



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**ELABORACIÓN DE UN PLAN DE REVITALIZACIÓN  
CULTURAL Y GASTRONÓMICA PARA EL DESARROLLO  
TURÍSTICO, EN EL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE  
COTOPAXI, 2019.**

**Trabajo de Titulación**

**Tipo: Etnografías**

Presentado para optar el grado académico:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTORA: NATALY MARIBEL SULCA TOAPANTA**

**TUTORA: Ing. María Belén Bastidas Aráuz Mgs.**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL: Lic. Andrea Fierro Mgs.**

Riobamba-Ecuador

2019

**©2019, Nataly Maribel Sulca Toapanta**

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Nataly Maribel Sulca Toapanta declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 2019

Nataly Maribel Sulca Toapanta

CC. 050434489-6

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

El tribunal de trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que la : **“ELABORACIÓN DE UN PLAN DE REVITALIZACIÓN CULTURAL Y GASTRONÓMICA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO, EN EL CANTÓN SAQUISILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI, 2019”** de responsabilidad de la señorita Nataly Maribel Sulca Toapanta, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Mg. María Belén Bastidas Aráuz <b>DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN</b>	_____	_____
Lic. Mg. Andrea Estefanía Fierro <b>MIEMBRO DEL TRIBUNAL</b>	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo <b>ANALISTA DE BIBLIOTECAS 1</b>	_____	_____

## **DEDICATORIA**

A mis padres, ya que sin su ayuda y sin su esfuerzo esta meta no fuera posible. A mi papi Jorge, por ser un buen padre, amigo y consejero, por ser un ejemplo a seguir ya que a pesar de las pruebas que la vida le pone él siempre logra salir adelante por su familia. A mi mami Olga por ser una buena madre, amiga y consejera, por estar siempre pendiente de que todos en la familia estemos bien.

A mis hermanos Jenny y Paúl por ser un ejemplo a seguir ya que ellos han culminado sus estudios con éxito, gracias a la dedicación y el esfuerzo que han puesto durante su vida estudiantil sin dejarse caer. A Edison y Estiven por ser unos buenos hermanos y estar conmigo en los buenos y malos momentos.

A mi hija Francis Nicole por haberme enseñado a ver desde otro punto de vista la vida, ya que a pesar de la discapacidad que ella padece, siempre esta alegre y llena de vida, dispuesta a dar un amor incondicional por las personas que se ganan su cariño.

A mi tía Marlene por ser como una segunda madre, y demostrarme que a pesar de las adversidades y problemas que la vida te pone hay que salir siempre adelante viendo lo positivo de la vida, a mi prima Lisbeth por ser como una hermana y demostrarme que a pesar de las diferencias que tengamos siempre estaremos juntas.

A mis amigas Marjorie y Edith por ser unas buenas amigas y apoyarme desde el primer momento en que las conocí, por confiar en mí y ser esa familia que nunca se abandona.

*Nataly Sulca*

## AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradezco a dios por haberme dado la vida y la oportunidad de tener unos padres maravillosos.

A mis padres por haberme dado la educación y por apoyarme incondicionalmente a pesar de mis errores siempre estuvieron para mí, gracias a ellos hoy puedo culminar mis estudios y ser una profesional.

A mi hija Francis Nicole, gracias por haber llegado a iluminar mi vida, quiero agradecerte por siempre estar para mí con tus sonrisas, llantos, locuras y todo tu amor, me diste la fuerza y la energía necesaria para cumplir una meta planteada en mi vida y demostrar que con esfuerzo y sacrificio todo es posible.

También quiero agradecer a toda mi familia por apoyarme y darme ánimos en los buenos y malos momentos para que siga siempre adelante y no dejarme derrumbar por las pruebas que la vida me pone.

A la ingeniera María Belén Bastidas Aráuz por haber tenido la paciencia y por haberme guiado en el transcurso de mi trabajo de titulación.

A cada uno de ellos el más sincero de los agradecimientos.

*Nataly Sulca*

*“Siempre parece imposible hasta que se hace.”*

*Nelson Mandela.*

## TABLA DE CONTENIDO

<b>RESUMEN</b> .....	<b>xv</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>xvi</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	<b>3</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>4</b>
<b>Objetivo General</b> .....	<b>4</b>
<b>Objetivos Específicos</b> .....	<b>4</b>
<b>CAPITULO I</b>	
<b>1. MARCO TEÓRICO – REFERENCIAL</b> .....	<b>5</b>
<b>1.1. Marco teórico</b> .....	<b>5</b>
<b>1.1.1. Etnografía</b> .....	<b>5</b>
<i>1.1.1.1. Principios básicos de la etnografía</i> .....	<i>5</i>
<i>1.1.1.2. Puntos clave de la etnografía</i> .....	<i>5</i>
<i>1.1.1.3. La etnografía como método</i> .....	<i>6</i>
<i>1.1.1.4. La etnografía como producto</i> .....	<i>6</i>
<b>1.1.2. Revitalización cultural</b> .....	<b>7</b>
<i>1.1.2.1. ¿Por qué revitalizar la cultura?</i> .....	<i>8</i>
<i>1.1.2.2. Proceso de Revitalización Cultural</i> .....	<i>8</i>
<b>1.1.3. Concepto de plan</b> .....	<b>8</b>
<i>1.1.3.1. Planificación Participativa</i> .....	<i>9</i>
<i>1.1.3.2. Programa Cultural</i> .....	<i>9</i>
<i>1.1.3.3. Proyecto Cultural</i> .....	<i>10</i>
<b>1.1.4. Cultura</b> .....	<b>10</b>
<i>1.1.4.1. Identidad cultural</i> .....	<i>11</i>
<i>1.1.4.2. Diversidad cultural</i> .....	<i>11</i>
<i>1.1.4.3. Interculturalidad</i> .....	<i>11</i>

1.1.5.	<b>Patrimonio</b> .....	11
1.1.5.1.	<i>Patrimonio cultural</i> .....	11
1.1.5.2.	<i>Patrimonio cultural material (PCM)</i> .....	12
1.1.5.2.1.	<i>Patrimonio cultural material mueble</i> .....	12
1.1.5.2.2.	<i>Patrimonio cultural material inmueble</i> .....	12
1.1.5.3.	<i>El patrimonio cultural inmaterial (PCI)</i> .....	13
1.1.5.4.	<i>Patrimonio cultural alimentario</i> .....	13
1.1.5.4.1.	<i>Patrimonio cultural alimentario del Ecuador</i> .....	14
1.1.6.	<b>Tradiciones</b> .....	14
1.1.6.1.	<i>Tradiciones culturales</i> .....	15
1.1.7.	<b>Costumbres</b> .....	15
1.1.8.	<b>Gastronomía</b> .....	15
1.1.8.1.	<i>Gastronomía del Ecuador</i> .....	15
1.1.8.2.	<i>Gastronomía típica</i> .....	16
1.1.8.3.	<i>Gastronomía tradicional</i> .....	16
1.1.9.	<b>Fiestas y celebraciones</b> .....	16
1.1.10.	<b>Utensilios de cocina ancestrales</b> .....	17
1.1.10.1.	<i>Batea</i> .....	17
1.1.10.2.	<i>Olla de barro</i> .....	17
1.1.10.3.	<i>Tinajas</i> .....	17
1.1.10.4.	<i>Tiesto</i> .....	17
1.1.10.5.	<i>Morteros</i> .....	18
1.1.10.6.	<i>Rallador</i> .....	18
1.1.10.7.	<i>Cuchara de palo</i> .....	18
1.1.11.	<b>Técnicas Culinarias</b> .....	18
1.1.11.1.	<i>Las técnicas culinarias en frío</i> .....	18
1.1.11.2.	<i>Técnicas de cocción</i> .....	19
1.1.11.3.	<i>Medios de transmisión del calor</i> .....	19
1.1.11.4.	<i>Clasificación y análisis de los diferentes métodos de cocción</i> .....	19



1.1.12.	<b>Turismo</b> .....	20
1.1.12.1.	<i>Turismo Cultural</i> .....	20
1.1.12.2.	<i>Turismo Rural</i> .....	20
1.1.12.3.	<i>Turismo gastronómico</i> .....	20
1.1.13.	<b>Cantón Saquisilí</b> .....	21
1.1.13.1.	<i>Reseña Histórica</i> .....	21
1.1.13.2.	<i>Historia</i> .....	22
1.1.13.3.	<i>Ubicación</i> .....	23
1.1.13.4.	<i>División político – administrativa</i> .....	24
1.1.13.5.	<i>Demografía</i> .....	24
1.1.13.6.	<i>Geomorfología</i> .....	25
1.1.13.7.	<i>Clima</i> .....	25
1.1.13.8.	<i>Temperatura</i> .....	26
1.1.13.9.	<i>Precipitaciones</i> .....	26
1.1.13.10.	<i>Hidrología</i> .....	26
1.1.13.11.	<i>Flora</i> .....	26
1.1.13.12.	<i>Fauna</i> .....	27
1.1.13.13.	<i>Principales productos</i> .....	27
1.1.13.14.	<i>Manifestaciones culturales, religiosas y Folklore</i> .....	28
1.1.13.15.	<i>Fiestas Religiosas</i> .....	28
1.1.13.16.	<i>Turismo</i> .....	29
1.1.13.16.1.	<i>Turismo Comercial</i> .....	29
1.1.13.16.2.	<i>Turismo Cultural y Religioso</i> .....	31
1.1.13.16.3.	<i>Atractivos naturales</i> .....	31
<b>1.2.</b>	<b>Marco conceptual</b> .....	<b>36</b>
<b>1.3.</b>	<b>Marco Legal</b> .....	<b>37</b>
1.3.1.	<i>Constitución de la República del Ecuador</i> .....	37
1.3.2.	<i>Plan Nacional del Buen Vivir</i> .....	37
1.3.3.	<i>Ley de turismo</i> .....	38

## CAPITULO II

<b>2. METODOLOGIA .....</b>	<b>39</b>
<b>2.1. Localización y temporalización.....</b>	<b>39</b>
2.1.1. Localización .....	39
2.1.2. Temporalización.....	39
<b>2.2. Variable.....</b>	<b>40</b>
<b>2.3. Descripción de las variables .....</b>	<b>40</b>
<b>2.4. Operacionalización.....</b>	<b>41</b>
<b>2.5. Tipo y diseño de la investigación.....</b>	<b>42</b>
2.5.1. Investigación Descriptiva.....	42
2.5.2. Investigación Exploratoria.....	42
2.5.3. Investigación no-experimental .....	42
2.5.4. Investigación de campo .....	42
2.5.5. Investigación documental.....	43
2.5.6. Investigación de corte transversal .....	43
<b>2.6. Métodos y técnicas de investigación .....</b>	<b>43</b>
<b>2.7. Población, muestra o grupos de estudio .....</b>	<b>44</b>
2.7.1. Población .....	44
2.7.2. Grupo de estudio .....	44
2.7.3. Muestra .....	45
<b>2.8. Diagrama de procesos .....</b>	<b>46</b>
<b>2.9. Descripción de procedimientos .....</b>	<b>47</b>
2.9.1. Recolección de información bibliográfica de la cultura y la gastronomía del Cantón Saquisilí.....	47
2.9.2. Elaboración y aplicación de instrumentos.....	47
2.9.3. Procesamiento de la información .....	47
2.9.4. Discusión y análisis de resultados .....	47
2.9.5. Presentación de resultados .....	47
2.9.6. Documentar la información obtenida en la página del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí.....	48

### **CAPITULO III**

<b>3.</b>	<b>PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....</b>	<b>49</b>
<b>3.1.</b>	<b>Análisis de encuestas .....</b>	<b>49</b>
<b>3.2.</b>	<b>Análisis de las entrevistas .....</b>	<b>58</b>
<b>3.3.</b>	<b>Recetas de la gastronomía típica del cantón Saquisilí identificadas durante la investigación. ....</b>	<b>65</b>

### **CAPITULO IV**

<b>4.</b>	<b>DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ ....</b>	<b>71</b>
<b>4.1.</b>	<b>Justificación .....</b>	<b>71</b>
<b>4.2.</b>	<b>Objetivos .....</b>	<b>72</b>
4.2.1.	<i>Objetivo general.....</i>	72
4.2.2.	<i>Objetivos específicos.....</i>	72
<b>4.3.</b>	<b>Introducción .....</b>	<b>73</b>
<b>4.4.</b>	<b>Desarrollo de la propuesta.....</b>	<b>74</b>
4.4.1.	<i>Registro de la gastronomía típica del cantón Saquisilí .....</i>	74
4.4.2.	<i>Estructura del blog web .....</i>	96
4.4.3.	<i>Esquema del blog web.....</i>	96
4.4.4.	<i>Desarrollo de la propuesta .....</i>	97
4.4.5.	<i>Plan de revitalización cultural y gastronómica .....</i>	101

<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>106</b>
--------------------------	------------

<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>106</b>
-----------------------------	------------

### **BIBLIOGRAFÍA**

### **ANEXOS**

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-1:</b> Datos generales.....	21
<b>Tabla 2-1:</b> Parroquias que conforman el cantón Saquisilí .....	24
<b>Tabla 3-1:</b> Población cantonal por rangos de edad y género .....	25
<b>Tabla 1-2:</b> Operacionalización de variables.....	41
<b>Tabla 2-2:</b> Segmentación por edades de los habitantes del cantón Saquisilí .....	44
<b>Tabla 1-3:</b> Edad de los encuestados .....	49
<b>Tabla 2-3:</b> Sexo de los encuestados .....	50
<b>Tabla 3-3:</b> Festividades más representativas del cantón Saquisilí .....	51
<b>Tabla 4-3:</b> Platos típicos pertenecientes al cantón Saquisilí. ....	52
<b>Tabla 5-3:</b> Es importante revitalizar la cultura y la gastronomía. ....	53
<b>Tabla 6-3:</b> Productos que consumía en su niñez y adolescencia.....	54
<b>Tabla 7-3:</b> Preparaciones gastronómicas que degusta usted en los lugares que va a consumir. ....	55
<b>Tabla 8-3:</b> Lugar que consume comida típica.....	56
<b>Tabla 9-3:</b> La gastronomía del cantón contribuye al desarrollo turístico.....	57

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

<b>Ilustración 1-1:</b> Mapa de ubicación del cantón Saquisilí.....	21
<b>Ilustración 2-1:</b> División Política del cantón Saquisilí.....	24
<b>Ilustración 1-2:</b> Localización y Temporalización del cantón Saquisilí .....	39
<b>Ilustración 2-2:</b> Diagrama de procesos .....	46

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-3:</b> Edad de los encuestados .....	49
<b>Gráfico 2-3:</b> Edad de los encuestados .....	50
<b>Gráfico 3-3:</b> Festividades más representativas del cantón Saquisilí. ....	51
<b>Gráfico 4-3:</b> Platos típicos pertenecientes al cantón Saquisilí. ....	52
<b>Gráfico 5-3:</b> Es importante revitalizar la cultura y la gastronomía. ....	53
<b>Gráfico 6-3:</b> Productos que consumía en su niñez y adolescencia.....	54
<b>Gráfico 7-3:</b> Preparaciones gastronómicas degusta usted en los lugares que va a consumir. ....	55
<b>Gráfico 8-3:</b> Lugar que consume comida típica. ....	56
<b>Gráfico 9-3:</b> La gastronomía del cantón contribuye al desarrollo turístico.....	57

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

**Anexo A:** Modelo de encuesta

**Anexo B:** Modelo de entrevista

**Anexo C:** Modelo de Receta Estándar

**Anexo D:** Ficha del INPC

**Anexo E:** Aplicación de encuestas a los habitantes del cantón Saquisilí.

**Anexo F:** Aplicación de entrevistas a los comerciantes que elaboran la gastronomía típica del cantón Saquisilí.

## **RESUMEN**

El presente trabajo etnográfico tuvo como objetivo principal elaborar un plan de revitalización cultural y gastronómica para el desarrollo turístico, en el cantón Saquisilí, provincia de Cotopaxi 2019. Para la realización del presente proyecto se aplicó investigación descriptiva, exploratoria, no experimental y de campo y con corte transversal, ya que a través de estas técnicas se pudo recolectar y seleccionar información. También se utilizó técnicas de investigación como la encuesta y la entrevista, la encuesta se aplicó a 71 personas adultas que se encuentran en un rango de 60 a 89 años de edad, la misma que me sirvió para determinar la cultura y la gastronomía del cantón, la entrevista se aplicó a un grupo de personas que se dedican a la elaboración de los platos tradicionales del cantón Saquisilí, la cual fue de vital importancia para conocer su historia, forma de preparación y los cambios que han sufrido cada uno de ellos hasta la actualidad. Los resultados obtenidos en la presente investigación están reflejados en un blog web, el mismo que será difundido en la página web y redes sociales del GADMIC Saquisilí con la finalidad de que personas propias y extrañas conozcan la cultura gastronómica del cantón Saquisilí. Se concluye que hay un gran nivel de desconocimiento por parte de la población de estudio de la gastronomía tradicional, se recomienda realizar más publicaciones sobre la gastronomía del cantón.

**Palabras clave:** <ETNOGRAFÍA>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <GASTRONOMÍA>, <TURISMO>, <COTOPAXI (PROVINCIA)>, <SAQUISILÍ (CANTÓN)>.



## **SUMMARY**

The following investigation's objective ethnographic was to develop a cultural and gastronomic revitalization plan for tourism development, in the Saquisilí Canton, Cotopaxi province 2019. For the realization of this project, descriptive, exploratory, non-experimental and field research was applied and with cross-section, since through these techniques, it was possible to collect and select information. Research techniques such as the survey and the interview were also used, the survey was applied to 71 adults who are in a range of 60 to 89 years of age, the same that helped me to determine the culture and gastronomy of the canton, The interview was applied to a group of people who are dedicated to the elaboration of the traditional dishes of the Saquisilí canton, which was of vital importance to know its history, form of preparation and the changes that each one has undergone until today. The results obtained in this research are reflected in a web blog, the same that will be disseminated on the website and social networks of the GADMIC Saquisilí so that individuals and strangers know the gastronomic culture of the Saquisilí canton. It is concluded that there is a high level of ignorance on the part of the study population of traditional gastronomy, it is recommended to make more publications on the gastronomy of the canton.

Keywords: <ETHNOGRAPHY>, <CULTURAL IDENTITY>, <GASTRONOMY>, <TURISM>, <COTOPAXI (PROVINCE)>, <SAQUISILÍ

## INTRODUCCIÓN

Saquisilí es un cantón que se encuentra ubicado en la provincia de Cotopaxi a 25 minutos del cantón Latacunga. Saquisilí tiene tres parroquias rurales como son Cochapamba, Canchagua y Chantilín y una parroquia urbana como es Saquisilí.

Saquisilí fue creado el 18 de octubre de 1943 mediante decreto por el Congreso Nacional, luego de la cantonización en el año 1944 Cochapamba, Canchagua y Chantilín pasan a ser parroquias rurales del cantón. La población de Saquisilí se caracteriza porque existen personas indígenas que se los encuentran en las parroquias rurales y mestizos que se encuentran en la parroquia urbana como es Saquisilí.

En la siguiente etnografía se realizó la elaboración de un plan de revitalización cultural y gastronómica, para el desarrollo turístico en el cantón Saquisilí, provincia de Cotopaxi, 2019, el cual estableció programas para la respectiva revitalización tanto cultural como gastronómica, poniendo así en marcha el primer programa establecido como es difundir mediante un blog web la gastronomía típica del cantón.

El estudio fue una investigación descriptiva, no experimental, de campo y de corte transversal, para lo cual se utilizó las técnicas como la entrevista y la encuesta, en la que se pudo recopilar información importante sobre su cultura y gastronomía, la encuesta se lo realizó a un grupo poblacional de 60 a 89 años de edad, mientras que las entrevistas se realizaron a un grupo focal que en este caso vienen a ser a las vendedoras que realizan estas preparaciones.

Mediante la encuesta se pudo determinar la cultura y la gastronomía del cantón Saquisilí, pero también se pudo identificar que existe desconocimiento en ciertos platos tradicionales que pertenecen al cantón pero que actualmente ya no se elaboran desde hace algunos años y hoy en día solo vive en memoria de quien los recuerda.

Para poder registrar los platos típicos del cantón Saquisilí se realizó entrevistas a las personas que elaboraban estos productos, con la finalidad de obtener información sobre su gastronomía, el origen de los platos tradicionales, la importancia que tiene para el cantón y los cambios que han sufrido cada uno de ellos, para posteriormente registrar en las fichas del INPC.

La información obtenida se difundirá mediante la página web del GAD Municipal del cantón Saquisilí, a través de un blog web, el mismo que podrá ser visitado por cualquier usuario que quiera conocer la gastronomía del cantón Saquisilí. De esta manera se pretende evitar el desconocimiento sobre la gastronomía de los saquisilenses.

## JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo etnográfico se justifica porque la cultura y la gastronomía que tiene cada provincia, cantón y pueblo es lo que los identifica, y los hace únicos, pero lastimosamente con el pasar de los años, la constante innovación o simplemente por la falta de interés sobre la gastronomía típica del cantón, se va dejando de lado y se la sustituye por productos nuevos que entran al mercado.

Saquisilí es un cantón que cuenta con cultura y gastronomía, en su cultura podemos encontrar fiestas, vestimenta, artesanía, música, danza y el lenguaje que los representan pero lastimosamente algunos de estos factores se han ido dejando en el olvido, en la gastronomía podemos encontrar una variedad de productos tanto de la sierra como de la costa, pero no se presta mucha atención a los platos típicos del mismo, provocando así un desconocimiento sobre la gastronomía típica, es por ello que se necesita conocer si la pérdida de algún plato típico es total, parcial o si no se han perdido, y a partir de ahí elaborar el plan de revitalización cultural y gastronómica.

Son varios los factores por los que la gastronomía se van perdiendo ya sea total o parcialmente, todo ello conlleva al desconocimiento de los platos típicos del cantón, uno de los factores que provoca la pérdida de la gastronomía típica es la constante innovación, ya que actualmente hay preparaciones que son muy fáciles y rápidas de preparar, esto provoca la pérdida no solo de platos típicos si no también la pérdida de utensilios, productos, e incluso los métodos y técnicas que se utilizaban para la elaboración de los mismos.

Es por ello que se realizó un blog web sobre la gastronomía típica del cantón Saquisilí, ya que el cantón no cuenta con suficientes estudios sobre gastronomía típica, el mismo que será difundido a través de la página del GADMICS a personas nacionales y extranjeras, así como también a las nuevas generaciones con la finalidad de contribuir al desarrollo turístico, a través del fomento y la conservación de tradiciones culinarias, eliminando así el desconocimiento existente.

Por otra parte el plan de revitalización propuesto en el presente trabajo etnográfico servirá como guía para la revitalización ya sea de la cultura o la gastronomía del cantón.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Elaborar un plan de revitalización cultural y gastronómica para el desarrollo turístico en el cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi, 2019.

### **Objetivos Específicos**

- Identificar los referentes teóricos que justifiquen la realización de un plan de revitalización cultural y gastronómica.
- Registrar las preparaciones gastronómicas del cantón Saquisilí mediante las fichas del INPC.
- Elaborar un plan revitalización cultural y gastronómica del cantón Saquisilí.
- Difundir mediante un blog web la información obtenida acerca de los platos típicos mediante la página web del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Saquisilí.

## CAPITULO I

### 1. MARCO TEÓRICO – REFERENCIAL

#### 1.1. Marco teórico

##### 1.1.1. *Etnografía*

La etnografía es el arte y la ciencia de describir a un grupo humano: sus instituciones, comportamientos interpersonales, producciones materiales y creencias con la finalidad de reconstruir sus tradiciones culturales. Los investigadores etnográficos recogen datos sobre la experiencia humana vivida para distinguir patrones predecibles, se preocupan fundamentalmente por la vida rutinaria cotidiana de las personas que estudian (Angrosino, 2012)

##### 1.1.1.1. *Principios básicos de la etnografía*

- Se procede a una búsqueda de patrones a partir de las cuidadosas observaciones del comportamiento vivido y de entrevistas detalladas con personas en la comunidad estudiada. Cuando los etnógrafos hablan de “cultura”, “sociedad” o “comunidad”, es importante recordar que están hablando en términos que son abstracciones generalizadas basadas en numerosos datos de una forma que tenga sentido para el etnógrafo, que tiene una visión panorámica global del todo social o cultural de la que pueden carecer las personas que viven en él (Angrosino, 2012).
- Los etnógrafos deben prestar una atención cuidadosa al proceso de investigación de campo. Se ha de prestar atención siempre a la manera en que se consigue entrada al emplazamiento de campo, al modo en que se establece una relación de confianza con las personas que viven allí y al modo en que se llega a ser un miembro participante de ese grupo (Angrosino, 2012).

