



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

**"ANTROPOLOGÍA CULINARIA DEL PUEBLO PURUHÁ DE LA PARROQUIA
CACHA CENTRO DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO"**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Esther Abigail Copa Manya

RIOBAMBA – ECUADOR

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Dra. Martha Avalos

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Antropología culinaria del pueblo Puruhá de la parroquia de Cacha Centro de la provincia de Chimborazo”;

Dra. Martha Avalos

DIRECTORA DE TESIS

Dr. Luis Carrión

MIEMBRO DE TRIBUNAL

Riobamba, 23 de septiembre del 2015

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis a Dios y a mis padres. A Dios porque ha estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar, a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento. Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad. Es por ellos que soy lo que soy ahora. Los amo con mi vida.

AGRADECIMIENTO

Este proyecto es el resultado del esfuerzo conjunto de todos los que formamos el grupo de trabajo. Por esto agradezco a mi Directora Dra. Martha Avalos, Lic. Luis Carrión y mi persona, quienes a lo largo de este tiempo han puesto a prueba sus capacidades y conocimientos. A mis padres quienes a lo largo de toda mi vida han apoyado y motivado mi formación académica, creyeron en mí en todo momento y no dudaron de mis habilidades. A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual abrió abre sus puertas a jóvenes como nosotros, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

RESUMEN

El objetivo de la investigación es realizar una revista en la que difundamos la cultura gastronómica patrimonial Puruhá de la parroquia Cacha, salvaguardando el Patrimonio Cultural Culinario de la nación ecuatoriana. La Metodología utilizada en la presente investigación es de tipo observacional y de corte transversal, como resultado del estudio se trabaja en una propuesta de Difusión Cultural mediante el desarrollo del Registro Patrimonial Culinario. La población de estudio se compone de 30 personas conocidas como yuyacunas, mención que reciben aquellos que son considerados como los más sabios dentro de la comunidad. De los resultados obtenidos se pudo establecer que existen tradiciones importantes en el sector, obteniendo el 16% de los encuestados consideran a la Minga Comunitaria con sus comidas tradicionales, el 10% el Rutuchi, 20% el Carnaval, 16,67% Semana Santa, 16,67% finados, como las festividades que caracterizan a la región, la gastronomía propia en cada una de las fechas indicadas. Una de las festividades con gran relevancia es el Pawkar Raimy, es una celebración vinculada con la fertilidad de la tierra y la buena cosecha, el ciclo agrícola que celebra el equinoccio de invierno, tiempo en el cual la tierra florece y se le agradece a la Pacha Mama por su generosidad. Teniendo como resultados de esta investigación 18 recetas tradicionales que nos sirven para plasmar en esta revista gastronómica. Se recomienda seguir investigando la cultura gastronómica aborígen no solo de Chacha sino de todas las provincias del Ecuador.

SUMMARY

The objective of the research is to make a magazine that we spread the wealth of the gastronomic culture Puruhá Cacha parish, safeguarding the Culinary Heritage of the Ecuadorian nation. The methodology used in this research is observational and cross-sectional study as a result of working on a proposal for Cultural Dissemination by developing Culinary Heritage Record. The study population consists of 30 people known as yuyacunas, mention is given to those who are considered the wisest in the community. From the results it was established that there are important traditions in the sector, gaining 16% of respondents consider the Community Minga with traditional meals, Rutuchi 10%, 20% Carnival, 16.67% Easter, 16.67% deceased, as the festivities that characterize the region, the gastronomy in each of the dates indicated. One of the festivals with great relevance is the Pawkar Raimy, is a celebration linked to soil fertility and good harvest, the agricultural cycle celebrating the vernal equinox, a time in which the earth flourishes and thanks the Pacha Mama for your generosity. Taking as a result of this research 18 traditional recipes that allow us to capture in this gastronomic magazine. Further research is recommended aboriginal food culture not only of Chacha but all the provinces of Ecuador.



