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial para los Pueblos

También conocido como “patrimonio vivo” según la UNESCO (2019), para los pueblos y comunidades es muy importante ya que infunde un sentimiento de pertenencia, identidad y difusión a futuras generaciones. También la menciona que “se puede promover la cohesión social, el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana, así como ayudar a las comunidades a crear sociedades resilientes, pacíficas e inclusivas” (UNESCO 2019), las comunidades para compartir su cultura deben entender la importancia que tiene esta como

identidad de cada persona, el respeto a las costumbres de cada uno hace de una comunidad un lugar mejor para convivir.

Como se mencionó en párrafos anteriores el patrimonio cultural inmaterial o intangible, de acuerdo al instructivo para fichas de registro e inventario; Patrimonio Cultural Inmaterial son las tradiciones y expresiones orales, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, además de las técnicas artesanales tradicionales, que hacen de una cultura diferente a la otra.

Ahora bien, la salvaguardia de este patrimonio cultural se basa en la importancia del cuidado del bien patrimonial para asegurar la transmisión a las generaciones futuras. La UNESCO alienta y respalda a los países para que adopten las medidas necesarias que garanticen a las comunidades la salvaguardia de su patrimonio vivo, destacando sus características particulares que poseen y manifiestan la cotidianidad y la identidad (UNESCO, 2019).

7.4.9. *Inventario INPC*

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es una entidad del sector público con ámbito nacional, encargada de investigar, asesorar, ejecutar y controlar los procesos que inciden en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial. (INPC, 2011)

Basado en los datos del INPC (2011), a través del registro del inventario se conoce el área cualitativa y cuantitativa de los bienes culturales patrimoniales. Esto permite reconocer a los bienes culturales que están dentro de una declaratoria de patrimonio cultural, que sean excepcionales y que merecen ser conservados, protegidos y difundidos para las futuras generaciones. (p. 9)

7.4.10. Identidad Cultural

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos tradicionales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. (Olga, 2007)

La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias. Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es un carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad. (Olga, 2007)

Ecuador es un estado pluricultural, porque existen varias culturas pertenecientes a los diferentes pueblos y nacionalidades indígenas, cada una con rasgos característicos de acuerdo al grupo social, por lo cual, al investigar a un pueblo y sus rasgos culturales con respecto a la gastronomía, se obtienen diferentes datos con respecto a sus formas tradicionales de preparar un plato, donde se evidencia la caracteriza sus costumbres y manifestaciones sociales.

Los alimentos dentro de la identidad cultural. (Triviño et al., 2020, p. 3) mencionan que la cultura gastronómica es la conexión entre la tradición y el deleite de la cocina, ya que las prácticas alimenticias son un fenómeno cultural de hoy en día, las tradiciones arraigadas de los pueblos son la mejor armar para ofertar al turista una buena gastronomía.

La gran variedad de productos que existe en la parroquia de Machachi, hace que exista varios platos que aún se han mantenido con sus recetas tradicionales, pasando de generación a generación, para no perder la identidad que se ha formado con el tiempo y continuar transmitiendo un sentimiento colectivo al preparar un plato lleno de saberes tradicionales.

7.4.11. Guía

La institución SIGEPRE (2022) de Colombia define a una guía como, un documento que orienta y establece pautas para desarrollar una o más actividades de un proceso o procedimiento. Se utiliza cuando se requiera unificar criterios y enfoque de aplicación.

Existen varios tipos de guías que dan información importante o más relevante del tema propuesto, sintetiza lo complejo a un documento más fácil de comprender, es más común realizar una guía descriptiva y una guía ilustrativa de la misma forma combinando estos dos aspectos en una guía descriptiva ilustrada.

Guía descriptiva. Es la descripción detallada en forma breve, de la manera en que se prevé obtener los datos que se necesitan; es una guía del trabajo de campo a desarrollar.

Guía ilustrativa. Tiene como objetivo explicar gráficamente un texto que sirva como auxiliar didáctico para un tema de una asignatura determinada.

Una guía descriptiva ilustrada está conformada por información relevante de la zona de estudio, y de forma dinámica se utiliza la ilustración para que su presentación sea más agradable a la vista y lectura del mismo.

7.4.12. Guía Gastronómica

La guía gastronómica nació en Francia a partir de una guía publicitaria de la empresa Michelin, su creador André Michelin concibió esta guía con fines publicitarios regalaba las guías a los clientes que compraban los neumáticos, y la guía con el tiempo incluyó a los restaurantes del país, esta guía se convirtió en un icono de la gastronomía ya que comenzó a premiar a los restaurantes de alta categoría con estrellas y a su vez incluyéndolos en la guía, en Ecuador las guías han tomado un rol importante para la difusión de platos típicos, restaurantes, en general para impulsar y motivar la gastronomía ecuatoriana. (Espinoza, 2017)

Vivanco (2016), menciona que la guía gastronómica tiene como objetivo aportar las direcciones de establecimientos recomendados, aconsejar sobre los platos estrella de los restaurantes, ayudar a descubrir talentos emergentes del mundo de la cocina, acompañante en los viajes, orientar y educar al paladar, entre otros.

Estructura

Desde una perspectiva ortodoxa, la organización de la guía debe atender a criterios de funcionalidad antes que a tendencias estéticas. Esto no presupone que los aspectos estéticos sean ajenos a la configuración del impreso, el atractivo visual, la elección de los materiales y el cuidado en la impresión son esenciales en el diseño editorial. Pero, por sí solo, no son suficientes para cumplir la función primordial para la que las guías sean diseñadas. (Espinoza, 2017, p. 12)

La estructura general de una guía está establecida de la siguiente manera:

- Página de cortesía o respeto. - son dos páginas y en contadas ocasiones, cuatro, que se dejan en blanco al principio del libro, estas páginas son más frecuentes en las ediciones de lujo que en los libros de bajo costo.
- Portadilla o anteportada. - (siempre en página impar). Es una reliquia de los tiempos en que los libros eran publicados por el impresor, que también eran más de las veces editado, en hojas sin encuadernar. La primera página tenía que indicar el tema de la guía y proteger la página principal en la que se proporcionaban los datos de la sociedad. Puede no utilizarse, pero si se hace será siempre una hoja impar en la que solo consta el título.
- Contraportada. - (Siempre en página impar). En un principio solía aparecer una ilustración, costumbre que cayó en desuso para ser sustituida sobre información acerca de otras obras del autor o libros de la misma colección.

- Portada. - (Siempre en página impar). Sigue a la contraportada y es, tal vez la más importante, muestra el tema y su organización. En ella ha de figurar, de forma destacada y como datos imprescindibles, el nombre del autor, el título de la obra, con su correspondiente subtítulo en caso de que exista y en el pie la editorial. Es el primer elemento de comunicación con el lector y no puede estar en contradicción con los principios de diseño que afecten al resto de la guía. (Espinoza, 2017, p. 13)

Cuerpo de la guía:

Cuando la obra se divide en partes, cada una de ellas puede ser presentada por una portadilla en página impar. Con la siguiente en blanco. Los elementos más destacables son los siguientes.

- Principios de capítulo. - El tratamiento que reciben en una importante contribución al diseño de la guía. Cada uno de ellos ha de comenzar en una nueva página, si es posible, impar con la omisión de algunas líneas en la cabecera de texto. Este espacio blanco debe estar relacionado con el blanco definido en las páginas preliminares. Se ha de recurrir a elementos gráficos o tipográficos para diferenciarlo del resto de las páginas.
- Comisas o cabeceras. - Son un medio de localización. Tienen una función muy importante en los libros de consulta. Frecuentemente aparece junto con el número de página, pero no lo hace en las páginas de arranque o preliminares. Se pueden eliminar 14 en aquellas páginas que cuenten con ilustraciones a sangre. En la página par se suele aparecer el título de la guía y en el impar la sección en la que se encuentra el lector. Deben diferenciarse de la caja de texto para no confundirlos. Si los títulos de los capítulos son demasiado largos se pueden acortar en las comisas.
- Folio o número de página. - Si se pagan las preliminares es útil que lleven una paginación independiente del cuerpo del libro. Para ello se recurre a números romanos. El texto propiamente dicho comenzará en la página uno.

- Citas. - El lector tiene que apreciar con claridad la diferencia entre la cita y el texto del autor.
- Notas de pie de página. - suelen componerse en un cuerpo dos puntos menores que el del texto principal y separadas de este por un espacio. Para las llamadas se han de usar asterisco o números volados. Este último procedimiento es más útil cuando se colocan al final del capítulo o de la guía y habitualmente obligado cuando en una página pueda haber más de una llamada. Si son muy numerosas se puede agregar una sub columna o ladillo junto al texto principal para las notas que aparecerían alineadas con la llamada y, por tanto, con la parte del texto a la que hacen referencia. (Espinoza, 2017, p. 13-14)

7.4.13. Turismo

¿Qué es el turismo?

La Escuela Universitaria de Turismo de Murcia (2012). Menciona que el turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos que se producen como consecuencia del desplazamiento y estancia temporal de personas fuera de su lugar de residencia, siempre que no esté motivado por razones lucrativas.

a) El turismo no es solo el viaje de ida y vuelta, sino todo el conjunto de relaciones que se generan (económicas, humanas, ecológicas, jurídicas y de muchos otros tipos). Por eso decimos que el turismo es una ciencia o conocimiento interdisciplinar, porque ha de ser estudiado desde diferentes puntos de vista.

b) Ha de existir desplazamiento (de ahí la importancia del transporte), por lo que no es posible hacer turismo en el lugar en donde uno vive o trabaja.

c) La estancia es siempre temporal, porque cualquier visitante siempre tiene la intención de regresar. El turismo es un viaje de ida y vuelta.

d) El viaje, como se realiza siempre fuera de su lugar de residencia, aunque aquí se plantean otros muchos problemas: ¿las segundas residencias cuentan?; ¿cuándo hablamos de “lugar” nos referimos a nuestra ciudad, a nuestra provincia a nuestra región?

e) Se excluyen las actividades lucrativas, con lo cual parece que estos autores desestiman el turismo de negocios. (Escuela Universitaria de Turismo de Murcia, 2012, p.3-4).

El turismo no se genera si no existe el desplazamiento de personas de un lugar a otro donde esta actividad no solo involucra al medio de transporte, de igual manera el medio comercial de un lugar, donde un turista o viajero va a buscar realizar otro tipo de actividades mientras se encuentre afuera de su estancia, una persona necesita comer dormir y distraerse, dando paso a establecimientos como restaurantes, alojamiento, centros de distracción, etc. Que puedan ofrecer este servicio a las personas.

7.4.14. Origen del Turismo

González y López (2015), mencionan que las peregrinaciones medievales son consideradas los orígenes del turismo; tras las mismas, la mentalidad moderna dio lugar a una nueva concepción de espacio y viaje; se abrieron nuevos horizontes físicos y morales y, al ideal monástico, se sustituyó la curiosidad renacentista. Así que desde el siglo XV, los viajeros eran visitantes y exploradores románticos.

En el periodo que inicia en el siglo XVI y hasta mediados del XIX se establecen las bases del turismo moderno. Durante este tiempo tiene su origen el denominado Grand tour, del que más tarde se derivara el término turismo, y es en esa época cuando se comienzan a desarrollar los centros vacacionales, muchos de los cuales perduran, como es el caso concreto de Bath, en Inglaterra. En el siglo XVI se comienza a recomendar a los jóvenes de la nobleza y de la clase media inglesa viajar al continente a fin de complementar sus conocimientos y ganar, así, experiencia personal. Los viajes por este motivo se fueron tornando normales y, en su

época, tenían una duración cercana a los tres años, razón por la cual, en la segunda mitad del siglo XVII, concretamente en 1670, fecha más temprana en la cual se ha podido comprobar el uso del término, ya se identificaban con el nombre de grand tour. (Acerenza, 2006)

7.4.15. Turismo gastronómico

El turismo gastronómico forma parte importante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio (World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center, 2019).

El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico (World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center, 2019, p. 8). Este tipo de turismo llega a ser muy importante en el mercado del turismo, por este medio se expresa la cultura de un lugar y así poder explotar sus productos correctamente para dar un buen servicio a las personas generando una nueva fuente económica y más oportunidades de trabajo dentro del mercado turístico.

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

crecimiento de la industria turística (García López, 2015). Un pueblo se identifica con su gastronomía, su producción es distinta, la forma de preparación cambia en cada lugar, por eso es único conocer cada cultura y poder experimentar por medio de la gastronomía las tradiciones y costumbres.

Coppola (2016) menciona que “el turismo gastronómico es mucho más que disfrutar de un buen plato, cerveza o vino durante un viaje. Es una forma de acercarnos al patrimonio cultural de una región y hacerlo memorable de una forma completamente única y personal”, teniendo concordancia a que la gastronomía es la forma como una persona puede identificar a una cultura, formando una experiencia única y una vivencia personal.

7.4.16. Nutrición

Lemas (2012) afirma que “la nutrición va más allá de comer, es un proceso muy complejo que considera desde los aspectos sociales hasta los celulares, y se define como el conjunto de fenómenos mediante los cuales se obtienen, utilizan y excretan las sustancias nutritivas” (p. 14), los turistas viajan de diferentes lugares, las propiedades nutricionales de cada individuo es diferente, el control nutricional en cada plato es importante para la salud de los viajeros, hace que la gastronomía sea más segura.

7.4.17. Recomendaciones Nutricionales

Las ingestas recomendadas de nutrientes (IR) constituyen una estrategia a nivel individual: lo deseable sería que todos y cada uno de los individuos de la población tuvieran una ingesta equivalente o superior a la recomendada. En contraste con las IR, los Objetivos Nutricionales (ON) constituyen una estrategia a nivel poblacional y, por tanto, se establecen en términos de medias o de rangos adecuados de consumo y teniendo en cuenta la realidad alimentaria y nutricional de la población a la que van dirigidos. Mientras que las IR tienen como meta satisfacer las necesidades de nutrientes esenciales y evitar situaciones carenciales, los ON

se establecen con el objeto de mantener la salud de la población y prevenir el desarrollo de enfermedades nutricionales (Bordonada, 2017).

La nutrición en una población es demostrada por el orden y control de sus productos o materia prima para la elaboración de un plato gastronómico que es ofertado en el mercado turístico.

8. Validación de la Pregunta Científica o Hipótesis

¿En la Parroquia Machachi del cantón Mejía existen platos típicos que facilite el diseño de una guía gastronómica?

Se identificaron 11 platos tradicionales de los cuales 6 pertenecen a la zona urbana y 5 a la zona rural de la parroquia de Machachi, información que fue recabada mediante el levantamiento de datos in situ y realizando un inventario, los mismos que han sido añadidos a la guía gastronómica.

9. Metodología

9.1. Enfoque

Este proyecto tiene un enfoque cualitativo según (Bejarano, 2016) afirma: “se centra en comprender y profundizar los fenómenos, analizándolos desde el punto de vista de los participantes en su ambiente y en relación con los aspectos que los rodean”. Además, recalca que este enfoque es escogido cuando se busca comprender acerca de los sucesos que los rodean, ahondar en sus experiencias, opiniones, conociendo de esta forma cómo subjetivamente perciben su realidad.

Para el desarrollo del enfoque cualitativo fue fundamental la participación de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas, principalmente los que se dedican a la oferta gastronómica de Machachi. Por lo tanto, se identificó 6 propietarios que por medio

de una entrevista aportaron con la información necesaria para poder inventariar los platos típicos que van dentro de la guía; origen o historia del plato, sus ingredientes, la preparación, una base nutricional y donde está ubicado.

9.2. Metodología Aplicada Según los Objetivos

9.3.1 Objetivo 1 Determinar la situación actual dentro de los 4 ámbitos; turístico, ambiental, económico y social de la parroquia de Machachi.

Actividad 1 Investigación Bibliográfica. El Centro de Análisis de Política y Prospectiva [CAPP] (2013), afirma que es un proceso sistemático y secuencial de recolección, selección, clasificación, evaluación y análisis de contenido del material empírico impreso y gráfico, físico y/o virtual que servirá de fuente teórica, conceptual y/o metodológica para una investigación científica determinada.

Para la recolección de material bibliográfico se revisó los repositorios de diferentes universidades del país, páginas web académicas como Scielo, Google Académico, páginas web o blogs con información turística o relevante sobre la parroquia Machachi, también se extrajo información relevante de la parroquia a través del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Mejía 2019 – 2023, Inventario y jerarquización de los atractivos turísticos de la parroquia Machachi, normativa Mintur 2017, Constitución de la República del Ecuador, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, de cada fuente mencionada anteriormente se extrajo lo más importante para su análisis.

Actividad 2 Investigación de campo. Báez Hurtado (2018) afirma: “la técnica de campo permite la observación en contacto directo con el objeto de estudio, y el acopio de testimonios que permitan confrontar la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva” (p. 96). Por tal razón este tipo de técnica tiene como característica principal el contacto directo con la población estudiada.

Behar Rivero (2008) aclara también: “este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen entre otras, de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones”. En tal razón, la recolección de información se la realizó por medio de la investigación de campo, la cual se desarrolló en la parroquia de Machachi, específicamente se obtuvo información del GAD Parroquial, establecimientos o negocios que poseían como actividad la venta de alimentos y bebidas.

La parroquia de Machachi tiene un gran territorio que está conformado por dos zonas que son; la zona rural y la zona urbana. Por tal razón se realizó 3 salidas de campo para identificar estas zonas, la zona rural se divide en dos sectores la zona alta y la zona baja, teniendo diferentes actividades económicas es decir en la zona alta se registra una actividad ganadera y la zona baja se dedica a la actividad agrícola, siendo la mayor fuente en la actividad económica de la parroquia. La zona urbana se dedica principalmente al comercio, identificando propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas, quienes aprovechan los productos generados en la zona rural de la parroquia. Las salidas de campo ayudan a identificar estas zonas en las cuales se va a proceder con la investigación para este proyecto.

A continuación, se presenta una tabla, identificando las zonas que se encuentran en la parroquia de Machachi con su principal actividad económica.

Tabla 4

Identificación de las zonas de la parroquia de Machachi

Zonas de la parroquia de Machachi	
Zona urbana	Zona rural
Comercio (establecimientos de alimentos y bebidas)	Zona alta (producción ganadera) Zona baja (producción agrícola)

Nota. Elaboración Walter Maldonado; Fuente **salidas de campo** que se realizó dentro de la parroquia de Machachi.

Actividad 3 Método Inductivo Bernal (2010) afirma que, “el método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría” (p. 59-60).

La parroquia de Machachi es conocida por ser un valle donde se puede visualizar a su alrededor paisajes verdes llenos de vida, después de haber revisado la información bibliográfica y haber realizado una investigación de campo, se pudo evidenciar que dentro de la parroquia existe gran variedad de productos que conlleva a una conclusión general del lugar con los siguientes aspectos.

La zona rural siendo el lugar donde más se realiza la actividad económica de la parroquia de Machachi por su cantidad de productos, suelos fértiles, y hermosos paisajes para disfrutar.

- En la zona alta de la parroquia de Machachi, existe una gran producción ganadera y producción de papa, también cuenta con paisajes y varias actividades que el turista puede realizar.
- En la zona baja de la parroquia de Machachi, se concentra la producción agrícola, siendo la principal actividad económica de la parroquia.

La zona urbana concentra la mayor población, siendo el centro de la parroquia y cabecera cantonal, donde también se concentra la actividad comercial, la zona rural baja al centro de la ciudad para poder comercializar sus productos en el mercado mayorista y a propietarios de distintos establecimientos. Los establecimientos de alimentos y bebidas consumen lo propio es decir los productos que genera la zona rural de la parroquia y haciendo de estos productos sus platos típicos, en este caso los restaurantes dedicados a la cocina tradicional.

9.3.1.1. Técnica e instrumento.

Para la obtención de datos más precisos y ordenados se usó fichas bibliográficas, además del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Mejía 2019 -2023, se extrajo únicamente información relacionada con la Parroquia de Machachi. También se obtuvo datos más relevantes del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Ministerio de Turismo, GAD Parroquial Machachi, así como artículos de la Constitución de la República del Ecuador; páginas web académicas como: Google Académico, Scielo así como de blogs y portal web de empresas e instituciones públicas.

9.4 Objetivo 2 Realizar un inventario de los platos tradicionales de la parroquia, a través de las fichas del INPC mediante visitas insitu

Actividad 1 Revisión bibliográfica y aplicación de las fichas del INPC. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011) “es una entidad del Sector Público con ámbito nacional, encargada de investigar, asesorar, ejecutar y controlar los procesos que inciden en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial” (p. 9).

También, “la Dirección de Inventario del INPC es el área encargada de conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes culturales patrimoniales a través de su registro, inventario y catalogación” (INPC, 2011, p. 9).

El Patrimonio Inmaterial está compuesto por cinco categorías, según el documento que la INPC (2011);

- 1) Tradiciones y expresiones orales.
- 2) Artes de espectáculo.
- 3) Usos sociales, rituales y actos festivos.
- 4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

5) Técnicas artesanales tradicionales.

De las siguientes categorías expuestas, este estudio hará uso de la Ficha categorizada en el Ámbito 4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, (Anexo 1). En esta matriz se recopilará conocimientos, técnicas, etc., que se han mantenido vigentes a la actualidad, gracias a la transmisión de conocimientos que ocurre de la generación anterior a la generación actual.