##### 1.1.1.2. *Puntos clave de la etnografía*

- La investigación etnográfica implica la descripción integral de un pueblo y su modo de vida;
- La etnografía la desarrollaron los profesionales prácticos de muchas disciplinas la utilizan ahora en todo tipo de entornos de investigación;

- La investigación etnográfica son tanto participantes subjetivos como observadores objetivos de ella;
- La etnografía es un método de investigación que trata de definir patrones predecibles de comportamiento de grupo;
- La etnografía es también un producto de investigación. Es una narración sobre la comunidad sometida a estudio que evoca la experiencia vivida de esa comunidad;
- La observación participante no es un método en sí misma, sino más bien un estilo personal adoptado por los investigadores de campo que, después de ser aceptados por la comunidad sometida a estudio, pueden utilizar una variedad de técnicas de recogida de datos para informarse sobre las personas y su modo de vida (Angrosino, 2012).

#### *1.1.1.3. La etnografía como método*

- Es un método de campo (se lo realiza en los entornos en que viven las personas, en donde el investigador controle los elementos de los comportamientos que se han de observar o medir);
- Es personalizado (lo llevan a cabo investigadores que están en contacto diario con las personas a las que estudian, de esta manera, son participantes y observadores);
- Es multifactorial (se efectúa mediante el uso de dos o más técnicas de recogida de datos, que pueden ser de naturaleza cualitativa o cuantitativa, para triangular una conclusión);
- Requiere un compromiso a largo plazo (es decir, lo practican investigadores que pretenden interactuar con las personas a las que estudian durante un amplio período de tiempo);
- Es inductivo (se lleva a cabo de tal manera que utiliza una acumulación de detalles descriptivos para levantar patrones generales o teorías explicativas);
- Es dialógico (lo practican investigadores cuyas conclusiones e interpretaciones pueden comentarlas las personas que son objeto de estudio);
- Es integral (se realiza para producir el retrato más completo posible del grupo estudiado) (Angrosino, 2012).

#### *1.1.1.4. La etnografía como producto*

El producto etnográfico es un informe que incorpora la información recogida por el método etnográfico en una descripción integral de la cultura de la comunidad en la que el etnógrafo ha vivido. Tradicionalmente, el informe ha tomado la forma de monografía escrita, pero puede ser también una colección de fotografías, una película o vídeo, una exposición museística, una página web o incluso una obra literaria (Angrosino, 2012).

Todo informe etnográfico debe incluir varios puntos claves:

- En primer lugar, debe haber una introducción en la que se capte la atención del lector y en la que el investigador explique por qué su estudio tiene valor analítico;
- En segundo lugar, puede haber una presentación del escenario en la que el investigador describa el entorno de la investigación y explique de qué manera emprendió la recogida de datos en él;
- En tercer lugar, se realiza un análisis en el que el investigador mezcla los numerosos detalles descriptivos en un conjunto coherente de patrones sociales/culturales que ayudan al lector a dar sentido a las personas y a su comunidad;
- Por último, hay una conclusión en la que el investigador resume los puntos principales y propone las contribuciones de este estudio al cuerpo general de conocimientos (Angrosino, 2012).

### ***1.1.2. Revitalización cultural***

La revitalización del Patrimonio Cultural Inmaterial constituye un factor importante en el mantenimiento de la diversidad cultural frente al creciente proceso de globalización, aportando al diálogo entre culturas y promoviendo el respeto hacia otros modos de vida (Íñiguez, 2014).

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (Unesco, 2003), señala que únicamente se debe revitalizar “el Patrimonio Cultural Inmaterial que las comunidades reconozcan como propio y que les infunda un sentimiento de identidad y continuidad”<sup>1</sup>, ya que mediante las manifestaciones patrimoniales significativas la gente recuerda y reconoce su pertenencia a un grupo social y a una comunidad (Íñiguez, 2014).

Las principales iniciativas del proceso de revitalización comprenden la promoción, protección, transmisión y dinamización de las manifestaciones culturales que toman en cuenta los conocimientos particulares y diversos de cada comunidad; su importancia no estriba en la manifestación cultural en sí misma, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación (Íñiguez, 2014).

Revitalizar el Patrimonio Cultural Inmaterial ayuda al enriquecimiento del conocimiento general y puede ser un verdadero aporte en las actividades de interacción social, formación e investigación, reconociendo los diversos saberes y su contribución a reafirmar la identidad cultural y social del país (Íñiguez, 2014).



#### *1.1.2.1. ¿Por qué revitalizar la cultura?*

- Porque es vital mantener todos los bienes del Patrimonio Cultural de los pueblos, ya que son parte de la identidad de las nacionalidades y del país;
- Porque compartiendo con orgullo la música andina, amazónica y afro, sus bailes locales, los vestidos tradicionales, las comidas criollas y los demás bienes del Patrimonio local, los jóvenes no van a perder su identidad como actualmente está sucediendo;
- Porque son valores que expresan los sentimientos y ánimos propios de las personas frente al mundo;
- Porque hay que recoger la sabiduría y el conocimiento de los viejos para difundirlos a las nuevas generaciones;
- Porque los grupos de base saben usar y administrar directamente los bienes del Patrimonio Cultural;
- Porque conservando y revitalizando la cultura se promueve la participación en el desarrollo de sus comunidades (Torres, 1994, pág. 18).

#### *1.1.2.2. Proceso de Revitalización Cultural*

- Incide favorablemente en las condiciones socioeconómicas de una sociedad, pues se generan proyectos micro empresariales y productivos desde la participación comunitaria, lo que de alguna manera permite el acceso de la población a bienes y servicios básicos (Salas F. H., 2014).
- Cuida los recursos naturales porque mitiga la sobreexplotación de los recursos y por lo tanto no se alteran los espacios de reproducción cultural (Salas F. H., 2014).
- Promueve mecanismos propicios para la transmisión de saberes, conocimientos y prácticas mediante la adecuación de espacios físicos y sociales en función de los intereses de los grupos e individuos detentores, quienes receptan y reproducen las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial (Salas F. H., 2014).

#### *1.1.3. Concepto de plan*

El plan es el principal producto de la planificación que conforma un documento en el cual se reúnen la filosofía y las orientaciones básicas para el crecimiento o el desarrollo del objeto planificado (Molina S. , 1997).

El plan es un guía que encuadra y organiza las fuerzas y los recursos del grupo social, al que encamina hacia el logro de una situación deseada, todo plan es un serio intento por aglutinar como una a todas las fuerzas de la sociedad, y sobre esa base aumentar las posibilidades de éxito (Molina S. , 1997).

El plan es un cuerpo vivo que no tiene que aplicarse rígidamente, sino que debe ser formulado de modo que se adapte a los cambios ocurridos en el contexto en que actúa (Molina S. , 1997).

De igual manera un plan presenta objetivos y metas, define un objetivo e identifica las estrategias generales (Molina S. , 1997).

#### *1.1.3.1. Planificación Participativa*

La planificación participativa, como su nombre lo indica, involucra la participación de todos los sectores de la sociedad y de todos los individuos, desde el punto de vista técnico, será mucho más fácil implantarla en un estado, provincia, municipio o conglomerado urbano, que en todo país. Al recoger las aspiraciones y valores de una sociedad, el producto o sea el plan de este enfoque planificador contendrá las siguientes características (Molina & Rodriguez, 2005 ).

- Estarán definidos objetivos, estrategias y metas multicabezas, es decir, orientados a todo el sistema;
- El plan es producto de la sociedad como un todo, no solamente de los planificadores;
- El plan compromete a los miembros de la sociedad, puesto que han sido ellos quienes lo han formulado;
- La participación individual y social contribuye a distender los conflictos existentes, distensión que se reflejará en el espíritu del plan y en las fases posteriores del proceso de planificación;
- Revaloración del entorno, en el sentido más amplio;
- Valoración medio natural (Molina & Rodriguez, 2005 ).

#### *1.1.3.2. Programa Cultural*

El programa ha tenido por objetivo democratizar el acceso a la cultura promoviendo la circulación de bienes y servicios asociados a la “alta cultura” (talleres abiertos, conciertos de música, espectáculos, conferencias y seminarios, desarrollo de expresiones artísticas, entre otros); a la reivindicación de ciertas prácticas consideradas “populares” y en algunos momentos de su historia a la formación de espacios comunitarios barriales (País, 2011).

### *1.1.3.3. Proyecto Cultural*

Los proyectos culturales comunitarios constituyen instrumentos indispensables para la transformación de la comunidad. Son la vía mediante la cual los individuos se insertan en su medio, realizando cambios en función de mejorar sus condiciones de vida y de satisfacer sus necesidades espirituales. Promueven la participación y la creatividad de los comunitarios a través de acciones planificadas estratégicamente con el objetivo de alcanzar elevados niveles de satisfacción. Para ello debe lograrse con anterioridad el reconocimiento por parte de los comunitarios de la necesidad de convertirse en los protagonistas de dichos proyectos (Cruz, 2011).

### *1.1.4. Cultura*

La palabra «cultura» tiene un origen lejano y una larga historia. Si nos remontamos al origen etimológico, «cultura» proviene de la palabra latina *colo* (de *colere*) y significaba el cultivo de la tierra. Más adelante y en un sentido metafórico pasó a significar el cultivo de la mente y del espíritu (Busquet, 2015).

La cultura en el sentido etnográfico, es aquel complejo que incluye el conocimiento, las ciencias, el arte, la moral y cualquier hábito o capacidad adquirida por el hombre de la sociedad (Busquet, 2015).

Los pensadores ilustrados consideraban la cultura como un rasgo característico y distintivo de la especie humana, y la educación como un elemento esencial en la formación y aprendizaje personal. La cultura la conforman los conocimientos y las pautas de conducta socialmente aprendidos y que tienen una importancia primordial, ya que hacen lo posible para adaptar a las personas a su medio natural y artificial (Busquet, 2015).

La cultura es plural, hay tantas culturas como grupos humanos. La diversidad es resultado tanto de la ontología (la manera de ser) como de la fenomenología (en la que todo grupo humano se adapta a las condiciones ambientales y sociales que le ha tocado vivir) (Busquet, 2015).

La cultura es el conjunto de modelos o patrones, explícitos o implícitos, mediante los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la integran. Y eso abarcaría costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias (Cuetos, 2012).

Además, también podemos decir que la cultura es toda la información y las habilidades que poseemos los seres humanos y nos permiten integrarnos en una sociedad o colectivo, y por eso el concepto de cultura es fundamental para las disciplinas que se encargan del estudio de la sociedad (Cuetos, 2012).

#### *1.1.4.1. Identidad cultural*

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, 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 (Molano, 2007)

#### *1.1.4.2. Diversidad cultural*

Es la multiplicidad de formas en que se expresan las culturas de los grupos y sociedades. Estas expresiones se transmiten dentro y entre los grupos y las sociedades (Molano, 2007).

#### *1.1.4.3. Interculturalidad*

Es la presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas por medio del diálogo y de una actitud de respeto mutuo (Molano, 2007).

### **1.1.5. Patrimonio**

El patrimonio, en su sentido más amplio, es considerado hoy día como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados (Cuetos, 2012).

#### *1.1.5.1. Patrimonio cultural*

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas (Cuetos, 2012).

El patrimonio cultural hace alusión a la cultura heredada por una determinada comunidad, que como tal es protegida, comunicada y transferida de generación en generación. Tiene implicaciones simbólicas en virtud de que no se refiere solo a objetos o bienes, sino a valores y atribuciones de sentido, socialmente construidos, en diferentes momentos de la historia. Esto es la determinación de qué bienes resulta importante proteger y conservar en función de su significación y valoración como referentes identitarios e históricos y culturales (Alcántara, García, & Sánchez, 2018).

#### *1.1.5.2. Patrimonio cultural material (PCM)*

El patrimonio cultural material puede ser de interés local, nacional o mundial. Para cada uno de los temas considerados patrimonio cultural (centros históricos, paisajes, complejos arqueológicos, etc.) existe un recorrido institucional y normativo que se tiene que seguir para que un bien sea incluido en la lista del patrimonio (Molano, 2007)

El patrimonio cultural material encuentra una distinción importante según que la calificación recaiga sobre bienes muebles o sobre bienes inmuebles (López, 2017).

##### *1.1.5.2.1. Patrimonio cultural material mueble*

Entre los bienes muebles que se han considerado como parte del PC se encuentran, según el Ministerio de Cultura, pinturas, dibujos y esculturas, placas conmemorativas, fotografías, grabados, litografías y planchas originales, objetos litúrgicos y utilitarios, indumentaria religiosa y secular, mobiliario religioso y doméstico, objetos científicos y los instrumentos musicales, armas, sellos de correo y fiscales, inscripciones, monedas, billetes, sellos grabados y medallas, así como el material bibliográfico y hemerográfico, pertenecientes a museos públicos y privados o entidades públicas (López, 2017).

##### *1.1.5.2.2. Patrimonio cultural material inmueble*

El patrimonio cultural material inmueble está definido como el bien o conjunto de bienes raíces que poseen valores que conforman lazos de pertenencia, identidad y memoria para una comunidad y que sirven de testimonio de la identidad cultural nacional (López, 2017).

Los bienes de interés cultural inmuebles, se dividen en dos grupos: del grupo urbano, que a su vez se clasifican en sectores urbanos y espacio público y del grupo arquitectónico (López, 2017).

En cuanto a que tipo de bienes pueden conformar el patrimonio cultural material inmueble, esta categoría podrá estar conformada por centros urbanos, sitios históricos, patrimonio urbano, espacios públicos, patrimonio arqueológico y patrimonio arquitectónico (López, 2017).

#### *1.1.5.3. El patrimonio cultural inmaterial (PCI)*

El patrimonio cultural inmaterial es tradicional sin dejar de estar vivo, se recrea constantemente y su transmisión se realiza principalmente por vía oral (Cuetos, 2012).

El depositario de este patrimonio es la mente humana, siendo el cuerpo humano el principal instrumento para su ejecución o encarnación, muchos elementos del PCI están amenazados debido a los efectos de la globalización, las políticas y la falta de medios, de valorización y de entendimiento que todo ello junto conducen al deterioro de las funciones y los valores de estos elementos y a la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones (Cuetos, 2012).

El patrimonio cultural inmaterial es concebido como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes en las comunidades y grupos (Alcántara, García, & Sánchez, 2018).

El patrimonio inmaterial es transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y los grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y tiene la capacidad de influir un sentimiento de identidad y continuidad además de que contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (Alcántara, García, & Sánchez, 2018).

#### *1.1.5.4. Patrimonio cultural alimentario*

El patrimonio alimentario, a través de una cultura culinaria consolidada, se convierte en un recurso para actividades turísticas y agrega valor a las mismas al representar la identidad y lo característico de una localidad (Alcántara, García, & Sánchez, 2018).

Sin embargo, el proceso debe acompañarse del respectivo control, protegiendo los saberes y el patrimonio culinario a través de una forma de turismo consciente que se sustenta en políticas

públicas que, además de establecer criterios para su desarrollo, regulen y controlen la actividad (Pazos & Muñoz, 2015).

En la actualidad, el sector de alimentos y bebidas y la producción agroalimentaria generan empleo y desarrollo socioeconómico a nivel nacional; demostrando que existe una oportunidad para mejorar las condiciones de vida de las comunidades, pequeños productores y emprendedores (Alcántara, García, & Sánchez, 2018).

Este vínculo esencial entre la agrobiodiversidad del país con el emprendimiento y el turismo, debe ser considerado como el motor y herramienta esencial para conservar el patrimonio alimentario con una valorización y posicionamiento nacional e internacional (Pazos & Muñoz, 2015).

#### *1.1.5.4.1. Patrimonio cultural alimentario del Ecuador*

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien (Ministerio de cultura y patrimonio , 2013).

La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimento, preparación de recetas propias de los territorios y consumos de las mismas. Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera patrimonio cultural alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar (Ministerio de cultura y patrimonio , 2013).

#### *1.1.6. Tradiciones*

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro, es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas (Arévalo, 2013).

Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales (Reyes, 2012).

### *1.1.6.1. Tradiciones culturales*

Las tradiciones culturales son las formas de vidas materiales, sociales e ideacionales de los pueblos, las sociedades y los grupos humanos, es a la vez universal y particular, múltiple y diversa en la experiencia humana (Arévalo, 2013, pág. 926).

Las tradiciones culturales son los conocimientos que se heredan de generación en generación estas pueden ser ceremonias ancestrales, música, danza, artesanía y la gastronomía que son tradiciones que identifican a cada país, el principal objetivo de las tradiciones es evitar la pérdida de los saberes ancestrales (Arévalo, 2013, pág. 926).

### *1.1.7. Costumbres*

La costumbre es una norma de conducta creada en forma espontánea por una colectividad o grupo social y aceptada voluntariamente por los individuos que la constituyen como rectora de determinadas relaciones, la actividad según costumbre representa, frente a una situación de hecho o a una relación social, la reiteración de comportamiento observado por los miembros de una colectividad o grupo social ante hechos o relaciones idénticos a aquellos ante los que se encuentren (Estrada, 2017).

### *1.1.8. Gastronomía*

Etimológicamente, la palabra gastronomía es el resultado de la combinación de dos vocablos griegos: el primero, gastro, que significa ‘estómago’, y nomos, que significa ‘ley’; es decir, «ley del estómago». La gastronomía, a lo largo de los años, ha sido asociada con el arte de cocinar y el buen comer, así como también implica la degustación, preparación, experimentación, investigación, descubrimiento, entendimiento y escritura acerca de la comida (Leal, 2015).

#### *1.1.8.1. Gastronomía del Ecuador*

Las preferencias de comida ecuatoriana son más diversas, mostrando por un lado el mayor conocimiento de esta gastronomía y por otro las marcadas diferencias culinarias entre las tres regiones en las que se divide geográficamente Ecuador: costa, sierra y oriente (Medina, 2014) .

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país, además, la herencia



tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como comida criolla (Ministerio de Turismo, 2015).

#### *1.1.8.2. Gastronomía típica*

Los productos típicos representan uno de los ejemplos de cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad y, al mismo tiempo, para favorecer un reordenamiento de los sistemas productivos, dando un mayor poder de negociación a los agricultores, artesanos y a grupos rurales (Pazos Barrera, 2010).

#### *1.1.8.3. Gastronomía tradicional*

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad (Santana, 2004).

Lo tradicional se asocia con ideas de nutrición con la costumbre, con una zona específica, con ideas de nutrición con la costumbre, con una zona específica, con un periodo significado de tiempo y principalmente con determinados alimentos (Pazos Barrera, 2010).

#### *1.1.9. Fiestas y celebraciones*

Las fiestas populares tradicionales, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad cultural, constituyen un suceso de obligada mirada en el tiempo, una visión integral como catalizadora de expresiones identitarias, resumen elementos socioculturales que son reflejo de una época escenario ideal para estudiar la cultura integralmente concebida, vinculada a sucesos de la vida cotidiana, las celebraciones expresan huellas de tejido social que representan y cuyos intereses simbolizan y constituyen reflejo de la identidad cultural de un pueblo según su tradición (Ramírez Y. B., 2015).

### *1.1.10. Utensilios de cocina ancestrales*

Los utensilios de cocina han ido evolucionando con el pasar del tiempo, sin embargo, en la cocina tradicional sigue dejando una huella difícil de borrar ya que forma parte de la identidad gastronómica debido a que algunos de ellos aportan sabor o textura a la preparación (Gusto Latino , 2016).

#### *1.1.10.1. Batea*

Era una herramienta muy práctica dentro de la cocina que en varias ocasiones alcanzado el nivel decorativo a diferencia de otras herramientas tradicionales. La batea era usada para mezclar ingredientes, realizar masas o poner frutas (Gusto Latino , 2016).

La batea por lo general era de forma ovalada, echo de madera y es este material el que aportaba un sabor único a las preparaciones que se realizaban en este utensilio (Gusto Latino , 2016).

#### *1.1.10.2. Olla de barro*

Las ollas de barro están hechas de cerámica, son de forma esférica, eran fabricadas para ser expuestas a fuertes temperaturas para preparar estofados, hervir, cocinar al vapor y también eran utilizadas para realizar fermentaciones (Barrera, 2010).

#### *1.1.10.3. Tinajas*

Las tinajas eran recipientes con bocas comprimidas, existían tres tamaños desde la más grande o conocida como macma que era utilizada para fermentar chicha hasta la más pequeña o conocida como raqui que era utilizada para guardar granos (Barrera, 2010).

#### *1.1.10.4. Tiesto*

Este utensilio era conocido como tostadora, tiesto o cazuelas llanas, eran muy utilizadas para tostar habas y maíz, que eran el alimento principal de los incas, también se lo utilizaba para realizar las tortillas de maíz, trigo o el pan de maíz (Barrera, 2010).

#### *1.1.10.5. Morteros*

Este utensilio era muy utilizado para moler pequeñas cantidades de ajo y ají, el mortero consta de dos partes, la primera que es una piedra de forma cilíndrica profunda y la segunda que es similar a un martillo pequeño (Barrera, 2010).

#### *1.1.10.6. Rallador*

En la antigüedad cualquier piedra que era áspera o la piedra pómez eran utilizadas para rallar, como es el caso del choclo tierno (Barrera, 2010).

#### *1.1.10.7. Cuchara de palo*

Este utensilio era fabricado de la madera, empleado para mezclar o remover preparaciones, evitando rallar el fondo de un recipiente (Guía de la cocina, 2018).

### ***1.1.11. Técnicas Culinarias***

Las técnicas culinarias engloban los procesos, tanto en crudo y en frío, como aquellas que emplean el calor para transformar los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de presentarlos en un plato ante el comensal. Existen diferentes tipos de tratamientos basados en principios de transformación de las propiedades organolépticas (normalmente cambios físicos), químicos y nutricionales en los alimentos (Salas G. F., 2015).

#### *1.1.11.1. Las técnicas culinarias en frío*

Estas técnicas son aquellas que se aplican normalmente en frío y sin el uso de medios calóricos, generalmente frío negativo, frío positivo y temperatura ambiente (Salas G. F., 2015).

Las técnicas de frío negativo son muy empleadas en la cocina moderna, como por ejemplo se puede poner la congelación, carbonatación y la técnica criogénica que emplea gases criogénicos, como el nitrógeno líquido a una temperatura de  $196\text{ }^{\circ}\text{C}$  (Salas G. F., 2015).

Las técnicas culinarias en frío o temperatura ambiente son métodos muy tradicionales por lo general, entre los más destacados se pueden mencionar la emulsión, amasar, marinar, majar, triturar, batir, encurtir, espesar, trabar, entre otras (Salas G. F., 2015).

#### *1.1.11.2. Técnicas de cocción*

Cocinar no es sinónimo de cocer, cocer significa preparar los alimentos crudos, por medio de una fuente de calor, mediante este proceso, se produce una transformación en las propiedades organolépticas del alimento o producto que lo hacen más apetecible y digestivo, los alimentos, al tener diferentes composiciones, requieren de técnicas de cocción apropiadas (Salas G. F., 2015).

#### *1.1.11.3. Medios de transmisión del calor*

El calor necesario para la cocción se puede transmitir a los alimentos de tres maneras:

- Por contacto: las materias que están en contacto directo con la fuente de calor y el medio de conducción del mismo, transmiten el calor directamente, ésta es la manera más rápida de transmitir el calor (Salas G. F., 2015).
- Por convección: en los líquidos y en el aire, las partículas calientes suben y las frías caen, produciéndose un circuito continuado (Salas G. F., 2015).
- Por radiación: toda fuente de calor desprende rayos que al chocar contra los alimentos los calientan, como, por ejemplo, el horno eléctrico, los rayos infrarrojos (Salas G. F., 2015).

#### *1.1.11.4. Clasificación y análisis de los diferentes métodos de cocción*

Por concentración: se realiza a elevadas temperaturas para permitir que los alimentos conserven la mayor parte de sus jugos nutritivos y su sabor, la albúmina de la superficie se coagula e impide que los jugos salgan (Salas G. F., 2015).

Por expansión: se parte de frío, lo cual permite el intercambio de los jugos nutritivos y los sabores con el líquido de la cocción (Salas G. F., 2015).

Mixta: es la combinación de los dos métodos anteriores, se empieza por concentración y al mojar el producto se produce el fenómeno de la expansión (Salas G. F., 2015).