ÍNDICE

CONTENIDO

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
I.	OBJETIVO.....	3
	GENERAL.....	3
	ESPECÍFICOS.....	3
II.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	4
	3.1. Antropología.....	4
	2.2. Etimología.....	5
	2.2.1. Antropología Filosófica.....	5
	2.2.2. Antropología Física.....	5
	2.2.3. Antropología Psicológica.....	5
	2.2.4. Antropología Teológica.....	6
	2.2.5. Antropología social y cultural.....	6
	2.2.6. Antropología Culinaria.....	6
	2.3. Arte culinario.....	7
	2.3.1. La preparación de las comidas.....	8
	2.3.2. Etimología.....	9
	2.4. Patrimonio.....	11
	2.5. Cultura.....	11
	3.5.1. Elementos de la cultura.....	12
	2.6. Cacha.....	13
	2.6.1. Población.....	14
	2.6.2. Definición Etimológica.....	14
	2.6.3. Historia.....	14
	2.6.4. Principales Fiestas.....	17
	2.6.5. Áreas turísticas Protegidas.....	17
III.	METODOLOGÍA.....	18
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	24
	5.1. CULTURA PURUHÁ DE LA PARROQUIA CACHA.....	24
	5.1.1. Cacha Centro.....	24
	5.1.2. Fiestas y Costumbres.....	24
	5.1.3. Costumbres, símbolos y creencias.....	25
	5.1.4. Vivienda.....	26
	5.1.5. Gastronomía Puruhá.....	26

4.2.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	29
4.3.	ELABORACIÓN DE UN REGISTRO PATRIMONIAL DE LA CULTURA PURUHA DE LA PARROQUIA CACHÁ CENTRO.	39
V.	PROPUESTA DE DIFUSIÓN.....	75
6.1.	Recetas de la gastronomía Puruhá	75
5.2.	Revista Gastronómica Puruhá	93
VI.	CONCLUSIONES.....	94
VII.	RECOMENDACIONES	95
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	96
IX.	ANEXOS.....	99
10.1	Anexo 1	99
9.2.	Anexo 2	101
9.3.	Fotos	102

INDICE DE TABLAS

TABLA 1 COSTUMBRE	29
TABLA 2 TRADICIONES	31
TABLA 3 FESTIVIDADES	33
TABLA 4 PREPARACIONES GASTRONOMICAS PREFERIDAS	35
TABLA 5 MENÚS TRADICIONALES	37
TABLA 6 REGISTRO DEL LOCRO DE MELLOCOS.	39
TABLA 7 REGISTRO DE LA CHICHA DE JORA	41
TABLA 8 REGISTRO DEL LOCRO DE CUY CON QUINUA	43
TABLA 9 REGISTRO DE LAS OCAS ENDULZADAS	45
TABLA 10 REGISTRO DEL CUY ASADO CON SECO DE QUINUA	47
TABLA 11 REGISTRO DEL MISQUI ZAMBO	49
TABLA 12 REGISTRO DEL CARIUCHO	51
TABLA 13 REGISTRO DE LAS HABAS TAZNO	53
TABLA 14 REGISTRO DEL CUY ASADO CON PAPAS COLORADAS	55
TABLA 15 REGISTRO DEL PONCHE DE HABAS TAZNO	57
TABLA 16 REGISTRO DEL LOCRO DE OCAS CON CARNE DE BORREGO	59
TABLA 17 REGISTRO DEL BORREGO ASADO	61
TABLA 18 REGISTRO DEL TRIGO CON LECHE	63
TABLA 19 REGISTRO DEL MOTE	65
TABLA 20 REGISTRO DEL MOTE YACU	67
TABLA 21 REGISTRO DEL JUCHO	69
TABLA 22 REGISTRO DEL MAQUI MASCA	71
TABLA 23 REGISTRO DEL CALDO DE NERVIO	73
TABLA 24 RECETA DEL LOCRO DE MELLOCOS	75