Se realizó un total de 11 fichas técnicas con la ayuda de los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas y la ayuda de un historiador de la localidad, respondiendo a una serie de preguntas, tomando como referencia a los ítems de las fichas del INPC para completar las mismas y de igual manera conseguir información importante de los platos registrados dentro de estas fichas.

Actividad 2 Revisión bibliográfica de la base nutricional. La Escuela de Ciencias del Deporte Tech (2022) afirma que. Las bases de datos nutricionales son vitales para comprender cuantos nutrientes debemos consumir a diario. Los datos nutricionales pueden ser encontrados en todos los alimentos que consumimos diariamente. Diferentes alimentos tienen diversas cargas en unos u otros tipos de nutrientes necesarios para la energía de nuestro día a día. Estas bases de datos nutricionales han sido construidas poco a poco realizando estudios y análisis a los diferentes tipos de alimentos que consumimos a diario.

De acuerdo a lo establecido en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del Ecuador GABA (2018) estas, servirán como referencia para el consumo alimentario adecuado de los diferentes grupos poblacionales, así como también, para orientar políticas públicas sectoriales vinculadas con la Seguridad Alimentaria y Nutricional del país. Utilizando estas guías alimentarias facilitara el aporte de la base nutricional de los platos registrados en la

parroquia de Machachi, con manejo de las tablas descriptivas de los alimentos según su peso y su aporte nutricional.

Figura 1

Tabla descriptiva de los alimentos del Ecuador

1.2. Tubérculos, raíces feculentas y plátano	Porción (medida común)	Porción (g)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Camote cocido	1/2 taza	100	64,00	0,10	0,20	16,30
Fruta de pan pulpa cocida	1/2 taza	75				
Harina de plátano cruda	3 cucharadas	30				
Malanga cocida	1/2 taza	75				
Meloco cocido	1/2 taza	100				
Oca cocido	1/2 taza	100				
Papa amarilla cocida	1/2 taza	100				
Papa promedio cocida	1/2 taza	100				
Plátano verde cocido	1/2 unidad mediana	75				
Yuca blanca hervida	1/2 taza	60				
Zanahoria blanca cocida sin sal	1/2 taza	100				

2. Verduras y hortalizas						
2.1. Vegetales con aporte moderado de energía	Porción (medida común)	Peso (g)	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Alcachofa cocida sin sal	4 corazones	40	22,00	0,90	0,10	4,30
Arveja tierna cocida	1/4 taza	25				
Choclo amarillo cocido (en mazorca)	2 cucharadas	20				
Choclo blanco cocido	2 cucharadas	25				
Haba tierna cocida	4 cucharadas	30				
Lenteja germinada (cruda o cocida)	1/4 taza	20				
Maiz dulce (enlatado)	3 cucharadas	30				
Remolacha cocida	1/2 taza	60				
Vainitas cocidas sin sal	1/2 taza	60				

Nota. Adaptado de GABA (2018) Se presenta los alimentos más consumidos en el Ecuador teniendo como contenido el peso por gramos, energía, proteínas, grasas y carbohidratos, el valor cambian dependiendo el producto

Actividad 3 Mapeo de actores. Cubas (2010) destaca que el Mapeo de Actores/as es una técnica que permite identificar personas y organizaciones que se consideran importantes para la planeación, diseño e implementación de un proyecto.

Las personas entrevistadas en la siguiente investigación tienen un promedio de edad de 50 años, que se encuentren involucrados en el sector gastronómico y comercial de comidas típicas de la parroquia Machachi, los cuales han pasado de generación en generación llevando consigo las tradiciones de sus antepasados. Machachi cuenta con varios establecimientos de alimentos y bebidas, pero de los cuales solo pocos ofrecen a los comensales la gastronomía que existe en la parroquia.

La edad de los entrevistados otorga mayor confiabilidad a la información colocada en el contenido de la guía, dado que tienen más años de experiencia por ende conservan el conocimiento gastronómico de sus antepasados, es así que uno de los seis propietarios entrevistados es la tercera generación heredando las recetas de su abuela, cuatro propietarios están en su segunda generación que mantienen tradición y sabor, uno de los seis establecimientos aún no cuenta con una generación pero si lleva 16 años en la promoción y venta de la gastronomía de la parroquia aspirando a que uno de sus hijos continúe con la tradición de su establecimiento.

- Por medio del catastro de restaurantes de la parroquia Machachi del 2022, se identifica los establecimientos de alimentos y bebidas que tengan como principal objetivo la venta de la gastronomía de la parroquia.
- Las entrevistas desarrolladas se hacen directamente a los dueños o quien está a cargo de la cocina en el restaurante, en este caso los mismos propietarios preparan sus platillos.
- Se determina los rangos de edades y el tiempo que han estado desarrollando la actividad gastronómica como fuente económica.
- Se observa que las personas entrevistadas conocen y aplican las técnicas transmitidas de sus antepasados.
- Se entrevista a un total de 6 personas que mantienen las costumbres dentro de la cocina, 4 personas se encuentran dentro de la zona urbana y 2 se encuentran en la zona rural.
- En el campo existe dos zonas la zona rural alta y la zona rural baja donde existe diferentes tipos de producción, zona alta; la producción ganadera y producción de papa, zona baja; producción agrícola, identificando a las personas que se dedican en estas zonas, o también conocido como el chagra.

Actividad 4 Entrevista “Técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información”(Bernal Torres, 2010, p. 194). Esta tiende a ser flexible,

ya que se puede extraer más información que sea de mucho interés para continuar con la investigación.

Dicho de otro modo la entrevista “es la interacción entre entrevistador y entrevistado, en donde el entrevistador realiza una serie de preguntas a la persona entrevistada con el fin de obtener información sobre aspectos específicos, en torno a un tema planteado con anterioridad” (Organización de Estados Iberoamericanos [OEI], 2021, p. 2).

Con la identificación de los actores, se procede a realizar una guía de preguntas (Apéndice 5), para realizar las entrevistas donde se realizó un total de 8 preguntas para el chagra agricultor que se encuentran en la zona rural baja y 8 preguntas para el chagra ganadero que se encuentran en la zona rural alta, por lo siguiente se entrevista a un total de 11 personas identificadas en la sector rural en la zona alta y baja a un total de 7 personas habitantes del sector, de la misma manera en el sector urbano, identificando a los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas a un total de 4 personas de igual manera habitantes del sector. El propósito de la entrevista realizada a los actores principales, perseguía un fin, la cual era recoger la mayor información posible para posteriormente ingresa en las Fichas del INPC y en la guía que se pretende elaborar como insumo final de esta investigación.

Tabla 5

Numero de Entrevistas Realizadas

Entrevistas	
Chagra agricultor, zona rural baja	4
Chagra ganadero, zona rural alta	3
Propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas	4
TOTAL	11

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente **Entrevistas** realizadas dentro del sector.

9.5 Objetivo 3 Sistematizar la información obtenida a través de una guía descriptiva ilustrada para la difusión de los distintos platos de la parroquia Machachi.

Actividad 1 Investigación Descriptiva. Mediante este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades. Además, combinada con ciertos criterios de clasificación sirve para ordenar, agrupar o sistematizar los objetos involucrados en el trabajo indagatorio. (Behar Rivero, 2008, p. 21).

El insumo final que se obtuvo de este estudio es la guía gastronómica, que previamente se construyó a través de una serie de variables que fueron obtenidas por técnicas como la entrevista, la observación y revisión bibliográfica de la cual se extrajo la información más relevante e importante.

Actividad 2 Método Sintético. Según Caballero (2019) “el método sintético es un proceso analítico de razonamiento que busca reconstruir un suceso de forma resumida, valiéndose de los elementos más importantes que tuvieron lugar durante dicho suceso”.

A través de la aplicación de este método se identificaron los platos tradicionales más importantes de la gastronomía en la Parroquia de Machachi, para luego plasmarlos en la guía gastronómica.

9.5.1 Técnicas e instrumentos

Los recursos digitales que se utilizó pertenecen al segmento denominado como Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC's), estos son Canva para el diseño y construcción de la guía y para la edición y corrección de fotografías Adobe Photoshop. Como instrumento para la recolección de evidencia fotográfica se utilizó una cámara digital o un smartphone.

10 Análisis Y Discusión De Resultados

10.3 Análisis del diagnóstico situacional del área

Para analizar la situación actual se tomó como referencia datos obtenidos de fuentes oficiales como son; Registros Censales obtenidos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), Datos informativos y el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2019 - 2023 obtenido de GAD Municipal de Mejía, Información general obtenida del GAD Parroquial de Machachi. La Parroquia de Machachi es una localidad que pertenece al Cantón Mejía, Provincia de Pichincha.

10.3.1 Descripción de la Parroquia de Machachi

Machachi se encuentra ubicada en el sur de la Provincia de Pichincha, en el centro norte de la Región Interandina del Ecuador. La parroquia está asentada sobre un extenso valle a 2945 msnm, en medio de los volcanes: Pasochoa, Rumiñahui y Corazón; también se encuentra muy próximo a las cumbres nevadas Cotopaxi e Iliniza.

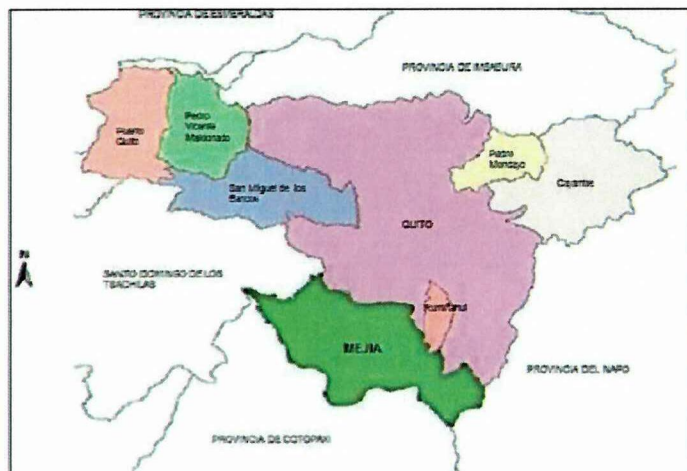
Machachi es la cabecera del Cantón Mejía también es conocida como la capital del chagra por el hombre trabajador que día a día trabaja en los campos. La gente acude en sus fiestas, la principal que se da en el mes de julio conocida como el paseo procesional del chagra donde la gente sale con sus mejores corceles vistiendo con su ropa tradicional; poncho, zamarro y sombrero. (El Telegrafo , 2017)

10.3.2 Cantón Mejía

Es un cantón de la provincia de Pichincha, ubicado en la parte sur oriente. El territorio tiene una superficie de 1.410,82 km² (GAD Mejía, 2020), y su delimitación está conformada 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”(GAD Mejía, 2015).

Figura 1

División Política del cantón Mejía

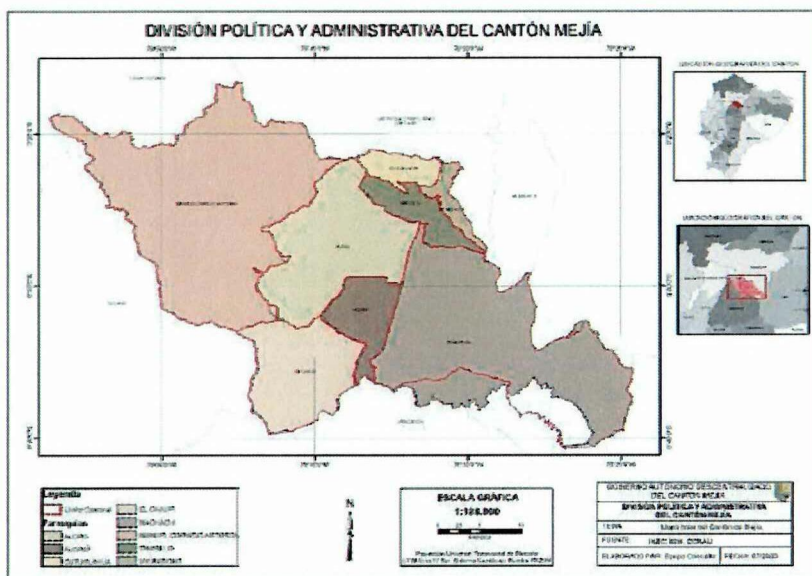


Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (GAD Mejía, 2020, p. 20)

Desde sus orígenes fue habitado por las comunidades indígenas de los Panzaleos, que fue una de las culturas más antiguas que se asentaron en el Ecuador, en lo que hoy actualmente se conoce como las parroquias de Aloasí, Alóag y Machachi (GAD Mejía, 2020).

Figura 2

División política y administrativa del Cantón



Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (GAD Mejía, 2020)

En la actualidad, la división política-administrativa del territorio, muestra que, está conformado por 8 parroquias: Machachi (cabecera cantonal), Alóag, Aloasí, Manuel Cornejo Astorga, Cutuglagua, El Chaupi, Tambillo, y Uyumbicho (GAD Mejía, 2015).

10.3.3 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. (Tapia Palomeque, 2016).

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 (GAD Mejía, 2015).

Figura 3

Parroquia de Machachi Vista Aérea.



Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (GAD Mejía, 2015, p. 306)

10.3.3.1 Límites.

Norte: Parroquia de Tambillo y cantón Rumiñahui.

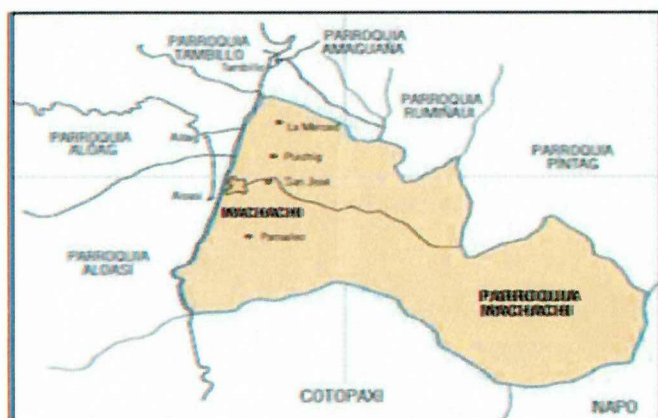
Este: Provincia de Napo.

Sur: Provincia de Cotopaxi.

Oeste: Parroquia de Aloasí.

Figura 4

Parroquia de Machachi y sus límites



Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente (GAD Mejía, 2015, p. 306)

10.3.3.2 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 (GAD Mejía, 2015)

La humedad relativa promedio es de 83%, los meses con menor humedad son de junio a septiembre (GAD Mejía, 2015)

En el cantón se distinguen dos tipos de climas, el templado frío que se ubica en el sector central y suroriental del cantón en los valles interandinos baja altura. El ecuatorial frío de alta

montaña se sitúa siempre por encima de los 3000 msnm., predominante en la zona media y alta montaña (Ocapana León, 2019, p. 34).

10.3.3.3 Topografía.

Las poblaciones de Machachi y Aloasí se encuentran en un valle interandino de topografía relativamente plana, con una pendiente promedio del 1,65% que se desarrolla en el sentido sur - norte, elevándose hacia las montañas que las circundan (GAD Mejía, 2015, p. 283)

10.3.3.4 Demografía.

Tabla 6

Población de Santiago de Machachi

Genero	Población
Hombres	14.185
Mujeres	13.438
Total	27.623

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente (**Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC], 2010**)

Además, según GAD Mejía (2015) en la Parroquia de Machachi el 89% se considera como mestiza y el 5% como indígena.

10.3.3.5 Diagnóstico Socio – Cultural.

Tabla 7

Diagnóstico Socio - Cultural

Población	27623 hab.	Cabecera cantonal del cantón Mejía, Provincia de Pichincha.
Análisis demográfico	población hombres	14185 hab. (51%)
	población Mujeres	13438 hab. (49%)
Etnia	Indígena 5%	
	Mestiza 89%	
	Blancos 6%	
Educación	42	Centros de educación entre ellos, primaria y secundaria,
	32%	Corresponde al total de centros de todo el cantón Mejía
	6%	Analfabetismo
	10412	estudiantes matriculados
Nivel de instrucción	36%	Educación Primaria (Cantón Mejía)
	24%	Educación Secundaria (Cantón Mejía)
	11%	Educación Superior (Cantón Mejía)

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente (GAD Mejía, 2015, 2020; Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC], 2010)

La parroquia de Machachi es cabecera cantonal del Cantón Mejía, siendo también la parroquia más grande en población con un total 27623 habitantes que están distribuidos según el último censo, en hombres con el 51% y en mujeres con el 49%, podemos concluir que la distribución por sexos o género no tiene una mayor diferencia.

Además, de esta población los habitantes se autodenominan como Mestizos, Blancos e indígenas, en el PDOT 2019 -2023 recalca que el 89% son mestizos, el 5% indígenas y el 6% blancos.

Al ser una parroquia importante en el Cantón Mejía, la distribución de los centros de educación correspondientes a los niveles Inicial, Primario y Secundario, suman un total de 42 establecimientos, con un 32% del total de establecimientos el Cantón mencionado anteriormente. Adicionalmente podemos observar que el total de estudiantes matriculados son 10412 personas y finalmente podemos mencionar que el índice de analfabetismo es del 6% a nivel parroquial, esto quiere decir que este porcentaje de la población no tiene acceso o no tuvo acceso a algún nivel de educación, la mayoría de las personas que están constando en este porcentaje frecuentemente son personas ancianas o de avanzada edad.

Según GAD Mejía (2020) la distribución de la población que tuvo acceso a algún nivel de educación constan con 36% personas que tienen instrucción Básica, 24% personas que están culminando o culminaron la Educación Secundaria, y finalmente con el 11% constan personas que tuvieron acceso a la Educación Superior.

10.3.3.6 Subcentros de salud en la parroquia de Machachi.

Machachi cuenta con un centro de salud y un hospital básico.

Tabla 8

Datos del centro de salud Machachi

Nombre del establecimiento	Centro de salud Machachi
Tipo del establecimiento	Centro de salud
Dirección	Luis cordero y caras, palacio de cristal

Nota: Elaboración Walter Maldonado

Tabla 9 Datos del Hospital básico de Machachi

Nombre del establecimiento	Hospital de Machachi
Tipo del establecimiento	Hospital básico
Dirección	Luis cordero 466 y Pérez pareja

Nota: Elaboración Walter Maldonado

10.3.3.7 Seguridad.

Las Unidades de Policía Comunitaria (UPC) juegan un papel fundamental en el nuevo modelo de gestión de la Policía Nacional, donde el acercamiento a la ciudadanía es la base para los programas de prevención de delitos, así como el centro de integración de los barrios y comunidades en torno a la seguridad (Ministerio del Interior Ecuador, 2020).

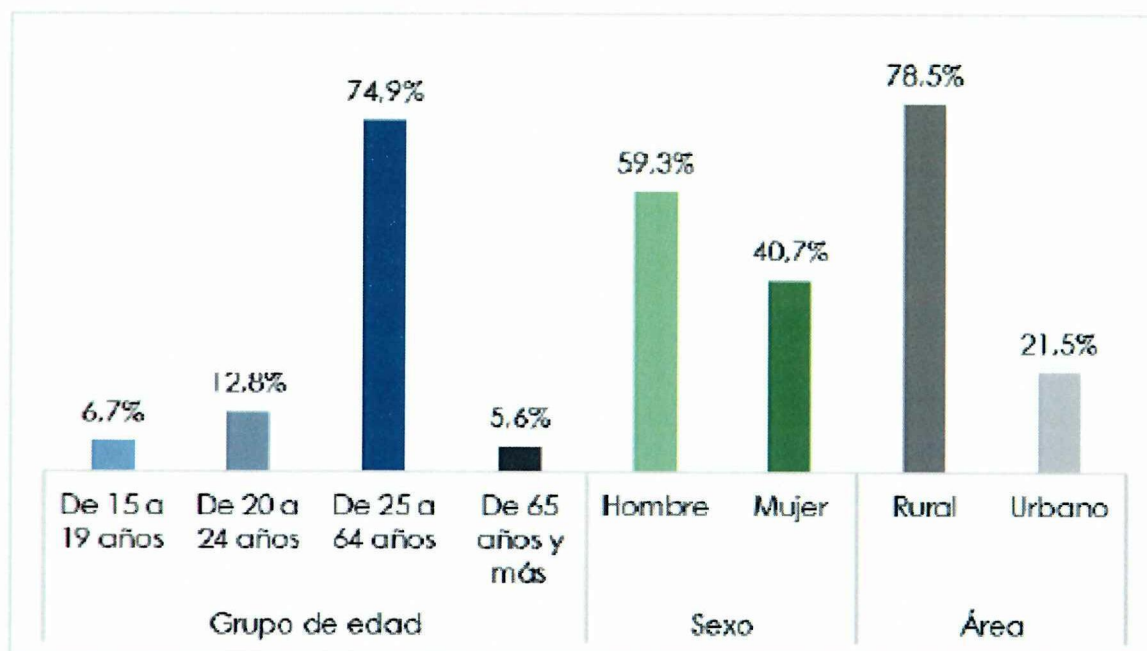
Machachi cuenta con dos Unidades de Policía Comunitaria (UPC):

- Subcircuito Machachi Sur 1 (UPC Carretera): Ubicada en la Panamericana Sur Km. 21 sector del barrio La Carretera, parroquia de Machachi
- Subcircuito Machachi Norte 1 (UPC. Tesalia): Ubicada en el Pasaje 2 y Calle L, en la Cooperativa de vivienda Tesalia- Machachi.