### *1.1.12. Turismo*

Puede definirse al turismo como el conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año. Hoy el turismo es una de las industrias más importantes a nivel mundial y promueve viajes de todo tipo: con fines de descanso, motivos culturales, interés social, negocios o simplemente ocio (Pérez & Gardey, 2012).

#### *1.1.12.1. Turismo Cultural*

El turismo cultural se encuentra centrado en visitas a museos, exposiciones, y demás lugares propios del lugar donde el viajero puede conocer más sobre la historia y la vida cultural del sitio que visita (Pérez & Gardey, 2012).

#### *1.1.12.2. Turismo Rural*

El término turismo rural se refiere a cualquier actividad turística que se encuentre en un medio rural, cerca de áreas naturales, litorales y que permiten actividades relacionadas con el trabajo del sector rural (Pérez & Gardey, 2012).

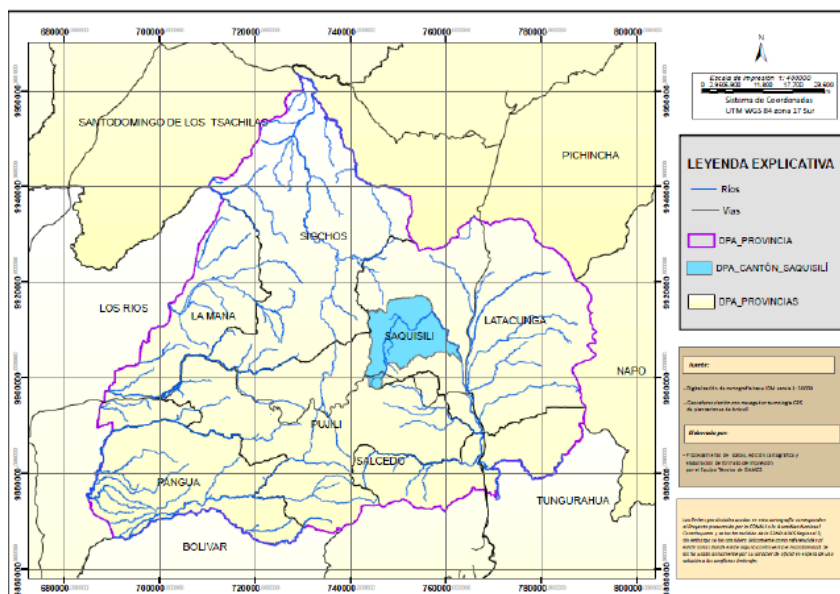
#### *1.1.12.3. Turismo gastronómico*

El turismo gastronómico tiene como objetivo que los viajeros conozcan las comidas autóctonas del lugar y realicen degustaciones y actividades relacionadas con la cocina (Pérez & Gardey, 2012).

Se puede definir como turismo gastronómico aquellos viajes que tienen como foco fundamental la gastronomía local del destino o, al menos, constituyen una parte importante del mismo. De otra manera se podría definir como los viajes realizados para visitar productores de alimentos, para acudir a festivales gastronómicos o lugares específicos que permitan una degustación, o acudir a restaurantes con reputación y prestigio local, nacional o internacional (Leal, 2015)

El turismo culinario consciente es una herramienta para utilizar en el patrimonio alimentario, con la finalidad de generar desarrollo económico en las comunidades, éstas son las que tienen la capacidad directa para conservar el patrimonio y apoderarse de este para mejorar su calidad de vida y volverse autosustentables (Salas G. F., 2015).

### 1.1.13. Cantón Saquisilí



**Ilustración 1-1:** Mapa de ubicación del cantón Saquisilí

**Fuente:** (GADMIC Saquisilí, 2014)

**Elaborado por:** Equipo técnico PD y OT, Saquisilí 2014.

**Tabla 1-1:** Datos generales

<b>Nombre del GAD</b>	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del cantón Saquisilí
<b>Fecha de creación del cantón</b>	18 de octubre de 1943
<b>Población total</b>	25.320 hab.
<b>Extensión</b>	20.549,28 has (3,36% del territorio provincial)
<b>Límites</b>	Norte, sur, este: cantón Latacunga Oeste: cantones Píjilí y Sigchos
<b>Rango altitudinal</b>	De 2.240 a 4.280 m.s.n.m

**Fuente:** (GADMC Saquisilí, 2015).

**Elaborado por:** Equipo técnico PD y OT, Saquisilí 2015.

El Cantón Saquisilí está localizado a una distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden (GADMC Saquisilí, 2015).

#### 1.1.13.1. Reseña Histórica

El Cantón Saquisilí fue creado por el Congreso Nacional, mediante Decreto expedido el 18 de octubre de 1943. En su Art. 2, se determinan los límites: " por el Sur, de Occidente a Oriente, de los páramos de Tigua desde el cerro, el Predicador", sigue el camino de Yurac - Rumi a la quebrada seca de las haciendas de " la Compañía" y " la Rioja", hasta el puente sobre la acequia

que conduce aguas de regadío a las haciendas " la Rioja" y " Tilipulito" y de allí, en línea recta, al puente sobre el Río Pumacunchi en la carretera de Latacunga a Saquisilí, sigue el curso del Río Negro aguas arriba, hasta el puente, en la carretera Toacaso - Sigchos, continuando luego por esta carretera hasta los páramos de Guingopana. Por el Occidente, de Norte a Sur: de los páramos de Guingopana al nevado de YanaUrcu y de aquí por las cordilleras de la Provincia y Guangaje hasta el cerro Predicador (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.2. Historia*

En época Incásica ésta región conocida como CUTUCHAGSI “Chaquiñan Culchichasqui”; CUNGATULLU TAMIA TURO NINA MANA ALLI es decir: “Coto sin cuello lluvia de lodo, fuego malo”. “Chaqui del Chasqui” o sea Chaquiñán del Chasqui, estaba dominada por caciques indígenas férreos guerreros que pusieron resistencia a la invasión española, en donde se destacó en ésta área geográfica Nina Capac quien fue un soldado de Rumiñahui y Atahualpa y murió ahorcado por los españoles en represalia por la pujanza por defender sus territorios ante la intromisión de éstos (GADMC Saquisilí, 2015).

Con la llegada de los españoles se da una huida de los pobladores hacia los páramos, dándose así el establecimiento de las comunidades con el fin de vivir con sus familias en paz, sin dejarse usurpar sus recursos, y estas comunidades estaban unidas para defender su territorio. Hijo de Nina Capac, Alonso Sancho Hacho recibe el título de cacique, de manos del victimario de su padre, siendo el gobernador de Saquisilí, San Felipe, Pujilí y San Sebastián, traicionando a su gente. En 1510, se crea la PARROQUIA ECLESIASTICA DE SAQUISILÍ, bajo la doctrina de San Juan Bautista, y el cuidado pastoral de la Congregación de San Francisco de Asís (GADMC Saquisilí, 2015).

Entre 1570 y 1575 se fundan pueblos en Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi, organizando en forma mini-urbana a Pujilí y Saquisilí, luego de convencer a los habitantes de vivir en una vida común tracen plazas y calles, fijando áreas para la Iglesia y el Convento, debiendo indicar que estos pueblos existían siendo los más antiguos en la época incaica, pero que vivían en sus chozas alejados. 1608 el Cacique Bartolomé Sancho Hacho Pullopaxi paga 540 pesos, por las aguas y vertientes en beneficio y utilidad del pueblo de Saquisilí, 23 de noviembre de 1820 (GADMC Saquisilí, 2015).

Los indígenas de los alrededores de Saquisilí, se alzaron en contra de un grupo de soldados del Rey, que hacían de las suyas quitándoles las pertenencias, 25 de junio 1824, Latacunga es parte de la Provincia de Pichincha, consecuentemente Saquisilí también, 22 de septiembre de 1852 se

crea el Cantón Pujilí, y anexado como parroquia a Saquisilí, 9 de noviembre de 1855, se suprime como cantón al cantón Pujilí y Saquisilí se adhiere a Latacunga, 29 de mayo de 1861, La provincia de León consta de los Cantones, Latacunga y Pujilí, siendo Saquisilí parte de Pujilí, 17 de abril de 1884, La provincia de León consta de los Cantones, Latacunga y Pujilí, siendo Saquisilí parte de Latacunga (GADMC Saquisilí, 2015).

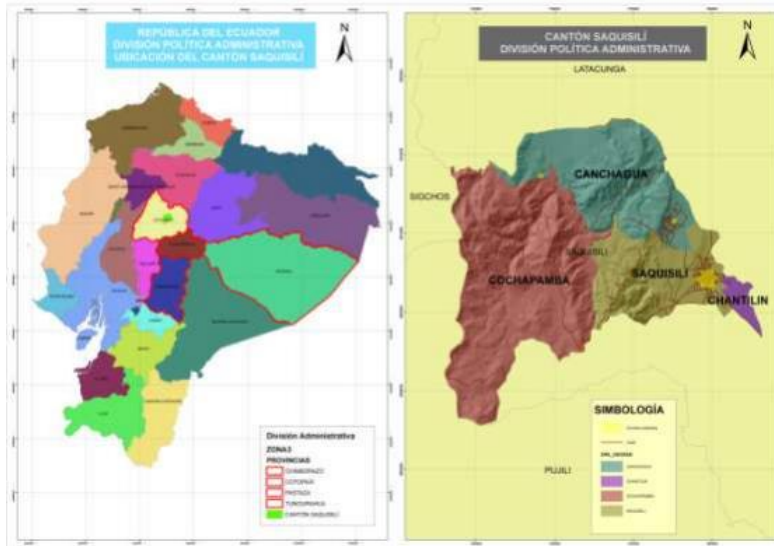
En 1918, se pide la cantonización, de Saquisilí, adhiriéndose como parroquias, Guaytacama, Toacaso, Tanicuchi, Sigchos y Pastocalle. Esta petición fue negada. 1943, solicitud pidiendo cantonización y cambio de nombre de Saquisilí, por Carlos Alberto Arroyo del Río, adhiriéndose Toacaso como parroquia, 18 de octubre de 1943, decreto de cantonización, publicado en el Registro Oficial N° 940, manteniéndose el histórico nombre de Saquisilí (GADMC Saquisilí, 2015).

Luego de la cantonización en el año de 1944, Canchagua y Chantilín pasan a ser parroquias rurales de Saquisilí y Cochapamba en el año de 1989. Caracterizándose por zonas agrícolas, mayoritariamente su población es indígena; Cochapamba es una parroquia eminentemente indígena, y el resto de parroquias existen indígenas y mestizos (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.3. Ubicación*

El cantón Saquisilí está ubicado en la parte central de la Provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 20.549,28 Has; ocupa el 3,36 % del territorio Provincial, localizado a una distancia de 13 km de la ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden; con una altitud que va desde los 2.240 a los 4.280 msnm; una temperatura media de 14 grados centígrados y una precipitación anual de 750 milímetros (GADMIC Saquisilí, 2014).





**Ilustración 2-1:** División Política del cantón Saquisilí

**Fuente:** (GADMC Saquisilí, 2015)

**Elaborado por:** Equipo técnico PD Y OT, Saquisilí 2015

#### 1.1.13.4. División político – administrativa

El Cantón Saquisilí está conformada por la cabecera cantonal del mismo nombre y 3 parroquias rurales: Canchagua, Chantilín y Cochapamba (GADMC Saquisilí, 2015).

**Tabla 2-1:** Parroquias que conforman el cantón Saquisilí

Parroquia	Extensión	No. De habitantes
Saquisilí (urbana)	4.016,51 ha	13.404
Canchagua (rural)	5.626,87 ha	5.455
Chantilín (rural)	405,76 ha	1.035
Cochapamba (rural)	10.500,14 ha	5.426

**Fuente:** (GADMC Saquisilí, 2015)

**Elaborado por:** Equipo técnico PD Y OT, Saquisilí 2015.

#### 1.1.13.5. Demografía

La provincia de Cotopaxi de acuerdo al censo de población y vivienda del 2010 tiene 409.205 habitantes, de los cuales 25.320 que representa el 6,19%, corresponden al cantón Saquisilí, el 65% de la población es indígena y, el 35% de la población es mestiza (GADMC Saquisilí, 2015).

**Tabla 3-1:** Población cantonal por rangos de edad y género

Rangos de edad	Hombres	Mujeres	Total	
			Población	Porcentaje
Menor de 1 año	238	244	482	1,9
De 1 a 4 años	1.206	1.201	2.407	9,51
De 5 a 9 años	1.629	1.633	3.262	12,88
De 10 a 14 años	1.566	1.531	3.097	12,23
De 15 a 19 años	1.332	1.459	2.791	11,02
De 20 a 24 años	1.060	1.120	2.180	8,61
De 25 a 29 años	845	1.077	1.922	7,59
De 30 a 34 años	707	857	1.564	6,18
De 35 a 39 años	640	781	1.421	5,61
De 40 a 44 años	478	593	1.071	4,23
De 45 a 49 años	503	565	1.068	4,22
De 50 a 54 años	367	497	864	3,41
De 55 a 59 años	321	409	730	2,88
De 60 a 64 años	267	366	633	2,5
De 65 a 69 años	265	325	590	2,33
De 70 a 74 años	203	271	474	1,87
De 75 a 79 años	162	181	343	1,35
De 80 a 84 años	87	144	231	0,91
De 85 a 89 años	64	79	143	0,56
De 90 a 94 años	12	21	33	0,13
De 95 a 99 años	5	7	12	0,05
De 100 años y mas	0	2	2	0,01
Total	11.957	13.363	25.320	100

Fuente: Censo INEC, 2010

Elaborado por: Equipo técnico PD Y OT, Saquisilí 2015.

#### 1.1.13.6. Geomorfología

El Cantón Saquisilí está formado por Colinas Medianas dentro del 28,84% del territorio; seguido por Vertientes Cóncavas con el 18,80%, a estas, le siguen Vertientes Irregulares, Valles Interandinos, Superficies de Aplanamiento, Relieve Escarpado, Vertientes Convexas y al final con un Relieve Montañoso del 1,61%, toda esta formación dentro de un rango de altura de 2840 a 4280 msnm (GADMC Saquisilí, 2015).

#### 1.1.13.7. Clima

El cantón Saquisilí presenta tres tipos de clima: primero el Ecuatorial de Alta Montaña, que cubre el 83,31% del cantón, abarcando las parroquias Cochapamba, Canchagua y Saquisilí; segundo el

Ecuatorial Mesotérmico semihúmedo, cubre el 16,69% del territorio, se encuentra en las parroquias Canchagua, Saquisilí y Chantilín. (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.8. Temperatura*

La temperatura varía entre 6 y 14°C, temperaturas de 6 a 8°C se registran en la parte oeste del cantón, en la mayor parte de la parroquia Cochapamba; el rango que varía entre 8°C y 10°C, cubre la parte central del cantón, abarcando las parroquias Canchagua, Cochapamba y Saquisilí; temperaturas entre 10°C y 12°C, se registran en la parte este del cantón, abarcando parte de las parroquias Canchagua, Saquisilí y Chantilín, temperaturas entre 12-14°C se registran en la parte sur de la Parroquia Chantilín, siendo la menos influyente (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.9. Precipitaciones*

La pluviosidad se sitúa en un rango de 500 mm a 1000 mm/año. El indicador más bajo se presenta en la parte norte y noreste del cantón, cubriendo el 55,97% del territorio cantonal, con niveles que oscilan entre 500mm y 750mm anuales, abarcando la parroquia Chantilín y parte de las parroquias Canchagua y Cochapamba; en el 44,03% del territorio del Cantón el rango de precipitaciones aumenta de 750 a 1000mm anuales, en la mayor parte de la superficie de la parroquia Cochapamba y parte del territorio de la parroquia Saquisilí (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.10. Hidrología*

En la actualidad la hidrología tiene un papel muy importante en el planeamiento del uso de los Recursos Hidráulicos, y ha llegado a convertirse en parte fundamental de los proyectos de ingeniería que tienen que ver con suministro de agua, disposición de aguas servidas, drenaje, protección contra la acción de ríos y recreación (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.11. Flora*

Flora La zona de estudio se encuentra en un sector con alta intervención de tipo antrópico, donde el proceso de expansión urbana ha cambiado la imagen silvestre y apacible que hace tiempos atrás mostraban los barrios periféricos, así en las áreas de concentración urbana se encuentra poca o nula vegetación nativa, salvo algunas excepciones, debido a que en estas tierras han sido introducidas especies de cereales y leguminosas cultivables como: maíz, frejol, arveja, chocho y

papas, que sirven de ayuda a la economía familiar, así como también son aprovechadas para el 36 autoconsumo en los hogares (GADMC Saquisilí, 2015).

Las escasas manchas de repoblaciones forestales existentes especialmente en la parte sur del cantón (barrio Canaló) son realizadas con especies introducidas o exóticas como el eucalipto y pino. Sin embargo todavía se pueden encontrar algunas especies de flora nativa que son utilizadas básicamente para dividir espacios de tierra o marcar los linderos de las propiedades, como el penco negro, la chilca, el sigse y el árbol de capulí, además su utilidad es múltiple pues son aprovechados por sus propietarios para la alimentación, sombra de los animales y leña o combustible para cocinar sus alimentos. En el cuadro N° 20 se señalan algunas de las especies que aún se pueden encontrar en Saquisilí (GADMC Saquisilí, 2015)

#### *1.1.13.12. Fauna*

La distribución geográfica de las especies animales está en estrecha relación con las zonas de vida y las formaciones vegetales, las que dependen a su vez de diversos factores físicos tales como la gradiente altitudinal, suelos y climatología. Para la obtención de información se buscó información mediante registros directos como indirectos, formulando entrevistas a los pobladores, para complementar la información de especies de fauna. En el cuadro N° 15 se registra el listado de especies animales que se encuentran en el área de estudio (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.13. Principales productos*

Los principales cultivos de Saquisilí son: las papas que ocupan 1.330 hectáreas que corresponde al 25,57%, del total de hectáreas agropecuarias, el 13,39% de maíz, 12,25% fréjol seco, 9,92% cebada y el porcentaje más bajo es de 0,04% de tomate riñón bajo invernadero (GADMC Saquisilí, 2015).

De acuerdo a información proporcionada por la población, los cultivos que se producen en la zona alta del cantón, son la zanahoria amarilla, cebolla blanca y papas y en la parte baja se siembra principalmente el maíz. Para el cultivo de la zanahoria se compra la semilla certificada, ya que la utilización de la semilla certificada para los otros cultivos no es accesible, la costumbre es la clasificación de la mejor semilla de la cosecha anterior que está adaptada a la zona; para el caso de la cebolla blanca la semilla está en el propio territorio (GADMC Saquisilí, 2015).

Actualmente existen iniciativas de producción orgánica de quinua y chochos, debido al incremento de la demanda de proteínas de gran calidad por el mercado europeo y asiático. Siendo una gran oportunidad para re activar las unidades productivas familiares del cantón (GADMC Saquisilí, 2015).

Las principales especies animales producidas en el cantón tenemos los ovinos, porcinos, cuyes, aves de corral, y bovinos. La actividad ganadera se centra en el proceso de comercialización de animales, es así que el Camal Tecnológico cuenta con un registro de procedencia de 370 animales faenados a la semana cuya procedencia es variada (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.14. Manifestaciones culturales, religiosas y Folklore*

Entre las manifestaciones culturales, religiosas y de folklor expresadas en el cantón, se mencionan como las más importantes las siguientes:

- San Juanitos y tejedores, que son comparsas famosas del cantón Saquisilí donde se presentan disfraces auténticos y elegantes de este terruño, la danza se desarrolla con cintas y en el medio un cántaro de chicha, su música folklórica dictamina el compás de dicho baile (GADMC Saquisilí, 2015).
- Danzantes de Saquisilí, donde se menciona que en tiempos Incaicos nuestros indígenas adoraban a sus dioses, se practicaban bailes por la siembra y la cosecha, se divertían con el danzar del bombo, silbido de las hojas de capulí, con churos, con el pingullo de carrizo y hueso e instrumentos de barro (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.15. Fiestas Religiosas*

- Las fiestas de la Virgen del Quinche de Saquisilí, se desarrollan durante la última semana de enero hasta la última de febrero (GADMC Saquisilí, 2015).
- Las fiestas de semana santa, es una fiesta muy importante principalmente para la población católica (GADMC Saquisilí, 2015).
- La fiesta en honor a San Juan Bautista patrono de Saquisilí, se celebra todos los años, cada 24 de junio (GADMC Saquisilí, 2015).

- El día de los difuntos, cada 2 de noviembre, las características más importantes es compartir los alimentos con sus seres queridos difuntos (GADMC Saquisilí, 2015).
- Misa del Gallo y la misa al niño Jesús, se celebra en el mes de diciembre (Navidad) (GADMC Saquisilí, 2015).

#### *1.1.13.16. Turismo*

De acuerdo al estudio de turismo realizado por la Municipalidad de Saquisilí en el año 2011, se tiene entre los atractivos turísticos más importantes del cantón y que generan recursos económicos son las Plazas Comerciales que se disponen en la cabecera cantonal, en el área urbana específicamente, las manifestaciones culturales, religiosas y los atractivos naturales (GADMC Saquisilí, 2015).

##### *1.1.13.16.1. Turismo Comercial*

Dentro del contexto cantonal, cada semana, cada año desde que la feria se desarrollaba en una pequeña plazoleta, la tradicional feria de los días jueves fue creciendo y posesionándose en la economía del centro del país, la misma que es históricamente folclórica, tradicional y cultural (GADMC Saquisilí, 2015).

#### **Plaza Kennedy**

Se ubica entre las calles Pullupaxi y Barreno, a 200 metros al oeste del Parque Central La Concordia, conocida como la plaza de “Granos”, se asienta en una extensión de 7,064.23 m<sup>2</sup>, en esta plaza se expenden productos de primera necesidad como víveres, productos de limpieza y aseo personal, también podemos encontrar comidas tradicionales del cantón, frutas y verduras (GADMC Saquisilí, 2015).

#### **Plaza Vicente Rocafuerte**

Se ubica entre las calles Manabí y Gonzales Suarez, a 400 metros al noroeste del Parque Central La Concordia, su extensión es de 5,812 m<sup>2</sup>, es conocida como la plaza de “las gallinas”, aquí se expenden cuyes, conejos, gallinas, patos, palomas para el consumo humano y además mascotas como perros y gatos (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Plaza 18 de octubre**

Se localiza entre las calles 24 de Mayo y Bartolomé de las Casas, a 200 metros al norte del Parque Central La Concordia, su extensión es de 5,508.08 m<sup>2</sup>, es la plaza de los “Artesanos”, aquí se comercializan una serie de artesanías andinas, entre las que se destacan las artesanías en tejidos, la confección de ropa, juguetes hechos en madera y tela. Los saquisilenses se dedican a la fabricación de artesanías en totora (cestería), esculturas, máscaras talladas en madera, pintura en cuadros, pintura tigua (máscaras), alfarería, artesanías forjadas en plata y artesanías en cuero (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Plaza Gran Colombia**

Ubicada entre las calles García Moreno y Mariscal Sucre, a 100 metros al este del Parque Central La Concordia, el área total de la plaza: es de 114 4,703.88m<sup>2</sup>, es llamada la plaza de papas, por la variedad del tubérculos que se expende, también podemos encontrar mariscos, carnes, platos típicos, entre otros (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Plaza San Juan Bautista**

Se encuentra entre las calles Simón Bolívar y Abdón Calderón, a pocos metros al este del Parque Central La Concordia, en esta plaza actualmente se encuentra el Centro Comercial de Saquisilí, el área de la plaza es de 2,469.77 m<sup>2</sup> y es conocida como la plaza de ropa (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Plazoleta Juan Montalvo**

Se encuentra ubicada entre las calles 24 de Mayo y Barreno, a 100 metros al sur-oeste del Parque Central La Concordia, comúnmente llamada la plazoleta de los “zapatos” ya que se puede encontrar una gran variedad de calzado, además aquí se encuentran los remachadores o costureros que usan sus máquinas de coser manuales para arreglar prendas de vestir. Alrededor de la plazoleta podemos encontrar confites y golosinas al por mayor y menor, también podemos encontrar una variedad de gastronomía (GADMC Saquisilí, 2015).

## **Plaza de Rastro**

Se encuentra en el sector de Carlosama, es un espacio abierto sin ningún tipo de infraestructura donde se comercializan los “animales” de razas grandes como ganado porcino, ovino, camélidos, bovinos, equinos y de carga (GADMC Saquisilí, 2015).