TABLA 25 RECETA DE LA CHICHA DE JORA	76
TABLA 26 RECETA DEL LOCRO DE CUY CON QUINUA	77
TABLA 27 RECETA DE LAS OCAS ENDULZADAS	78
TABLA 28 RECETA DEL CUY ASADO CON SECO DE QUINUA	79
TABLA 29 RECETA DEL MISQUI ZAMBO	80
TABLA 30 RECETA DEL CARIUCHO	81
TABLA 31 RECETA DE LAS HABAS TAZNO	82
TABLA 32 RECETA DEL CUY ASADO CON PAPAS COLORADAS	83
TABLA 33 RECETA DEL PONCHE DE HABAS TAZNO	84
TABLA 34 RECETA DE LOCRO DE OCAS CON CARNE DE BORREGO	85
TABLA 35 RECETA DEL BORREGO ASADO	86
TABLA 36 RECETA DEL TRIGO CON LECHE	87
TABLA 37 RECETA DEL MOTE	88
TABLA 38 RECETA DEL MOTE YACU	89
TABLA 39 RECETA DEL JUCHO	90
TABLA 40 RECETA DEL MAQUI MASCA	91
TABLA 41 RECETA DEL CALDO DE NERVIO	92

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 COSTUMBRES.....	29
GRÁFICO 2 TRADICIONES.....	31
GRÁFICO 3 FESTIVIDADES	33
GRÁFICO 4 PREPARACIONES GASTRONOMICAS PREFERIDAS.....	35
GRÁFICO 5 MENUS TRADICIONALES	37

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍA

FOTOGRAFÍA 1 CACHA CENTRO	102
FOTOGRAFÍA 2 FESTIVIDADES DE LA CULTURA PURUHÁ.....	102
FOTOGRAFÍA 3 INTI RAYMI.....	103
FOTOGRAFÍA 4 VESTIMENTA TÍPICA DE LOS PURUHÁES.....	104

I. INTRODUCCIÓN

Al referir a la historia de la alimentación Puruhá la cual revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

En este trabajo analiza los alimentos característicos del Pueblo Puruhá de la parroquia Cacha Centro, tomando en cuenta cada una de las actividades en eventos festivos, cotidianos, los utensilios desarrollados y la comunión entre estos.

La cocina es un aspecto central de la vida en sociedad, siendo la comida una necesidad prioritaria del ser humano. Alrededor de esta puedo decir que es una necesidad básica del ser humano, a lo largo del tiempo de la existencia del ser humano han tenido que explorar su ambiente natural y definir empíricamente lo que podía comer o lo que era dañino para su salud. Evolucionando en el curso de los siglos, desde el nomadismo de cazadores recolectores hasta su sedentarismo con el desarrollo de la agricultura y de sus técnicas de producción, el hombre mejoró la calidad y diversidad de la comida y sus preparaciones. La experiencia culinaria y la garantía de abastecimiento de los productos como la abundancia y hambre crearon un conocimiento que orientó la cultura económica y social de los diferentes grupos humanos así como la caracterización del gusto. Desde entonces la alimentación describió y valorizó los colores, los olores, los sabores, la elaboración del gusto y de las preparaciones favoreciendo con los viajes y los descubrimientos de nuevos ingredientes, el intercambio gastronómico y las nuevas “virtudes” culinarias.

La sociedad se ha visto afectada por la llegada de empresas mundiales que han traído consigo la diversificación de culturas y con ella su gastronomía, que han hecho que para muchos sea más importante y que tenga mayor valor ya que dichas empresas se han encargado de tener una buena promoción y difusión descuidando la parte nutricional y saludable, en comparación a la gastronomía Puruhá que no cuenta con la misma suerte, a pesar de que la legislación Ecuatoriana impulsa alimentos sanos y saludables logrando el buen vivir o el “Sumak Kawsay”.

El país posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende la mejor gastronomía de la región andina.

La cultura Puruhá es rica en gastronomía y medicina ancestral, los cuales en la actualidad se han ido perdiendo, ya sea por los procesos de industrialización, la modernización, la simplicidad de los productos envasados por productos del campo, la adopción de nuevas tecnologías, culturas, tradiciones, dietas y prácticas ajenas a la realidad local que han encaminado a la pérdida de identidad que los pueblos originarios.