10.3.3.8 Diagnóstico Económico.

Figura 5

Población Económicamente *Activa*

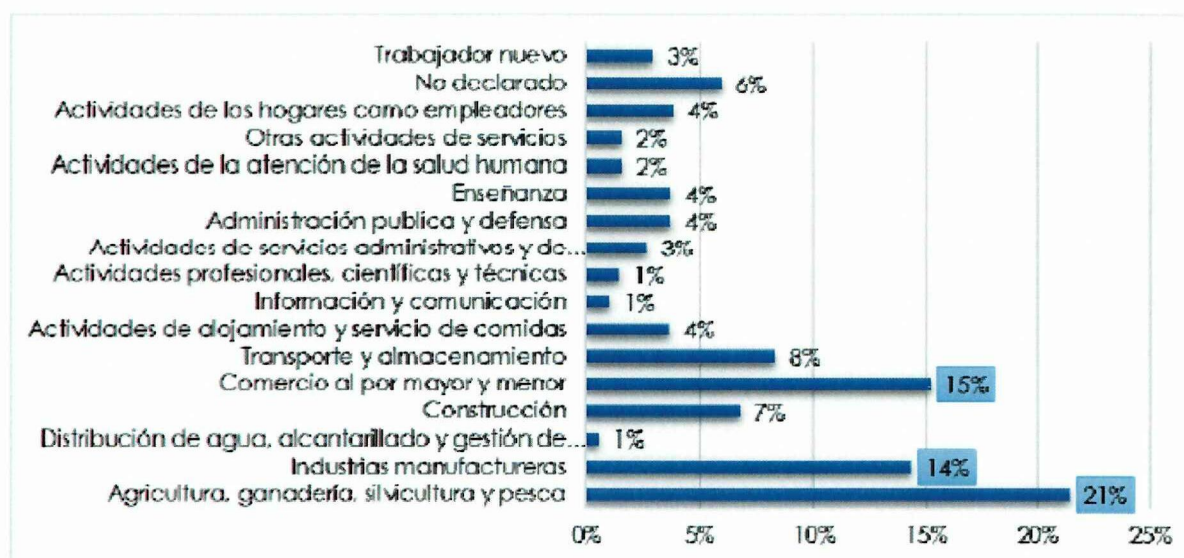


Nota: Fuente (GAD Mejía, 2020, p. 168)

El cantón Mejía tiene un sector predominante en la Zona Rural, por su actividad de Agricultura Ganadería, silvicultura y pesca con un 78.5% mientras que el 21.5% pertenece a la zona urbana. Además, concatenamos estos datos por la distribución de género en actividades comerciales, siendo el género masculino dedicado a actividades laborales o de comercio con un 59.3%. También el rango de edad de esta población corresponde a personas que se encuentran en el rango de 25 a 64 años con un 74.9%.

Figura 6

Empleo por rama de actividad



Nota: Fuente (GAD Mejía, 2020, p. 170)

Como se identificó anteriormente, en el cantón Mejía predomina la zona rural, y se puede confirmar que el 21% de la población se dedica a actividad como agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, seguido de Comercio al por mayor y menor con el 15%.

También el GAD Mejía (2015) recalca en el aspecto económico lo siguiente: “a nivel de las parroquias del cantón Mejía, El Chaupi y Manuel Cornejo Astorga tienen un nivel de especializado en Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, Alóag en Transporte y Almacenamiento, Machachi en Actividades financieras y de Seguros”.

El último dato es importante analizarlo, ya que la Parroquia de Machachi que es la zona de esta investigación, es considerada como cabecera cantonal, por esta razón, las actividades financieras son más consolidadas en la localidad a pesar de ser un referente en la ganadería a nivel nacional.

Además, en actividades agropecuarias este estudio recogió información que GAD Mejía en su análisis en el sector agropecuario del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, lo siguiente:

Figura 7

Productos agrícolas que predominan

CULTIVO	Área	% Peso
Pasto cultivado	34.944,43	81,59%
Misceláneo de ciclo corto	1.851,73	4,32%
Producción forestal	1.656,27	3,87%
Papa	1.373,69	3,21%
Pastizal	1.110,44	2,59%
Pasto cultivado con presencia de árboles	680,07	1,59%
Maíz	289,97	0,68%
Rosas	226,65	0,53%
Mosaico agropecuario	167,56	0,39%
Cultivo trigo	113,70	0,27%
Cebada	106,04	0,25%
Haba	98,31	0,23%
Misceláneo de hortalizas	39,15	0,09%
Uvilla	33,30	0,08%
Café	24,36	0,06%
Avícola	22,28	0,05%
Avena forrajera	16,81	0,04%
Caña de azúcar artesanal	16,68	0,04%
Quinua	10,83	0,03%
Naranjilla	8,77	0,02%
Cebolla blanca	8,47	0,02%
Alcachofa	7,61	0,02%
Misceláneo de cereales	7,58	0,02%
Alfalfa	7,23	0,02%
Chocho	4,91	0,01%
Col	2,99	0,01%
Granadilla	2,02	0,00%
Total, general	42.831,84	100,00%

Nota: Fuente (GAD Mejía, 2020, p. 179)

Es de vital importancia reconocer los productos que se muestran en la tabla 8, porque son los insumos que la localidad necesita y hace posible la preparación de sus platos típicos, en las diferentes áreas de la Parroquia de Machachi.

Con esto se puede concluir que localmente la parroquia se beneficia económicamente en el comercio de productos agrícolas, mediante un ciclo en donde participan dueños de los restaurantes, amas de casa y la otra contra parte compra los platos típicos que cada local comercial dedicado a la preparación de comidas oferta en su menú. Esto hace que se mantenga vigentes platos típicos muy antiguos ya que la materia prima que se necesita para su preparación existe en la localidad.

10.3.3.9 Diagnóstico Ambiental

Tabla 9

Datos ambientales de la Parroquia de Machachi.

Factor	Resultado
Altitud	2945 msnm
Temperatura	Promedio: 12,7 °C
Precipitación	950 mm anual
Clima	La temporada de lluvia es nublada, la temporada seca es parcialmente nublada y es fresco durante todo el año.

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente (Cedar Lake Ventures , Inc., 2021; GAD Mejía, 2015, 2020)

La parroquia de Machachi está ubicada en la Región Sierra del Ecuador, su clima está por debajo de los 15°C con un promedio de 12,7°C, esto se debe a que se encuentra a una altitud de 2945 msnm rodeado de un paisaje montañoso muy prominente, sus precipitaciones son muy concurridas, estas características hacen que se cree un clima ideal para el cultivo y producción de ciertos productos agrícolas, así como la crianza de ganado. Además, posee dos zonas que se puede identificar muy fácilmente como son El Valle y el Páramo.

El Valle

Es en donde se encuentra asentada la mayor población de la parroquia, Tapia (2016) expone que: “La 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. 34).

El Páramo

Este sector se caracteriza por su clima extremo; estas son temperaturas muy bajas, precipitaciones muy altas, condiciones no favorables para el asentamiento de personas, sin embargo, estos climas favorecen a los pobladores que se dedican a la crianza de animales, ya que en el páramo hay bastos espacios para el pastoreo y caza.

En este lugar también se encuentran atractivos turísticos para personas que disfrutan del campo y paisajes montañosos.

Flora

Tabla 10

Flora de la parroquia de Machachi

Nombre	
Álamo Blanco	Cotopaxia
Adormidera	Eucalipto
Aliso	Floripondio
Angoyuyo	Genciana
Arrayán	Helecho
Artemisa	Hierba Mora
Achicoria	Ñachag
Atugzara	Mortiño
Almohadilla	Paja
Ayahuachi	Payco
Borraja	Pino

Buglosa o Lengua de vaca	Polylepis
Caballo Chupa	Pumamaqui
Cabuya	Quishuar
Chilca	Romerillo
Cholan	Saúco
Chuquiragua	Sigse
Colca	Sunfo O Sunfillo
Taraxaco	

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente (**Ocapana León, 2019, pp. 35-36**)

Las condiciones climatológicas son una ventaja para la flora mencionada anteriormente pueda desarrollarse en perfecto estado, la mayoría de su flora nativa se encuentra en los páramos.

Fauna

Tabla 11 *Fauna de la Parroquia de Machachi*

Nombre	
Búho	Lobo de páramo
Caballo salvaje	Mirlo
Cervicabra	Murciélago Frutero
Ciervo enano	Pato de torrente
Colibrí piquidentado	Perdiz
Cóndor	Quilico
Conejo	Ratón Bolsero Ecuatoriano
Corcovado dorsioscuro	Torcaza
Curiquingue	Trucha Arcoiris
Gavilán	Venado de cola blanca
Gorrión	Zorro

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente (**Ocapana León, 2019, p. 34**)

La mayoría de la fauna es silvestre y su hábitat está ubicado en los páramos ya que son planicies en donde existe contacto escaso con el hombre.

10.3.4 Diagnostico Turístico

Atractivos turísticos. Los atractivos turísticos de la parroquia Machachi, se desarrollan en torno a los volcanes, los valles, los ríos, cascadas, páramos, y bosques, y es complementada con la convivencia de las manifestaciones socio-culturales del chagra en las haciendas turísticas del sector. El recurso paisajístico que posee la parroquia es aprovechado mediante las actividades del ecoturismo, turismo sostenible, turismo cultural, turismo vivencial y turismo de aventura.

A continuación, se menciona los atractivos que publica el sitio web de la Municipalidad del Cantón Mejía de su parroquia Machachi;

- Volcán Sincholagua
- Volcán Rumiñahui
- Cascada San Miguel del Pedregal
- Cultura Chagra
- Paseo procesional del Chagra
- Iglesia Matriz Machachi y una capilla adjunta para el Patrono Santiago Apóstol
- Feria de barro
- Feria dominical
- Fuentes de Tesalia
- La Calera

Fiestas de Machachi

- **El Toro Bravo por las calles de Machachi**

Esta fiesta se realiza en la segunda semana del mes de enero

Los toros son traídos desde los páramos del Pedregal hasta la ciudad de Machachi que consiste en soltar a los toros en las principales calles, donde personas arriesgadas corren delante de los toros, es muy similar a la que realizan en Pamplona España. Esto atrae a muchos turistas nacionales.

- **Carnaval de Mejía**

Esta fiesta se realiza en el último sábado de febrero

Realización del Desfile Cultural por las principales calles de Machachi. Este evento recupera un festejo original de este Cantón, que consiste en elaboran cascarones de cera en moldes de papa, chamburo o maracuyá, para después introducir en su interior agua perfumada.

Los cascarones son parte del juego que acompaña a las comparsas, carros alegóricos, zanqueros, bandas de pueblo, artistas, deliciosa gastronomía y demás festejos presididos por la imagen del Niño Jesús de Praga, junto a los priostes: el “Taita de la Siembra” y la “Mama de la Cosecha”(Ministerio de Turismo, 2021).

- **Paseo Procesional del Chagra**

El principal desfile se lo realiza en la tercera semana de julio

También conocidas como las fiestas julianas, es el mes donde Mejía empieza sus fiestas por cantonización realizando pequeños eventos hasta llegar al gran día, el paseo del chagra por las calles principales de su cabecera cantonal Machachi, participan todas las haciendas del cantón Mejía donde bajan con sus mejores corceles, seguidos de comparsas, bandas de pueblo y carros

alegóricos representando la cultura del hombre trabajador conocido como el chagra, estas fiestas se terminan con los toros populares del pueblo, mismos que son traídos por los jinetes de los páramos que tiene el cantón Mejía.

- **Independencia de Machachi**

Esta fiesta se realiza el 11 de noviembre

Estas fiestas se realizan con el fin de recordar a los próceres del cantón Mejía, que dieron su vida para dar la libertad a este noble pueblo, se realizan varios eventos como: obras teatrales, festivales artísticos estudiantiles, carreras atléticas, rescate de juegos tradicionales y el desfile cívico militar.

10.4 Historia de la gastronomía de la parroquia de Machachi

Para entender la gastronomía en nuestro entorno, partimos del siglo XVI donde se produce dos grandes hechos históricos la presencia inca y española, tenemos que en ese siglo llegan borregos, caballos, burros, cerdos y gallinas los únicos animales que había aquí eran los venados, conejos, patos, cuy y en peces la preñadilla para consumo ya que antes no había mucho consumo de carne y los únicos condimentos existentes era el ají y la sal de grano, entonces existe este mestizaje a todo nivel, llega la influencia de la cocina y lo primero que ingresa como dieta es la gallina ya que su producción empieza en todas las casas o chozas por su carne y huevos.

A partir de eso empieza a fusionarse los alimentos para cumplir necesidades ha 3000msnm creando el tongo o atado y actualmente conocido como el cocinado, para salir al páramo a una jornada que duraba más de un día se necesitaba tener una comida al paso que fue el tongo o atado para cualquier tipo de evento realizado en el páramo como rodeos, mingas, desplazamientos rituales a las montañas para hacer la ofrendas y salidas para buscar plantas medicinales su composición del plato es; la papa, el melloco, choclo y las habas y como único

condimento el ají, durante este proceso de colonización se va integrando otros productos a este plato como integrante fundamental fue el queso y la carne de cerdo, el queso no lo conocían nuestros aborígenes ya que no había vacas pero con la llegada de los jesuitas a los páramos con sus haciendas se integra este producto, el ají sigue como base fundamental durante todo este tiempo.

10.5 Inventario de la gastronomía de la parroquia de Machachi

En el Cantón Mejía existe registrado alrededor de 30 platos típicos los cuales en la parroquia de Machachi se registró 11 platos típicos dentro de estos se destacó 3 platos que tienen mayor demanda y son muy representativos de la zona como lo son; el yahuarlocro, el cocinado y el ají molido en piedra que tienen mucha historia y tradición, debido a que estos platos han pasado su receta a 4 generaciones manteniendo la mayor parte de su preparación originaria.

Para poder preparar un plato típico se debe conocer los ingredientes que lleva cada preparación, Machachi es un lugar que cuenta con gran variedad de productos en su zona rural, que por medio de entrevistas realizadas a moradores de diferentes campos que fueron; la zona agrícola y la zona ganadera, donde cada uno dio su testimonio de sus productos.

En la zona ganadera (zona alta) que se identifica desde el sector de Gütig alto hasta el sector del Pedregal donde el Sr. Edwin Patricio Ortiz Veloz de 42 años, morador de Gütig Alto en la zona rural de la parroquia de Machachi menciona que su ingreso económico principal es la crianza de ganado y sus productos como la leche y carne, la leche la entrega diariamente al sector urbano y la carne la comercializa en la misma zona cuando es necesario, al igual que los ganaderos la Sra. Alicia Sifuentes el Sr. Galo Cárdenas quienes también se dedican a la crianza de ganado y otros animales como: ovejas, gallinas, conejos, cuyes que son comercializados en la misma zona, se consideran “Chagras” porque son nativos de la zona rural y se dedican a la




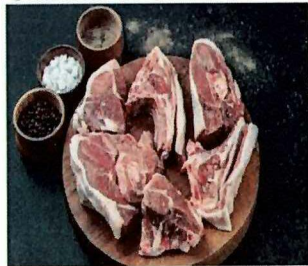
crianza de animales y de la misma forma se dedican a la agricultura especialmente para la crianza de los animales como; pasto, forraje y el producto más comercializado de la parroquia, la papa.

En la zona agrícola (zona baja) identificada en el sector de Puchig donde se encuentra la asociación de agricultores de la parroquia de Machachi se realiza las entrevistas a los moradores del lugar donde la Sra. Rosa Pilisita nativa del lugar nos comenta que los productos más sembrados son las hortalizas y vegetales como; lechuga, choclo, habas, cebolla, cilantro, rábano, remolacha, col, brócoli y entre otros, los mismos que son comercializados en el mercado mayorista de Machachi se siembra y se cultiva durante todo el año, las tácticas utilizadas es la rotación agrícola misma que ayuda al control de plagas igualmente se utiliza el trasplante de brotes con medidas de distancia de plantas para su correcto desarrollo cada socio cuenta con una parcela de gran tamaño donde los productos son abundantes, al igual que el Sr. Jaime Chicaiza, la Sra. María Naula, y la Sra. Lourdes Estefanía López Vargas comentan que en su zona ya no producen papa ya que esta paso a formar parte de la zona alta de la parroquia mencionada anteriormente, el Pedregal, sus productos son varios y es la fuente principal de comercio en toda la parroquia de Machachi.

A continuación, en las tablas se detalla los resultados de los productos y platos registrados en las entrevistas realizadas.

Tabla 12

Inventario de Productos de la Zona alta de la Parroquia de Machachi

Productos	Descripción	Forma de obtención	Lugar de producción
<p>Leche</p>  <p>Tomado por: Esla Zambrano</p>	<p>La leche es producto de las vacas, que son ordeñadas en la mañana y en la tarde dando alrededor de 15 litros por horario, en la zona Alta es vendida a los tanqueros de leche que llegan al lugar, la misma que es trasladada a la ciudad.</p>	Crianza de animales	Güitig Alto hasta Tambopaxi
<p>Queso</p>  <p>Tomado por: Walter Maldonado</p>	<p>El queso es elaborado a base de la leche, lleva un proceso de coagulación hasta conseguir un producto suave pero firme, el queso es un ingrediente de acompañamiento para distintos platos típicos como el locro de papa, el cocinado, entre otros.</p>	Crianza de animales	Güitig Alto
<p>Carne de res</p>  <p>Tomado por: Walter Maldonado</p>	<p>En la zona alta de la parroquia hay una gran producción de cabezas de ganado, cuando la vaca ya cumplió su producción de leche para el ganadero, es sacrificada para aprovechar los diferentes productos de la misma como; sus órganos, la piel, sus extremidades y principalmente la carne.</p>	Crianza de animales	Pedregal
<p>Carne de cerdo</p>  <p>Tomado por: Alma Aguilar</p>	<p>Otra especie que es aprovechada su carne es la del cerdo, la misma que es criada para su sacrificio, también se aprovecha la piel y es un animal de alto contenido de grasa, su comercialización se realiza en la misma zona.</p>	Crianza de animales	Barrio El Porvenir del Pedregal

Carne de borrego

Tomado por: Alejandro torres

La carne de borrego es rica en proteína es una carne suave, la crianza de esta especie se da en los orígenes de la conquista española y la posición de grandes haciendas en la zona alta de la parroquia.

Crianza de animales

Tambopaxi-
Pedregal

Carne de cuy y conejo

Tomado por: Walter Maldonado

La comercialización de la carne de estos animales se da en la misma zona ya que su crianza no es de gran escala, su carne es alta en proteína y vitaminas.

Crianza de animales

Barrio El
Porvenir del
Pedregal

Trucha

Tomado por: Héctor Pilachanga

La trucha es una especie introducida desde la conquista española en las zonas altas de la parroquia, que ha ido formando parte de la dieta de los moradores del lugar, esta especie fue suelta en los ríos fríos del páramo y su adaptación fue inmediata, en la actualidad esta especie se ha dado su crianza en piscinas artificiales ya que los ríos han sido contaminados.

Crianza de animales

Gütig alto hasta
Tambopaxi el
pedregal

Papa

Tomado por: Walter Maldonado

La papa es el principal producto de comercialización en la parroquia de Machachi, hay una gran variedad de papas cultivadas pero la más producida es la papa chola, y es la principal fuente de alimento para los moradores donde existen varios platos típicos y tradicionales.

Cultivo


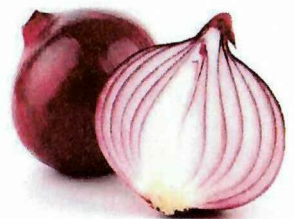


Toda La zona alta
de la parroquia

Nota. Elaboración **Walter Maldonado**; Fuente moradores de la zona alta (**zona ganadera**) de la parroquia de Machachi, esta información fue recabada por las entrevistas realizadas.