## **Camal Municipal**

Actualmente se encuentra a unos 500 metros al sur del parque central, es una moderna infraestructura que permite el faenamamiento y procesamiento higiénico de productos cárnicos con buena tecnología, cuenta con un cuarto de oreo y un cuarto frío (GADMC Saquisilí, 2015).

### *1.1.13.16.2. Turismo Cultural y Religioso*

El acervo cultural de Saquisilí se expone en un buen número de bienes arquitectónicos patrimoniales y las diferentes Iglesias que existen en el Cantón Saquisilí, las mismas que son construidos con adobes, cascajos, carrizos, chilpes de cabuyos, pajas y piedras labradas para adornar puertas y ventanas, la fachada, arcos de nichos y urnas, que no pueden imitarse por la arquitectura actual, construcciones con una escala sublime y con singulares apariencias a las edificaciones egipcias; lamentablemente no existe un plan de mantenimiento y conservación que ayude a su preservación, ya que buena parte de este patrimonio se encuentra en proceso de deterioro, pese al gran potencial turístico que representa (GADMC Saquisilí, 2015).

Dentro del patrimonio inmaterial se producen manifestaciones culturales y folklore reflejado en las danzas de los San Juanitos o Tejedores, los Danzantes de Saquisilí y el Inti Aya, que consta de 4 penachos en la parte alta de su moldura, representando las cuatro parroquias del cantón (GADMC Saquisilí, 2015).

El fervor religioso de Saquisilí se refleja en la serie de celebraciones que se realizan durante todo el año, entre las que se destacan la Fiesta de la Virgen del Quinche, la Semana Santa, la fiesta de San Juan Bautista, Patrono de Saquisilí, el día de los difuntos, la misa de Gallo y la Misa del Niño en época de navidad (GADMC Saquisilí, 2015).

### *1.1.13.16.3. Atractivos naturales*

## **Miradores naturales del Guingopana,**



Se encuentra ubicado en la comunidad de Yanahurco en los páramos andinos a 3.920 msnm, el hito del Guingopana es una formación natural rocosa de fácil acceso, sus miradores naturales permiten observar el paisaje del entorno, la mayoría de formaciones se debe a la erosión por el viento y las fuertes lluvias (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Laguna de Tiloncocha**

Se encuentra localizada a 4.023 msnm, en la Parroquia Cochapamba, entre las comunidades de Llamahuasi y Chanchungaloma, a 37 km. de la zona urbana de Saquisilí, la temperatura es de 4°C y sus vías de acceso son de primer y tercer orden, es una formación de agua de origen natural, es la fuente de abastecimiento de la zona, dentro de la laguna se pueden observar patos silvestres, gallaretas, tórtolas entre otras aves que en sus estaciones migran y descansan en este lugar (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Cascada Candela – Fazo**

Ubicada en la Comunidad de Jatun Era, pertenece a la Parroquia de Cochapamba, a una distancia de 20 km de la zona urbana de Saquisilí, su altura es de 3.721 msnm, tiene una temperatura de 7°C, su caída es de 300 metros aproximadamente, es un atractivo natural no explorado de difícil acceso a la parte baja donde el agua se concentra, el cañón de la cascada atraviesa el río Pucayacu (GADMC Saquisilí, 2015).

Unión de los ríos Pumacunchi y Pucayacu, es otro atractivo turístico existente en el cantón. 116 Cerro ceremonial de Calquín, pertenece a la Parroquia de Cochapamba, se encuentra ubicado en la comunidad Calquín a 41 km de distancia de la zona urbana, su altitud es de 3.911 msnm, su temperatura oscila entre 5°C y 7°C (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Fuentes de agua mineral**

Ubicadas en el Barrio San Francisco, en la parroquia Chantilín (GADMC Saquisilí, 2015).

### **Pantanales y acequias**

Ubicados en la Parroquia Chantilín donde se puede observar gran cantidad de aves silvestres como patos, gaviotas y garzas (GADMC Saquisilí, 2015).

## **Áreas verdes y de recreación**

Uno de los más significativos es el Parque Ecológico, Parque de la Concordia y Complejo Turístico Carlosama (GADMC Saquisilí, 2015)..

### *1.1.13.17. Gastronomía*

La oferta gastronómica en el Cantón Saquisilí es variada y es propia de la serranía ecuatoriana, entre la culinaria tradicional ofertada se encuentran los siguientes platos: cuy asado, mote, hornado, tortillas de maíz, tortillas de papa con caucara, chaguarmshqui. (GADMC Saquisilí, 2015).

#### **Cuy asado**

Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo cuy (Hidalgo, 2012).

Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos nor-andinos consumían su carne desde la antigüedad como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica (Hidalgo, 2012).

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la sierra, es muy importante, no hay fiesta de pueblo sin el cuy, el cuy por lo general se sirve asado al carbón, acompañado de papas enteras, peladas, en salsa de maní o pepa de sambo (tostados y molidos), con ensalada de lechugas, cebolla, tomate y culantro, más la salsa de ají para quienes gustan el picante (Hidalgo, 2012).

#### **Hornado**

La historia del hornado empieza en el siglo XVI, según el chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas, es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea. En América no había cerdos, pero los españoles los trajeron, eran castellanos y negros. En el siglo XVII, en los tradicionales hornos de leña se hacían allullas, bizcochos o pan, pero había que aprovechar el calor, entonces, las cocineras lo usaban para preparar carnes, una de ellas era el cerdo (El comercio , 2014).

Un cochinitillo tiene alrededor de dos años de edad. El animal para preparar hornado tiene el doble. Otra característica es que, para obtener un cuero crujiente, se debe cocer a fuego lento. Si la temperatura es baja, “la grasa se derrite y confita la proteína”. Es decir que entra en la carne y le da esa suavidad y sabor (El comercio , 2014).

La receta original del cochinitillo cambió al llegar a América, para convertirse en este alimento. Mientras el primero se marina con azafrán, vino, pimienta y clavo de olor, el segundo se adoba con chicha, cebolla, ajo y comino. Mucho comino. Pero el ingrediente que marca la diferencia es el achiote. Este se usa solamente en Ecuador (El comercio , 2014).

Gallardo explica que hay cuatro raíces principales de este plato en la serranía: Carchi, Pichincha, Chimborazo y Azuay. De ahí, la receta ‘se regó’ para provincias vecinas como Tungurahua, Bolívar, Cañar o Cotopaxi. También llegó a la Costa. Pero en cada lugar tiene alguna particularidad (El comercio , 2014).

Un acompañante común en casi todos los puntos donde se prepara es el mote. Además, está el agrio, que tiene un sabor algo distinto según el sitio y el ‘ingrediente secreto’ de cada cocinero (El comercio , 2014).

### **Tortillas de maíz**

Indiscutiblemente la gastronomía constituye parte importante de la identidad de un pueblo, y en este campo, Latacunga tiene los gourmets más exquisitos (La hora, 2011).

Varios de ellos son derivados de una de las principales fuentes alimenticias de nuestros antepasados; el maíz. Las tortillas de maíz son originales de la parroquia de Guaytacama, pero su delicioso sabor a hecho que en la ciudad más de una persona se dedique a su elaboración y comercialización (La hora, 2011).

El secreto de su exquisitez es la harina de maíz elaborada con manteca de cerdo, sal y otros condimentos. En el centro lleva queso con cebolla blanca picada finamente y frita a punto, sin embargo, las expertas en la materia sostienen que es fundamental tostarlas a leña, para que su sabor sea mejor (La hora, 2011).

### **Chaguarmishqui**

El dulce de cabuya o chaguarmisqui es tradicional en zonas rurales de la Sierra. El penco tiene una producción de 40 días, luego la planta muere. El chaguarmishqui es una de las bebidas características de la Serranía ecuatoriana, su preparación es uno de los secretos ancestrales mejor guardados de todos los tiempos. Se produce de manera natural en el penco maduro de la cabuya. Y viene todo un ritual para su extracción, pero no se la realiza en cualquier tiempo (Ultimas noticias , 2016).

Hay reglas. Por ejemplo, luego de permanecer plantada 12 años la cabuya sale un cogollo que es una señal de que está lista para sacar el zumo. El dulce de cabuya o chaguarmisqui es nutritivo y se consume en la zona rural de la provincia de Imbabura, también en Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar, Loja (Ultimas noticias , 2016).

Los entendidos en el tema sostienen que la hora propicia para extraer el líquido es de madrugada y generalmente lo hacen las mujeres, es por ello que existe un monumento en Pujilí, el mismo que exalta el trabajo al que las mujeres durante años se han dedicado (Ultimas noticias , 2016).

Un penco puede ser 'chaguado' (ordeñado, drenado) tan solo 40 días, luego de lo cual muere. Su cosecha se realiza dos veces por día, y en promedio se pueden sacar entre 4 y 10 litros diarios. El penco utilizado es el agave americano o agave negro, en México se lo conoce como maguey (Ultimas noticias , 2016).

Se trata de escarbar una cavidad, un hueco en la base raíz del penco, en donde puede introducirse un recipiente para extraer el líquido recolectado o drenarlo a un cántaro junto a esa oquedad. Esto es preferible hacerlo en verano, porque en época de lluvia el sabor del mishqui se pierde (Ultimas noticias , 2016).

La planta de penco fue introducida en lo que hoy es Ecuador durante la Colonia, traída desde México. Su uso principal era el de delimitar los linderos (cosa que aún es así) de las propiedades de haciendas, a la vez de servir de cercos de protección por sus hojas de filos punzantes y el aguijón duro en la punta de las mismas (Ultimas noticias , 2016).

En alimentación se empleaba el 'mishqui' extraído del penco como edulcorante en algunos alimentos y también como bebida energizante para soportar el trabajo del campo. Una vez secado el penco, de sus hojas se extraían fibras para la cabuya (Ultimas noticias , 2016).

## 1.2. Marco conceptual

**Etnografía:** es el arte y la ciencia de describir a un grupo humano: sus instituciones, comportamientos interpersonales, producciones materiales y creencias con la finalidad de reconstruir sus tradiciones culturales (Angrosino, 2012).

**Revitalizar:** otorgar mayor vitalidad o vigor a una cosa (Pérez & María, 2014).

**Plan:** es una intención o un proyecto. Se trata de un modelo sistemático que se elabora antes de realizar una acción, con el objetivo de dirigirla y encauzarla (Pérez & Merino, 2009).

**Cultura:** es aquel complejo que incluye el conocimiento, las ciencias, el arte, la moral y cualquier hábito o capacidad adquirida por el hombre de la sociedad (Busquet, 2015)

**Identidad cultural:** encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias (Molano, 2007).

**Diversidad cultural:** es la multiplicidad de formas en que se expresan las culturas de los grupos y sociedades (Molano, 2007).

**Tradición:** es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro (Arévalo, 2013).

**Patrimonio:** es considerado hoy día como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados (Cuetos, 2012).

**Patrimonio cultural:** hace alusión a la cultura heredada por una determinada comunidad, que como tal es protegida, comunicada y transferida de generación en generación (Alcántara, García, & Sánchez, 2018).

**Gastronomía:** es el arte de cocinar y el buen comer, así como también implica la degustación, preparación, experimentación, investigación, descubrimiento, entendimiento y escritura acerca de la comida (Leal, 2015).

**Turismo:** conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año (Pérez & Gardey, 2012).

**Desarrollo:** Acción y efecto de desarrollar o desarrollarse (RAE, 2019).

**Censo:** se contabilizan los habitantes de un pueblo o de un país y se recogen diversos datos con fines estadísticos (Pérez & Gardey, 2014).

**Método:** medio utilizado para llegar a un fin (Pérez & Gardey, 2012).

**Demografía:** es el análisis de las comunidades humanas a partir de la estadística (Pérez & Gardey, 2012).

### **1.3. Marco Legal**

#### ***1.3.1. Constitución de la República del Ecuador***

El presente trabajo de etnografía se respalda por la Constitución de la República del Ecuador, sección cuarta (cultura y ciencia), en el Art. 21.- 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. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución (Asamblea constituyente, 2008).

#### ***1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir***

En el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017, en el objetivo 5, el cual expresa: “Este objetivo propone estrategias para fortalecer la identidad plurinacional e intercultural, mediante la preservación y revitalización del patrimonio y de las diversas memorias colectivas e individuales, así como mediante el impulso de industrias culturales con contenidos diversos e incluyentes” (Consejo Nacional de Planificación, 2013-2017)

### ***1.3.3. Ley de turismo***

Art. 3.- Políticas y principios de la gestión pública y privada del sector turístico. - El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los artículos 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativos de naturaleza similar son de obligatorio cumplimiento para todas las instituciones del Estado, del régimen dependiente y del régimen seccional autónomo; y, son referenciales para las personas naturales y jurídicas del sector privado, a través del ejercicio de las potestades, deberes y derechos que a cada uno le corresponda y que tengan relación con el desarrollo del sector turístico. Las declaraciones de políticas para el sector turístico se constituyen en herramientas de interpretación, juntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano (Ministerio de turismo , 2014).

## CAPITULO II

### 2. MÉTODOLOGIA

#### 2.1. Localización y temporalización

##### 2.1.1. Localización

El presente trabajo etnográfico se realizó en el cantón Saquisilí perteneciente a la Provincia de Cotopaxi, localizada en la Región Centro de Ecuador.

##### 2.1.2. Temporalización

El presente trabajo de titulación tuvo una duración de 6 meses aproximadamente, tiempo en el cual se recolecto los distintos referentes teóricos que justificaron la realización de un plan de revitalización cultural y gastronómica en el cantón Saquisilí.



**Ilustración 1-2:** Localización y Temporalización del cantón Saquisilí

Fuente: PDOT

Elaborado por: Nataly Sulca 2019



## **2.2. Variable**

### **2.2.1. Identificación de variables**

- **Variable Independiente:** Cultura Gastronómica
- **Variable Dependiente:** Desarrollo Turístico

## **2.3. Descripción de las variables**

### **Cultura Gastronómica**

La cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan (Ochoa & Santamaría, 2015).

El ser humano, en efecto, cocina para alimentarse, pero esto lo realiza de acuerdo a su entorno cultural. Cocinar y comer expresan formas y estilos de vida, las cuales se van adquiriendo durante su interacción con los demás individuos. Las maneras de alimentarse se deben a distintos factores, tales como el alcance y aprovechamiento de los recursos naturales existentes en su mismo espacio, así como las tradiciones heredadas por la familia en particular, y la sociedad en general (Ochoa & Santamaría, 2015).

Uno de los hechos culturales más importantes que haya construido cualquier sociedad es la cocina. Sin duda esta acción es una de las actividades superiores de toda sociedad; es decir, forma parte del conjunto de actividades significativas claves de una cultura. Así pues, se puede afirmar que el acto de cocinar y, por consecuencia, la alimentación, son acciones inevitables del ser humano que implican conocimiento, organización, tradición, gusto, hábitos e ideas, que están presentes en los individuos y la sociedad (Ochoa & Santamaría, 2015)..

### **Desarrollo Turístico**

El desarrollo sostenible del sector turismo genera empleos y contribuye al desarrollo general en las regiones y, con ello, al crecimiento económico. En muchos países el desarrollo y en los mercados emergentes, el sector turístico se ha convertido en un motor de crecimiento. En vista de

su potencial, los esfuerzos internacionales para el desarrollo han incrementado su atención hacia el turismo en los años recientes (swisscontact, 2015).

El desarrollo turístico sostenible requiere que se incorporen aspectos socioculturales y ambientales en el diseño e implementación del proyecto. En Swisscontact, el turismo está enraizado en la promoción de las PYME y en el desarrollo de competencias (swisscontact, 2015).

El desarrollo del sector turístico a nivel local genera demanda de bienes y servicios, creando así estímulos para el crecimiento y contribuyendo directa e indirectamente al desarrollo económico regional y a la generación de empleos (swisscontact, 2015).

## 2.4. Operacionalización

**Tabla 1-2:** Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
Cultura Gastronómica	Productos Agrícolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Frejol</li> <li>• Papas</li> <li>• Cebaba</li> <li>• Zanahoria amarilla</li> <li>• Cebolla blanca</li> </ul>
	Especies animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuyes</li> <li>• Porcino</li> <li>• Ovinos</li> <li>• Aves de corral</li> <li>• Bovinos</li> </ul>
	Técnicas de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ebullición</li> <li>• A la parilla</li> <li>• Horneado</li> <li>• Rehogado</li> <li>• Al vapor</li> </ul>
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li> </ul>
	Condimentos Gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sal</li> <li>• Comino</li> <li>• Ajo</li> </ul>
Desarrollo Turístico	Turismo Comercial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaza Kennedy</li> <li>• Plaza Vicente Rocafuerte</li> <li>• Plaza 18 de octubre</li> <li>• Plaza Gran Colombia</li> <li>• Plaza San Juan Bautista</li> <li>• Plazoleta Juan Montalvo</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaza de Rastro</li> <li>• Camal Municipal</li> </ul>
	Fiestas Tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Festividades del cantón</li> <li>• Festividades religiosas</li> </ul>
	Atractivos Naturales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miradores naturales del Guingopana</li> <li>• Laguna de Tiloncocha</li> <li>• Cascada Candela – Fazo</li> <li>• Unión de los ríos Pumacunchi y Pucayacu</li> <li>• Cerro ceremonial de Calquín</li> <li>• Fuentes de agua mineral</li> <li>• Pantanales y acequias</li> <li>• Áreas verdes y de recreación</li> </ul>

Elaborado por: Sulca N. 2019

## 2.5. Tipo y diseño de la investigación

### 2.5.1. Investigación Descriptiva

Trata de describir los datos que se obtienen de la investigación para ver cuál es su impacto en la vida de las personas. De forma que se pueda actuar de una forma preventiva en ciertos sectores de la población y en lugares concretos (Giner, 2017).

### 2.5.2. Investigación Exploratoria

Ofrece un primer acercamiento al problema que se pretende estudiar y conocer, la investigación de tipo exploratoria se realiza para conocer el tema que se abordará, lo que nos permita “familiarizarnos” con algo que hasta el momento desconocíamos (Universia, 2017).

### 2.5.3. Investigación no-experimental

La investigación puede ser clasificada como experimental o no-experimental, cuando el investigador se limita a observar los acontecimientos sin intervenir en los mismos entonces se desarrolla una investigación no experimental (Grajales, 2000)

### 2.5.4. Investigación de campo

Es conocida también como investigación directa, es la que se efectúa en un lugar determinado y tiempo en que ocurren los fenómenos objeto de estudio, mediante la observación, la encuesta y entrevista (Grajales, 2000).

### **2.5.5. Investigación documental**

Es aquella que se realiza a través de la consulta de documentos como por ejemplo libros, revistas, periódicos, memorias, anuarios, constituciones, etc (Grajales, 2000).

### **2.5.6. Investigación de corte transversal**

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabuló, discutió y se presentó los resultados (Heinemann, 2003).

## **2.6. Métodos y técnicas de investigación**

Los métodos técnicos que se aplicaron en esta investigación fueron:

### **Método Teórico**

Permiten descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensorial. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción (Pérez & Esponda, 2016).

### **Método Empírico**

Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio, accesibles a la detección sensorial, a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio (Pérez & Esponda, 2016).

Las técnicas que se utilizaron para la obtención de información fueron:

- **La entrevista:** Una entrevista es una pieza de la interacción social en la cual una persona responde a otra una serie de preguntas sobre un tópico específico, en sí representa una interacción cara a cara entre dos o más personas. La entrevista representa una excelente técnica de recolección de la información (Baray, 2006).

- **La encuesta:** La encuesta se utiliza para estudiar poblaciones mediante el análisis de muestras representativas a fin de explicar las variables de estudio y su frecuencia (Baray, 2006).

## 2.7. Población, muestra o grupos de estudio

### 2.7.1. Población

El Cantón Saquisilí cuenta con una población de 25.320 habitantes según el (INEC), censo de población y vivienda 2010.

### 2.7.2. Grupo de estudio

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de la etnografía, fueron a un grupo de personas entre 60 y 89 años de edad, se tomó en cuenta a este grupo porque son personas que tienen más conocimiento sobre la cultura y la gastronomía que realizaban sus antepasados, y de esta manera determinar la gastronomía típica del cantón.

**Tabla 2-2:** Segmentación por edades de los habitantes del cantón Saquisilí

Grupos de edades	Hombres	Mujeres	Total
De 60 a 64 años	267	366	633
De 65 a 69 años	265	325	590
De 70 a 74 años	203	271	474
De 75 a 79 años	162	181	343
De 80 a 84 años	87	144	231
De 85 a 89 años	64	79	143
<b>Total</b>	1048	1366	2414

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

### 2.7.3. Muestra

El primer grupo de estudio está comprendido por personas adultas mayores de 60 a 89 años de edad para los cuales se usó un muestreo probabilístico para la aplicación de las encuestas y se utilizó la siguiente fórmula para calcular el tamaño de la muestra.

$$n = \frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde:

- N = Tamaño de la muestra
- Z = 1.96 (nivel de confianza es del 95%)
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05)
- q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1 – 0.05 = 0.95)
- d = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

#### Tamaño de la muestra

$$n = \frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{2414 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (2414 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{2414 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 2413 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{440,31}{6,03 + 0.18}$$

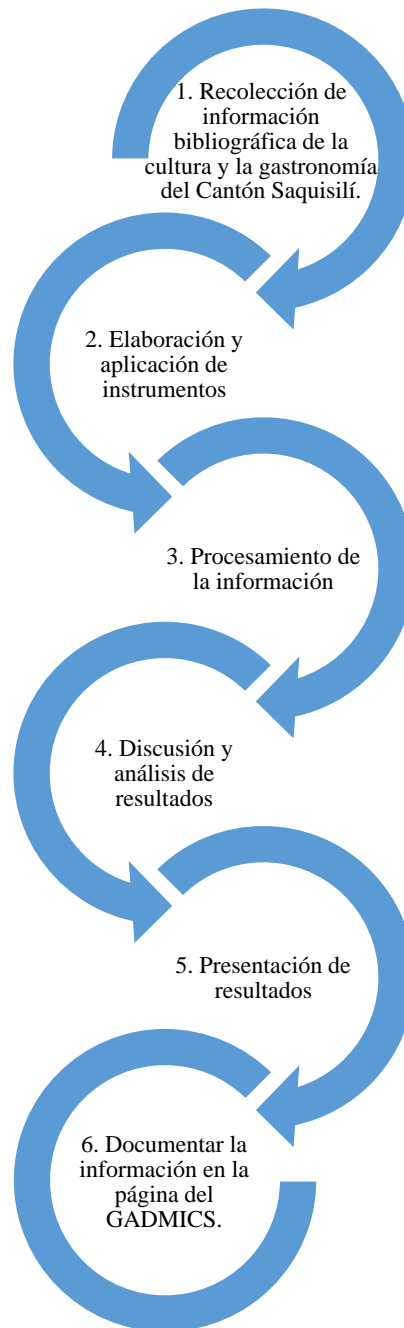
$$n = \frac{440,31}{6,21}$$

$$n = 71 \text{ Encuestas}$$

Se obtuvo como resultado la aplicación de 71 encuestas a los habitantes del cantón Saquisilí

El segundo grupo de estudio está compuesto por 10 comerciantes que se dedican a la elaboración y venta de la gastronomía típica del cantón Saquisilí, ya que ellos conocen más acerca de estas preparaciones.

## 2.8. Diagrama de procesos



**Ilustración 2-2:** Diagrama de procesos

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## **2.9. Descripción de procedimientos**

### **2.9.1. *Recolección de información bibliográfica de la cultura y la gastronomía del Cantón Saquisilí.***

La información obtenida de distintos referentes bibliográficos, como libros, artículos, revistas, documentos y páginas web me sirvió para poder identificar la cultura y la gastronomía del Cantón Saquisilí.

### **2.9.2. *Elaboración y aplicación de instrumentos***

Los instrumentos que se aplicaron en la investigación fueron la encuesta y la entrevista, los cuales se aplicaron a diferentes grupos de estudio; para la aplicación de la encuesta se determinó a un grupo conformado por personas de 60 a 89 años de edad debido a que este grupo conoce sobre la cultura y gastronomía del cantón, el segundo grupo de estudio se lo selecciono mediante un grupo focal el cual está comprendido por los comerciantes del cantón Saquisilí , los cuales ayudaron a recopilar información sobre la gastronomía típica del cantón.

### **2.9.3. *Procesamiento de la información***

Una vez aplicado los instrumentos se procedió analizar e interpretar la información obtenida mediante la tabulación de resultados, usando gráficos estadísticos de barras para una mejor comprensión, en el caso de la entrevista se procedió a tipiar la información obtenida mediante las fichas del INPC.