I. OBJETIVO

GENERAL

Realizar el estudio de la antropología culinaria del pueblo Puruhá en la parroquia Cacha Centro, de la provincia de Chimborazo.

ESPECÍFICOS

- Conocer las características de las costumbres, tradiciones y festividades relacionadas con la cultura Gastronómicas del pueblo Puruhá.
- Elaborar un Registro de la cultura culinaria del pueblo Puruhá en la parroquia Cacha centro de la provincia de Chimborazo.
- Realizar una propuesta de difusión de la cultura gastronómica patrimonial Puruhá de la parroquia Cacha.

II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. Antropología

Antropología, estudio de los seres humanos desde una perspectiva biológica, social y humanista. La antropología se divide en dos grandes campos: la antropología física, que trata de la evolución biológica y la adaptación fisiológica de los seres humanos, y la antropología social o cultural, que se ocupa de las formas en que las personas viven en sociedad, es decir, las formas de evolución de su lengua, cultura y costumbres.

La antropología es fundamentalmente multicultural. Los primeros estudios antropológicos analizaban pueblos y culturas no occidentales, pero su labor actual se centra, en gran medida, en las modernas culturas occidentales. Los antropólogos consideran primordial realizar trabajos de campo y dan especial importancia a las experiencias de primera mano, participando en las actividades, costumbres y tradiciones de la sociedad a estudiar.

Karl Jaspers resumía cuando el hombre se hace consciente de sí mismo gracias a la evolución de sus facultades, comienza también a desarrollar la reflexión sobre su propio ser. Se puede decir con seguridad que primero tomó conciencia de su mundo externo y después fue descubriendo con mayor claridad la riqueza de su mundo. El hombre ante sí mismo ha sido un misterio que progresivamente se ha ido desvelando; la reflexión sobre su propio ser lo ha llevado a sorprenderse de lo que es capaz de ser y de hacer. Pretendemos ahora, someramente, describir este proceso de auto-reflexión del hombre, recorriendo los principales filósofos y sus sistemas de pensamiento.

2.2. Etimología

Antropos del griego significa: hombre. Logos también del griego: significa tratado.

La antropología es el tratado del hombre.

El calificativo filosófico remite a un estudio del hombre que intenta explicar, mediante las facultades racionales humanas, su esencia misma, aquellas últimas realidades por las cuales decimos que un ser es persona humana. Es preciso recordar que existen diversas antropologías, cuyos límites fronterizos conviene precisar, en lo posible, para poder tomar una conciencia clara de cuál es el ámbito exacto en el que tiene cabida una:

2.2.1. Antropología Filosófica.

Es el estudio filosófico del ser humano elaborado a lo largo de los siglos y actualmente objeto de atención de los filósofos.

2.2.2. Antropología Física

Que estudia los temas paleontológicos, la genética de las poblaciones.

La antropología física se ocupa principalmente de la evolución del hombre, la biología humana, aplicando métodos de trabajo utilizados en las ciencias naturales.

2.2.3. Antropología Psicológica

Que tiene por objeto la conducta humana en su perspectiva psíquica o psico-somática.

2.2.4. Antropología Teológica

Aquella que estudia y explica qué es lo que Dios ha revelado a los hombres sobre la realidad humana.

2.2.5. Antropología social y cultural

Que tiene como objeto el estudio de las sociedades actuales y que, por ello, no siempre se distingue claramente de la sociología.

Gran parte de la investigación antropológica se basa en trabajos de campo llevados a cabo con diferentes culturas. Entre 1900 y 1950, aproximadamente, estos estudios estaban orientados a registrar cada uno de los diferentes estilos de vida antes de que determinadas culturas no occidentales experimentaran la influencia de los procesos de modernización y occidentalización. Los trabajos de campo que describen la producción de alimentos, la organización social, la religión, la vestimenta, la cultura material, el lenguaje y demás aspectos de las diversas culturas, engloban lo que hoy se conoce por etnografía. El análisis comparativo de estas descripciones etnográficas, que persigue generalizaciones más amplias de los esquemas culturales, las dinámicas y los principios universales, es el objeto de estudio de la etnología.