Tabla 13

Inventario de Productos de la Zona Baja de la Parroquia de Machachi

Productos	Descripción	Forma de obtención	Lugar de producción
Lechuga 	Su producción se la realiza durante todo el año, existe una gran variedad de lechugas, pero la más consumida en la zona es la beluga similar a una col en forma circular y hojas abultadas.	Cultivo	San Agustín-Puchig
Tomado por: Nanoviv Remolacha 	Su producción se da durante todo el año, es un producto muy consumido por los moradores su producción se da en huertos, al igual que la zanahoria se consume la raíz en su primera fase de desarrollo.	Cultivo	San Agustín-Puchig
Tomado por: Walter Maldonado Haba 	Es una planta muy representativa de la zona andina, su consumo ya se lo realizaba en tiempos memorables, tanto para humanos como para animales, su fruto se da dentro de una vaina que protege a la semilla la misma que es consumida, se da durante todo el año	Cultivo	Puchig
Tomado por: Walter Maldonado Choclo 	Es un producto alto en fibra, es un grano que esta conjuntamente en una mazorca, el choclo de la zona es de un color amarillo pálido, pequeño no superior a los 12 cm de largo es muy dulce, se aprovecha sus hojas y tallo para alimentar a los animales.	Cultivo	Puchig
Tomado por: Walter Maldonado			

<p>Ají</p>  <p>Tomado por: Virginia Gómez</p>	<p>El ají es la principal fuente en la dieta de toda la zona andina, este producto es utilizado como aderezo, en tiempos memorables se utilizaba para dar sabor a todas las comidas hasta la actualidad, su sabor único y picoso lo hace atractivo para toda preparación en la gastronomía.</p>	Cultivo	Puchig
<p>Cebolla colorada o paiteña y cebolla blanca o larga</p> 	<p>La cebolla tiene una gran variedad, pero las más consumidas son paiteña y blanca, su producción es todo el año, su principal característica es su fuerte sabor, que acompaña a la mayoría de preparación gastronómica.</p>	Cultivo	San Agustín-Puchig
<p>Cilantro y Perejil</p>  <p>Tomado por: Walter Maldonado</p>	<p>Su principal característica es su fuerte sabor y olor muy agradable se utiliza para aromatizar toda preparación gastronómica, se produce todo el año, se puede utilizar toda la planta.</p>	Cultivo	San Agustín-Puchig
<p>Zanahoria</p>  <p>Tomado por: Walter Maldonado</p>	<p>Existe una gran variedad, pero la más consumida en la zona es la zanahoria amarilla, es rica en azúcar, se produce durante todo el año se consume su raíz que se abulta en su desarrollo.</p>	Cultivo	Toda La zona baja de la parroquia

Nota. Elaboración **Walter Maldonado**; Fuente moradores de la zona baja (**zona agrícola**) de la parroquia de Machachi, esta información fue recabada por las entrevistas realizadas.

10.6 Análisis del diagnóstico situacional de los restaurantes en funcionamiento de la parroquia Machachi

Según el (catastro actualizado del 2022 de la parroquia Machachi), cuenta con 31 restaurantes entre ellos asaderos, comida rápida, parrilla, mariscos, cocina oriental y la base fundamental de la investigación con 8 restaurantes de comida típica y tradicional. Por lo cual se realiza un cuadro general de los establecimientos seguido por dos cuadros donde se divide los restaurantes según su especialidad.

Se realizó una entrevista a los propietarios de los restaurantes con especialidad de cocina tradicional, siendo la base fundamental para la realización de las fichas técnicas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), se registró un total de 31 restaurantes los cuales 23 restaurantes varían sus platos y 8 restaurantes se especializan la elaboración de platos tradicionales. De los 8 restaurantes 6 compartieron la información de los platos como; recetas, preparación, historia o descripción de los platos más consumidos en la parroquia teniendo un total de 11 platos típicos.

A continuación, se presenta una serie de tablas donde se clasifica a los restaurantes registrados en el catastro.

Tabla 14

Tabla General de los Restaurantes de la Parroquia de Machachi

Restaurantes	Especialidad
CHIFA CHINA MACHACHI NO 2	Cocina oriental
MIRADOR LOS ILINIZAS	Comida típica y asadero
CHIFA EL LEÑADOR	Cocina oriental
TIAN FU	Cocina oriental
CEVICHERIA LOS DELFINES	Marisquería
POSADA DEL CHAGRA	Cocina tradicional
MASTERLAPS	Comida rápida

PICANTERIA VERITO	Variedad
LAS KATITAS	Desayunos
RINCON DEL CHAGRA	Variedad
ROSSY BURGUER	Asadero
LA CASA DE LA ABUELA	Almuerzos
ASADERO KASA BLANCA	Comida rápida
NALD CHICKEN	Asadero
LA POSADA DEL CHAGRA DE MAMA INES	Cocina tradicional
VIEJO PEDREGAL	Parrilla
EL RINCON DE LA TIA LY	Cocina tradicional
STEAK HOUSE RINCON DEL VALLE	Asadero gourmet
RESTAURANTE PAULY	Almuerzos
SABROSO POLLO BROASTHER Y AL CARBON	Asadero
ROGER KING	Asadero
ALL LIMON	Marisquería
REFUGIO EL SUCO	Almuerzos
CEVICHERIA VIÑA DEL MAR	Marisquería
LA ESQUINA DEL SABOR DE MACHACHI	Comida típica
PHIN POLLO SIEMPRE MAS	Asadero
RESTAURANTE SKY BLUE	Comida rápida
LOS CUATRO VOLCANES	Cocina tradicional ecuatoriana
GABYS BURGUER	Asadero
TORO BRAVO	Parrilla
SUPER POLLO	Asadero
TOTAL	31

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente **Catastro (2022)** de establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia de Machachi.

Tabla 15

Restaurantes (especialidades varias)

Establecimientos	Especialidad
CHIFA CHINA MACHACHI NO 2	Cocina oriental
CHIFA EL LEÑADOR	Cocina oriental
TIAN FU	Cocina oriental
CEVICHERIA LOS DELFINES	Marisquería
MASTERLAPS	Comida rápida
LAS KATITAS	Desayunos
LA CASA DE LA ABUELA	Almuerzos
ASADERO KASA BLANCA	Comida rápida
NALD CHICKEN	Asadero
VIEJO PEDREGAL	Parrilla
STEAK HOUSE RINCON DEL VALLE	Asadero gourmet
RESTAURANTE PAULY	Almuerzos
SABROSO POLLO BROASTHER Y AL CARBON	Asadero
ROGER KING	Asadero
ALL LIMON	Marisquería
REFUGIO EL SUCO	Almuerzos
CEVICHERIA VIÑA DEL MAR	Marisquería
PHIN POLLO SIEMPRE MAS	Asadero
RESTAURANTE SKY BLUE	Comida rápida
GABYS BURGUER	Asadero
TORO BRAVO	Parrilla
SUPER POLLO	Asadero
ROSSY BURGUER	Asadero
TOTAL	23

Nota. Elaboración Walter Maldonado; Fuente **Catastro (2022)** de establecimientos de alimentos y bebidas con especialidades varias de la parroquia de Machachi.

Tabla 16*Restaurantes, Especialidad Cocina Tradicional y Comida Típica*

Establecimientos	Especialidad
MIRADOR LOS ILINIZAS	Comida típica y asadero
POSADA DEL CHAGRA	Cocina tradicional
PICANTERIA VERITO	Comida típica
RINCON DEL CHAGRA	Comida típica
LA POSADA DEL CHAGRA DE MAMA INES	Cocina tradicional
EL RINCON DE LA TIA LY	Cocina tradicional
LA ESQUINA DEL SABOR DE MACHACHI	Comida típica
LOS CUATRO VOLCANES	Cocina tradicional ecuatoriana
TOTAL	8

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente **Catastro (2022)** de establecimientos de alimentos y bebidas con especialidad en cocina tradicional y comida típica de la parroquia de Machachi.

10.6.1 Inventario

Para realizar el inventariado de la parroquia se utilizaron las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, ámbito 4, esto permite el registro de cada plato existente en la parroquia y ayuda a registrar la forma correcta de elaboración, los ingredientes utilizados propios por la zona y tener conocimientos históricos.

Para inventariar los platos típicos del lugar se utilizó las entrevistas realizadas a personas que, involucradas en el campo gastronómico, personas propietarias de restaurantes y negocios pequeños que ofrecen gastronomía tradicional del lugar, de igual manera para el registro de los platos se realizaron numerosas fotografías para plasmar las fotos en la elaboración de la guía.

Tabla 17

Inventario de Platos y Bebidas Tradicionales

Platos	Descripción	Origen
<p>Cocinado</p>  <p>Tomado por: Walter Maldonado</p>	<p>Ingredientes: Choclo, haba, melloco, papa, queso.</p> <p>Este plato es nativo para los Andes sistémicamente mezclado y ecológico. Muy representativo para los trabajadores quien día a día suben a los páramos a trabajar las tierras todos los productos principalmente las papa, habas, melloco y choclo se encuentran muy fácilmente y se los prepara al instante su valor cultural es su origen y representa al hombre trabajador de Machachi también conocido como el chagra.</p>	<p>Serranía ecuatoriana, paramos de Machachi, cultura del chagra.</p>
<p>Yahuarlocro</p>  <p>Tomado por: Walter Maldonado</p>	<p>Ingredientes: Papa, leche, menudo de borrego, sangre de borrego, tomate, cebolla, aguacate.</p> <p>Este plato tiene como transición más de 200 años en la sierra ecuatoriana, es normal encontrar este plato como típico de un lugar, pero lo que le hace especial en la parroquia de Machachi es su forma de preparación que todavía se mantiene la técnica de la cocina tradicional y el uso de productos propios del plato como son las vísceras, la sangre de borrego y las papas.</p>	<p>Sierra ecuatoriana, Cantón Mejía, parroquia Machachi</p>

Tortillas con caucara

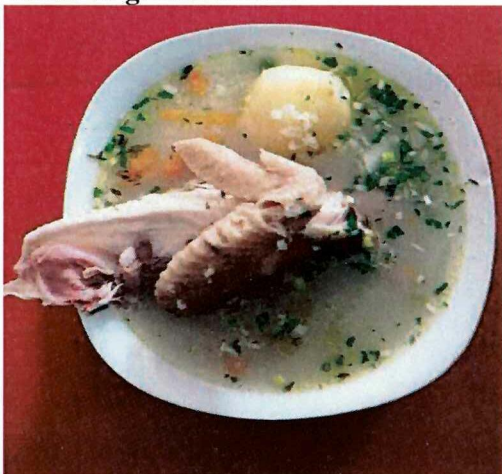
Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes:

Papa, carne de res, ajo, cebolla, achote en grano, sal en grano.

Es otra forma de preparar a la papa, como mencionado anteriormente en el recetario del loco de papa, Machachi es productora de papa teniendo una gran variedad, pero la principal es la chola o súper chola, esta papa tiene muchas formas de preparación y esta es una de ellas. Donde la papa es cocinada y frita dándole otra forma de presentación y estructura al plato.

Sierra ecuatoriana,
sierra centro

Caldo de gallina criolla

Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes:

Gallina criolla, zanahoria, papanabo, apio, papa, arrocillo.

Con la llegada de los españoles, también llegan más animales de consumo entre ellos estaba la gallina que con el pasar del tiempo la gallina se ha ido introduciendo en la dieta de nuestros antepasados, pasando a manos de generaciones, que ha ido variando su forma de preparación, la más tradicional en Machachi es la gallina preparada en caldo. Mientras más se le cocina a la gallina más sabor y textura tendrá el plato.

Sierra ecuatoriana,
sierra centro

Ají de librilla**Ingredientes:**

Papa, librilla, zanahoria, cebolla larga, maní, leche.

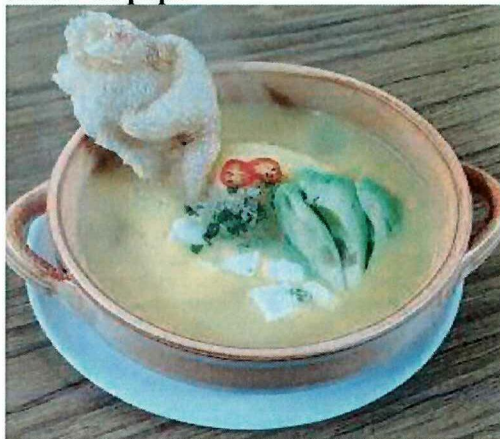
La introducción de ganado por las grandes haciendas de los jesuitas que llegaron a los páramos, ha hecho que haya más variedad en productos como: la leche, la carne del mismo animal, su piel y las vísceras por tal razón

Sierra ecuatoriana,
sierra centro

Tomado por: Walter Maldonado

nuestros antepasados han creado y funcionado estos productos introducidos con los productos de origen.

Locro de papa



Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes: Papa, leche, cebolla blanca, queso, aguacate, cuero de cerdo reventado. Machachi es una parroquia que se dedica a la producción agrícola y su principal actividad es la cosecha de la papa, como sabemos en el Ecuador existe una gran variedad de papa, haciendo de este plato su ingrediente principal, Machachi tiene como variedad principal la papa chola y súper chola, esta papa es la más cotizada en el mercado.

Sierra ecuatoriana, sierra centro, Cantón Mejía, parroquia Machachi

Trucha frita



Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes: Trucha, papas, arroz, harina, cebolla, tomate. La trucha también formo parte de las especies introducidas en los ríos de los páramos por los españoles, no es una especie propia de la zona, pero su adaptación al clima y por la cantidad de agua que tiene el Ecuador, siguió reproduciéndose y expandiéndose en toda la serranía ecuatoriana. Actualmente la crianza de esta especie se da en piscinas artificiales ya que ríos se han visto contaminados por las personas.

Sierra ecuatoriana, sierra centro

Caldo de pata



Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes: Pata de res, leche, mote, cebolla blanca, tomillo, orégano. Al igual que el registro del plato del ají de librilla, la pata también es parte de la producción vacuna su introducción a la dieta de nuestros antepasados ha hecho que pase de

Sierra ecuatoriana, sierra centro

generación a generación haciendo de este plato típico de la zona.

Ingredientes: Sierra ecuatoriana, Sunfo, agua, limón, agua ardiente o puro. 3,500msm

El sunfo es una planta nativa de la zona andina esta planta solo se la consigue a más de 3.500msm, es decir esta planta es propia del páramo, su infusión se la hace con agua hervida esto hace que el sunfo suelte sus propiedades medicinales, que ayuda a que personas que no están acostumbradas a la zona de páramo, puedan aguantar el cambio climático y a la presión.



Agua o te de sunfo

Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes: Sierra ecuatoriana, Harina de maíz fermentada o jora, panela, canela, anís estrellado, ishpingo, hierbas dulces.

La chicha de jora se la realiza para toda ceremonia ancestral, es una bebida que se la puede tomar enseguida o lleva un proceso de fermentación para convertirla en alcohol, las enzimas de la jora y el dulce de la panela hacen de esta bebida única en la sierra ecuatoriana.



Chicha de jora

Tomado por: Walter Maldonado

Ingredientes: Zona andina, sierra Ecuatoriana, Aji, sal en grano, txinxo o huacatay.

El aji ha sido uno de los condimentos más utilizados en la cocina tradicional, la preparación de este plato se lo hace se utiliza una piedra para moler y para darle sabor se utilizaba la sal en grano y para darle aroma se utilizaba al txinxo o huacatay, la combinación de estos ingredientes más su forma de preparación



Aji de piedra

Tomado por: Walter Maldonado

ha hecho de este plato muy representativo en la zona andina.
Nota. Elaboración Walter Maldonado; Fuente **entrevistas** realizadas a los propietarios de los restaurantes localizados por el catastro

Tabla 18

Inventario de Platos Según la Zona

División política	
Platos inventariados	
Machachi urbano	6
Machachi rural	5
Total	11

Nota. Elaboración Walter Maldonado; Fuente **entrevistas** realizadas a los propietarios de los restaurantes localizados por el catastro

En la parroquia de Machachi se registró un total de 11 platos típicos entre ellos 3 principales y representativos del lugar (tabla 26) los productos utilizados en cada plato son autóctonos del lugar, Machachi es una parroquia que se dedica a la agricultura por tal razón los ingredientes o productos de un plato son de gran variedad como lo son; las habas las papas el maíz, melloco,

etc.

La zona está dividida en dos partes, Machachi rural y Machachi urbano siendo Machachi rural el principal productor en el campo agrícola al contrario Machachi urbano viene siendo el centro de la parroquia y Cabeceira Cantonal, cuenta con numerosos barrios y urbanizaciones que poco a poco se han ido dividiendo por tal razón no cuenta con un registro territorial fijo.

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente **entrevistas** realizadas a los propietarios de los restaurantes localizados por el catastro

Chicha de Machachi	Regional	Padres/hijos	Bajo
jora	rural		
(Pedregal)			
Aji de Machachi	Regional	Padres/hijos	Bajo
pedra	rural		
(Pedregal)			

Dentro de las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), se consideraran los siguientes ítems, la localidad a la que pertenece, el alcance del plato, el detalle de su procedencia y cómo se han transmitido a las nuevas generaciones los conocimientos y saberes de dicho plato, cual es su sensibilidad al cambio, si se encuentra en peligro o no de desaparecer, datos que se toman en cuenta con el fin de fortalecer la información que rodea a cada plato.

10.7 Análisis de la Base Nutricional de la Gastronomía del Cantón Machachi

Para esta parte se tomó los testimonios de las personas entrevistadas, propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas quienes conocen mejor el tema para la preparación de sus recetas, de igual forma para reforzar esta información se tomó una revisión bibliográfica del Plan Nacional de Implementación de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, (GABA) del Ecuador, para poder desarrollar una base nutricional por plato, que consiste en mostrar cuantas kilocalorías se consume por peso en uno plato registrado, a excepción de tres platos que son; el agua de sunfo, la chicha de jora y el aji molido en piedra, estas recetas no cuenta con un cuadro de base nutricional pero si su aporte nutricional.

A continuación, se realiza una serie de tablas donde se explica el producto por peso, con su cantidad en energía, proteína, grasa y carbohidratos en gramos y una tabla con el peso y kilocalorías totales del plato.

10.7.1 Base Nutricional del Yaguarlocco

Tabla 20

Base Nutricional por Ingredientes del Yaguarlocco

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Papa	100	64,00	0,10	0,20	16,30
Leche	120	37,50	3,60	1,30	2,80
Menudo de borrego	50	300	12,50	13,83	0,67
Sangre de borrego	50	300	12,50	13,83	0,67
Tomate	30	4,80	0,12	0,06	0,96
Cebolla	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Total	370	714,30	29,02	15,49	23

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 21

Total, Kilocalorías por Plato (Yaguarlocco)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Yaguarlocco	370	781,81

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorías que se puede consumir en este plato.

La gallina es alta en proteínas no contiene carbohidratos, es bajo en colesterol también tiene importantes vitaminas como son: la vitamina A, vitamina B-3, vitamina B-9

Tabla 22

Base Nutricional por Ingredientes del Caldo de Gallina

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Gallina criolla	40	68,57	10,43	2,14	0,71
Zanahoria	50	22,00	0,90	0,10	4,30
Papamayo	50	32,00	0,05	0,10	8,15
Apio	50	8,00	0,20	0,10	1,60
Papa	50	32,00	0,05	0,10	8,15
Cebolla blanca	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Arrocillo	88	120,00	3,20	1,30	23,80
Total	348	290,57	15,03	3,94	48,31

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 23

Total, Kilocalorías por Plato (Caldo de Gallina)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Caldo de gallina	348	357,85

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorías que se puede consumir en este plato.

La papa es alta en vitaminas como la vitamina A, vitaminaB1, vitaminaB3, vitaminaB6, y tiene muchos minerales en los cuales está el fósforo, potasio y magnesio

Tabla 24

Base Nutricional por Ingredientes del Locro de Papa

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Papa 3 variedades	200	128,00	0,20	0,40	32,60
Leche	120	37,50	3,60	1,30	2,80
Cebolla blanca	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Achiote	5	45,00	0	5,10	0
Queso	44	108,00	7,50	8,30	0,40
Aguacate	20	27,56	0,76	2,44	1,16
Total	409	355,06	12,26	17,64	38,56

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 25

Total, Kilocalorías por plato (Locro de Papa)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Locro de papa	409	423,52

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorías que se puede consumir en este plato.

10.7.4 Base Nutricional del Aji de Librillo

El librillo es alto en proteína no contiene grasa y no tiene carbohidratos

Tabla 26

Base Nutricional por Ingredientes del Aji de Librillo

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Papa	50	32,00	0,05	0,10	8,15
Leche	120	37,50	3,60	1,30	2,80
Librillo	50	300	12,50	13,83	0,67
Zanahoria	50	22,00	0,90	0,10	4,30
Cebolla blanca	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Mami	30	155,00	4,25	13,75	6,50
Cebolla patena	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Arroz cocinado	88	120,00	3,20	1,30	23,80
Total	428	682,50	24,90	30,58	49,42

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 27

Total, Kilocalorias por Plato (Aji de Librillo)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Aji de librillo	428	787,40

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorias que se puede consumir en este plato.

10.7.5 Base Nutricional del Caldo de Pata

Contiene calorías, es alto en proteínas y contiene colágeno

Tabla 28

Base Nutricional por Ingredientes del Caldo de Pata

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Pata de res	50	300	12,50	13,83	0,67
Leche	120	37,50	3,60	1,30	2,80
Mote	96	120,00	3,20	1,30	23,80
Cebolla blanca	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Total	286	465,50	19,50	16,53	28,87

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 29

Total, Kilocalorías por Plato (Caldo de Pata)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Caldo de pata	286	530,40

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorías que se puede consumir en este plato.

10.7.6 Base Nutricional de la Trucha Frita

La trucha es un pescado rico en selenio, fósforo, potasio o magnesio y vitaminas del grupo

B, también tiene omega 3 y 6

Tabla 30

Base Nutricional por Ingredientes de la Trucha Frita

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Trucha	250	400	60,83	12,50	4,17
Papas	100	64,00	0,10	0,20	16,30
Arroz	88	120,00	3,20	1,30	23,80
Harina	32	120,00	3,20	1,30	23,80
Tomate	30	4,80	0,12	0,06	0,96
Cebolla	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Total	520	716,8	67,65	15,46	70,63

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 31

Total, Kilocalorías por Plato (Trucha Frita)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Trucha frita	520	870,54

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorías que se puede consumir en este plato.