### **2.9.4. *Discusión y análisis de resultados***

Se procedió a analizar la información obtenida mediante las encuestas y entrevistas a los pobladores del cantón Saquisilí, dando como resultado que se debería realizar difusiones sobre la gastronomía típica del cantón ya que los niños y jóvenes no toman importancia a su cultura gastronómica.

### **2.9.5. *Presentación de resultados***

Una vez obtenida la información se procedió a presentar la gastronomía típica del cantón Saquisilí, con el propósito de que la difusión sea novedosa, clara y precisa para el lector.



***2.9.6. Documentar la información obtenida en la página del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí.***

Una vez que se terminó la investigación se procedió a realizar un blog web en el que se registró la gastronomía típica del cantón Saquisilí el mismo que se difundió en la página web del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí, el mismo que servirá como fuente de información para personas nacionales y extranjeras.

## CAPITULO III

### 3. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

#### 3.1. Análisis de encuestas

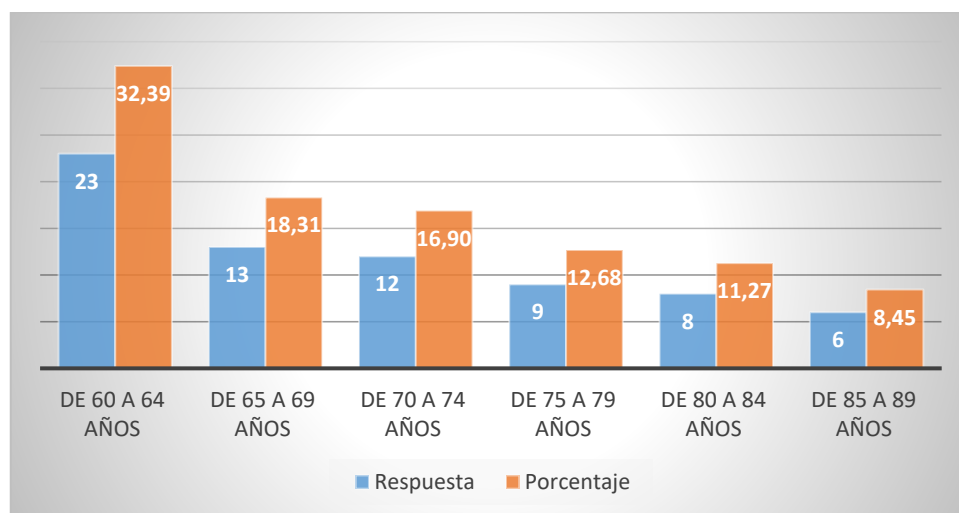
##### 1. Edad

**Tabla 1-3:** Edad de los encuestados

Opción	Respuesta	Porcentaje
De 60 a 64 años	23	32,39%
De 65 a 69 años	13	18,31%
De 70 a 74 años	12	16,90%
De 75 a 79 años	9	12,68%
De 80 a 84 años	8	11,27%
De 85 a 89 años	6	8,45%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 1-3:** Edad de los encuestados

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población de la localidad.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019).

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 32,39% tienen de 60 a 64 años, siendo este el mayor porcentaje de personas encuestadas, seguido por el 18,31% de 65 a 69 años, el 16,90% que tienen de 70 a 74 años, el 12,68% comprendido entre 75 a 79 años, el 11,27% integrado de 80 a 84 años y finalmente el 8,45% que contiene a personas de 85 a 89 años siendo este el menor porcentaje.

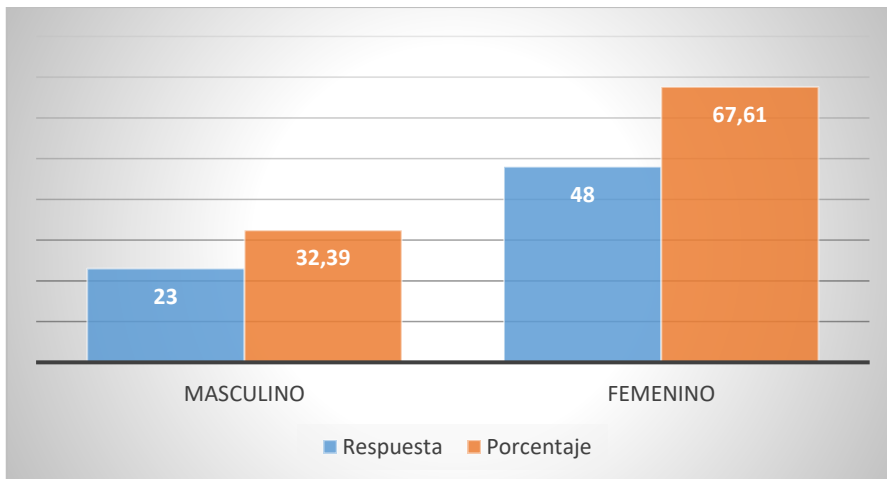
La edad es muy importante en el trabajo etnográfico ya que mediante esta variable se puede identificar desde que rango existe conocimiento sobre la cultura y la gastronomía del cantón.

## 2. Sexo

**Tabla 2-3:** Sexo de los encuestados

Opción	Respuesta	Porcentaje
Masculino	23	32,39%
Femenino	48	67,61%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.  
**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 2-3:** Sexo de los encuestados

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.  
**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 32,39% corresponde al sexo femenino y el 67,61% al sexo.

El sexo es una variable importante para el trabajo etnográfico ya que antiguamente las mujeres eran las encargadas de la preparación de los alimentos y por ende transmitir información gastronómica que prevalezca.

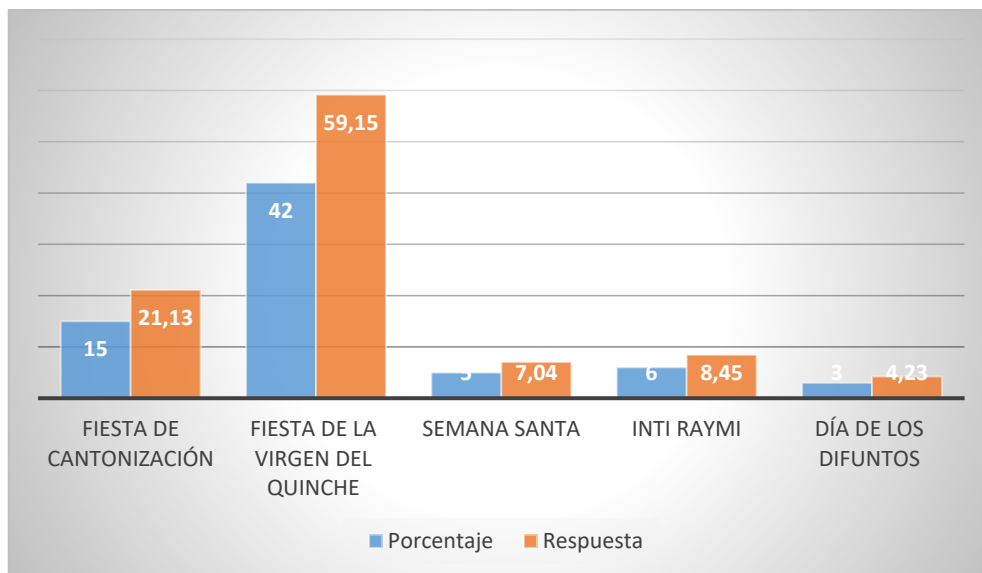
### 3. ¿Cuáles son las festividades más representativas del cantón Saquisilí?

**Tabla 3-3:** Festividades más representativas del cantón Saquisilí

Opción	Respuesta	Porcentaje
Fiestas de cantonización	15	21,13%
Fiesta de la virgen del Quinche	42	59,15%
Semana Santa	5	7,04%
Inti Raymi	6	8,45%
Día de los difuntos	3	4,23%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 3-3:** Festividades más representativas del cantón Saquisilí.

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 21,13% manifiestan que la fiesta de cantonización, el 59,15% la fiesta de la virgen del Quinche, seguido por el 7,04% la semana santa, el 8,45% el Inti Raymi y finalmente el 4,23% aseguran que el día de los difuntos es la fiesta más representativa del cantón.

Conocer las festividades del cantón Saquisilí es muy importante en el trabajo etnográfico para identificar la cultura y de esta manera poder revitalizar la misma.

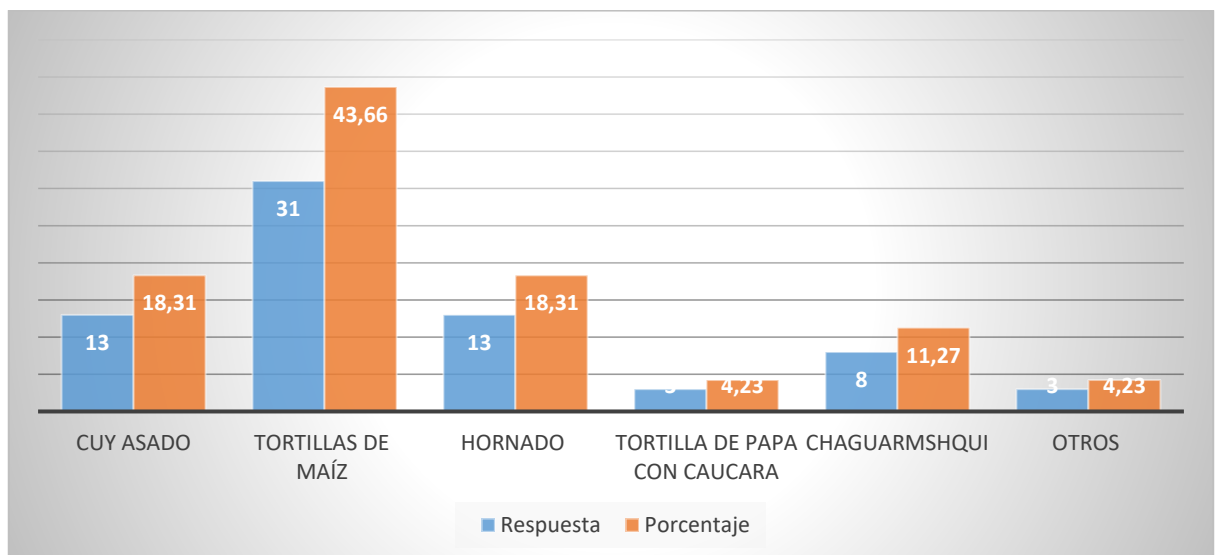
### 4. ¿Cuál de estos platos típicos considera usted que pertenecen al cantón Saquisilí?

**Tabla 4-3:** Platos típicos pertenecientes al cantón Saquisilí.

Opción	Respuesta	Porcentaje
Cuy asado	13	18,31%
Tortillas de maíz	31	43,66%
Hornado	13	18,31%
Tortilla de papa con caucara	3	4,23
Chaguarmshqui	8	11,27%
Otros (Especifique)	3	4,23%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 4-3:** Platos típicos pertenecientes al cantón Saquisilí.

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 18,31% considera que el cuy asado es el plato típico del cantón Saquisilí, el 43,66% las tortillas de maíz, siendo este el mayor porcentaje, el 18,31% el hornado, el 4,23% la tortilla de papa con caucara y otros manifiestan que la colada morada, el runaicho también son parte de la gastronomía típica pero que lastimosamente el runaicho ya no se lo consume siendo estos con menor porcentaje, y finalmente el 11,27% considera que el chaguarmshqui es una bebida típica del cantón.

Conocer los platos típicos del cantón Saquisilí es muy importante para determinar los platos típicos y de esta manera empezar a desarrollar el plan de revitalización y a la vez el blog web.

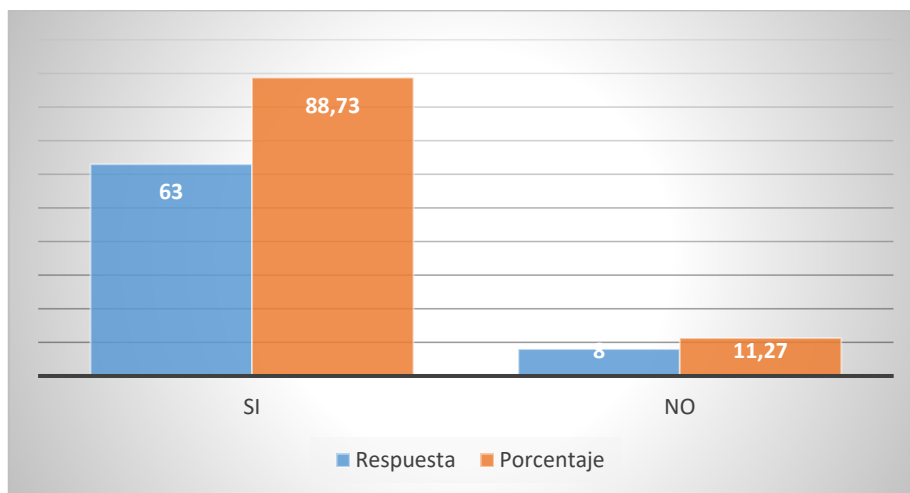
### 5. Según su criterio, cree usted que es importante revitalizar la cultura y gastronomía del cantón.

**Tabla 5-3:** Es importante revitalizar la cultura y la gastronomía.

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	63	88,73%
No	8	11,27 %
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 5-3:** Es importante revitalizar la cultura y la gastronomía.

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 88,73% considera que, si es importante revitalizar la gastronomía del cantón Saquisilí, mientras que el 11,27% de la población no lo considera importante.

Conocer si es importante o no revitalizar la cultura y la gastronomía del cantón Saquisilí es una variable importante en la etnografía, para saber si necesario realizar el plan de revitalización cultural y gastronómica.

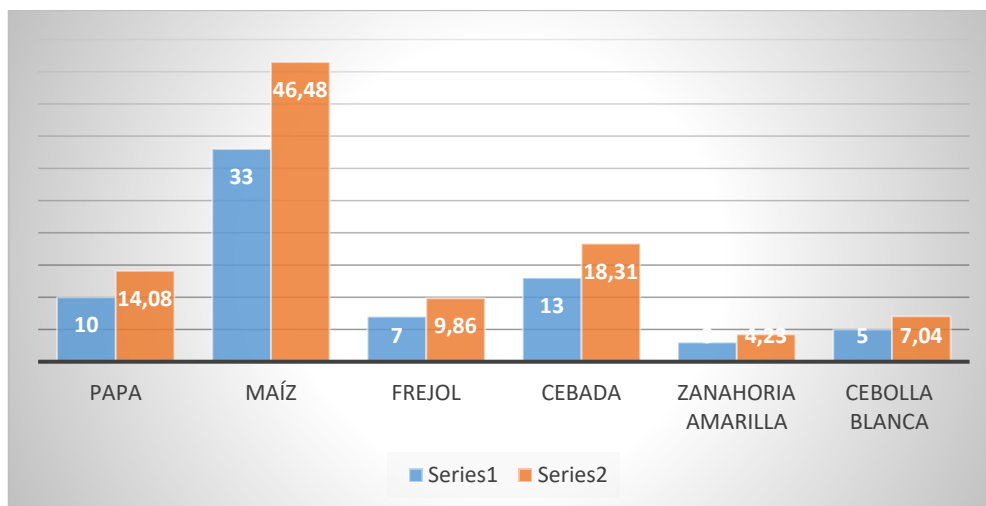
### 6. ¿Qué productos consumía en su niñez y adolescencia?

**Tabla 6-3:** Productos que consumía en su niñez y adolescencia

Opción	Respuesta	Porcentaje
Papa	10	14,08%
Maíz	33	46,48%
Frejol	7	9,86%
Cebada	13	18,31%
Zanahoria Amarilla	3	4,23%
Cebolla blanca	5	7,04%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 6-3:** Productos que consumía en su niñez y adolescencia.

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 14,08% manifiesta que consumía papa en su niñez y adolescencia, el 46,48% consumía maíz, siendo este el mayor porcentaje, el 9,86% consumía fréjol, el 18,31% consumía cebada, el 4,23% consumía zanahoria amarilla y finalmente el 7,04% consumía cebolla blanca.

Conocer los productos que los pobladores consumían en su niñez y adolescencia es importante, para identificar la cultura gastronómica que tenían desde niños, también a través de esto se podrá identificar si estos productos están dentro de los ingredientes de la gastronomía típica.

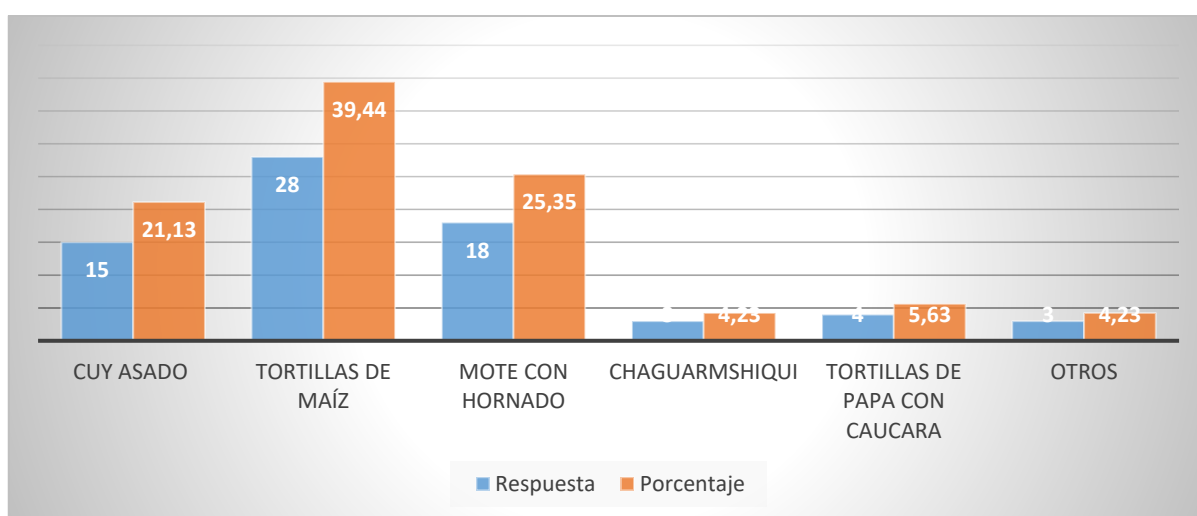
### 7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas degusta usted en los lugares que va a consumir?

**Tabla 7-3:** Preparaciones gastronómicas que degusta usted en los lugares que va a consumir.

Opción	Respuesta	Porcentaje
Cuy asado	15	21,13%
Tortillas de maíz	28	39,44%
Mote con hornado	18	25,35%
Chaguarmshqui	3	4,23 %
Tortilla de papa con caucara	4	5,63%
Otros (Especifique)	3	4,23%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 7-3:** Preparaciones gastronómicas que degusta usted en los lugares que va a consumir.

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 21,13% consume cuy asado, el 39,35% consume tortillas de maíz siendo este el mayor porcentaje, el 25,35% consume mote con hornado, el 4,23% consume Chaguarmshqui y otro tipos de preparaciones y finalmente el el 5,63% consume tortilla de papa con caucara.

Conocer el tipo de preparaciones gastronómicas que consumen los pobladores del cantón Saquisilí es importante, para identificar que preparación gastronómica es la que se está dejando de consumir y de esta manera poder revitalizar y así evitar la pérdida de algún plato tradicional que identifica al cantón.

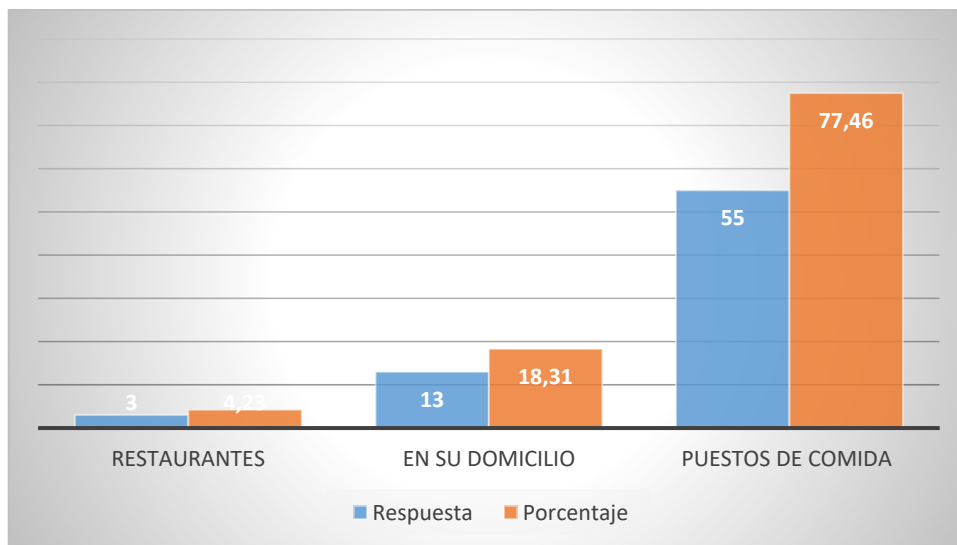
### 8. ¿En cuál de los siguientes lugares consume comida típica del cantón?

**Tabla 8-3:** Lugar que consume comida típica

Opción	Respuesta	Porcentaje
Restaurantes	3	4,23%
En su domicilio	13	18,31
Puestos de comida	55	77,46%
Otro (Especifique)	0	0%
Total	71	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)



**Gráfico 8-3:** Lugar que consume comida típica.

**Fuente:** Encuestas aplicadas a la población.

**Elaborado por:** Sulca. N. (2019)

## Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 4,23% consumen comida típica en restaurantes, siendo este el menor porcentaje, el 18,31% en su domicilio y finalmente el 70,42% en los puestos de comida, siendo este el mayor porcentaje.

Conocer en qué lugar consumen comida típica los pobladores del cantón Saquisilí es importante, para conocer en qué lugar se puede encontrar información sobre la gastronomía típica del cantón para el respectivo blog web.

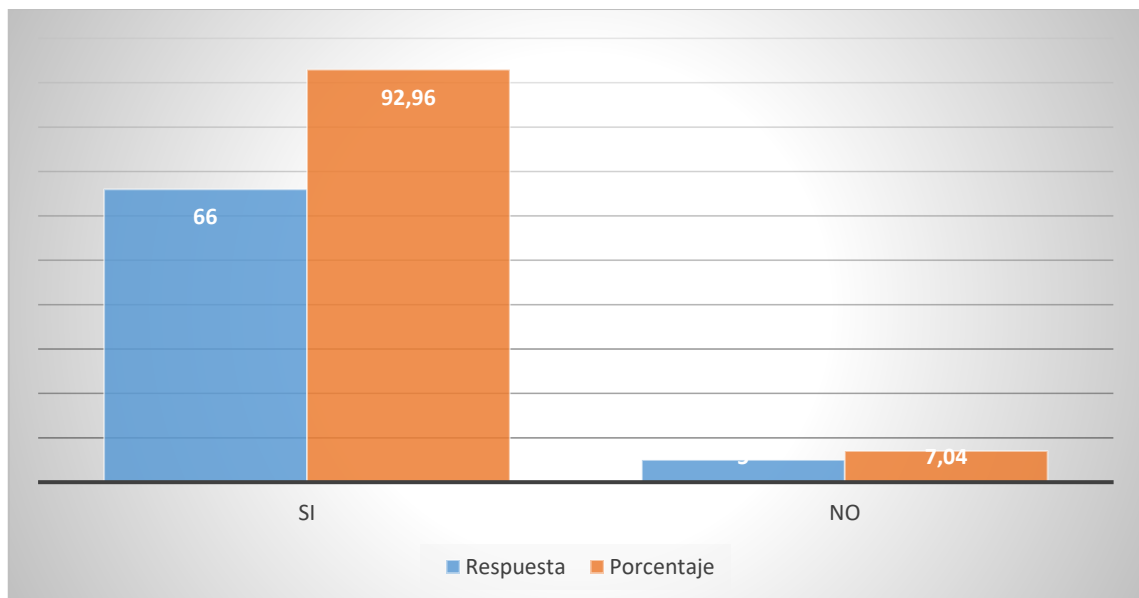
### 9. ¿Considera usted que la gastronomía propia del cantón contribuye al desarrollo turístico?

**Tabla 9-3:** La gastronomía del cantón contribuye al desarrollo turístico.

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	66	92,96%
No	5	7,04%
<b>Total</b>	<b>71</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas a la población.

Elaborado por: Sulca. N. (2019)



**Gráfico 9-3:** La gastronomía del cantón contribuye al desarrollo turístico.

Fuente: Encuestas aplicadas a la población.