2.2.6. Antropología Culinaria

Aún antes de que el hombre utilizara el fuego utilizó la piedra. El desarrollo de la conciencia humana ha sido impactado por una multiplicidad de factores, sin duda, uno de los más importantes consiste en las posibilidades que aparecen a partir del logro de técnicas que permitieron al humano expresarse más allá de la mimesis y de la expresión a la que su propio cuerpo, sirve como medio y fin.

Poco explorados han sido los estudios históricos sobre el arte culinario. Se trata de una omisión relacionada con una manera de entender y apropiarse del pasado culinario, debemos preservar nuestra memoria culinaria, salvaguardar nuestros alimentos y las culturas que los alientan. Mediante investigaciones antropológicas, se camina en pos de un gran objetivo: preservar la memoria culinaria para todos, aun para las generaciones futuras.

2.3. Arte culinario

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a

miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

2.3.1. La preparación de las comidas

El tipo de cocina depende, del cocinero, de los ingredientes y de las costumbres u obligaciones culturales, médicas y religiosas para unos alimentos en concreto.

Decimos, entonces, que algunos alimentos (casi todos) deben pasar por un proceso llamado cocción, que es la aplicación de calor u otras técnicas para conservar y modificar su sabor, color y textura; de esta manera serán estos aptos para el consumo humano.

Para que un alimento sea parte íntegra del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y, a ser posible, a buen precio.

Como el hombre se nutre, no solamente para asegurar su crecimiento y desarrollo sino también por placer, los alimentos tendrán que tener a menudo unas calidades gustativas, las cuales cambian según las sociedades. Comer es también un acto social, algunas personas intentan no comer ciertos alimentos por su imagen desvalorizante el aceite de colza después de la Primera Guerra Mundial, buscan unos más raros y caros el foie-gras, el caviar o rivalizan de imaginación para preparar algún plato de manera compleja, apetitosa y visualmente satisfactoria.

La cocina es además el soporte y manifestación de alguna posición religiosa y hasta política. Así, algunas costumbres culturales o algunas religiones han puesto tabúes sobre ciertos alimentos o preparaciones.

Los alimentos y modos de preparación elegidos dependen de los principios de cada consumidor.

2.3.2. Etimología

El término Arte Culinario proviene de dos voces latinas: ars, conjunto de preceptos y reglas necesarios para hacer bien alguna cosa y culinarius: perteneciente o relativo a la cocina.

Por tanto, lo podemos definir como la manera correcta de cocinar.

El Arte Culinario se divide en dos disciplinas:

A. GASTROTÉCNICA

El término Gastrotécnica o Gastrotecnia proviene de dos voces griegas, gastros que significa estómago y tecné que significa arte.

Por tanto, lo podemos definir como el sistema científico de transformación de alimentos.

A pesar de contar con bases científicas, a la gastrotécnica de acuerdo con el concepto actual de ciencia no se le puede considerar como tal.

Es una técnica reglamentada y complementada por las leyes de las ciencias.

B. GASTRONOMÍA

Del griego gastros que significa estómago, y nomos que significa norma; la definición tradicional sostiene que semejante vocablo explica el arte de disponer adecuadamente una mesa. El término fue acuñado por Joseph Berchoux, abogado francés que escribió, en 1801, un poema en cuatro cantos titulado Gastronomía o el hombre del campo a la mesa.

La primera mención en las letras castellanas del término gastronomía corresponde al Tratado general de carnes, escrito por Ventura de Peña y Valle en 1832.

Gastronomía: Arte de preparar una buena comida.

Gastrónomo: Persona entendida en gastronomía considerada como persona aficionada a las comidas exquisitas.

Las bases científicas de la gastronomía son:

- a. **Antropología:** Del griego antropos que significa hombre y logos que significa estudio; es la ciencia que estudia al hombre, física y culturalmente considerado.
- b. **Psicología:** Del griego psique que alma y logos que es estudio, es la ciencia que estudia la mente, sus facultades y operaciones.
- c. **Historia:** Del griego istoria; es la relación de los acontecimientos de la actividad humana.