10.7.7 Base nutricional de las Tortillas con Cauca

La papa es alta en vitaminas como la vitamina A, vitaminaB1, vitaminaB3, vitaminaB6, y tiene muchos minerales en los cuales está el fosforo, potasio y magnesio.

Tabla 32

Base Nutricional por Ingredientes de la Tortilla con Cauca

Ingredientes	Peso (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidrato (g)
Papa	200	128,00	0,20	0,40	32,60
Queso	44	108,00	7,50	8,30	0,40
Carne de res	75	144,00	21,90	4,50	1,50
Lechuga	50	8,00	0,20	0,10	1,60
Remolacha	30	11,00	0,45	0,05	2,15
Cebolla	20	8,00	0,20	0,10	1,60
Total	419	407	30,45	13,45	39,85

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA], 2018)

Tabla 33

Total, Kilocalorias por Plato (Tortilla con Cauca)

Nombre del plato	Peso (g)	Total (kcal)
Tortilla con caucara	419	490,75

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorias que se puede consumir en este plato.

El sunfo no tiene una base nutricional, pero sí tiene propiedades como: combatir problemas estomacales, malestares, dolores musculares, enfermedades respiratorias, además es un potente antiinflamatorio y un fortificante del sistema inmunológico.

10.7.9 Aporte nutricional del Agua de Sunfo

Nota: Elaboración Walter Maldonado; la base nutricional se describe por peso total de los ingredientes, con el fin de dar a conocer el total de kilocalorías que se puede consumir en este plato.

Nombre del plato	Peso	Total
Cocinado chacarero	394	439,46

Total, Kilocalorías por Plato (Cocinado Chacarero)

Tabla 35

2018)

Nota: elaboración Walter Maldonado; Fuente (Guías Alimentarias Basada en Alimentos [GABA],

Ingredientes	Peso	Energía	Proteína	Grasas	Carbohidrato
Papa	200	128,00	0,20	0,40	32,60
Choclo	50	55,00	2,25	0,25	10,75
Haba	50	36,67	1,50	0,17	7,17
Mellico	50	32,00	0,05	0,10	8,15
Queso	44	108,00	7,50	8,30	0,40
Total	394	359,67	11,50	9,22	59,07

Base Nutricional por Ingredientes del Cocinado Chacarero

Tabla 34

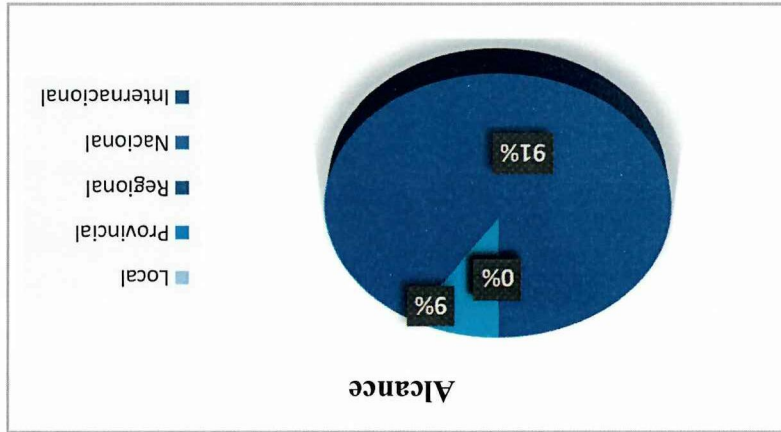
Es un plato lleno de vitaminas y minerales de igual forma contiene carbohidratos o energía.

10.7.8 Base nutricional del Cocinado Chacarero

En los resultados obtenidos de los 11 platos registrados son los siguientes: el alcance constituye de 5 aspectos desde local hasta internacional, donde el 91% tiene un alcance regional ya que la mayoría de productos son de las zonas altas del Ecuador, el 9% es representado por un plato registrado que es el cocinado, un plato que fue tomado con el aspecto de alcance provincial ya que es un plato donde es más consumido por las culturas que residen en zonas de páramo.

Interpretación de resultados

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente **Fichas INPC**



Presentación porcentual del alcance de los platos

Figura 8

10.8.1 Alcance de los platos registrados

10.8 Interpretación de resultados

Contiene proteínas, fibra, azúcares, sodio, también contiene vitaminas A, B9, C y K.

10.7.11 *Aporte nutricional del Aji en Piedra con Txinxo*

infecciones intestinales.

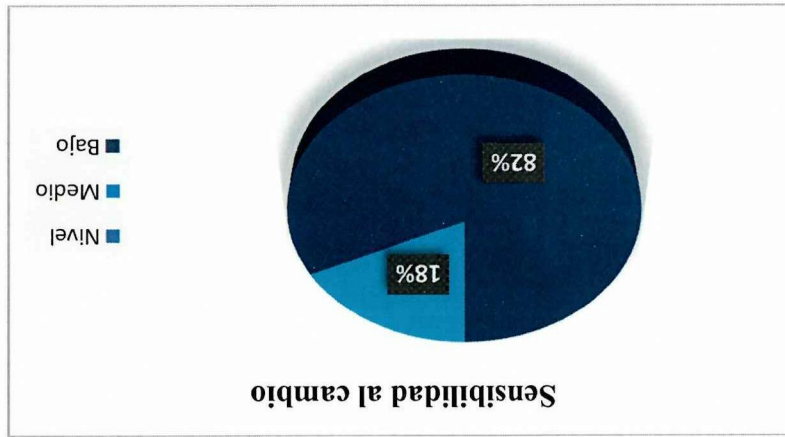
Contiene calorías es un energizante y tiene propiedades curativas como la prevención de

10.7.10 *Aporte nutricional de la Chicha de Jora*

Los resultados obtenidos luego de la investigación sobre la sensibilidad al cambio es la siguiente: 11 platos típicos, lo cual representa al 100% del registro, de los cual no existe platos que se encuentren al cambio de la sensibilidad. El 18% representa al cambio de sensibilidad media este cambio se debe a problemas de territorio donde el principal producto del plato puede estar afectado y sea más complicado conseguirlo, por generación sigue siendo elaborado y no tiene ninguna afectación. El 82% de los platos registrados se encuentran fuera del cambio de sensibilidad esto quiere decir que se sigue transmitiendo de generación a generación de igual manera la accesibilidad de productos son variados y frecuentemente elaborados.

Interpretación de resultados

Nota: Elaboración Walter Maldonado; Fuente Fichas INPC



Presentación porcentual de la sensibilidad al cambio

Figura 9

10.8.2 Sensibilidad al cambio

10.9 Diseño y Descripción de la Guía

10.9.1 Diseño de la Guía

Una vez ya finalizado el inventario de la gastronomía típica del lugar se procede a sistematizar la información más importante con la creación de la guía.

Para la portada se colocará el tema de la guía, el cual ha sido denominado como “**Guía Gastronómica de la Parroquia Machachi**” con un corto eslogan estructurado de la siguiente manera “**con sabor tradicional**” haciendo referencia a las tradiciones tanto en preparación como historia que posee cada plato, se añadió también una foto representativa de la parroquia, el sello de la Universidad Técnica de Cotopaxi y el autor; para la contraportada se ha considerado colocar una fotografía de las actividades turísticas de la parroquia.

En la guía se podrá identificar el nombre del plato que se ha sido inventariado, tiempos de cocción, modo de preparación, ingredientes, la sensibilidad al cambio, ubicación e información adicional que podrá ser de interés del cliente o turista.

10.9.2 Tipografía

Se utilizó la tipografía Muller Boli, tamaño 14, interlineado 1,5, para los títulos de cada plato se utilizó el tipo de letra Caviar Dreams tamaño 25.

10.9.3 Materiales para la elaboración de la guía

- Papel couche brillante de 200 gr tamaño A4. (Portada y Contraportada)
- Papel couche brillante de 115 gr tamaño A4 (Contenido)
- Hojas grapadas

10.10. Estructura de la Guía

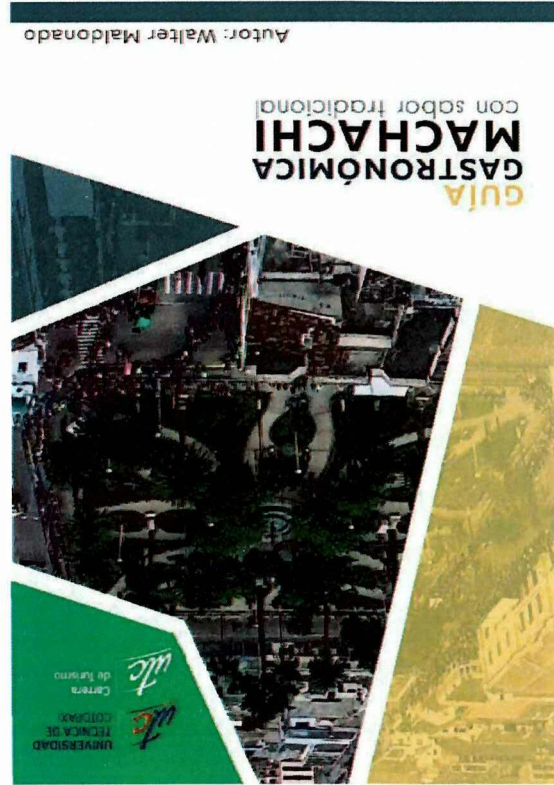
La guía está formada por ilustraciones, donde cada ilustración posee una síntesis de la información recopilada durante la investigación.

10.10.1 Portada de la guía

La portada está constituida por una foto aérea del centro de la parroquia de Machachi, de igual forma lleva los sellos de la universidad y el sello de la Carrera de Turismo, también lleva el título de “Guía Gastronómica Machachi” con un slogan titulado “CON SABOR TRADICIONAL” y al pie de la portada va el nombre del autor de la guía.

Figura 10

Portada de la Guía



Elaborado por: Walter Maldonado

10.10.2 Créditos

Universidad técnica de Cotopaxi

Facultad de Ciencias Agrropecuarias y Recursos Naturales

Licenciatura en Ecoturismo

Edición e investigación	Walter Maldonado
Asesor de tesis	Lcd. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara
Diseño, Diagramación, fotografía	Walter Maldonado
Ilustración
Aporte investigativo	Un gran agradecimiento a todos los establecimientos y personas dedicadas a la gastronomía de la parroquia de Machachi por su aporte de conocimiento para hacer posible la elaboración de esta guía gastronómica.
10.10.3 Índice	
Presentación	Descripción de la parroquia Machachi
	Historia de la Gastronomía de la parroquia de Machachi
	Productos de la zona alta de la parroquia de Machachi
	Productos de la zona baja de la parroquia de Machachi
	Listado de los platos típicos
	Glosario
	Yahuarlocro
	Caldo de gallina criolla
	Tortillas con caucara
	Aji de piedra
	Aji de librito

Machachi es la cabecera del Cantón Mejía también es conocida como la capital del chagra por el hombre trabajador que día a día trabaja en los campos. La gente acude en sus fiestas, la principal que se da en el mes de julio conocida como el paseo procesional del chagra donde la

Machachi se encuentra asentada en el sur de la Provincia de Pichincha, en el centro norte de la Región Interandina del Ecuador. La parroquia está asentada sobre un extenso valle a 2945 metros sobre el nivel del mar, en medio de los volcanes: Paschoa, Rumiñahui y Corazón; también se encuentra muy próximo a las cumbres nevadas Cotopaxi e Iliniza. (Eured, s.f)

10.10.5 Descripción de la Parroquia Machachi

Machachi está rodeada de grandes elevaciones como es el Paschoa, el Rumiñahui y el corazón teniendo un gran valor cultural la actividad del campo, la gastronomía del lugar representa la variedad de productos cultivados y también su forma de vivir, durante el tiempo la preparación de sus alimentos ha variado, pero se ha mantenido las tradiciones gastronómicas. frutas característicos de la zona.

La gastronomía ecuatoriana está representada por varias culturas que se puede observar en cada una de sus 4 regiones, la que representa la gastronomía del lugar es la serranía ecuatoriana, un lugar de tierras fértiles donde se cultiva gran variedad de hortalizas, verduras, tubérculos y

10.10.4 Presentación

Aji de piedra

Cocinado Chacarro

Chicha de jora

Agua de sunfo

Trucha frita

Caldo de papa

Locro de papa

gente sale con sus mejores corceles vistiendo con su ropa tradicional; poncho, zamarro y

sombrero. (El Telegrafo, 2017)

10.10.6 Historia de la Gastronomía de la Parroquia de Machachi

La historia de Machachi fue registrada con la ayuda de un historiador de la parroquia de Machachi el Sociólogo Morales quien es nativo del lugar, también se especializa en

practicar media y alta montaña.

10.10.7 Productos de la zona alta de la parroquia de Machachi

- Nombre del producto

- Descripción

- Fuente fotográfica

10.10.8 Productos de la zona baja de la parroquia de Machachi

- Nombre del producto

- Descripción

- Fuente fotográfica

10.10.9 Lista de platos típicos

Sopas

Yaguarlocro

Caldo de gallina

Locro de papa

Aji de librillo

Caldo de pata

Platos fuertes

Trucha frita

Tortillas con caucara

Bebidas

Agua de sunfo

Chicha de jora

Acompañantes

Cocinado chacarero

Ají de piedra con txinxo

10.10.10 Glosario

Jora: Harina de maíz fermentada

Sunfo: planta propia de la zona andina se la encuentra a más de 3.500msnm

Txinxo: pronunciado “sinso” planta propia de la zona andina también conocida como huacatay

“palabra quechua”

Corceles: caballos que tienen características de fuerza y elegancia

Juliana: Es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy

fmas

Visceras: Organos internos del animal

Sofrito o refito: Es una preparación que se usa como base para preparar muchos otros platillos.

Reposar: permanecer una cosa quieta o inactiva durante un tiempo

10.10.11 Recetario

Se coloca los siguientes puntos:

- Nombre del plato
- Ingredientes
- Descripción
- Preparación
- Base nutricional
- Ubicación
- Periodicidad
- Fuente fotográfica

Un total de 11 recetas

10.10.12 *Contraportada de la Guía*

Esta compuesto por fotografías de los atractivos turísticos de la parroquia y de la misma manera lleva los sellos de la universidad.

Figura 11

Contra portada de la Guía



Elaborado por: Walter Maldonado

11 Impacto Sociocultural

11.1. Impacto Sociocultural

El impacto del presente proyecto será únicamente a nivel sociocultural, pues es el eje principal que contempla el desarrollo de una guía gastronómica, es así que la elaboración de la presente guía tendrá un impacto positivo para la localidad en especial para quienes poseen restaurantes de comida tradicional, pues a través de este medio se difundirán los platos de la gastronomía tradicional que posee la parroquia de Machachi, plasmando su valor histórico cultural, los ingredientes que componen cada receta, lo que fortalece su transmisión de generación en generación y su preservación en el tiempo. Del mismo modo será positivo para los turistas nacionales y extranjeros que la visitan la parroquia, pues al recopilar y organizar la información de los platos y establecimientos donde se puede degustar, aporta al desarrollo del turismo organizado y a la accesibilidad de información.

12 Presupuesto

Tabla 36

Presupuesto

Recursos	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Equipos			
Cámara fotográfica	1	450.00	450.00
Laptop	1	600.00	600.00
Grabadora de voz	1	35.00	35.00
Flash memory	1	25.00	25.00
Internet (x mes)	4	22.00	88
Útiles de oficina			
Esfero	4	0.35	1.40
Cuaderno	1	1.25	1.25
Libreta de campo	1	0.50	0.50
Lápiz	4	1.00	4.00
Transporte (propio)			
Gasolina (x salida de campo)	2	10	20.00
Acite de motor	1	30	30.00
Alimentación			60.00
Elaboración de la guía	1	150.00	150.00
Total			1.465,15

Nota: Elaboración Walter Maldonado

13 Conclusiones y Recomendaciones

13.1. Conclusiones

✓ El cantón Mejía alberga las zonas productivas más importantes de la provincia de Pichincha, con 27.623 hab. La parroquia de Machachi es su cabecera cantonal y ciudad principal del cantón, misma que se encuentra ubicada en una zona de valles y montañas, aspecto que le otorga enorme riqueza para la producción agropecuaria siendo esta la principal fuente económica de la parroquia, pues se determinó que el 21% de la población

se dedica a las siguientes actividades económicas como son; la agricultura, ganadería, pesca y silvicultura, mientras que otro 15% se dedican al comercio de productos al por mayor y menor. Se identifico también que los principales productos que se cultivan en el área de estudio don, la papa, varios tipos de pastizales, granos de maíz, habas, cebada, chocho, quinua y frutas como la uvilla, granadilla y naranjilla. Con respecto al aspecto ambiental y turístico, Machachi posee dos zonas geográficas como son el valle donde se asienta la mayor parte de la población y la zona de paramo, siendo este un sitio que llega a una altura aproximadamente sobre los 3000msnm, generando temperaturas extremas donde se han asentado diferentes haciendas de producción y turísticas que aprovechan los recursos del naturales del ecosistema para el desarrollo de sus actividades económicas, entre los principales atractivos turísticos naturales de la parroquia se encuentran los cuatro cerros y volcanes que lo rodean, los cuales son el Corazón, Paschoa, Rumiñahui y el Cotopaxi, mismo que atraen a turistas nacionales y extranjeros para vivir la experiencia del turismo de aventura, del mismo modo están las manifestaciones culturales, el pase del chagra que se realiza en el mes de junio y sus gastronomía tradicional

✓ Se realizo el inventario de los platos tradicionales, a través de la búsqueda documental que permitió identificar el número de platos registrados como típicos del cantón Mejía y de la parroquia de Machachi, identificando que a nivel cantonal existe un registro de 30 platos típicos de los cuales 11 corresponden a la cabecera cantonal Machachi, de entre ellos destacan 3 platos que poseen mayor demanda de consumo siendo los más representativos los cuales son; el yahnuario, el cocinado y el aji molido, para desarrollar el inventario fue necesario la aplicación de entrevistas a los productores de las zonas rurales de la parroquia, donde se recopilaron datos de importancia que permitieron el llenado de las fichas del INPC en el Ambito 4, denominado “conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, de los 11 platos registrados en la zona de estudio, 6 destacan en

el sector urbano y 5 en el sector rural. A su vez se estableció la base nutricional de cada plato elaborando una tabla que contempla, el peso de cada ingrediente, la energía, proteína, grasas y carbohidratos que aportan, determinado así el total de kilocalorías a consumirse por cada plato.

✓ La información recaba en los objetivos previos, fue sistematizada y organizada a través del diseño de una guía denominada "Guía gastronómica de la parroquia de Machachi" donde se ha plasmado la información de los 11 platos tradicionales que posee la parroquia; cada uno de ellos tiene información como los ingredientes, preparación, el aporte nutricional contiene cada plato, glosario de términos, redactando cada ítem está de manera resumida que sea comprensible para el lector. La guía está estructurada con un total de 26 hojas, la portada plasma una fotografía del centro parroquial, el nombre y autor de la misma, en el interior de la guía se encuentran los créditos al equipo investigador, el resto del contenido está organizado de la siguiente manera; Presentación, descripción, historia y productos de la parroquia de Machachi, lista de los platos tradicionales, glosario de términos finalizando con la descripción y contenido de cada plato, por último la contraportada donde se han plasmado los principales atractivos de la parroquia.

13.2. Recomendaciones

✓ Considerando la riqueza cultural y natural de la parroquia de Machachi y a su vez el valor productivo de sus tierras es importante, incentivar a la revalorización de las zonas rurales que posee el cantón Mejía y la provincia de Pichincha.

✓ El inventario de los platos tradicionales de la parroquia de Machachi ha evidenciado la estrecha relación de la gastronomía tradicional con la identidad cultural y la economía del sector, por ello es recomendable promover actividades de difusión que aporten a la preservación de valor histórico que rodea a los platos tradicionales identificados en el presente estudio.

✓ La presente guía gastronómica pretende ser el instrumento difusor de la gastronomía tradicional en Machachi por lo que es fundamental que las autoridades competentes tomen el compromiso de distribuir y salvaguardar la información plasmada en el documento.

14 Referencias

- Ayala, M. (2021, mayo 30). ¿Qué es la investigación transversal? [Líder]. *Investigación transversal*. <https://www.líder.com/investigación-transversal/>
- Baez Hurtado, Y. (2018). *Guía para una investigación de campo*. Grupo Editorial Exodo. <https://elibro.net/es/consulta/titulos/153628>
- Behar Rivero, D. S. (2008). *Introducción a la Metodología de la Investigación* (A. Rubiera). Shalom. <http://digital.univ.edu.cv/bitstream/123456789/106/3/Libro%20metodologia%20investigacion%20este.pdf>
- Bernal Torres, C. A. (2010). *Metodología de la investigación: Para la administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (Tercera). PEARSON EDUCACIÓN. <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Caballero, D. M. (2019). *Metodo Sintetico | Conocimiento | Esencia*. <https://es.scribd.com/document/410794711/metodo-sintetico>
- Cedar Lake Ventures, Inc. (2021). *Clima promedio en Machachi, Ecuador, durante todo el año—Weather Spark* [WeatherSpark]. El clima promedio en Machachi. <https://es.weatherspark.com/y/2003/Clima-promedio-en-Machachi-Ecuador-durante-todo-el-a%C3%B1o>
- Centro de Análisis de Política y Prospectiva-CYP. (2013, agosto 19). Acerca de la investigación bibliográfica y documental [GUÍA DE TESIS]. *METODOLOGÍA DE LA*

INVESTIGACIÓN. [https://guiadetesis.wordpress.com/2013/08/19/acerca-de-la-](https://guiadetesis.wordpress.com/2013/08/19/acerca-de-la-investigacion-bibliografica-y-documental/)

CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR. (2008). *Constitución de la República del Ecuador* (RO 449). Asamblea Constituyente.