Elaborado por: Sulca. N. (2019)

## **Análisis**

De acuerdo con los resultados obtenidos de la población encuestada se puede determinar que el 92,96% considera que la gastronomía del cantón si contribuye al desarrollo turístico, mientras que el 7,04% manifiesta que la gastronomía no contribuye al desarrollo turístico.

Conocer si los pobladores del cantón Saquisilí consideran que la gastronomía contribuye al desarrollo turístico es muy importante, para poder realizar el blog web, ya que mediante este medio se dará a conocer la gastronomía del cantón.

### **3.2. Análisis de las entrevistas**

#### **Entrevista:**

##### **1. Edad**

<b>Silvia del Roció Castro Caza</b>	47 años
<b>Rosario Toapanta</b>	40 años
<b>Martha Fabiola Cayo</b>	75 años
<b>Eugenia Tipantasig</b>	70 años
<b>Antoño Guanoquisa</b>	80 años
<b>Carmen Estrella</b>	52 años
<b>Luisa Victoria Gastón Castellano</b>	68 años
<b>Griselda Mendoza</b>	54 años
<b>Rosa María Chuquitarco</b>	72 años
<b>Alfredo Medina</b>	60 años

##### **2. Sexo**

<b>Silvia del Roció Castro Caza</b>	Femenino
<b>Rosario Toapanta</b>	Femenino
<b>Martha Fabiola Cayo</b>	Femenino
<b>Eugenia Tipantasig</b>	Femenino
<b>Antoño Guanoquisa</b>	Masculino
<b>Carmen Estrella</b>	Femenino
<b>Luisa Victoria Gastón Castellano</b>	Femenino
<b>Griselda Mendoza</b>	Femenino

<b>Rosa María Chuquitarco</b>	Femenino
<b>Alfredo Medina</b>	Masculino

**3. ¿Qué plato típico elabora usted?**

<b>Silvia del Roció Castro Caza</b>	Tortillas de maíz
<b>Rosario Toapanta</b>	Tortillas de maíz
<b>Martha Fabiola Cayo</b>	Hornado
<b>Eugenia Tipantasig</b>	Hornado
<b>Antoño Guanoquisa</b>	Cuy Asado
<b>Carmen Estrella</b>	Chaguarmishiqui
<b>Luisa Victoria Gastón Castellano</b>	Colada Morada
<b>Griselda Mendoza</b>	Colada Morada
<b>Rosa María Chuquitarco</b>	Tortilla de papa con caucara
<b>Alfredo Medina</b>	Runaicho

**4. ¿Quién le enseñó a elaborar esta preparación?**

<b>Silvia del Roció Castro Caza</b>	Abuela y Madre
<b>Rosario Toapanta</b>	Madre
<b>Martha Fabiola Cayo</b>	Abuela
<b>Eugenia Tipantasig</b>	Abuela y Madre
<b>Antoño Guanoquisa</b>	Abuela y Madre
<b>Carmen Estrella</b>	Madre
<b>Luisa Victoria Gastón Castellano</b>	Abuela
<b>Griselda Mendoza</b>	Abuela
<b>Rosa María Chuquitarco</b>	Abuela
<b>Alfredo Medina</b>	Abuela

**5. ¿Cuánto tiempo lleva elaborando su producto?**

<b>Silvia del Roció Castro Caza</b>	25 años
<b>Rosario Toapanta</b>	20 años
<b>Martha Fabiola Cayo</b>	50 años
<b>Eugenia Tipantasig</b>	45 años
<b>Antoño Guanoquisa</b>	60 años
<b>Carmen Estrella</b>	30 años

<b>Luisa Victoria Gastón Castellano</b>	40 años
<b>Griselda Mendoza</b>	20 años
<b>Rosa María Chuquitarco</b>	25 años
<b>Alfredo Medina</b>	20 años

**6. ¿Cree usted que actualmente se han perdido el consumo de esta preparación?**

**Silvia del Roció Castro Caza.-** No se ha perdido ya que uno tiene su clientela

**Rosario Toapanta.-** no se ha perdido

**Martha Fabiola Cayo.-** si se ha perdido ya que antes se vendía 12 chanchos a la semana y actualmente se vende 2 chanchos a la semana.

**Eugenia Tipantasig.-** si ha bajado el consumo pero en las festividades del cantón si aumenta un poco más.

**Antoño Guanoquisia.-** si ha bajado el consumo pero como los fines de semana vienen las personas de las ciudades cercanas uno avanza a sobresalir.

**Carmen Estrella.-** si ha bajado bastante el consumo ya que a los jóvenes y niños no es gusta esta bebida típica del cantón.

**Luisa Victoria Gastón Castellano.-** se mantiene el consumo

**Griselda Mendoza.-** se mantienen el consumo

**Rosa María Chuquitarco.-** es muy poco lo que se vende actualmente

**Alfredo Medina.-** actualmente ya no se consume este plato típico.

**7. ¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de su producto?**

**Silvia del Roció Castro Caza.-** harina de maíz amarillo, manteca de chanco, agua de cebolla, sal y queso.

**Rosario Toapanta.-** harina de maíz, manteca de chanco, cebolla, queso y sal.

**Martha Fabiola Cayo.-** chanco, cebolla, pimienta, ajo, comino, color y sal.

**Eugenia Tipantasig.-** chanco, comino, ajo, sal, color pimienta y cebolla.

**Antoño Guanoquisia.-** cuy, cebolla paiteña, pimienta, ajo, comino sal.

**Carmen Estrella.-** dulce del penco y cebada.

**Luisa Victoria Gastón Castellano.-** harina de maíz negro, aliños (pimienta, canela, anís), hiervas de dulce (hoja de naranja, cedrón, hierva luisa), piña, naranjilla, babaco y panela

**Griselda Mendoza.-** polvo de maíz negro, naranjilla, cedrón, hierva luisa, pimienta, canela, ishpingo, piña, mortño y panela.

**Rosa María Chuquitarco.-** caucara, ajo, cebolla, comino, sal, achiote y papa.

**Alfredo Medina.-** cuy asado, harina de haba, arveja o maíz, cebolla blanca, manteca de chanco, maní y ají.

## **8. ¿Cuál es el procedimiento para la elaboración de su producto?**

**Silvia del Rocío Castro Caza.-** primero se prepara la masa con la harina de maíz, agua de cebolla y sal; se reposa la masa de 1 a 2 horas dependiendo si el agua está caliente o tibia; se realiza los moldes y se rellena de queso y cebolla; se procede a freír con la manteca de chanco; se lo acompaña con ají y café.

**Rosario Toapanta.-** primero prepara la masa con agua, sal y harina; se realiza las tortillas y se las rellena de queso y cebolla; se coloca en el tiesto y se fríe en la manteca de chanco; se lo acompaña con el tradicional ají hecho en piedra.

**Martha Fabiola Cayo.-** primero se mata en chanco, se lava con agua caliente y con ayuda de una navaja saca las cerdas del chanco; después se prepara el adobo con todos los condimentos y se adoba el chanco; por último se manda al horno de leña; el hornado se lo acompaña con tortillas de papa, mote y agrio.

**Eugenia Tipantasig.-** una vez que el chanco está limpio, se procede a preparar el adobo con todos los condimentos; se deja en el adobo por un día para que el chanco adquiera sabor; al siguiente día se hornea en el horno de leña para que adquiera más sabor; se lo acompaña con mote y agrio.

**Antoño Guanoquis.-** primero se mata el cuy, se pela y se lava; después se realiza el adobo con todos los condimentos, finalmente se procede a asar el cuy; el cuy se acompaña con papas lechuga y zarza.

**Carmen Estrella.-** primero se extrae el dulce del penco; se cocina por un largo periodo de tiempo juntamente con la cebada; cuando la cebada esta cocinada se sirve.

**Luisa Victoria Gastón Castellano.-** primero se deja a remojar el polvo de maíz negro en remojo una noche anterior; al día siguiente se pone a cocinar el polvo de maíz negro acompañado de algunas especias; se coloca la panela y se agrega la piña y el mortño; se acompaña con pan hecho en horno de leña

**Griselda Mendoza.-** polvo de maíz negro, naranjilla, cedrón, hierva luisa, pimienta, canela, ishpingo, piña, mortiño y panela.

**Rosa María Chuquitarco.-** primero se cocina la caucara hasta que este suave; se corta la carne en trozos pequeños y se sazona; se fríe la carne en una plancha bien caliente y se sirve con papa tortilla, lechuga y remolacha.

**Alfredo Medina.-** primero se prepara un refrito con la manteca de cancho y la cebolla; se agrega agua y la harina de haba, se agrega las papas y se cocina hasta que las papas estén suaves; se sirve con una presa de cuy asado.

**9. ¿Cree usted que la preparación su producto a cambiado con el pasar de los años?**

**Silvia del Roció Castro Caza.-** si a cambiando ya que antes las tortillas se freían a leña

**Rosario Toapanta.-** no ha cambiado

**Martha Fabiola Cayo.-** no ha cambiado

**Eugenia Tipantasig.-** no ha cambiado

**Antoño Guanoquisa.-** no ha cambiado

**Carmen Estrella.-** si ha cambiado ya que hay personas que aparte del dulce de penco le agregan azúcar o panela para endulzar esta bebida.

**Luisa Victoria Gastón Castellano.-** si ha cambiado ya que antes se lo hacía en una olla de barro para darle un mejor sabor.

**Griselda Mendoza.-** no ha cambiado

**Rosa María Chuquitarco.-** no ha cambiado

**Alfredo Medina.-** no ha cambiado pero actualmente ya no se lo hace

**10. ¿Cree usted que es importante difundir la gastronomía típica del cantón Saquisilí?**

**Silvia del Roció Castro Caza.-** si es importante ya que de esta manera se da a conocer el cantón.

**Rosario Toapanta.-** si es importante.

**Martha Fabiola Cayo.-** si es importante difundir la gastronomía típica.

**Eugenia Tipantasig.-** si es muy importante.

**Antoño Guanoquisa.-** si es importante para que personas propias y extrañas vengan a probar nuestros productos.

**Carmen Estrella.-** si es importante para que todos conozcan nuestra gastronomía.

**Luisa Victoria Gastón Castellano.-** si es muy importante

**Griselda Mendoza.-** si es importante para que se dé a conocer nuestra gastronomía

**Rosa María Chuquitarco.-** si es importante ya que algunos platos típicos se perdieron.

**Alfredo Medina.-** si es importante para evitar la pérdida de otro plato típico.

## **Análisis**

### **1. Edad**

La edad de las personas entrevistadas comprende entre los 40 y 80 años de edad, los mismos que fueron entrevistados por que son ellos quienes comercializan la gastronomía típica del cantón.

### **2. Sexo**

Las entrevistas que se realizaron fueron en su mayoría personas de sexo femenino y dos de sexo masculino, las cuales elaboran la gastronomía típica del cantón desde su niñez ya que ayudaban en la preparación a sus abuelas y madres.

### **3. ¿Qué plato típico elabora usted?**

Entre las personas entrevistadas se pudo determinar la gastronomía típica del cantón Saquisilí pues entre los platos típicos podemos encontrar las famosas tortillas de maíz o conocidas también como las tortillas de palo, el hornado, el cuy asado, las tortillas de papa con caucara y el runaicho y también dos bebidas muy típicas del cantón como es el chaguarmishiqui y la colada morada.

### **4. ¿Quién le enseñó a elaborar esta preparación?**

Las personas entrevistadas manifestaron que sus abuelas y madres fueron quien les enseñó a elaborar estos productos, y hoy en día son ellos quienes lo elaboran y se encuentran al frente de esta tradición gastronómica.

### **5. ¿Cuánto tiempo lleva elaborando su producto?**

Entre las personas entrevistadas se pudo determinar que algunas de ellas llevan elaborando alrededor de 20 años con la tradición familiar, mientras que hay otros que llevan cerca de los 50 años con la tradición familiar pues muchas de ellas han pasado de generación en generación.

### **6. ¿Cree usted que actualmente se han perdido el consumo de esta preparación?**



Entre las personas entrevistadas se pudo determinar que el consumo de algunas preparaciones se mantenía como es el caso de las tortillas de maíz, la colada morada y el cuy asado, mientras que otras preparaciones como es el hornado, el chaguarmishiqui y las tortillas de papa con caucara se había perdido parcialmente, y finalmente el consumo del runaicho se había perdido en su totalidad pues este plato que era muy típico del cantón se lo había sustituido por el tradicional caldo de gallina.

**7. ¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de su producto?**

Las personas que fueron entrevistadas manifestaron que varios de los ingredientes que se utilizan para elaborar estas preparaciones son productos que se producen en el cantón, como es el caso del maíz, las papas, la cebolla blanca y la cabuya, así como también los géneros cárnicos como es el chancho, la res y el cuy.

**8. ¿Cuál es el procedimiento para la elaboración de su producto?**

Las personas que fueron entrevistadas detallaron brevemente el procedimiento para elaborar sus productos, pues cada uno de ellos lo elaboran como sus abuelas y madres les enseñaron.

**9. ¿Cree usted que la preparación su producto a cambiado con el pasar de los años?**

Entre las personas que fueron entrevistadas 7 manifestaron que la preparación de sus productos no ha cambiado pues se ha venido conservando la forma de preparar, y 3 personas están convencidos de que la preparación de estos productos si ha cambiado de cierto modo ya que antes todo se cocinaba a leña pues se creía que aportaba un mejor sabor, otra de las características que manifiestan es que la mayoría de las preparaciones se los realizaba en ollas de barro pues este utensilio aportaba sabor y aroma único a las preparaciones.

**10. ¿Cree usted que es importante difundir la gastronomía típica del cantón Saquisilí?**


Las personas que fueron entrevistadas manifestaron que si es importante difundir la gastronomía típica del cantón Saquisilí, ya que de esta manera se evitara el desconocimiento y la perdida de algún plato típico, también al realizar la difusión de la gastronomía se contribuirá al desarrollo turístico del cantón ya que no se cuenta con suficiente información acerca de la gastronomía típica.

3.3. Recetas de la gastronomía típica del cantón Saquisilí identificadas durante la investigación.




RECETA ESTÁNDAR N°: 01

 <p style="text-align: center;"><b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b>  <b>Facultad de Salud Pública</b>  <b>Escuela de Gastronomía</b>  <b>Ficha de Receta Estándar</b></p> 			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Tortillas de maíz		
<b>Tiempo de preparación:</b>	45 minutos.		
<b>Método de preparación:</b>	Freír.		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Harina de maíz	800	g.	Cernir
Queso	250	g.	Rallar
Cebolla	1	u.	En fine brunua
Agua	500	ml.	
Sal	15	g.	Al gusto
Manteca de chanco	225	g.	
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero se prepara la masa con la harina, agua y sal poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.</li> <li>• Dejar reposar 15 minutos.</li> <li>• Picar la cebolla y rallar el queso</li> <li>• Realizar los moldes de tortillas y rellenar de queso y cebolla</li> <li>• Colocar un sartén al fuego con un poco de manteca de chanco</li> <li>• Freír en un tiesto hasta que las tortillas queden doradas y el queso se derrita al interior de la tortilla.</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La harina debe ser de maíz amarillo.</li> <li>• Esta preparación va acompañada de ají y café negro.</li> <li>• Este plato generalmente se lo encuentra en las plazas de Saquisilí los días jueves.</li> </ul>			




## RECETA ESTÁNDAR N°: 02

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b>  <b>Facultad de Salud Pública</b>  <b>Escuela de Gastronomía</b>  <b>Ficha de Receta Estándar</b> </div>  </div>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Hornado		
<b>Tiempo de preparación:</b>	8 horas.		
<b>Método de preparación:</b>	Hornear.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Pierna de chanco	20	lb.	Lavado
Limón	3	u.	Jugo
Cebolla	1	u.	En cuartos
Chicha de jora	2	lt.	
Pimiento	2	u.	En cuartos
Ajo	40	u.	Al gusto
Comino molido	45	g.	Al gusto
Achote molido	45	g.	Al gusto
Sal	45	g.	Al gusto
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpia bien el cerdo</li> <li>Preparar el adobo con todos los condimentos (cebolla, pimiento, ajo, comino, color y sal).</li> <li>Rociar la pierna de chanco con el jugo de limón.</li> <li>Hacer incisiones en la pierna del chanco para que consuma el adobo.</li> <li>Agregar la chicha de jora y dejar reposar 24 horas</li> <li>Precalear el horno a 200°C</li> <li>Hornear la pierna de chanco durante 30 minutos.</li> <li>Reduzca la temperatura y continúe horneando durante 7 horas.</li> <li>Retire del horno y sirva</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>El hornado se lo acompaña con tortillas de papa, mote y agrío.</li> <li>Este plato generalmente se lo encuentra en las plazas de Saquisilí los días jueves.</li> </ul>			




### RECETA ESTÁNDAR N°: 03

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Escuela de Gastronomía</b> <b>Ficha de Receta Estándar</b> 			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Cuy Asado		
<b>Tiempo de preparación:</b>	40 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Asar.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Cuy	1	u.	Lavar
Pimiento	2	u.	Cuartos
Cebolla paiteña	2	u.	Cuartos
Ajo	10	u.	Limpiar
Sal	15	g.	Al gusto
Comino	15	g.	Al gusto
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matar el cuy, pelar y se lavar.</li> <li>• Realiza el adobo con todos los condimentos.</li> <li>• Adobar el cuy y dejar reposar por 1 hora aproximadamente.</li> <li>• Asar el cuy.</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cuy se acompaña con papas, lechuga y zarza.</li> </ul>			




### RECETA ESTÁNDAR N°: 04

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Escuela de Gastronomía</b> <b>Ficha de Receta Estándar</b> 			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Chaguarmishqui		
<b>Tiempo de preparación:</b>	3 horas.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Dulce de penco	5	lt.	Cernir
Cebada	1	lb.	Remojada
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se pone a cocinar el dulce de penco por un largo periodo de tiempo juntamente con la cebada hasta que la cebada este suave.</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dulce del penco se debe cernir siempre por alguna impureza que se encuentre.</li> </ul>			




## RECETA ESTÁNDAR N°: 05

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b>  <b>Facultad de Salud Pública</b>  <b>Escuela de Gastronomía</b>  <b>Ficha de Receta Estándar</b> </div>  </div>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Colada morada		
<b>Tiempo de preparación:</b>	40 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Harina de maíz negro	3	lb.	Remojar
Pimienta dulce	5	u.	
Canela	6	u.	
Anís	4	u.	
Hiervas de dulce	20	g.	Lavado
Naranjilla	10	u..	Cuartos
Babaco	1	u.	Dados pequeños
Piña	1	u.	Dados pequeños
Mortiño	500	g.	Lavado
Panela	1/2	u.	
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dejar el polvo de maíz negro en remojo una noche anterior</li> <li>• Hervir en una cacerola las especias y las hiervas de dulce</li> <li>• Pasar por un cernidor</li> <li>• Poner a cocinar el polvo de maíz negro con el agua aromatizada.</li> <li>• Cuando este empieza a hervir añadir el jugo de naranjilla y mortiño</li> <li>• Agregar la panela para que endulzar</li> <li>• Cuando ya esté lista agregar las frutas picadas.</li> <li>• Servir.</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acompañar con pan hecho en horno de leña</li> </ul>			

## RECETA ESTÁNDAR N°: 06

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b>  <b>Facultad de Salud Pública</b>  <b>Escuela de Gastronomía</b>  <b>Ficha de Receta Estándar</b> </div>  </div>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Tortilla de papa con caucara		
<b>Tiempo de preparación:</b>	40 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Caucara	1	lb.	Limpiar
Ajo	2	u.	Lavar
Cebolla	1	u.	Limpiar
Comino	15	g.	Al gusto
Achiote	90	g.	Al gusto
Sal	25	g.	Al gusto
Papas	800	g.	Puré
Queso	125	g.	Rallar
Lechuga	1	u.	Tiras
Remolacha	1	u.	Cubos pequeños
Zanahoria	2	u.	Cubos pequeños
Limonas	2	u.	Jugo
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cocinar la caucara por varias horas a fuego lento, hasta que esté muy suave.</li> <li>● Cortar la carne en trozos pequeños y sazonar.</li> <li>● Calentar la plancha y freír la carne.</li> <li>● Preparar un refrito con la cebolla blanca y achiote y mezclar con el puré de papas y amasar para que tome un color uniforme.</li> <li>● Forme las tortillas de papa y rellene con el queso.</li> <li>● Coloque en un sartén y dore a ambos lados.</li> <li>● Mezclar la remolacha con la zanahoria y agregar el jugo de limón.</li> <li>● Servir la tortilla de papa, la caucara, la lechuga y la remolacha.</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● La caucara hay que cocinarla a fuego lento</li> </ul>			

## RECETA ESTÁNDAR N°: 07

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b>  <b>Facultad de Salud Pública</b>  <b>Escuela de Gastronomía</b>  <b>Ficha de Receta Estándar</b> </div>  </div>			
<b>Nombre de la preparación:</b>	Runaicho		
<b>Tiempo de preparación:</b>	40 min.		
<b>Método de preparación:</b>	Cocción.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Cuy	1	u.	Asado
Manteca de chanco	15	g.	
Harina de haba	100	g.	
Cebolla blanca	2	u.	Cubos pequeños
Ajo	1	u.	Fine brunua
Sal	15	g.	Al gusto
Agua	1	lt..	
Papas	450	g.	Dados
<b>Preparación:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar un refrito con la manteca de chanco, cebolla, ajo y sal.</li> <li>Agregar el agua y esperar a que este tibia.</li> <li>Añadir la harina de haba y revolver constantemente.</li> <li>Agregar las papas y dejar cocinar completamente hasta que esté lista la colada.</li> <li>Servir la colada con una presa de cuy asado.</li> </ul>			
<b>Recomendaciones:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>El cuy debe ir asado siempre.</li> </ul>			

## CAPITULO IV

### **4. DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ**

#### **4.1. Justificación**

Una vez concluido con las encuestas y entrevistas a la población del cantón Saquisilí, se pudo determinar que existe cierto desconocimiento acerca de la gastronomía típica.

Esto se debe a algunos factores entre los más principales está el desinterés en la gastronomía ya que más se enfocan en dar a conocer lugares turísticos o las festividades más representativas del cantón, y todo esto conlleva a que no se preste mucha atención a la gastronomía y por ende se vaya perdiendo o sustituyendo por platos tradicionales.

Es por ello que es muy importante realizar la difusión de la gastronomía típica del cantón Saquisilí para de esta manera evitar el desconocimiento existente ya sea por falta de interés o falta de información y a la vez contribuir al desarrollo turístico.



## **4.2. Objetivos**

### **4.2.1. *Objetivo general***

Difundir un blog web con la gastronomía típica del cantón Saquisilí.

### **4.2.2. *Objetivos específicos***

- Identificar la gastronomía típica del cantón Saquisilí.
- Realizar un blog web de la gastronomía típica del cantón Saquisilí.
- Difundir en blog web en la página del GADMICS.

### **4.3. Introducción**


El presente blog web tuvo como finalidad revitalizar la gastronomía típica del cantón Saquisilí, ya que mediante el estudio que se realizó se pudo determinar que la gastronomía se estaba perdiendo parcialmente, y en un caso se había perdido en su totalidad mientras que otros platos típicos no se han perdido.

Es por ello que al realizar la difusión del blog web se revitalizara la gastronomía típica y se dará a conocer a personas nacionales y extranjeras la cultura gastronómica que tiene el cantón Saquisilí, eliminando así el desconocimiento existente.

#### **4.4. Desarrollo de la propuesta**

##### ***4.4.1. Registro de la gastronomía típica del cantón Saquisilí***

Mediante las entrevistas realizadas a las personas que elaboran la gastronomía típica del cantón Saquisilí se pudo recopilar información necesaria, la misma que se registró en las fichas del INPC.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO					CÓDIGO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL					
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL					
001					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
<b>Provincia</b>	Cotopaxi		<b>Cantón:</b>	Saquisilí	
<b>Parroquia</b>	x Urbana		Rural		
<b>Localidad</b>	Plaza Kennedy				
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM</b>		<b>Zona</b>	<b>X(Este)</b>	<b>Y(Norte)</b>	<b>Z(Altitud)</b>
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL					
					
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Tortillas de maíz				
<b>Nombre del fotógrafo:</b>	Evelyn Vásquez				
<b>Código fotográfico:</b>	IMG_20190314_152102				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
<b>Denominación</b>	Tortillas de maíz				
<b>Grupo social</b>	Media				
<b>Lengua</b>	Español				
<b>Ámbito</b>	Patrimonio alimentario y gastronómico				
<b>Subámbito</b>	Gastronomía cotidiana				
<b>Detalle del subámbito</b>					
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<b>Historia</b>					
<p>La señora Silvia del Roció Castro Caza asegura que las tortillas de maíz o conocidas también como las tortillas de palo son típicas de cantón Saquisilí.</p> <p>Las tortillas de maíz son buenas para la salud ya que son sanas y no contienen químicos, están hechas con harina de maíz y queso que son los ingredientes principales.</p> <p>Su madre fue quien le enseñó a elaborar las tortillas de maíz desde muy pequeña y hoy en día ella es quien elabora estas tortillas, lleva 20 años con esta tradición. Ella prepara su producto particularmente en la Plaza Kennedy los días jueves que es la feria en el cantón y los días sábados y martes en el cantón Latacunga.</p> <p>Castro manifiesta que el consumo de tortillas de maíz se mantiene, ya que ella ofrece un producto de garantía y buen trato al cliente.</p>					

**Ingredientes**

- Harina de maíz amarillo
- Manteca de chanco
- Sal
- Cebolla blanca
- Queso

**Procedimiento**

- Primero se prepara la masa con la harina, agua y sal poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar 15 minutos.
- Picar la cebolla y rallar el queso
- Realizar los moldes de tortillas y rellenar de queso y cebolla
- Colocar un sartén al fuego con un poco de manteca de chanco
- Freír en un tiesto hasta que las tortillas queden doradas y el queso se derrita al interior de la tortilla.

Fecha o Periodo		Detalle de la periodicidad
Anual		
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

**5. PORTADORES/SOPORTES**

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/ función/ actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	Silvia Caza	25 años	Comerciante	AV. Rue Pullupaxi y Mariscal Sucre	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Institucionales</b>					

**6. VALORACIÓN****Importancia para la comunidad**

Es importante para el cantón ya que es el plato típico más conocido por los habitantes y también porque está hecho a base del maíz, producto propio del cantón.

**Sensibilidad al cambio**

<b>Alta</b>		Antiguamente las tortillas de maíz se freían a leña.
<b>Media</b>	x	
<b>Baja</b>		

**Categoría**

<b>Manifestaciones Vigentes</b>	x	<b>Manifestaciones Vulnerables</b>	<b>Vigentes</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
---------------------------------	---	------------------------------------	-----------------	--

7. INTERLOCUTORES												
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad								
Rosario Toapanta	Saquisilí	0959555464	Femenino	40								
8. ELEMENTOS RELACIONADOS												
Código/ Nombres	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito									
9. ANEXOS												
Textos	Fotografías	Videos	Audio									
	x											
<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">  </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> </table>							Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez			Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
10. OBSERVACIONES												
11. DATOS DE CONTROL												
<b>Entidad investigadora</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta											
<b>Registrado por</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta	<b>Fecha de registro</b>	19 de julio del 2019									
<b>Revisado por</b>	Andrea Fierro	<b>Fecha de revisión</b>	22 de julio del 2019									
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>										
<b>Registro fotográfico</b>	Evelyn Vásquez											



- Ajo
- Comino
- Color
- Sal

**Procedimiento**

- Primero se mata en chanco, se lava con agua caliente y con ayuda de una navaja saca las cerdas del chanco.
- Preparar el adobo con todos los condimentos (cebolla, pimienta, ajo, comino, color y sal).
- Rociar la pierna de chanco con el jugo de limón.
- Hacer incisiones en el chanco para que consuma el adobo.
- Agregar la chicha de jora y dejar reposar 24 horas
- Precalentar el horno a 200°C
- Hornear durante 8 horas.
- Retire del horno y sirva

Fecha o Periodo		Detalle de la periodicidad
Anual		Aun se elabora el hornado todos los días jueves
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

**5. PORTADORES/SOPORTES**

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/ función/ actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Martha Cayo	75 años	Comerciante	AV. Mariscal Sucre y Moreno	Saquisilí
Colectividades					
Institucionales					

**6. VALORACIÓN**

**Importancia para la comunidad**

Es importante para el cantón ya que es el plato típico más conocido por los habitantes, este plato no debe faltar en las festividades del cantón ya que ahí es en donde más se lo consume.





**Sensibilidad al cambio**

Alta		Se sigue manteniendo la misma preparación de años atrás.
Media		
Baja	x	

**Categoría**

Manifestaciones Vigentes	x	Manifestaciones Vulnerables	Vigentes	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
--------------------------	---	-----------------------------	----------	---



7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Eugenia Tipantasi	Saquisilí	0995180544	Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/ Nombres	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	x			
				
Evelyn Vásquez		Evelyn Vásquez		
				
Evelyn Vásquez		Evelyn Vásquez		
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta			
<b>Registrado por</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta	<b>Fecha de registro</b>	19 de julio del 2019	
<b>Revisado por</b>	Andrea Fierro	<b>Fecha de revisión</b>	22 de julio del 2019	
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>		
<b>Registro fotográfico</b>	Evelyn Vásquez			





INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CÓDIGO
		003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<b>Provincia</b>	Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia</b>	x Urbana Rural	
<b>Localidad</b>	Plaza Kennedy	
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM</b> Zona 17M X (Este) 759359.31 Y (Norte) 9907193.25 Z (Altitud) 2.240 a los 4.280 msnm.		
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Cuy Asado	
<b>Nombre del fotógrafo:</b>	Evelyn Vásquez	
<b>Código fotográfico:</b>	IMG_20190314_124518	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
<b>Denominación</b>	Cuy Asado	
<b>Grupo social</b>	Media	
<b>Lengua</b>	Español	
<b>Ámbito</b>	Patrimonio alimentario y gastronómico	
<b>Subámbito</b>	Gastronomía cotidiana	
<b>Detalle del subámbito</b>		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<b>Historia</b>		
<p>Antoño Guanoquisa manifiesta que el cuy asado es un plato típico del cantón Saquisilí, el cuy es bueno para evitar el cáncer.</p> <p>Su abuela era quien elaboraba el cuy, las papas y las tortillas, y actualmente es él quien sigue con esta tradición. Lleva cerca de 50 años con esta tradición.</p> <p>Guanoquisa manifiesta que el consumo del cuy ha disminuido un poco, pero como tienen a sus clientes que vienen de todo lado avanzan a sobresalir. Pero por lo general el consumo del cuy aumenta los días de fiestas que se dan en el cantón, que por lo general es la fiesta de cantonización y la fiesta del Virgen del Quinche y Semana Santa.</p>		

<b>Ingredientes</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuy</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Pimiento</li> <li>• Ajo</li> <li>• Comino</li> <li>• Sal</li> </ul>					
<b>Procedimiento</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero se mata el cuy, se pela y se lava.</li> <li>• Después se realiza el adobo con todos los condimentos.</li> <li>• Se adoba el cuy y se deja durante 1 hora</li> <li>• Finalmente se procede a asar el cuy.</li> <li>• El cuy se acompaña con papas y zarza.</li> </ul>					
<b>Fecha o Periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
<b>Anual</b>		Aun se elabora el cuy asado todos los días jueves que es la feria del cantón.			
<b>Continua</b>	X				
<b>Ocasional</b>					
<b>Otro</b>					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/ función/ actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Antoño Guanoquis a	80 años	Comerciante	AV. Rue Pullupaxi y Mariscal Sucre	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Institucionales</b>					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es importante para el cantón ya que es el plato típico más conocido por los habitantes, este plato no debe faltar en las festividades ya sea del cantón a reuniones familiares ya que ahí es en donde más se lo consume.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
<b>Alta</b>		Se sigue manteniendo la misma preparación de años atrás.			
<b>Media</b>					
<b>Baja</b>	x				
<b>Categoría</b>					

<b>Manifestaciones Vigentes</b>	<b>x</b>	<b>Manifestaciones Vulnerables</b>	<b>Vigentes</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>								
<b>7. INTERLOCUTORES</b>												
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>								
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>												
<b>Código/ Nombres</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalles del subámbito</b>									
<b>9. ANEXOS</b>												
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>									
	<b>x</b>											
<table border="1" style="width:100%; height:100%;"> <tr> <td style="width:50%; text-align:center;">  </td> <td style="width:50%; text-align:center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">  </td> <td style="text-align:center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> </table>							Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez			Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
<b>10. OBSERVACIONES</b>												
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>												
<b>Entidad investigadora</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta											
<b>Registrado por</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta	<b>Fecha de registro</b>	19 de julio del 2019									
<b>Revisado por</b>	Andrea Fierro	<b>Fecha de revisión</b>	22 de julio del 2019									
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>										
<b>Registro fotográfico</b>	Evelyn Vásquez											















<b>Ingredientes</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce de penco</li> <li>• Cebada</li> </ul>						
<b>Procedimiento</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primero se extrae el dulce del penco</li> <li>• Se pasa por un cernidor para quitar cualquier impureza.</li> <li>• Se cocina por un largo periodo de tiempo juntamente con la cebada.</li> <li>• Una vez que la cebada este suave hay que retirar del fuego.</li> <li>• Esta bebida se puede servir caliente o fría dependiendo del gusto del cliente.</li> </ul>						
<b>Fecha o Periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>				
<b>Anual</b>		Carmen Estrella elabora el chaguarmishiqui todos los días jueves para su comercialización.				
<b>Continua</b>	X					
<b>Ocasional</b>						
<b>Otro</b>						
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/ función/ actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>	
<b>Individuos</b>						
<b>Colectividades</b>						
<b>Institucionales</b>						
<b>6. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Es importante para el cantón ya que es una bebida típica del cantón pero que lastimosamente el consumo de esta bebida ha bajado considerablemente.						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
<b>Alta</b>		Carmen Estrella sigue manteniendo la misma preparación de años atrás, pero actualmente hay personas añaden ingredientes como el azúcar, la panela o incluso agua.				
<b>Media</b>						
<b>Baja</b>	x					
<b>Categoría</b>						
<b>Manifestaciones Vigentes</b>	x	<b>Manifestaciones Vulnerables</b>	<b>Vigentes</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>		
<b>7. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/ Nombres	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	x		
			
Evelyn Vásquez		Evelyn Vásquez	
			
Evelyn Vásquez		Evelyn Vásquez	
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
<b>Entidad investigadora</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta		
<b>Registrado por</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta	<b>Fecha de registro</b>	19 de julio del 2019
<b>Revisado por</b>	Andrea Fierro	<b>Fecha de revisión</b>	22 de julio del 2019
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>	
<b>Registro fotográfico</b>	Evelyn Vásquez		

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CÓDIGO
005		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<b>Provincia</b>	Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia</b>	x Urbana Rural	
<b>Localidad</b>	Plaza Gran Colombia	
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM</b> Zona 17M X (Este) 759911.46 Y (Norte) 9907350.71 Z (Altitud) 2.240 a los 4.280 msnm.		
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Colada Morada	
<b>Nombre del fotógrafo:</b>	Evelyn Vásquez	
<b>Código fotográfico:</b>	IMG_20190314_122355	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
<b>Denominación</b>	Colada Morada	
<b>Grupo social</b>	Media	
<b>Lengua</b>	Español	
<b>Ámbito</b>	Patrimonio alimentario y gastronómico	
<b>Subámbito</b>	Gastronomía cotidiana	
<b>Detalle del subámbito</b>		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<b>Historia</b>		
<p>La señora Luisa Victoria Gastón Castellano asegura que la colada morada es una bebida típica del cantón Saquisilí. Su abuelita fue quien le enseñó a elaborar esta bebida y ella sigue con la tradición hasta ahora, lleva alrededor de 40 años preparando esta deliciosa bebida.</p> <p>Gastón manifiesta que su abuelita cocinaba la colada morada en olla de barro y a leña pues ella le manifestaba que de esta manera se obtenía un mejor sabor, actualmente este utensilio ya no es utilizado pues se lo ha sustituido por los lecheros, y se lo hace en la cocina a gas.</p> <p>El ingrediente principal que ella utiliza es el polvo de maíz negro, pues es ella quien cultiva el maíz negro, y después de pasar por un proceso manda al molino para obtener la harina de este maíz, que es el ingrediente esencial para la realización de la colada morada.</p> <p>Gastón manifiesta que el consumo de la colada morada aumenta el día de los difuntos y se vende por lo general los días jueves en la las ferias de Saquisilí.</p>		















<b>Ingredientes</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de maíz negro</li> <li>• Especias (pimienta, canela, anís y ispingo)</li> <li>• Hiervas de dulce (hoja de naranja, cedrón, hierva luisa)</li> <li>• Frutas (naranjilla, mortiño, babaco y piña )</li> </ul>					
<b>Procedimiento</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dejar el polvo de maíz negro en remojo una noche anterior</li> <li>• Hervir en una cacerola las especias y las hiervas de dulce</li> <li>• Pasar por un cernidor</li> <li>• Poner a cocinar el polvo de maíz negro con el agua aromatizada.</li> <li>• Cuando este empieza a hervir añadir el jugo de naranjilla y mortiño</li> <li>• Agregar la panela para que endulzar</li> <li>• Cuando ya esté lista agregar las frutas picadas.</li> <li>• Servir acompañado con pan hecho en horno de leña.</li> </ul>					
<b>Fecha o Periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
<b>Anual</b>		Se sigue elaborando la colada morada especialmente los días jueves que es la feria del cantón.			
<b>Continua</b>	X				
<b>Ocasional</b>					
<b>Otro</b>					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/ función/ actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Luisa Gastón	68 años	Comerciante	AV. Rue Pullupaxi y Mariscal Sucre	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Institucionales</b>					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es importante para el cantón ya que es una bebida típica y muy consumida en festividades como es el día de los difuntos.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
<b>Alta</b>		Se sigue manteniendo la misma preparación de años atrás, aunque los utensilios que se utilizaban antiguamente han sido sustituidos por nuevos utensilios que entran al mercado.			
<b>Media</b>					
<b>Baja</b>	X				
<b>Categoría</b>					

<b>Manifestaciones Vigentes</b>	<b>x</b>	<b>Manifestaciones Vulnerables</b>	<b>Vigentes</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>								
<b>7. INTERLOCUTORES</b>												
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>								
Griselda Mendoza	Saquisilí		0959555464	Femenino								
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>												
<b>Código/ Nombres</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalles del subámbito</b>									
<b>9. ANEXOS</b>												
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>									
	<b>x</b>											
<table border="1" style="width:100%; height:100%;"> <tr> <td style="width:50%; text-align:center;">  </td> <td style="width:50%; text-align:center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">  </td> <td style="text-align:center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> </table>							Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez			Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
<b>10. OBSERVACIONES</b>												
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>												
<b>Entidad investigadora</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta											
<b>Registrado por</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta	<b>Fecha de registro</b>	19 de julio del 2019									
<b>Revisado por</b>	Andrea Fierro	<b>Fecha de revisión</b>	22 de julio del 2019									
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>										
<b>Registro fotográfico</b>	Evelyn Vásquez											















<b>Ingredientes</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caucara</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Comino</li> <li>• Achiote</li> <li>• Sal</li> </ul>						
<b>Preparación</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar la caucara por varias horas a fuego lento, hasta que esté muy suave.</li> <li>• Cortar la carne en trozos pequeños y sazonar.</li> <li>• Calentar la plancha y freír la carne.</li> <li>• Acompañar con papa tortilla, lechuga y una ensalada de remolacha y zanahoria.</li> </ul>						
<b>Fecha o Periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>				
<b>Anual</b>		Rosa Chuquitarco elabora el chaguarmishiqui todos los días jueves para su comercialización.				
<b>Continua</b>	X					
<b>Ocasional</b>						
<b>Otro</b>						
<b>16. PORTADORES/SOPORTES</b>						
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/ función/ actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>	
<b>Individuos</b>						
<b>Colectividades</b>						
<b>Institucionales</b>						
<b>17. VALORACIÓN</b>						
<b>Importancia para la comunidad</b>						
Es importante para el cantón ya que es un plato típico y por lo general se lo puede encontrar los días jueves que son los días de feria.						
<b>Sensibilidad al cambio</b>						
<b>Alta</b>		Rosa Chuquitarco sigue manteniendo la forma de preparar este delicioso plato, con la única diferencia de que le añade huevo y aguacate, pero todo depende del gusto del cliente.				
<b>Media</b>						
<b>Baja</b>	x					
<b>Categoría</b>						
<b>Manifestaciones Vigentes</b>	x	<b>Manifestaciones Vulnerables</b>	<b>Vigentes</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>		
<b>18. INTERLOCUTORES</b>						
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>

<b>19. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>												
<b>Código/ Nombres</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalles del subámbito</b>									
<b>20. ANEXOS</b>												
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>									
	x											
<table border="1" style="width: 100%; height: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">  </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align: center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> </table>							Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez			Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
<b>21. OBSERVACIONES</b>												
<b>22. DATOS DE CONTROL</b>												
<b>Entidad investigadora</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta											
<b>Registrado por</b>	Nataly Maribel Sulca Toapanta	<b>Fecha de registro</b>	19 de julio del 2019									
<b>Revisado por</b>	Andrea Fierro	<b>Fecha de revisión</b>	22 de julio del 2019									
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>										
<b>Registro fotográfico</b>	Evelyn Vásquez											

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CÓDIGO
		007
12. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<b>Provincia</b>	Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia</b>	x Urbana Rural	
<b>Localidad</b>	Plaza Gran Colombia	
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM</b> Zona 17M X (Este) 759911.46 Y (Norte) 9907350.71 Z (Altitud) 2.240 a los 4.280 msnm.		
13. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b>	Runaicho	
<b>Nombre del fotógrafo:</b>	Evelyn Vásquez	
<b>Código fotográfico:</b>	IMG_20190714_152345	
14. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
<b>Denominación</b>	Runaicho	
<b>Grupo social</b>	Media	
<b>Lengua</b>	Español	
<b>Ámbito</b>	Patrimonio alimentario y gastronómico	
<b>Subámbito</b>	Gastronomía cotidiana	
<b>Detalle del subámbito</b>		
15. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<b>Historia</b>		
<p>El señor Alfredo Molina manifestó que el runaicho es un plato típico del cantón Saquisilí que lastimosamente ya no se lo realiza.</p> <p>Molina manifestó que cuando era niño su abuelita era quien preparaba este delicioso plato, posteriormente fue su madre quien lo realizaba, y como el ayudaba en la preparación de este delicioso plato, también aprendió a realizarlo, lo que le caracteriza a este plato es que es una colada echa a base de harina de haba, alverja o maíz, a la cual se añade presas de cuy asado.</p> <p>El consumo de este plato bajo en su totalidad y fue sustituido por el tradicional caldo de gallina, el runaicho antiguamente no podía faltar en ninguna festividad ya sea en fiestas o matrimonios.</p>		

<b>Ingredientes</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuy asado</li> <li>• Manteca de chanco</li> <li>• Harina de haba</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Ajo</li> <li>• Sal</li> <li>• Papas</li> </ul>					
<b>Preparación</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar un refrito con la manteca de chanco, cebolla, ajo y sal.</li> <li>• Agregar el agua y esperar a que este tibia.</li> <li>• Añadir la harina de haba y revolver constantemente.</li> <li>• Agregar las papas y dejar cocinar completamente hasta que esté lista la colada.</li> <li>• Servir la colada con una presa de cuy asado.</li> </ul>					
<b>Fecha o Periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
<b>Anual</b>		Lastimosamente este plato típico en la actualidad ya no se lo realiza.			
<b>Continua</b>					
<b>Ocasional</b>					
<b>Otro</b>	<b>x</b>				
<b>16. PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/ función/ actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Alfredo Medina	60 años	Comerciante	AV. Rue Pullupaxi y Mariscal Sucre	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Institucionales</b>					
<b>17. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Antiguamente era muy importante para el cantón ya que no podía faltar en ninguna festividad, pero tristemente este plato ha sido sustituido por el tradicional caldo de gallina.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
<b>Alta</b>		El runaicho antiguamente se lo elaboraba solo a base de harina de haba pero con el pasar del tiempo se fue realizando con la harina de alverja e incluso con la harina de maíz.			
<b>Media</b>	<b>x</b>				
<b>Baja</b>					
<b>Categoría</b>					

Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vulnerables	Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	x								
<b>18. INTERLOCUTORES</b>												
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad								
<b>19. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>												
Código/ Nombres	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito									
<b>20. ANEXOS</b>												
Textos	Fotografías	Videos	Audio									
	x											
<table border="1" style="width:100%; height:100%;"> <tbody> <tr> <td style="width:50%; text-align:center;"></td> <td style="width:50%; text-align:center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;"></td> <td style="text-align:center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> <td style="text-align:center;">Evelyn Vásquez</td> </tr> </tbody> </table>							Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez			Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
												
Evelyn Vásquez	Evelyn Vásquez											
<b>21. OBSERVACIONES</b>												
<b>22. DATOS DE CONTROL</b>												
Entidad investigadora	Nataly Maribel Sulca Toapanta											
Registrado por	Nataly Maribel Sulca Toapanta	Fecha de registro	19 de julio del 2019									
Revisado por	Andrea Fierro	Fecha de revisión	22 de julio del 2019									
Aprobado por		Fecha aprobación										
Registro fotográfico	Evelyn Vásquez											

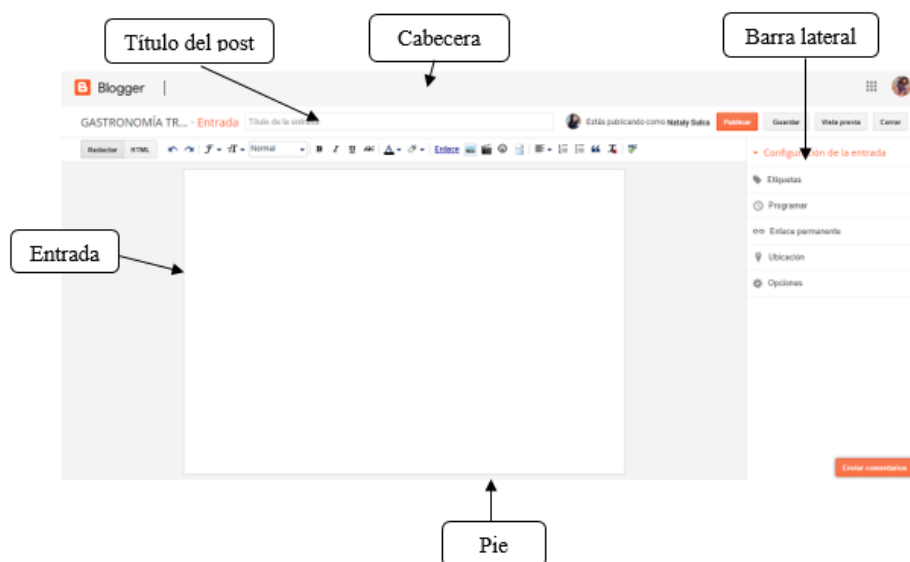


#### 4.4.2. Estructura del blog web

El diseño del presente blog web de la gastronomía típica del cantón Saquisilí, está diseñado de la siguiente forma:

- Página principal
- Introducción
- Historia
- Vestimenta
- Festividades
- Gastronomía
- Recetas

#### 4.4.3. Esquema del blog web



#### 4.4.4. Desarrollo de la propuesta

### 1. Página principal



### 2. Introducción





### 3. Historia

Page title: Cultura Gastronómica del Cantón Saquisilí

Navigation: [Página principal](#) [Introducción](#) [Historia](#) [Vestimenta](#) [Festividades](#) [Gastronomía](#) [Recetas](#)

Date: miércoles, 25 de septiembre de 2019

Section: Historia



Datos personales



**Nataly Sulca**  
[Ver todo mi perfil](#)

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo



En la época Incaica Saquisilí era una región conocida como CUTUCHAGSI "Chaquiñan del Chasqui", estaba dominada por caciques indígenas ferros guerreros que pusieron resistencia a la invasión española.

Con la llegada de los españoles se da la huida de los pobladores hacia los páramos, estableciendo así comunidades que estaban unidas para defender su territorio con el fin de vivir con sus familias en paz.

### 4. Vestimenta

Page title: Cultura Gastronómica del Cantón Saquisilí

Navigation: [Página principal](#) [Introducción](#) [Historia](#) [Vestimenta](#) [Festividades](#) [Gastronomía](#) [Recetas](#)

Date: jueves, 26 de septiembre de 2019

Section: Vestimenta



Datos personales



**Nataly Sulca**  
[Ver todo mi perfil](#)

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo



Tradicionalmente la vestimenta de la mujer indígena del cantón Saquisilí es un sombrero negro, una falda bordada con varios dobleces, una faja, una chalina bordada y con flecos y collar de todo color.