<https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/09/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador.pdf>

Coppola, M. E. (2016, octubre 28). *Gastronomía, turismo y cultura: Las claves de éxito de una tendencia global* [Www.trekksft.com]. Tourism Marketing.

<https://www.trekksft.com/es/blog/gastronomia-turismo-cultura-claves-exito-tendencia-global>

Cubas, D. (2010). *Mapeo de actores sociales* (p. 46) [Estudio]. Comisión Interamericana de Mujeres. [https://www.oas.org/es/cim/docs/MapeoHON\[Final\].pdf](https://www.oas.org/es/cim/docs/MapeoHON[Final].pdf)

En la Cocina Magazine. (2019). ¿Qué es la gastronomía científica? [Https://enlacocina.telemesa.es/]. *Cocina*

<https://enlacocina.telemesa.es/actualidad/que-es-la-gastronomia-cientifica/>

GAD Mejía. (2015). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2015—2019*. GAD Mejía. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplussdocumentofinal/1760003760001_DOCUMENTO%20FINAL%20ACTUALIZACION%20PDYOT%20GAD%20MEJIA_09-04-2015_10-38-44.PDF

GAD Mejía. (2020). *ACTUALIZACIÓN DEL PDOT 2019—2023*. Municipio de Mejía. <https://municipiodemejia.gob.ec/assets/PDOT.pdf>

García López, R. (2015, agosto 28). *Claves del turismo gastronómico* [Www.aprendedeturismo.org]. Turismo gastronómico. <https://www.aprendedeturismo.org/turismo-gastronomico/>

- Goraymi. (2021). *Fiestas de Independencia de Machachi* [Www.goraymi.com]. Mejía. <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/mejia/fiestas-independencia/fiestas-independencia-machachi-ag4s19jhm>
- Guerrero Bejarano, M. A. (2016). La investigación cualitativa. *INNOVA Research Journal*, 1(2), 1-9. <https://doi.org/10.33890/innova.v1.n2.2016.7>
- Gutiérrez del Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía* (Primera). RED TERCER MILLENIO.S.C.http://www.aliat.org.mx/BibliotecaDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC]. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos « Información Censal*. Instituto Nacional de Estadística y Censos. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/informacion-censal-cantonal/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2011). *Instructivo para fichas de registro inventario*. Ediecuatorial. <https://download.s.arqueo-ecuatorialana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParafichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2014). *Patrimonio Cultural Material* (Vol. 1-2000). Editorial Gráficas Hernández. <https://mail.inpc.gob.ec/pdfs/Publicaciones/atrimcultmaterial-R7.pdf>
- Martínez Fonseca, N., & Luna Cruz, J. D. (2017). *Significados sociales y culturales que orientan el consumo hedónico de alimentos en restaurantes tipo gourmet en ejecutivos entre los 25 y 55 años en la ciudad de Bogotá* [Trabajo de grado, Universidad Santo Tomás]. <http://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/2470/Martinezfonsecanathalia.pdf?sequence=1>

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. (2015). *Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial* (2015,ª ed.). Instituto de Patrimonio Cultural de España. https://oibc.oei.es/uploads/attachments/182/CULTURA_INMATERIAL.pdf

Ministerio de Turismo. (2021). *Cascarozzo Carnavalero se vive en Mejía – Ministerio de Turismo* [Www.turismo.gob.ec]. Noticias. <https://www.turismo.gob.ec/cascarozzo-carnavalero-se-vive-en-mejia/>

Ministerio del Interior Ecuador. (2020). Nuevo modelo de gestión policial revitalizó a las UPC [Ministerio de Gobierno]. *Nuevo modelo de gestión policial revitalizó a las UPC*. <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/nuevo-modelo-de-gestion-policial-revitalizo-a-las-upc/>

Ocapana León, M. F. (2019). *Inventario y jerarquización de los atractivos turísticos de la parroquia Machachi, normativa Mintur 2017* [Trabajo de titulación]. Universidad Central del Ecuador.

Organización de Estados Iberoamericanos [OEI]. (2021). *Entrevistas en profundidad y pautas para su desarrollo*. OEI https://oei.org.ar/ibertic/evaluacion/pdfs/ibertic_guia_entrevistas.pdf

Organización de las Naciones Unidas [ONU]. (2019, abril 30). Día de la gastronomía sostenible [Https://onu.org.gt/]. *Día de la Gastronomía Sostenible*. <https://guatemala.un.org/fechas-onu/dias-internacionales/junio/dia-de-la-gastronomia-sostenible/>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2014). *Manual de Indicadores UNESCO de Cultura para el Desarrollo: Manual Metodológico* (UNESCO, pp. 131-140). UNESCO. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*; 2003. 14. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_spa
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2021). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*. 16. <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2019). *Patrimonio Vivo y Pueblos Indígenas*. 12. <https://ich.unesco.org/doc/src/Brochure-indigenous-people-201904-ES.pdf>
- Otero Lamas, B. (2012). *Nutrición* (Primera). RED TERCER MILENIO S.C. <http://www.ariat.mx/BibliotecasDigitales/salud/Nutricion.pdf>
- Royo Bordonada, M. A. (2017). Nutrición en salud pública. *Instituto de Salud Carlos III*, 356. Tapia Palomeque, R. F. (2016). ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA. *UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI*, 84.
- TEAM FOODS COLOMBIA S.A. (2020, mayo 7). *Gastronomía: Tipos y técnicas culinarias*. [https://www.olivetto.com.co/]. *Diferentes tipos de gastronomía*. <https://olivetto.com.co/gastronomia-tecnicas-faciles-para-usar-en-tus-comidas>
- Universidad Particular de Loja [UTPL]. (2020). *Gastronomía: Una forma de conocer el mundo*. | *Blog* [https://noticias.utpl.edu.ec/]. *Gastronomía: una forma de conocer el mundo*. <https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-forma-de-conocer-el-mundo>
- VIVANCO. (2016, julio 27). *Guías gastronómicas para comerse el mundo*. *Vivanco*. <https://vivanco.culturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/>
- Acerenza, M. A. (2006). Conceptualización, origen y evolución del turismo. *Trillas Turismo*, 1, 11-17.

World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center (Eds.). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Asamblea Nacional Constituyente. (2008). Constitución de la República del Ecuador [Constitution of the Republic of Ecuador]. *Registro Oficial 449 de 20 Oct. 2008*, 16–17. <https://n9.cly5f>

BARRENO, J. S. L. (2013). *CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN MEJÍA DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA*.

Bullio, P. G. (2006). Patrimonio. *Selezione Tessile*, 44(1), 42. <https://doi.org/10.2307/j.ctv18msq6.11>

Caisapanta, A. J. V. (2013). *Desarrollo de un plan de marketing estratégico para el posicionamiento del centro ocupacional gastronómico "culinary art's school", en la ciudad de Quito*. https://node1.123dok.com/dt02pdf/123dok_es/000/032/32400.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=7PKKQ3DUV8RG19BL%2F20220223%2F%2Faws4_request&X-Amz-Date=20220223T025945Z&X-Amz-SignedHeaders=hos

Congreso Nacional. (2015). *Ley de patrimonio cultural* (pp. 1–7). http://www.patrimonio.gob.ec/images/lotaip2015/enero/ley_patrimonio_cultural.pdf

Escuela Universitaria de Turismo de Murcia. (2012). El Turismo Conceptos Y Definiciones E Importancia Actual. *Entrevistas*, 3–4.

- Espinoza, O. F. S. (2017). *Diseño de una guía gastronómica y difusión de platos típicos en la provincia de santo domingo de los tsáchilas*. <https://librery.co/document/g03k3gkq-diseño-gastronómica-difusión-platos-típicos-provincia-domingo-tsáchilas.html>
- Gonzales, M. C. (2014). *PATRIMONIO CULTURAL*. 64, 16. <https://universidadverdad.nazunay.edu.ec/index.php/udaver/issue/view/31/PDF64>
- Lois González, R. C., & López, L. (2015). El origen del turismo italiano a lo largo del Camino de Santiago. *Revista Investigaciones Turísticas*, 9, 132-159. <https://doi.org/10.14198/intur2015.9.06>
- Rosero, D. S. (2021). *La Posada del Chagra*. <https://www.laposadadelchagra.com/>
- GABA, guías alimentarias basadas en alimentos. (2018). *Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) del Ecuador. Documento Técnico de Las Guías Alimentarias Basadas En Alimentos (GABA) Del Ecuador*, 1-240.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Martínez, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. 69, 1-17. <https://dilemascontemporaneoseducacionpolitica.yvalores.com/index.php/dilemas/articulo/view/615/1159>
- MINTUR. (2012). *Ecuador Culinario*. <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>

CENTRO
DE IDIOMAS



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del trabajo de titulación cuyo título versa: **“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE MACHACHI, CANTÓN MEJÍA, PROVINCIA DE PICHINCHA”**, presentado por: **Maldonado Quicalquín Walter Iván**, estudiante de la Carrera de: **Turismo**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, septiembre del 2022

Atentamente,

Mg. Marco Beltrán



DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0502666514

15.2 Anexo 2. Hojas de vida

Hoja de vida del docente tutor

HOJA DE VIDA DEL TUTOR

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONALES

DOCENTE

DATOS PERSONALES



APELLIDOS: Guaman Guevara
NOMBRES: Adolfo Ricardo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1802830123
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 1
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 10 de diciembre 1977
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Rodrigo Pachano s/n
TELÉFONO CONVENCIONAL: 032840366 **TELÉFONO CELULAR:** 0984651937
EMAIL INSTITUCIONAL: adolfo.guaman0123@utc.edu.ec
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A
DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS:

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CODIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciatura en Turismo PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2004-06-28	1027-04-511730
CUARTO	Maestría en Tecnologías para la Gestión y Práctica Docente PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR	2015-06-25	1027-15-86063038
CUARTO	Maestría en Gestión Turística de Recursos Culturales y Naturales UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID	2020-02-07	7241157736

PUBLICACIONES RECIENTES:

Autor/Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País- ciudad)	Fecha de la publicación	Autor	Co-autor	Autor	Co-autor	Autor	Co-autor	Co-autor
		Retos Turísticos	La Habana – Cuba	2017							
		Proceeding. International Conference Marketing Tourism and Hospitality	Zurich – Suiza	2017							
		In International Journal on: The Academic Research Community Publication	Thessaloniki, Greece	2018							
		Findings Solutions and Strategies to Improve Cultural and Natural Tourism Services: A case study of Tungurahua Province in Ecuador	Singapore	2020							
		Which innovative solutions of nontechnological and technological nature are needed to improve tourism services? A case of Tungurahua Province in Ecuador"	Croacia	2021							

HISTORIAL PROFESIONAL:

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:

Facultad de Ciencias Agrropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

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

personales, Turismo

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril – Agosto 2021

FIRMA



HOJA VIDA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL POSTULANTE

DATOS PERSONALES

Apellidos: Maldonado Quicaliquin

Nombres: Walter Iván

Cedula de Ciudadanía: 1724045776

Lugar Y Fecha De Nacimiento: Pichincha, Mejía, Machachi, 27 de abril de 1995

Dirección Domiciliaria: Machachi, Urbanización "El Porvenir"

Teléfono Celular: 0995201037

Email Institucional: walter.maldonados776@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

Escuela: Escuela Fiscal 23 de Julio

Colegio: Instituto Tecnológico Agropecuario "Simón Rodríguez"

Certificado como chef profesional de cocina por la Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador

IDIOMAS

Español

Inglés B1

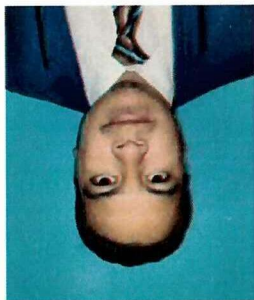
SEMINARIOS

Seminario de Jornadas Internacionales de Turismo Sostenible 2018

Seminario de Jornadas Ornitológicas y Conteo de Aves, Provincia de Cotopaxi 2019

Seminario de Guianza y Excurсионismo – Aprender, Viajar y Coexistir 2019

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONALES DOCENTE

DATOS PERSONALES



APELLIDOS: Rodas Vinuesa

NOMBRES: Daniela Alejandra

ESTADO CIVIL: Casada

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 172222086-8

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 28 de abril de 1989

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: José Xironza S2-27 Y Francisco Matiz

TELÉFONO CONVENCIONAL: 023194447 **TELÉFONO CELULAR:** 0998019555

EMAIL INSTITUCIONAL: daniela.rodas@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS:

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

FIRMA



15.3 Anexo 3. Estructura de las fichas del INPC

Encabezado de la Ficha INPC

El encabezado (Ilustración 1) está constituido con los nombres e identificación de las entidades rectoras de control del Patrimonio Inmaterial, así como el tipo de ficha y a qué ámbito pertenece.

Adicionalmente se puede encontrar un apartado dedicado a la Identificación por Código alfanumérico (Ilustración 2) de cada ficha, que el INPC (2011) indica: “los dígitos de la división político-administrativa están generados de acuerdo con la normalización vigente del INEC. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios” (p.120).

Encabezado de la Ficha de Inventario

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
	CÓDIGO IM-17-03-50-004-21-000001

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 115)
Elaborado por: Walter Maldonado

La creación del código alfanumérico (Ilustración 2) se constituye de acuerdo a los parámetros establecidos por el INPC (2011):

- En mayúsculas las letras “IM” que corresponden al área de Patrimonio Inmaterial;
- Código de la provincia (2 dígitos);
- Código del cantón (2 dígitos);
- Código de la parroquia (2 dígitos);
- Contenedor (3 dígitos) que se refiere al número del ámbito;
- Año de realización del inventario (2 dígitos); y número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial de inventario.

Ejemplo y descripción de cada Código.

Ejemplo: IM-14-01-53-004-11-000001						
Immaterial	IM					
Provincia Morona Santiago	14					
Cantón Morona	01					
Parroquia General Proaño	53					
Contenedor (Ámbito 4)	004					
Año	11					
Número de inventario	000136					

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 120)
Elaborado por: Walter Maldonado

La ficha de inventario Ámbito 4, está compuesta por 11 apartados que detallaremos a continuación:

Datos de Localización

Los datos generales como: la provincia, cantón, parroquia y sector al que pertenece, según la División Política del Ecuador vigente, de la población que se pretende estudiar.

Las coordenadas GPS se las obtendrá mediante Google Earth así como también la altitud, esta información será de mucha utilidad al momento de ubicar el lugar en donde se aplicará la encuesta.

Datos de localización

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Pichincha	Cantón: Mejía
Parroquia: Machachi	Urbana
Localidad: Pedregal	x Rural
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051011 Y (Norte)7856712	Z (Altitud) 2945

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 115)
Elaborado por: Walter Maldonado

Fotografía Referencial

En este apartado se presenta la documentación digitalizada en fotografía de plato que se pretende describir.

- **Descripción de la fotografía:** Es una breve descripción del plato que se muestra en la fotografía.
- **Código fotográfico:** Es un código generado por la cámara que realizó la captura del plato.

Fotografía Referencial



Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 115)
Elaborado por: Walter Maldonado

Datos de Identificación

En esta sección se pretende identificar el nombre popular y nombres adicionales en caso de tenerlo del plato inventariado, así como a que grupo social pertenece y en que lengua se manifestó la encuesta.

Además, de mencionar el Subámbito y su detalle, debemos exponer una breve reseña que pueden constar como datos etnográficos, características importantes de la manifestación cultural.

Datos de Identificación.

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		Otra (s) denominación (es)
Cocinado Chacarero	D1	Tongo
	D2	Atado
Grupo social		Lengua (s)
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito
Gastronomía		Cotidiana

Breve reseña

Este plato es nativo para los Alpes sistemáticamente mezclado y ecológico. Muy representativo para los trabajadores quien día a día suben a los páramos a trabajar las tierras todos los productos principalmente las papa, habas, melloco y choco se encuentran muy fácilmente y se los prepara al instante su valor cultural es su origen y representa al hombre trabajador de Machachi también conocido como el chagra.

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 115)

Elaborado por: Walter Maldonado

Descripción

Este punto tiene como objetivo describir de manera cronológica la historia y tradición que posee el bien inventariado, seguido de la frecuencia que los actores clave preparan estos platos. Además, analiza el alcance o cobertura, en otras palabras; si es un plato que únicamente se prepara en el medio local o tiene un alcance más allá de su territorio.

Se detalla los elementos que constituye el bien inventariado según su descripción, tipo o clasificación, también se menciona las herramientas que intervienen en la preparación de acuerdo con su tipo, procedencia y forma de adquisición.

Descripción.

4. DESCRIPCIÓN

Para entender la gastronomía en nuestro entorno partimos del siglo XVI donde se produce dos grandes hechos históricos la presencia inca y española, tenemos que en ese siglo llegan borregos, caballos, burros, cerdos y gallinas los únicos animales que había aquí eran los venados, conejos, patos, cuy y en peces la prehidilla para consumo ya que antes no había mucho consumo de carne y los únicos condimentos existentes

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Annual	X
	Continua	La producción de los productos de este plano son muy continuos que es muy fácil de encontrar, para las personas quienes van a trabajar las tierras llevan el cocinado ya que es un buen plato para resistir el hambre y aporta mucha energía, los trabajos en los parámaros en las chacras son todos los días por esa razón el consumo es continuo
	Ocasional	
	Otro	
	Alcance	
	Local	
X	Provincial	Nuestra provincia se encuentra dentro de la cordillera de los andes claro ejemplo las elevaciones que contamos, la producción de los productos se encuentra en toda la provincia dando así un alcance más que local.
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
Elementos		
E1	Papa	Vegetal
E2	Mellico	Vegetal
E3	Haba	Vegetal
E4	Choclo	Vegetal
E5	Aji	Vegetal
E6	Queso	Animal
Herramientas		
H1	Olla de barro	Tradicional
H2	Piedra para moler	Tradicional
Forma de adquisición		
E1	Papa	Machachi, Pichincha
E2	Mellico	Machachi, Pichincha
E3	Haba	Machachi, Pichincha
E4	Choclo	Machachi, Pichincha
E5	Aji	Machachi, Pichincha
E6	Queso	Machachi, Pichincha
Forma de adquisición		
H1	Olla de barro	Machachi, Pichincha
H2	Piedra para moler	Machachi, Pichincha

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, pp. 116-117)

Elaborado por: Walter Maldonado

Portadores / Sopo

Los Sopo / Portadores son personas, instituciones o colectivos que han mantenido vigente o salvaguardado los conocimientos y características del bien inmaterial que se pretende inventariar. El INPC (2011) recalca que es importante no confundir a los Portadores / Sopo con los Interlocutores ya que estos últimos intervienen en el proceso de recolección de información, además agrega que en la mayoría de casos los mismos interlocutores son portadores / sopo de la manifestación.

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Antonio Morales	21	Sociólogo y especialista en paisajes naturales	Avenida Cristóbal y Caras	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Detalle de la procedencia					
Procedencia del saber					
Padres-hijos	Maestro-aprendiz	Centro de capacitación	Otro ✓	Este plato con valor tradicional ha sido transmitido durante la historia gastronómica del lugar (siglo XVI).	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres-hijos	Maestro-aprendiz	La gastronomía de Machachi es característica en la producción del campo transmitida por el representante de este lugar que es el chagra personaje importante ya que representa al trabajador del sitio quien alimenta a todos los pobladores y a las personas que visitan nuestra ciudad, llevando una experiencia y degustan de la gastronomía representativa de Machachi.			
Otro ✓	Centro de capacitación				

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, pp. 117-118)
 Elaborado por: Walter Maldonado

Valoración

Esta área está destinada para detallar y describir la importancia que tiene el bien inmaterial y tu trascendencia para comunidad, este apartado debe contener máximo 500 palabras.

Además, se pretende medir la sensibilidad al cambio, que será tomado a criterio tanto del investigador como de los interlocutores, con los siguientes niveles: Alta, Media y Baja. Para comprender mejor en que consiste la sensibilidad al cambio el INPC (2011) expone: "Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia".

Valoración.

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Desde el siglo XVI este plato ha alimentado a mucha gente trabajadora por lo que hoy en día representa la vida cotidiana que tiene la gente de este lugar un producto que es ecológico es decir su representación o su consumo se lo hace en un plato de hoja de col y en otros casos platos de material mineral como lo es el barro, su historia y su formación actual ha caracterizado la cultura en Machachi.		
Sensibilidad al cambio		
Alta	Media	Baja
La actividad agrícola a es la fuente principal económicamente de la ciudad de Machachi por la cual el producto está en constante movimiento haciendo que no haga falta la producción de este plato a demás en toda la provincia especialmente en comunidades que tienes más contacto con el páramo producen los mismos productos.	✓	

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 118)

Elaborado por: Walter Maldonado

Interlocutores

Esta área se detallará la información personal de los interlocutores involucrados, con el fin de poder ubicarlos según sus datos, si fuese el caso.

Interlocutores

7. INTERLOCUTORES				
Información reservada				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 118)

Elaborado por: Walter Maldonado

Elementos Relacionados

En este segmento se exponen otros elementos, detallados con Nombre / Código, Ambito, Subámbito y detalle de este último, que intervienen de forma tanto directa como indirecta en la manifestación inmaterial.

Elementos Relacionados

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ambito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Al pase del chagra	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones festivas
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 118)

Elaborado por: Walter Maldonado

En esta área se incluirán todos los respaldos como: textos, fotografías, audios y videos. Los mismos que deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
IM-04-05-54-004-10-000002_1.docx	IM-04-05-54-004-10-000002_2.jpeg		
	IM-04-05-54-004-10-000002_3.jpeg		
	IM-04-05-54-004-10-000002_4.jpeg		

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 119)
 Elaborado por: Walter Maldonado

Observaciones

Área en la cual se puede adicionar con una extensión no mayor a 250 palabras, hechos, novedades o cualquier dato adicional, que sea relevante para en el levantamiento de información del bien inventariado.

Observaciones

10. OBSERVACIONES

Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 119)
 Elaborado por: Walter Maldonado



Datos de Control

Los datos que se ingresan en esta área son nombres de entidades y personas que intervienen en el proceso de construcción del inventario, adicionalmente se deberá ingresar su fecha de trabajo de levantamiento de información para las respectivas fichas del INPC.

Datos de control

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Walter Maldonado	Fecha de inventario: 30/06/2021
Revisado por: Abg. Eliécer Chicaiza Msc.	Fecha revisión:
Aprobado por: INPC	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Walter Maldonado	


Fuente: (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2011, p. 119)

 <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		
CÓDIGO		IM-17-03-50-004-22-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Pichincha	Cantón: Mejía
Parroquia:	Machachi	Urbana
		x Rural
Localidad:	Pedregal	
Coordenadas WGS84	Z (Altitud) 2945 Y (Norte) 7856712 X (Este) 051011 UTM : X (Este) 051011 Y (Norte) 7856712 Z (Altitud) 2945	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO COCINADO CHACARRERO. FOTO: WALTER MALDONADO Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000001_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		Cocinado Chacarrero
Otra (s) denominación (es)		
Lengua (s)		D1 Tongo
		D2 Atado
Grupo social		

Breve reseña		Este plato es nativo para los Alpes sistémicamente mezclado y ecológico. Muy representativo para los trabajadores quien día a día suben a los páramos a trabajar las tierras todos los productos principalmente las papa, habas, melloco y chocio se encuentran muy fácilmente y se los prepara al instante su valor cultural es su origen y representa al hombre trabajador de Machachi también conocido como el chagra.	
		<p>Para entender la gastronomía en nuestro entorno, partimos del siglo XVI donde se produce dos grandes hechos históricos la presencia inca y española, tenemos que en ese siglo llegan borregos, caballos, burros, cerdos y gallinas los únicos animales que había aquí eran los venados, conejos, patos, cuy y en peces la preñadilla para consumo ya que antes no había mucho consumo de carne y los únicos condimentos existentes era el ají y la sal de grano, entonces existe este mestizaje a todo nivel, llega la influencia de la cocina y lo primero que ingresa como dieta es la gallina ya que su producción empieza en todas las casas o chozas por su carne y huevos, a partir de eso empieza a fusionarse los alimentos para cumplir necesidades ha 3000msnm creando el tongo o atado y actualmente conocido como el cocinado, para salir al páramo a una jornada que duraba más de un día se necesitaba tener una comida al paso que fue el tongo o atado para cualquier tipo de evento realizado en el páramo como rodeos, mingas, desplazamientos rituales a las montañas para hacer la ofrendas y salidas para buscar plantas medicinales su composición del plato es; la papa, el melloco, chocio y las habas y como único condimento el ají, durante este proceso de colonización se va integrando otros productos a este plato como integrante fundamental fue el queso y la carne de cerdo el queso no lo conocían nuestros aborígenes ya que no había vacas pero con la llegada de los jesuitas a los páramos con sus haciendas se integra este producto el ají sigue como base fundamental durante todo este tiempo. Antes la presentación de este plato se lo hacía en una hoja de col esto es muy importante porque antes a las personas de Machachi se los llamaba los coles verdes porque la dieta era solo como plato col y papas (Timbulico).</p> <p>Este plato es nativo para los Alpes sistémicamente mezclado y ecológico. Muy representativo para los trabajadores quien día a día suben a los páramos a trabajar las tierras todos los productos principalmente las papa, habas, melloco y chocio se encuentran muy fácilmente y se los prepara al instante su valor cultural explicado anteriormente es su origen y representa al hombre trabajador de Machachi también conocido como el chagra.</p>	
Fecha o periodo		Annual	
		Continua	X
Detalle de la periodicidad		Ocasional	
		Otro	
		Detalle del alcance	
Alcance		Local	
		Provincial	X
		Regional	

Gastronomía		Festiva	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	

consumo se lo hace en un plato de hoja de col y en otros casos platos de material mineral como lo es el barro, su historia y su formación actual ha caracterizado la cultura en Machachi.			
Sensibilidad al cambio			
La actividad agrícola a es la fuente principal económicamente de la ciudad de Machachi por la cual el producto está en constante movimiento haciendo que no haga falta la producción de este plato a demás en toda la provincia especialmente en comunidades que tienes mas contacto con el páramo producen los mismos productos.	Alta		
	Media		
	Baja	✓	
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Antonio Morales	Avenida Cristóbal y Caras	0995396186	Hombre
Edad			62
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ambito	Subambito	Detalle del Subambito
Al pase del chagra	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones festivas
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-17-03-50-004-22-000001_2.jpg		IM-17-03-50-004-22-000001_1.mp3
	IM-17-03-50-004-22-000001_3.jpg		
	IM-17-03-50-004-22-000001_4.jpg		
	IM-17-03-50-004-22-000001_5.jpg		
	IM-17-03-50-004-22-000001_6.jpg		
	IM-17-03-50-004-22-000001_7.jpg		
	IM-17-03-50-004-22-000001_8.jpg		
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Walter Maldonado		Fecha de inventario: 27/01/2022	
Revisado por: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		Fecha revisión:	
Aprobado por: INPC		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Walter Maldonado			

 <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		
CÓDIGO		IM-17-03-50-004-22-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha		Cantón: Mejía
Parroquia: Machachi		Urbana
Localidad: Pedregal		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051011 Y (Norte) 7856712		Z (Altitud) 2945
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO YAHUARLOCRO. FOTO: WALTER MALDONADO		
Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000002_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		Otra (s) denominación (es)
Yahuarlocro		N/A
Grupo social		Lengua (s)
Yahuarlocro		N/A
D1		N/A
D2		N/A

Como dicho anteriormente este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana por su producción agrícola y pecuaria en la zona andina, el borrego es una especie que se	Provincial	
	Local	
Detalle del alcance	Alcance	
Este plato es el más vendido en todo el cantón Mejía, se consume diariamente por lo cual los restaurantes que ofrecen en su menú este plato lo venden todos los días.	Otro	
	Ocasional	
	Continua	X
	Annual	
Detalle de la periodicidad	Fecha o periodo	
<p>Se procede a lavar y cocinar el menudo o vísceras del borrego, se prepara un sofrito de ajo y cebolla colocamos agua seguido de papas picas en cubos medianos, se licua papa cocinada con vísceras de borrego para potenciar el sabor, seguido se pone las vísceras cocidas picadas en cubos pequeños para que su cocción sea completada, para dar más sabor colocamos tomillo orégano, sal al gusto, para acompañar se coloca tomate cortado en rodajas redondas, cebolla en juliana, aguacate y sangre cocinada.</p> <p>Preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papa • Leche • Menudo de Borrego • Sangre de Borrego • Tomate • Cebolla • Ajo • Aguacate • Tomillo • Orégano <p>Ingredientes</p> <p>de papas, que significa loco de sangre, su principal ingrediente es la sangre del borrego.</p> <p>El yahuarloco viene de dos palabras quechuas donde Yahuar significa sangre y loco significa sopa leña le da otro sabor agregado.</p> <p>leña de forma artesanalmente desde la limpieza de las vísceras hasta la salida del plato, la cocina en sabor especial al Yahuarloco y sabORIZADO con hierbas de sal, este plato típico todavía se cocina en se le pone maní para espesar a la sopa se le licua a la papa con las vísceras del borrego dándole un equatoriana se representa el Yahuarloco pero en Machachi este plato se le da un valor agregado, no Este plato típico es muy ancestral por la forma en cómo se cocina, de igual forma en la sierra</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Este plato tiene como transición más de 200 años en la sierra ecuatoriana, es normal encontrar este plato como típico de un lugar, pero lo que le hace especial en la parroquia de Machachi es su forma de preparación que todavía se mantiene la técnica de la cocina tradicional y el uso de productos propios del plato como son las vísceras, la sangre de borrego y las papas.</p>		
Breve reseña		

Gastronomía		Cotidiana	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Mestizo	L2	N/A	
	L1	Español	

X	Regional	adapta a climas fríos y la crianza de este animal tiene varios aprovechamientos desde su lana hasta sus vísceras.
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Papa	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
E2	Vísceras de borrego	Animal	Machachi, Pichincha	Compra
E3	Tomate	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
E4	Aguate	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
E5	Cebolla	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
E6	Sangre de borrego	Animal	Machachi, Pichincha	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES



Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rafael Zenteno	8 años	Chef administrador del restaurante la posada del Chagra	Av. Amazonas y Rafael Arroba	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Este plato tiene una procedencia desde la sierra centro aprendido por nuestros antepasados y transmitidos de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	La transmisión de este plato viene de generación en generación, don de los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Importancia para la comunidad					

El yahnuario se ha convertido en uno de los platos más consumidos en la comunidad mestiza, Machachi es un lugar donde su mayor producto es la papa siendo uno de los ingredientes principales de este plato, al igual

6. VALORACIÓN

que el borrego todo el animal es aprovechado desde la lana hasta sus vísceras y como no mencionar la sangre del animal, ingrediente principal del yahuarloco.			
Sensibilidad al cambio			
	Alta		
Como fue mencionado anteriormente este plato es consumido diariamente es un plato que	Media		
está bien poseionado en la sierra ecuatoriana.	Baja	X	
7. INTERLOCUTORES			
Edad	Apellidos y nombres		Rafael Zenteno
	Dirección		Av. Amazonas y Rafael Arroba
	Teléfono	0995201778	Hombre
43			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Detalle del subámbito	Subámbito	Ámbito	Código / Nombre
Otras celebraciones festivas	Fiestas	Usos sociales, rituales y actos festivos	Al paseo procesional del chagra
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Audio	Videos	Fotografías	Textos
IM-17-03-50-004-22-000002_1.mp3	IM-17-03-50-004-22-000002_1.mp4	IM-17-03-50-004-22-000002_2.jpeg	IM-17-03-50-004-22-000002_3.jpeg
			IM-17-03-50-004-22-000002_4.jpeg
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Walter Maldonado		Fecha de inventario: 27/01/2022	
Revisado por: Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		Fecha revisión:	
Aprobado por: INPC		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Walter Maldonado			

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-17-03-50-004-22-000003
Provincia: Pichincha Cantón: Mejía		Parroquia: Machachi x Urbana		Rural
Localidad: Centro de Machachi		Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051227 Y (Norte) 7856718 Z (Altitud) 2921		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO CALDO DE GALLINA CRIOLLA. FOTO: WALTER MALDONADO				
Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000003_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Caldo de gallina criolla		
Otra (s) denominación (es)		D1		N/A
Grupo social		D2		N/A
Lengua (s)		N/A		

Subámbito	Mestizo	L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Festiva	

Breve reseña

Con la llegada de los españoles, también llegó muchos más animales de consumo entre ellos estaba la gallina que con el pasar del tiempo la gallina se ha ido introduciendo en la dieta de nuestros antepasados, pasando a manos de generaciones, donde se ha ido teniendo varias formas de preparar este plato, la más tradicional es la gallina preparada en caldo.

4. DESCRIPCIÓN

La gallina criolla es alta en proteínas no contiene carbohidratos, es bajo en colesterol también tiene importantes vitaminas como son: la vitamina A, vitamina B-3, vitamina B-9

Ingredientes

- Gallina criolla
- Zanahoria
- Papanabo
- Apio
- Papa
- Arrocillo
- Ajo
- Cebolla blanca

Preparación

Cocinar la gallina En una olla de agua hasta que el agua este en ebullición esto permite que la gallina suelte sus impurezas, aparte en otra olla pre-cocinamos a la gallina durante 40 minutos (mientras más se le cocina a la gallina más sabor y contextura tendrá el plato), colocamos un licuado de cebolla blanca con ajo, colocamos zanahoria y papanabo picado en bastones, colocamos arveja y apio picado seguido colocamos arrocillo o arroz partido, para potenciar el sabor se agrega tomillo al gusto cubo Maggi, acompañar el caldo con papa y un picadillo de cebolla blanca con perejil.

Detalle de la periodicidad	Fecha o periodo	
	Annual	
	Continua	X
	Ocasional	
Detalle del alcance	Otro	
	Este plato es el más vendido en todo el cantón Mejía, se consume diariamente por lo cual los restaurantes que ofrecen en su menú este plato lo venden todos los días.	
	Alcance	
	Local	
Este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana por su producción agrícola y pecuaria en la zona andina.	Provincial	
	Regional	X
	Nacional	
	Internacional	

Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono		Sexo		Edad	
Ramon Maldonado		Calle. José Mejía y Gonzales Suárez		0992080509		Hombre		53	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código / Nombre		Ambito		Subambito		Detalle del subambito			
Al paseo procesional del chagra		Usos sociales, rituales y actos festivos		Fiestas		Otras celebraciones festivas		N/A	
N/A		N/A		N/A		N/A		N/A	
N/A		N/A		N/A		N/A		N/A	
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías		Videos		Audio			
IM-17-03-50-004-22-000003_2.jpg		IM-17-03-50-004-22-000003_3.jpg		IM-17-03-50-004-22-000003_1.mp3		IM-17-03-50-004-22-000003_4.jpg			
11. DATOS DE CONTROL									
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi									
Inventariado por: Walter Maldonado					Fecha de inventario: 27/01/2022				
Revisado por: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara					Fecha revisión:				
Aprobado por: INPC					Fecha aprobación:				
Registro fotográfico: Walter Maldonado									

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO	IM-17-03-50-004-22-000004
				2945
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Pichincha		Cantón: Mejía		
Parroquia: Machachi		Urbana		
Localidad: Pedregal		X Rural		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051011 Y (Norte) 7856712		Z (Altitud) 2945		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO LOCRO DE PAPA. FOTO: WALTER MALDONADO				
Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000004_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
Grupo social		Lengua (s)		
LoCro de papa		N/A		
D1		N/A		
D2		N/A		

Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Cotidiana	

Breve reseña

Machachi es una parroquia que se dedica a la producción agrícola y su principal actividad es la cosecha de la papa, como sabemos en el Ecuador existe una gran variedad de papa, haciendo de este plato su ingrediente principal, Machachi tiene como variedad principal la papa chola y super chola, esta papa es la más cotizada en el mercado.

4. DESCRIPCIÓN

La papa es alta en vitaminas como la vitamina A, vitaminaB1, vitaminaB3, vitaminaB6, y tiene muchos minerales en los cuales está el fósforo, potasio y magnesio

Ingredientes

- Papa 3 variedades (chola, redroja y chaucha)
- Leche
- Cebolla blanca
- Ajo
- Achote
- Queso
- Aguacate
- Cuero reventado

Preparación

Preparamos un refrito de cebolla blanca ajo y achote, colocamos agua continuo colocamos la primera variedad de papa que es la papa chola, dejar hervir por 25 minutos, colocamos la segunda variedad de papa que es la papa chaucha la misma que ayudara a espesar a la sopa cocinar por 10 minutos, licuar un tercio de la papa cocinada con leche, colocamos la tercera variedad de la papa que es la redroja esta papa se la coloca cortada en cubos medianos esto resaltara el locro sal al gusto, para acompañar colocamos un trozo de queso, aguacate y cuero reventado.

Detalle de la periodicidad	Fecha o periodo	
	Annual	
	Continua	X
	Ocasional	
Detalle del alcance	Otro	
	La producción de papa es continua, y la preparación de este plato se da cada día en familias y restaurantes que ofrecen este producto en su menú.	
	Alcance	
	Local	
Este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana por su producción agrícola y principalmente por la gran variedad de papa que se puede cultivar en la sierra.	Provincial	
	Regional	X
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo		Procedencia		Forma de adquisición	
E1	Papa	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra			
E2	Leche	Animal	Machachi, Pichincha	Compra			
E3	Agua cate	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra			
E4	Cuero reventado	Animal	Machachi, Pichincha	Compra			
E5	Queso	Animal	Machachi, Pichincha	Compra			
Herramientas		Tipo		Procedencia		Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra			
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra			
5. PORTADORES / SOPORTES							
Tipo		Nombre		Edad /Tiempo de actividad		Cargo, función o actividad	
Individuos		Rafael Zenteno		8 años		Chef administrador del restaurante la posada del Chagra	
Colectividades		N/A		N/A		N/A	
Colectividades		N/A		N/A		N/A	
Instituciones		N/A		N/A		N/A	
Procedencia del saber				Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico					
	Maestro-aprendiz						
	Centro de capacitación						
	Otro						
6. VALORACIÓN							
Transmisión del saber				Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de este plato viene de generación en generación, donde los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.					
	Maestro-aprendiz						
	Centro de capacitación						
	Otro						
Importancia para la comunidad							
La producción agrícola siempre será importante para este lugar principalmente la producción de papa que ha venido siendo la dieta de cada día.							
Sensibilidad al cambio							
	Alta						
	Media	Este plato es consumido diariamente es un plato que está bien posicionado en la sierra ecuatoriana.					
X	Baja						

7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Rafael Zenteno	Av. Amazonas y Rafael Arroba	0995201778	Hombre
Edad			43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Al paseo procesional del chagra	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones festivas
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-17-03-50-004-22-000004_2.jpg	IM-17-03-50-004-22-000004_1.mp3	IM-17-03-50-004-22-000004_1.mp3
	IM-17-03-50-004-22-000004_3.jpg		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Walter Maldonado		Fecha de inventario: 27/01/2022	
Revisado por: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		Fecha revisión:	
Aprobado por: INPC		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Walter Maldonado			

Español	L1	Mestizo
Lengua (s)		Grupo social
N/A	D2	Ají de librillo
N/A	D1	
Otra (s) denominación (es)		Denominación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-00005_1.jpg

Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO AJÍ DE LIBRILLO. FOTO: WALTER MALDONADO



2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051227 Y (Norte) 7856718 Z (Altitud) 2921

Localidad: Centro de Machachi

Parroquia: Machachi x Urbana Rural

Provincia: Pichincha Cantón: Mejía

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
 CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE
 INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL
 INMATERIAL
 FICHA DE INVENTARIO
 A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
 RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y
 EL UNIVERSO

IM-17-03-50-004-22-
 000005

CÓDIGO



Subambito		Gastronomía
Detalle del subambito		Cotidiana
L2	N/A	

Breve reseña

La introducción de ganado por las grandes haciendas de los jesuitas que llegaron a los páramos ha hecho que haya más variedad en productos como la leche, la carne del mismo animal su piel y las vísceras, nada se desperdiciaba, por tal razón nuestros antepasados han creado o han funcionado estos productos introducidos con los productos de origen.

4. DESCRIPCIÓN

El liblillo es uno de los estómagos de la vaca, su consumo puede ser crudo o cocinado en este platillo la preparación de este es cruda. El liblillo es alto en proteína no contiene grasa y no tiene carbohidratos.

Ingredientes

- Papa
- Liblillo
- Zanahoria
- Cebolla blanca
- Maní
- Leche
- Cebolla roja o patéña
- Ajo
- Arroz cocinado

Preparación

Para el caldo preparamos un refrito de cebolla blanca cortada en juliana zanahoria y achote, colocamos agua seguido de un licuado de cebolla ajo, maní y arroz cocinado, hacer hervir, colocamos leche, cocinar hasta que haga de hervir la leche, se lo acompaña con papa, liblillo crudo bien lavado y un picadillo de cebolla blanca y perejil.