Mientras que la vestimenta del hombre indígena del cantón Saquisilí es un sombrero negro, poncho de todo color y pantalón de color negro.

By: Nataly Sulca

No hay comentarios.



## 5. Festividades

Page title: Cultura Gastronómica del Cantón Saquisilí

Navigation: [Página principal](#) [Introducción](#) [Historia](#) [Vestimenta](#) [Festividades](#) [Gastronomía](#) [Recetas](#)

Date: jueves, 26 de septiembre de 2019

Section: Festividades

Datos personales: Nataly Sulca, Ver todo mi perfil

Institution: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Text: La festividad más representativa y conocida por los habitantes del cantón Saquisilí, es la fiesta en honor a la virgen del Quinche, en esta festividad se organizan eventos culturales, deportivos, sociales y religiosos. Esta fiesta se ha convertido parte de la tradición e identidad cultural de los saquisilenses, pues se viene celebrando desde hace muchos años atrás.

## 6. Gastronomía

Page title: Cultura Gastronómica del Cantón Saquisilí

Navigation: [Página principal](#) [Introducción](#) [Historia](#) [Vestimenta](#) [Festividades](#) [Gastronomía](#) [Recetas](#)

Date: jueves, 26 de septiembre de 2019

Section: Gastronomía

1. Tortillas de maíz

Datos personales: Nataly Sulca, Ver todo mi perfil

Institution: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Text: Las tortillas de maíz o conocidas también como las tortillas de palo son típicas del cantón Saquisilí, están compuestas por la harina de maíz amarillo, producto que se produce en el mismo cantón a gran escala, otro de los ingredientes que no debe faltar en esta preparación es el queso y la manteca de chancho que es lo que le aporta un buen sabor. Estas tortillas son fritas a leña en un utensilio llamado tiesto que es lo que les da ese sabor característico y único. Por lo general se acompaña con aji hecho

## 7. Recetas

sulcanataly1905@gmail.com Nueva e

# Cultura Gastronómica del Cantón Saquisilí

[Página principal](#)
[Introducción](#)
[Historia](#)
[Vestimenta](#)
[Festividades](#)
[Gastronomía](#)
[Recetas](#)

Recetas

Receta estándar N°: 01


**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**  
 Facultad de Salud Pública  
 Escuela de Gastronomía  
 Ficha de Receta Estándar

<b>Nombre de la preparación:</b>	Tortillas de maíz		
<b>Tiempo de preparación:</b>	45 minutos.		
<b>Método de preparación:</b>	Freír.		
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
Harina de maíz	800	g.	Cernir
Queso	250	g.	Rallar
Cebolla	1	u.	En <u>fine brunoise</u>
Agua	500	ml.	
Sal	15	g.	Al gusto
Manteca de chanco	225	g.	

**Preparación:**

- Primero se prepara la masa con la harina, agua y sal poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar 15 minutos.
- Picar la cebolla y rallar el queso
- Realizar los moldes de tortillas y rellenar de queso y cebolla
- Colocar un sartén al fuego con un poco de manteca de chanco
- Freír en un tuestro hasta que las tortillas queden doradas y el queso se derrita al interior de la tortilla.

**Datos personales**

 **Nataly Sulca**  
[Ver todo mi perfil](#)

  
**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**

#### 4.4.5. Plan de revitalización cultural y gastronómica

El presente plan de revitalización cultural y gastronómica está compuesto por un plan y programas, el cual se ejecutó el primer programa propuesto en el mismo, como es la creación de un blog web.

##### 1. Primer plan propuesto para la revitalización cultural y gastronómica.

<b>Beneficiarios</b> <b>¿Para Quienes?</b>	Habitantes del cantón Saquisilí	<b>Localización</b> <b>¿Dónde?</b>	Cantón Saquisilí		
<b>Justificación</b> <b>¿Por qué?</b>	<b>Objetivos</b> <b>¿Para qué?</b>	<b>Metodología</b> <b>¿Cómo?</b>			
Resguardar la gastronomía típica de los saquisilenses es muy importante ya que permite que niños, jóvenes, adultos, así como también las futuras generaciones conozcan la cultura gastronómica del cantón Saquisilí.	-Organizar actividades que den a conocer la cultura y la gastronomía del cantón Saquisilí. -Incentivar a la ciudadana a participar en programas culturales y gastronómicos. -Revitalizar la cultura gastronómica.	A través de una investigación de campo y de corte transversal, para lo cual se utilizó las técnicas como la entrevista y la encuesta.			
<b>Medios de verificación</b>					
-Revisión del blog -Registro fotográfico -Difusión del blog en la página del GADMICS.					
<b>Programas</b>	<b>Tareas o acciones inmediatas</b>	<b>Recursos ¿Con qué?</b>			
		<b>Talento Humano</b>	<b>Materiales</b>	<b>Cotización</b>	
				<b>Costo</b>	<b>Posibilidad</b>
Crear un blog web en donde se dé a conocer la cultura gastronómica del cantón Saquisilí.	Realizar una estructura del blog web para ver que no más se va a colocar en el mismo.	Investigador	Artículos de oficina	5	Municipio
	Diseñar un esquema para el blog web.	Investigador	Artículos de oficina	5	
	Elaborar el blog sobre la cultura gastronómica	Investigador Fotógrafo	Computadora Cámara	10	
	Hablar con el municipio para la respectiva difusión.	Investigador	Artículos de oficina	5	Municipio

Difundir el blog web en la página del GADMICS.	Entregar y solicitar un oficio al alcalde del cantón Saquisilí.	Investigador	Artículos de oficina	5	
	Realizar la difusión	Coordinador Investigador Comunicador	Artículos de oficina. Página web Blog web	0	
			Total	30	

## 2. Segundo plan de revitalización cultural y gastronómica

<b>Beneficiarios ¿Para Quienes?</b>	Habitantes del cantón Saquisilí	<b>Localización ¿Dónde?</b>	Cantón Saquisilí		
<b>Justificación ¿Por qué?</b>	<b>Objetivos ¿Para qué?</b>	<b>Metodología ¿Cómo?</b>			
Conservar el patrimonio cultural y gastronómico es una tarea muy importante porque a través de este podemos transmitir nuestra identidad cultural a las futuras generaciones.	-Identificar las manifestaciones culturales existentes en el cantón. - Conservar el patrimonio cultural y gastronómico de los saquisilenses. -Desarrollar programas en los que se dé a conocer las manifestaciones culturales.	A través de una investigación descriptiva, no experimental, de campo y de corte transversal, para lo cual se utilizara las técnicas como la entrevista y la encuesta.			
<b>Medios de verificación</b>					
Registro fotográfico Informes técnicos sobre el desarrollo de las acciones realizadas. Registro y seguimiento de las actividades.					
<b>Programas</b>	<b>Tareas o acciones inmediatas</b>	<b>Recursos ¿Con qué?</b>			
		<b>Talento Humano</b>	<b>Materiales</b>	<b>Cotización</b>	
			<b>Costo</b>	<b>Posibilidad</b>	
Festival de danza y música con trajes típicos del cantón Saquisilí	Noche en homenaje a la Virgen del Quinche	Coordinador Investigador	Iluminación Juegos artificiales	200	Municipio
	Vitrina cultural del danzante de Saquisilí	Coordinador Investigador Artesanos	Infraestructura	400	Municipio

			Vestimenta Vitrina Maniquí.		
	Convocatoria a grupos musicales locales a participar en el festival	Coordinador	Tarima Iluminación Sonido	800	
Feria Gastronómica de los platos típicos de los Saquisilenses	Convocar e invitar a las vendedoras de la plaza Kennedy, Gran Colombia y la plazoleta Juan Montalvo a participar en la feria gastronómica, exponiendo sus productos.	Coordinador Comunicador Productores	Carpas Mesas Sillas, Pancartas	300	Municipio
	Concurso para elegir el mejor plato típico del cantón Saquisilí.	Coordinador Evaluadores	Artículos de oficina Premios	200	Municipio
	Convocatoria a grupos musicales a participar en la feria	Coordinador Comunicador	Artículos de oficina Tarima Sonido	500	Municipio
			Total	2400	

### 3. Tercer plan de revitalización cultural y gastronómica.

<b>Beneficiarios</b> ¿Para Quienes?	Niños y jóvenes	<b>Localización</b> ¿Dónde?	Saquisilí
<b>Justificación</b> ¿Por qué?	<b>Objetivos</b> ¿Para qué?	<b>Metodología</b> ¿Cómo?	
Este tipo de programas permite a los niños y jóvenes ser partícipes de la revitalización cultural y gastronómica, mediante el aprendizaje, también contribuyen en el desarrollo de su personalidad.	-Promover actividades de investigación cultural. -Permitir que niños y jóvenes participen en temas relacionados con la gastronomía. -Evitar que los niños y jóvenes dejen de lado su identidad cultural.	La metodología será participativa, para poder desarrollar el evento. Se estudiarán los temas a tratar formando grupos de trabajo e individualmente.	
<b>Medios de verificación</b>			
-Videos de participación de los niños y jóvenes. -Fotografías de la participación de los niños y jóvenes. -Planes de trabajo			



Programas	Tareas o acciones inmediatas	Talento humano	Materiales	Cotización	
				Costo	Posibilidad
Desfile de la interculturalidad.	Convocar a niños y jóvenes a participar del desfile.	Coordinador Comunicador	Artículos de oficina Vestimenta	300	Municipio
	Invitar a niños y jóvenes que estudian en colegios de música a ser partícipes de este evento.	Coordinador Comunicador	Artículos de oficina Instrumentos musicales	500	
Concurso de casas abiertas sobre los platos típicos del cantón Saquisilí.	Convocatoria y promoción del evento	Coordinador Comunicador	Materiales de oficina	200	Municipio
	Invitación a grupos de danzas.	Coordinador Comunicador	Materiales de oficina Trajes	300	
	Invitación a grupos musicales.	Coordinador Comunicador	Materiales de oficina Sonido Tarima	600	
Invitación a municipio para que sean parte del jurado.	Coordinador Comunicador	Materiales de oficina Premios Carpas Sillas Mesas	500		
			Total	2300	

## CONCLUSIONES

- Los principales referentes bibliográficos que existen sobre el cantón Saquisilí se encuentra en la página web del GADMICS que fue de vital importancia para el desarrollo del proyecto etnográfico, ya que a través de este se pudo obtener información importante sobre el cantón.
- Mediante la aplicación de la entrevista se pudo determinar la gastronomía del cantón Saquisilí, la misma que fue registrada mediante las fichas del INPC.
- Una vez realizado el estudio se pudo determinar que existe cierto desconocimiento sobre la gastronomía del cantón Saquisilí, es por ello que se realizó un plan de revitalización en el que se desarrolló el primer plan de revitalización cultural y gastronómica.
- Para la difusión de la investigación se realizó un blog web, el mismo que se encuentra en la página web de GAD Municipal del cantón Saquisilí, el presente blog web ayudara al rescate de la cultura gastronómica del cantón ya que cualquier persona que desee ingresar puede tener acceso a la información que se encuentra en el mismo.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda realizar estudios más a fondo sobre la gastronomía del cantón Saquisilí para tener más información sobre su cultura gastronómica y de esta manera crear referentes bibliográficos.
- Para tener un registro gastronómico se recomienda realizarlo mediante las fichas del INPC ya que mediante estas fichas se puede plasmar la información obtenida y publicarla en la página del SIPCE.
- Para revitalizar la cultura y la gastronomía del cantón Saquisilí se recomienda poner en práctica el presente plan de revitalización cultural y gastronómica elaborado en la presente investigación.
- Al GAD municipal del cantón Saquisilí se recomienda realizar difusiones acerca de la gastronomía cada que se pueda para de esta manera evitar la pérdida de la cultura gastronómica.

## **BIBLIOGRAFÍA**

**Alcántara, M.G. & Sánchez, L.F.** (2018). Arte y patrimonio cultural: Memoria del 56°. Congreso Internacional de Americanistas. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.

**Angrosino, M.** (2012). Etnografía y observación participante en investigación cualitativa. Madrid: Ediciones Morata, S. L.

**Arévalo, J. M.** (sf). La tradición, el patrimonio y la identidad. [Consulta: 15 agosto 2019]. Disponible: <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/geopatrimonio/lectura2e.pdf>

**Asamblea constituyente.** (2008). Constitución del Ecuador (p. 32). Ecuador: Publicación oficial de la asamblea constituyente.

**Baray, Á. H.** (sf). Introducción a la Metodología de la investigación. [Consulta: 18 marzo 2019]. Disponible: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2006c/203/2e.htm>

**Barrera, J. P.** (2010). Cocinas Regionales Andinas. Quito: Corporación Editora Nacional.

**Busquet, J.** (2015). La cultura. Barcelona: UOC (Oberta UOC Publishing, SL).

**Color abc.** (2011). Las ollas de barro. Color abc.

**Consejo Nacional de Planificación.** (2013-2017). Plan nacional del buen vivir (p. 212). Ecuador: Edición Consejo Nacional de Planificación.

**Cruz, B. Y.** (s.f.). Contribución a las Ciencias Sociales. [Consulta: 3 mayo 2019]. Disponible: [www.eumed.net/rev/cccss/12/](http://www.eumed.net/rev/cccss/12/).

**Cuetos, M. P.** (2012). El Patrimonio Cultural, Conceptos Básicos. Zaragoza: Pressas Universitarias de Zaragoza.

**El comercio.** (2014). Actualidad el hornado sabor y tradición ecuatoriana (p.5). Ecuador: el comercio.

**Estrada, H.** (s.f.). Tareas Jurídicas Educación legal gratuita. [Consulta: 26 febrero 2019]. Disponible: <http://tareasjuridicas.com/2017/02/26/que-es-la-costumbre/>.

**GADMICS.** (s.f.). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. [Consulta: 5 mayo 2019]. Disponible:

[http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal\\_sni/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001\\_pdyot%20gadmi%20canton%20saquisili\\_final\\_19-04-2015\\_23-44-58.pdf](http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal_sni/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001_pdyot%20gadmi%20canton%20saquisili_final_19-04-2015_23-44-58.pdf).

**GADMIC.** (s.f.). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Saquisilí. [Consulta: 5 mayo 2019]. Disponible:

[http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal\\_sni/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/documento%20diagnostico%20pdyot%20del%20cant%c3%93n%20saquisil%c3%8d\\_15-11-2014.pdf](http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal_sni/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/documento%20diagnostico%20pdyot%20del%20cant%c3%93n%20saquisil%c3%8d_15-11-2014.pdf).

**Giner, G.** (s.f.). Tipos de investigación y sus características. [Consulta: 3 mayo 2019]. Disponible: <https://www.esalud.com/tipos-de-investigacion/>.

**Grajales, T.** (s.f.). Tipos de investigación. [Consulta: 18 mayo 2019]. Disponible: <http://tgrajales.net/investipos.pdf>.

**Guía de cocina.** (s.f.). Recetas y técnicas de cocina fácil. [Consulta: 6 junio 2019]. Disponible: <https://www.guiadelacocina.com/utensilios/c/cuchara-de-madera.html>.

**Gusto Latino.** (s.f.). Utensilios de cocina latina (parte I). [Consulta: 5 julio 2019]. Disponible: <https://gustolatinogastronomia.com/2016/10/11/utensilios-cocina-latina-i/>.

**Heinemann, K.** (2003). Introducción a la metodología de la investigación empírica, corte transversal. Barcelona: Paidotribo.

**Hidalgo, A.** (2012). Comida típica del Ecuador. Ecuador: la prensa.

**Íñiguez, V.** (2014). La revista del patrimonio cultural inmaterial. Ecuador: la prensa.

**Leal, L. M.** (2015). Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad. Barcelona: UOC (Oberta UOC Publishing, SL).

**Leyva, O. K., & Gómez, S. A.** (s.f.). Cultura Gastronómica. [Consulta: 3 mayo 2019]. Disponible: [http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres\\_ne/articulo\\_08.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf).

**López, R. F.** (2017). El patrimonio cultural en Europa y Latinoamérica. Madrid: Instituto Nacional de Administración Pública.

**Mateos, S. M. & Attardi, O.** (2016). La difusión preventiva del patrimonio cultural. España: Ediciones Trea.

**Medina, L. F.** (2014). Alimentación y migraciones en Iberoamérica. Barcelona: UOC Oberta UOC Publishing, SL.

**Ministerio de turismo.** (2014). Ley de turismo (p. 2). Ecuador: Lexis.

**Ministerio de Turismo.** (s.f.). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. [Consulta: 8 mayo 2019]. Disponible: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

**Molina, S.** (1997). Turismo metodología para su planificación. México: Trillas.

**Molina, S. E., & Rodriguez, S. A.** (2005). Planificación integral del turismo. México: Trillas.

**Monta, Q. F.** (s.f.). Plan de marketing turístico del cantón Saquisilí. [Consulta: 12 junio 2019]. Disponible: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1861/1/t-utc-1763.pdf>.

**Ochoa, L. K., & Santamaría, G. A.** (s.f.). Cultura Gastronómica. [Consulta: 4 mayo 2019]. Disponible: [http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres\\_ne/articulo\\_08.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf).

**País, A. M.** (2011). Cultura, juventud, identidad: Una mirada socio antropológica del Programa Cultural en Barrios. Buenos Aires: Estudios Sociológicos.

**Pazos B. J.** (2010). Cocinas regionales andinas memorias del IV congreso. Quito: Corporación Nacional.

**Pazos, S. & Muñoz, A.** (2015). Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas: Tesoros de la hospitalidad Andina. Quito: Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

**Pérez, M. R.** (s.f.). Manual de metodología de la investigación científica. [Consulta: 5 mayo 2019]. Disponible: [http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual\\_de\\_metodologia\\_deinvestigaciones.\\_1.pdf](http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual_de_metodologia_deinvestigaciones._1.pdf).

**Pérez, P. J. & Gardey, A.** (s.f.). Definición de turismo. [Consulta: 6 mayo 2019]. Disponible: <https://definicion.de/turismo/>.

**Pérez, P. J., & Gardey, A.** (s.f.). Definición de demografía. [Consulta: 6 mayo 2019]. Disponible: <https://definicion.de/demografia/>.

**Pérez, P. J., & Gardey, A.** (s.f.). Definición de método. [Consulta: 6 mayo 2019]. Disponible: <https://definicion.de/metodo/>.

**Pérez, P. J., & Gardey, A.** (s.f.). Definición de censo. [Consulta: 6 mayo 2019]. Disponible: <https://definicion.de/censo/>.

**Pérez, P. J., & María, M.** (s.f.). Definición de revitalizar. [Consulta: 6 mayo 2019]. Disponible: <https://definicion.de/revitalizar/>.

**Pérez, P., & Merino, M.** (s.f.). Definición de plan. [Consulta: 5 junio 2019]. Disponible: <https://definicion.de/plan/>.

**RAE.** (s.f.). Real Academia Española. [Consulta: 3 mayo 2019]. Disponible: <http://dle.rae.es/?id=CTzcOCM>.

**Ramírez, M. J.** (s.f.). Investigación Bibliográfica. [Consulta: 14 junio 2019]. Disponible: <https://es.scribd.com/document/100454051/Investigacion-bibliografica>.

**Salas, F. H.** (2014). Proceso de revitalización del patrimonio cultural inmaterial. España: Lexus.

**Salas, G. F.** (2015). Técnicas en cocina. Madrid: Síntesis.

**Santana, L.** (2004). Gastronomía ecuatoriana tradicional 2 (p. 03). Guayaquil: Eneditec S.A.

**Torres, V. H.** (1994). Manual de Revitalización Cultural Comunitario. Quito: Comunidec.

**Toasig, J. A.** (2016). Últimas noticias el chaguarmishqui tiene su truco (p. 20). Ecuador: universia.

## ANEXOS

### Anexo A: Modelo de encuesta



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**OBJETIVO:** La presente encuesta va dirigida a los habitantes adultos mayores del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, para recopilar información sobre la Cultura y Gastronomía.

#### DATOS GENERALES:

##### 1. Edad:

De 60 a 64 años	
De 65 a 69 años	
De 70 a 74 años	
De 75 a 79 años	
De 80 a 84 años	
De 85 a 89 años	

##### 2. Sexo

Masculino \_\_\_\_\_

Femenino \_\_\_\_\_

#### PREGUNTAS:

**INDICACIONES:** Lea detenidamente las siguientes preguntas y marque con una X una sola respuesta según su criterio.

3. Conoce usted la cultura y las tradiciones del cantón Saquisilí, si su respuesta es positiva podría indicar cuales son:

Si \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

Fiestas de cantonización	
Fiesta de la virgen del Quinche	
Semana Santa	
Inti Raymi	
Día de los difuntos	
Otros	

4. Conoce usted la gastronomía del cantón Saquisilí, si su respuesta es positiva podría indicar cuales son

Si \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

Cuy asado	
-----------	--



Tortillas de maíz	
Hornado	
Tortillas de papa con caucara	
Chaguarmshqui	
Otros	

5. Según su criterio, cree usted que es importante revitalizar la cultura y gastronomía del cantón

Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Porque \_\_\_\_\_

6. Que productos consumía en su niñez y adolescencia.

Papa	
Maíz	
Frejol	
Cebada	
Zanahoria Amarilla	
Cebolla blanca	
Otros	

7. Qué tipo de preparaciones gastronómicas degusta usted en los lugares que va a consumir, señale con una X.

Cuy asado	
Tortillas de maíz	
Mote con hornado	
Chaguarmshqui	
Tortilla de papa con caucara	
Otros	

8. ¿En cuál de los siguientes lugares consume comida típica del cantón?

Restaurantes	
En su domicilio	
Puestos de comida	
Otro (Especifique)	

9. ¿Considera usted que la gastronomía propia del cantón contribuye al desarrollo turístico?

Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Porque \_\_\_\_\_

**¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**

## Anexo B: Modelo de entrevista



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**ENTREVISTA**

**OBJETIVO:** La presente entrevista va dirigida a los comerciantes que elaboran la gastronomía típica del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi, para recopilar información sobre la cultura gastronómica del cantón.

### Datos Generales

**Nombres y Apellidos** \_\_\_\_\_

**1. Edad** \_\_\_\_\_

**2. Sexo**

Masculino \_\_\_\_\_ Femenino \_\_\_\_\_

**3.** ¿Qué plato típico elabora usted?

**4.** ¿Quién le enseñó a elaborar esta preparación?

**5.** ¿Cuánto tiempo lleva elaborando su producto?

**6.** ¿Cree usted que actualmente se han perdido el consumo de esta preparación?


**7.** ¿Qué ingredientes utiliza para la elaboración de su producto?

**8.** ¿Cuál es el procedimiento para la elaboración de su producto?

**9.** ¿Cree usted que la preparación su producto a cambiado con el pasar de los años?

**10.** ¿Cree usted que es importante difundir la gastronomía típica del cantón Saquisilí?

**Anexo C: Modelo de Receta Estándar**

 <p style="text-align: center;"><b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Escuela de Gastronomía</b> <b>Ficha de Receta Estándar</b></p> 			
<b>Nombre de la preparación:</b>			
<b>Tiempo de preparación:</b>			
<b>Método de preparación:</b>			
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Preparación:</b>			
<b>Recomendaciones:</b>			

**Anexo D: Ficha del INPC**

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL					CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia	Cantón:				
Parroquia	<input type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural		
Localidad					
Coordenadas en sistema WGS8-UTM	Zona	X(Este)	Y(Norte)	Z(Altitud)	
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>					
Descripción de la fotografía:					
Nombre del fotógrafo:					
Código fotográfico:					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Denominación					
Grupo social					
Lengua					
Ámbito					
Subámbito					
Detalle del subámbito					
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>					
Fecha o Periodo					
Detalle de la periodicidad					
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/ función/ actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Institucionales					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Alta	x				
Media					
Baja					
Categoría					

<b>Manifestaciones Vigentes</b>	<b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>	
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/ Nombres</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalles del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>		<b>Fecha de registro</b>		
<b>Revisado por</b>		<b>Fecha de revisión</b>		
<b>Aprobado por</b>		<b>Fecha aprobación</b>		
<b>Registro fotográfico</b>				

**Anexo E:** Aplicación de encuestas a los habitantes del cantón Saquisilí.



**Anexo F:** Aplicación de entrevistas a los comerciantes que elaboran la gastronomía típica del cantón Saquisilí.



Señora Martha Fabiola Cayo



Eugenia Titantasig



Señora Luisa Victoria Castellano



Señora Carmen Estrella



Señora Silvia del Roció Castro Caza



Rosario Toapanta



Rosa María Chuquitarco



Esposa del señor Antño Guanoquisa



Carta de compromiso