Detalle de la periodicidad	Fecha o periodo	
	Annual	X
	Continua	X
	Ocasional	
Detalle del alcance	Otro	
	El ganado vacuno está en constante producción, se ha hecho parte de la dieta de los pobladores.	
	Alcance	
	Local	
Este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana por su producción agrícola y pecuaria en la zona andina.	Provincial	
	Regional	X
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papa	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E2	Librillo	Animal	Machachi, Pichincha	Compra	
E3	Mani	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E4	Leche	Animal	Machachi, Pichincha	Compra	
E5	Cebolla blanca	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E6	Cebolla paitaña	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E7	Zanahoria	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
H3	Piedra para moler	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ramon Maldonado	16 años	Chef administrador del salón "el Monchito"	Calle. José Mejía y Gonzales Suárez	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Con la llegada de los Jesuitas a los páramos de Machachi. La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La importancia de no desperdiciar ni un solo producto que se puede tener del ganado vacuno hace que las personas formen parte de su dieta las vísceras de este animal, haciendo de ello un plato no solo con buen sabor si no único por su preparación.					
Sensibilidad al cambio					

Alta		Este plato es consumido diariamente es un plato que está bien poseionado en la sierra ecuatoriana.	X	Baja	
Media					
Baja					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ramon Maldonado		Calle. José Mejía y Gonzales Suarez	0992080509	Hombre	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ambito	Subambito	Detalle del subambito	
Al paseo procesional del chagra		Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones festivas	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		IM-17-03-50-004-22-000005_2.jpeg		IM-17-03-50-004-22-000005_1.mpg	
		IM-17-03-50-004-22-000005_3.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					
Inventariado por: Walter Maldonado		Fecha de inventario: 27/01/2022			
Revisado por: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		Fecha revisión:			
Aprobado por: INPC		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: Walter Maldonado					

Español	L1	Mestizo
Lengua (s)		Grupo social
N/A	D2	Caldo de Pata
N/A	D1	
Otra (s) denominación (es)		Denominación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000006_1.jpg

Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO CALDO DE PATA. FOTO: WALTER MALDONADO



2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051227 Y (Norte) 7856718 Z (Altitud) 2921

Localidad: Centro de Machachi

Parroquia: Machachi x Urbana Rural

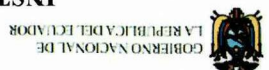
Provincia: Pichincha Cantón: Mejía

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

IM-17-03-50-004-22-000006

CÓDIGO



Subámbito	L2	Detalle del subámbito
		N/A
Gastronomía		Cotidiana

Breve reseña

Al igual que el registro del plato del ají de liblillo, la pata también es parte de la producción vacuna su introducción a la dieta de nuestros antepasados ha hecho que pase de generación a generación haciendo de este plato típico de la zona.

4. DESCRIPCIÓN

Ingresantes

- Pata de res
- Leche
- Mote
- Cebolla blanca
- Ajo
- Tomillo
- Oregano

Preparación

Como primer punto cocinar el mote durante 6 horas o hasta que el mote suave, también cocinar la pata durante 4 horas o hasta que la pata suave, estos dos ingredientes son más duros para cocinar, teniendo esto procedemos hacer un refrito de cebolla blanca y ajo, colocamos agua seguido colocamos la pata y el mote para que termine su cocción y sus sabores se mezclen se coloca leche y oregano sal al gusto.

Fecha o periodo

Annual

X Continua

Ocasional

Otro

Alcance

Local

Provincial

X Regional

Nacional

Internacional

Este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana por su producción agrícola y pecuaria en la zona andina.



Detalle del alcance

Detalle de la periodicidad

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
-----------	------	-------------	----------------------

E1	Pata de res	Animal	Machachi, Pichincha Compra
E2	Leche	Animal	Machachi, Pichincha Compra
E3	Mote	Vegetal	Machachi, Pichincha Compra
E4	Cebolla blanca	Vegetal	Machachi, Pichincha Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E5	Ajo	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E6	Tomillo	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E7	Orégano	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
H1	Olla de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
H3	Plato de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ramon Maldonado	16 años	Chef administrador del salón "el Monchito"	Calle. José Mejía y Gonzáles Suárez	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Detalle de la procedencia					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La transmisión de este plato viene de generación en generación, donde los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
7. INTERLOCUTORES					
	Alta				
	Media	Este plato es consumido diariamente es un plato que está bien posicionado en la sierra ecuatoriana.			
X	Baja				
Importancia para la comunidad					
La importancia de no desperdiciar ni un solo producto que se puede tener del ganado vacuno hace que las personas formen parte de su dieta las partes de este animal, haciendo de ello un plato no solo con buen sabor si no único por su preparación.					
Sensibilidad al cambio					

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		IM-17-03-50-004-22-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Mejía	
Parroquia: Machachi		Urbana	
Localidad: Gütig		Rural x	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 050517 Y (Norte) 7854379 Z (Altitud) 2919			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO TRUCHA FRITA. FOTO: WALTER MALDONADO Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000007_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Trucha frita		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
		N/A	
		D1	
		D2	
		N/A	

Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Cotidiana	

Breve reseña

La trucha también forma parte de las especies introducidas en los ríos de los páramos por los españoles, no es una especie propia de la zona, pero su adaptación al clima y por la cantidad de agua que tiene el Ecuador, siguió reproduciéndose y expandiéndose en toda la serranía ecuatoriana. Actualmente la crianza de esta especie se da en piscinas artificiales ya que ríos se han visto contaminados por las personas.

4. DESCRIPCIÓN

La trucha es un pescado rico en selenio, fósforo, potasio o magnesio y vitaminas del grupo B, también tiene omega 3 y 6

Ingredientes

- Trucha
- Papas
- Arroz
- Harina
- Cebolla
- Tomate

Preparación

Se lava a la trucha sacando sus intestinos y escamas procedemos colocando sal comino molido y limón para potenciar su sabor polvoreamos a la trucha con harina y ponemos a freír a la trucha con aceite se lo acompaña con arroz cocinado papas fritas y un curtido de cebolla patéña, tomate y perejil.

Fecha o periodo	Annual	
	Continua	
	Ocasional	X
	Otro	
Alcance	Local	
	Provincial	
	Regional	X
	Nacional	
	Internacional	
Detalle de la periodicidad	Este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana, existe gran variedad de trucha en cada río de cada provincia de la sierra.	
	Detalle del alcance	

Elementos	Tipo		Herramientas
	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papa	Vegetal	Compra
	Trucha	Animal	Compra
E2			

5. PORTADORES / SOPORTES					
adquisición			Tradicional	Palla	H1
			Machachi, Pichincha	Compra	
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Angelica Camacho	16 años	Ayudante de cocina, administradora del establecimiento pesca deportiva Don Pedro	Avenida de los volcanes, barrio Gütig, San Pedro	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Detalle de la procedencia					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La trucha es un indicador directo a la contaminación de ríos, por tal razón comunidades que aún conservan sus aguas limpias evitan la contaminación realizando mingas comunitarias y fuertes sanciones para quien Bota basura en quebradas que estas conectadas a los ríos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Como dicho anteriormente la contaminación de ríos y la desviación de agua para la producción agropecuaria ha hecho que la trucha como ingrediente principal desaparezca en la zona de estudio, quienes se dedican a la crianza de esta, lo hacen por medio de fuentes u ojos de agua que no saben por cuanto tiempo se abastecerán de estas fuentes.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres					
Angelica Camacho					
Dirección					
Avenida de los volcanes, barrio Gütig, San Pedro					
Teléfono					
0980404868					
Sexo					
Mujer					
Edad					
49					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Al pasco procesional del chagra	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones festivas
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-17-03-50-004-22-000007_2.jpeg		IM-17-03-50-004-22-000007_1.mpg
	IM-17-03-50-004-22-000007_3.jpeg		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Walter Maldonado		Fecha de inventario: 27/01/2022	
Revisado por: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		Fecha revisión:	
Aprobado por: INPC		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Walter Maldonado			

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-17-03-50-004-22-000008
Provincia: Pichincha		Cantón: Mejía		
Parroquia: Machachi		Localidad: Centro de Machachi		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051227 Y (Norte) 7856718 Z (Altitud) 2921		2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
				
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO TORTILLAS CONCAUCARA. FOTO: WALTER MALDONADO				
Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000008_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
Grupo social		Lengua (s)		
Tortillas con caucara		D1		
D2		N/A		

Español	L1	Mestizo	Subámbito	Gastronomía
	L2			
N/A	Detalle del subámbito			
Cotidiana				

Breve reseña				
<p>Es otra forma de preparar a la papa, como mencionado anteriormente en el registro del loco de papa Machachi es productora de papa teniendo una gran variedad, pero la principal es la chola o super chola, esta papa tiene muchas formas de preparación y esta es una de ellas. Donde la papa es cocinada y frita dándole otra forma de presentación y estructura al plato.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>Al igual que el loco la mayoría del plato está compuesto de papa, su base nutricional es la papa es alta en vitaminas como la vitamina A, vitaminaB1, vitaminaB3, vitaminaB6, y tiene muchos minerales en los cuales está el fósforo, potasio y magnesio.</p>				
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papa • Queso • Carne de res • Ajo • Lechuga • Remolacha • Cebolla • Achote en grano • Sal en grano 				
<p>Preparación</p> <p>Se cocina a la papa con un licuado de ajo y cebolla, una vez cocinada procedemos a majar o aplastar la papa hasta conseguir una masa uniforme, formamos bolas medianas con queso maduro al interior en una paila freímos estas bolas con manteca de chancho para servir se lo acompaña con caucara frita lechuga y remolacha cocinada.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Annual		La producción de papa es continua, y la preparación de este plato se da cada día en familias y restaurantes que ofrecen este producto en su menú.		
Continua	X			
Ocasional				
Otro				
Alcance		Detalle del alcance		
Local		Este plato es tradicional en toda la serranía ecuatoriana por su producción agrícola y principalmente por la gran variedad de papa que se puede cultivar en la sierra.		
Provincial				
Regional	X			
Nacional				

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Papa	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E2	Caucara	Animal	Machachi, Pichincha	Compra	
E3	Lechuga	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
E4	Remolacha	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tiesto	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
H2	Batea de madera	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
H3	Maso de madera	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ramon Maldonado	16 años	Chef administrador del salón "el Monchito"	Calle. José Mejía y Gonzales Suárez	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz	Logrando la conservación de este plato típico			
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de este plato viene de generación en generación, donde los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La producción agrícola siempre será importante para este lugar principalmente la producción de papa que ha venido siendo la dieta de cada día.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Este plato es consumido diariamente es un plato que está bien posicionado en la sierra			
	Media	ecuatoriana.			

X		Baja	
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Ramon Maldonado	Calle. José Mejía y Gonzales Suárez	0992080509	Hombre
Edad	53		
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Al paseo procesional del chagra	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-17-03-50-004-22-000008_2.jpg		IM-17-03-50-004-22-000008_1.mp3
	IM-17-03-50-004-22-000008_3.jpg		
	IM-17-03-50-004-22-000008_4.jpg		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Walter Maldonado		Fecha de inventario: 27/01/2022	
Revisado por: Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara		Fecha revisión:	
Aprobado por: INPC		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Walter Maldonado			

LI	Mestizo
Español	Grupo social
D1	Agua o té de sunfo
N/A	
D2	Otra (s) denominación (es)
N/A	

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000009_1.jpg

Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO AGUA O TÉ DE SUNFO.
FOTO: WALTER MALDONADO

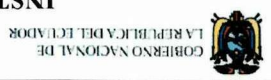


2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051011 Y (Norte) 7856712 Z (Altitud) 2945
Localidad: Pedregal
Parroquia: Machachi
Provincia: Pichincha
Cantón: Mejía
Urbana
Rural x

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

CÓDIGO	IM-17-03-50-004-22-000009	<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>



Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E3	Puro o agua ardiente	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
E2	Limón	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
E1	Sunfo	Vegetal	Machachi, Pichincha	Compra
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
	Internacional			
	Nacional			
X	Regional	Esta planta solo encuentra en la zona andina característica de la sierra ecuatoriana.		
	Provincial			
	Local			
Alcance		Detalle del alcance		
	Otro			
X	Ocasional	Conseguir esta planta no es fácil ya que solo se da en zonas de paramo y su consumo se da más en estas zonas, no es muy consumido.		
	Continua			
	Annual			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
<p>Preparación</p> <p>Poner a hervir agua en una olla a 90 grados centígrados colocamos el sunfo en el agua y al mismo tiempo retiramos del fuego, tapamos la olla y dejamos reposar de 2 a 3 minutos, podemos servir el agua de sunfo con una rodaja de limón y puro estos dos últimos son opcionales.</p>				
<p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zunfo • Agua • Limón • Agua ardiente o puro 				
<p>El sunfo tiene propiedades como: combatir problemas estomacales, malestares, dolores musculares, enfermedades respiratorias, además es un potente antiinflamatorio y un fortificante del sistema inmunológico.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>El sunfo es una planta nativa de la zona andina esta planta solo se la consigue a más de 3.500msnm, es decir esta planta es propia del páramo, su infusión se la hace con agua hervida esto hace que el sunfo suelte sus propiedades medicinales, este te ayuda a que personas que no están acostumbradas a la zona de paramo, puedan aguantar el cambio climático y a la presión.</p>				
Breve reseña				

Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Ritual	
L2	N/A	

Código / Nombre		Ambito		Subámbito		Detalle del subámbito	
5. PORTADORES / SOPORTES							
H1	Olla de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra			
H2	Taza de barro	Tradicional	Machachi, Pichincha	Compra			
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos		Rafael Zenteno	8 años	Chef administrador del restaurante la posada del Chagra	Av. Amazonas y Rafael Arroba	Machachi	
Colectividades		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Colectividades		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Instituciones		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico					
	Maestro-aprendiz						
	Centro de capacitación						
	Otro						
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión					
X	Padres-hijos	La transmisión de este plato viene de generación en generación, donde los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.					
	Maestro-aprendiz						
	Centro de capacitación						
	Otro						
6. VALORACIÓN							
Importancia para la comunidad							
Sus características medicinales y su representación al paramo hacen de esta planta muy importante para las comunidades, el respeto a las montañas que con tradición todo lo producido en ellas es valorado.							
Sensibilidad al cambio							
	Alta						
X	Media	Los problemas territoriales que tiene la zona del paramo hacen que conseguir esta planta sea más difícil.					
	Baja						
7. INTERLOCUTORES							
Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono		Sexo	Edad
Rafael Zenteno		Av. Amazonas y Rafael Arroba		0995201778		Hombre	43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS							

Al paseo procesional del chagra				Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Otras celebraciones
N/A				N/A	N/A	N/A
N/A				N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS						
Textos		Fotografías		Videos	Audio	
		IM-17-03-50-004-22-000009_2.jpeg		IM-17-03-50-004-22-000009_1.mpg		
		IM-17-03-50-004-22-000009_3.jpeg				
10. OBSERVACIONES						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi						
Inventariado por: Walter Maldonado				Fecha de inventario: 27/01/2022		
Revisado por: Lcdo.Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara				Fecha revisión:		
Aprobado por: INPC				Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Walter Maldonado						

Español	L1	Mestizo
Lengua (s)		Grupo social
N/A	D2	Chicha de jora
N/A	D1	
Otra (s) denominación (es)		Denominación

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000010_1.jpg

Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO CHICHA DE JORA. FOTO: WALTER MALDONADO



2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051011 Y (Norte) 7856712 Z (Altitud) 2945

Localidad: Centro de Machachi

Parroquia: Machachi

Urbana

Rural x

Provincia: Pichincha

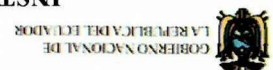
Cantón: Mejía

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
 CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE
 INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL
 INMATERIAL
 FICHA DE INVENTARIO
 A4 CONOCIMIENTOS Y USOS
 RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y
 EL UNIVERSO



IM-17-03-50-004-22-
 000010

CÓDIGO



Edad	Sexo	Teléfono	Dirección	Apellidos y nombres	
7. INTERLOCUTORES					
				Alta	
				Media	
				Baja	X
Es una bebida que va a continuar presente en manifestaciones culturales.					
Sensibilidad al cambio					
Para las comunidades esta bebida es una forma de expresar su cultura y respeto a antiguas creencias, para ellos la chicha significa abrir puertas de otros mundos, una ofrenda para los Dioses.					
Importancia para la comunidad					
6. VALORACIÓN					
				Padres-hijos	X
				Maestro-aprendiz	
				Centro de capacitación	
				Otro	
La transmisión de este plato viene de generación en generación, donde los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.					
Detalle de la transmisión				Transmisión del saber	
				Padres-hijos	X
				Maestro-aprendiz	
				Centro de capacitación	
				Otro	
La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico					
Detalle de la procedencia				Procedencia del saber	
				Padres-hijos	X
				Maestro-aprendiz	
				Centro de capacitación	
				Otro	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo		Nombre		Edad /Tiempo de actividad	
Individuos		Ramon Maldonado		16 años	
Localidad		Dirección		Cargo, función o actividad	
Machachi		Calle. José Mejía y Gonzales Suárez		Chef administrador del salón "el Monchito"	
Colectividades		N/A		N/A	
Colectividades		N/A		N/A	
Instituciones		N/A		N/A	
H3		Caneca de barro		Tradicional	
H2		Cuchara de palo		Tradicional	
H1		Olla de barro		Tradicional	
E4		Especias dulces		Vegetal	
E3		Hierbas dulces		Vegetal	
Forma de adquisición		Procedencia		Tipo	
Compra		Machachi, Pichincha		Vegetal	
Compra		Machachi, Pichincha		Vegetal	
Compra		Machachi, Pichincha		Tradicional	
Compra		Machachi, Pichincha		Tradicional	
Compra		Machachi, Pichincha		Tradicional	

Ramon Maldonado		Calle. José Mejía y Gonzáles Suárez		0992080509	Hombr	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre		Ambito		Subambito		Detalle del subambito
Al paseo procesional del chagra		Usos sociales, rituales y actos festivos		Fiestas		Otras celebraciones festivas
N/A		N/A		N/A		N/A
N/A		N/A		N/A		N/A
9. ANEXOS						
Textos		Fotografías		Videos		Audio
IM-17-03-50-004-22-000010_2.jpg		IM-17-03-50-004-22-000010_3.jpg		IM-17-03-50-004-22-000010_1.mp3		
10. OBSERVACIONES						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi						
Inventariado por: Walter Maldonado			Fecha de inventario: 27/01/2022			
Revisado por: Ldo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara			Fecha revisión:			
Aprobado por: INPC			Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: Walter Maldonado						

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-17-03-50-004-22-000011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Pichincha		Cantón: Mejía		
Parroquia: Machachi		Urbana		
Localidad: Centro de Machachi		Rural x		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 051011 Y (Norte) 7856712		Z (Altitud) 2945		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: PRESENTACIÓN DEL PLATO DENOMINADO AJÍ DE PIEDRA CON TXINXO. FOTO: WALTER MALDONADO				
Código fotográfico: IM-17-03-50-004-22-000011_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Aji de piedra con txinxo		
Otra (s) denominación (es)		D1	N/A	
Lengua (s)		D2	N/A	
Grupo social		L1	Español	

L2		
N/A	Detalle del subámbito	
	Gastronomía	Cotidiana

Breve reseña

El ají ha sido uno de los condimentos más utilizados en la cocina tradicional, la preparación de este plato se lo hace cien porcentos artesanales en una piedra para moler y para darle más sabor se utilizaba la sal en grano y para darle buen aroma se le utilizaba al txinxo o huacatay, la combinación de estos ingredientes más su forma de preparación ha hecho de este plato muy representativo en la zona andina.

4. DESCRIPCIÓN

Este plato es un aderezo que se le da a todas las comidas especialmente se lo acompaña con el tradicional cocinado Chacarero pero es importante mencionarlo por su forma de preparación y sabor único.

Ingredientes

- Ají
- Sal en grano
- Txinxo o huacatay

Preparación

Todos los ingredientes son molidos en una piedra para moler, se coloca el ají con sal en grano y el txinxo, con muchas fuerzas se va moliendo el ají la misma sal genera humedad en caso de que no exista la misma se coloca de poco a poco agua.

Detalle de la periodicidad	Fecha o periodo	
	Annual	
	Continua	X
	Ocasional	
Detalle del alcance	Alcance	
	Local	
	Provincial	
	Regional	X
	Nacional	
Es más consumido en la sierra ecuatoriana, por su forma de preparación y por ser incluido a ceremonias ancestrales.	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES			
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Ají	Machachi, Pichincha	Compra
E2	Sal en grano	Machachi, Pichincha	Compra
E3	txinxo	Machachi, Pichincha	Compra
Herramientas			
		Tipo	Forma de adquisición
H1	Piedra para moler	Tradicional	Compra
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Compra

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Antonio Morales	21	Sociólogo y especialista en paisajes naturales	Avenida Cristóbal y Caras	Machachi
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber					
X	Padres-hijos	La procedencia del saber se ha transmitido de generación en generación. Logrando la conservación de este plato típico			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Detalle de la procedencia					
La transmisión de este plato viene de generación en generación, donde los abuelos enseñaron a sus hijos y sus hijos a sus hijos, se podrá cambiar la presentación del plato, pero no se puede cambiar la receta.					
Transmisión del saber					
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Desde el siglo XVI ha venido siendo el mejor acompañamiento para platos típicos de la zona su producción orgánica hace de este complemento único para las comunidades y sus representaciones culturales.					
Sensibilidad al cambio					
Alta	Este aderezo es consumido diariamente es un plato que está bien posicionado en la sierra ecuatoriana.				
Media					
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres					
Antonio Morales		Avenida Cristóbal y Caras		0995396186	
Sexo		Hombre		Edad	
62					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre					
Ambito		Subambito		Detalle del subambito	
Usos sociales, rituales y actos festivos		Fiestas		Otras celebraciones festivas	
N/A		N/A		N/A	
N/A		N/A		N/A	