2.4. Patrimonio

Históricamente la idea de patrimonio estaba ligada a la de herencia. Así, por ejemplo, la Real Academia Española da como primera acepción del término *hacienda* que alguien ha heredado de sus ascendientes.

La palabra es también utilizada para referirse a la propiedad de un individuo, independientemente como sea que la haya adquirido. Desde este punto de vista, el individuo puede ser ya sea una persona natural o jurídica.

2.5. Cultura

Para entender lo que es cultura, hay que mirar lo que somos nosotros, los seres humanos. Nosotros somos seres en constante movimiento, creación, desarrollo, etc. Pues es debido a lo mismo, que se han ido creado diferentes culturas. Asimismo, lo que llamamos cultura.

Los conjuntos de saberes, creencias y pautas de conducta de un grupo social, incluyendo los medios materiales que usan sus miembros para comunicarse entre sí y resolver sus necesidades de todo tipo.

Específicamente, el término "cultura" en la antropología americana tiene dos significados: la evolucionada capacidad humana de clasificar y representar las experiencias con símbolos y actuar de forma imaginativa y creativa; y las distintas maneras en que la gente vive en diferentes partes del mundo, clasificando y representando sus experiencias y actuando creativamente.

Palabra que proviene del latín *cultum*, que significa cultivar. O sea, cultivar lo propio. Las raíces de cada pueblo. La cultura, son todas aquellas expresiones, que el hombre ha ido incorporando a la naturaleza. A la tierra como un todo. Nuestros pensamientos, nuestra arte, la arquitectura, la literatura, en fin, toda

creación humana, es cultura. Se dice que cultura, es todo aquello que un hombre necesita saber, para poder actuar de manera correcta, dentro de un grupo social. Por lo mismo, a veces, cuando vamos a otros países, podemos cometer ciertos errores de procedimiento. Ya que nosotros, no compartimos los mismos códigos culturales.

3.5.1. Elementos de la cultura

La cultura forma todo lo que implica transformación y seguir un modelo de vida.

Los elementos de la cultura se dividen en:

- A. Materiales.** Son todos los objetos, en su estado natural o transformado por el trabajo humano, que un grupo esté en condiciones de aprovechar en un momento dado de su devenir histórico: tierra, materias primas, fuentes de energía, herramientas, utensilios, productos naturales y manufacturados, etcétera.
- B. De organización.** Son las formas de relación social sistematizadas, a través de las cuales se hace posible la participación de los miembros del grupo cuya intervención es necesaria para cumplir la acción. La magnitud y otras características demográficas de la población son datos importantes que deben tomarse en cuenta al estudiar los elementos de organización de cualquier sociedad o grupo.
- C. De conocimiento.** Son las experiencias asimiladas y sistematizadas que se elaboran, se acumulan y transmiten de generación a generación y en el marco de las cuales se generan o incorporan nuevos conocimientos.
- D. Simbólicos.** Son los diferentes códigos que permiten la comunicación necesaria entre los participantes en los diversos momentos de una acción.

El código fundamental es el lenguaje, pero hay otros sistemas simbólicos significativos que también deben ser compartidos para que sean posibles ciertas acciones y resulten eficaces.

E. Emotivos. que también pueden llamarse subjetivos. Son las representaciones colectivas, las creencias y los valores integrados que motivan a la participación y/o la aceptación de las acciones: la subjetividad como un elemento cultural indispensable.

Dentro de toda cultura hay dos elementos a tener en cuenta:

- **Rasgos culturales:** porción más pequeña y significativa de la cultura, que da el perfil de una sociedad. Todos los rasgos se transmiten siempre al interior del grupo y cobran fuerza para luego ser exteriorizados.
- **Complejos culturales:** contienen en si los rasgos culturales en la sociedad.

2.6. Cacha.

Es un pueblo milenario de la nacionalidad Puruhá de la república del Ecuador, tierra y cuna de los reyes Duchicelas que gobernaron la nación Puruhá desde antes de la llegada de los Caras Shyris. El pueblo Cacha fue **Asiento de los Reyes Duchícelas**, lugar de nacimiento del padre y la última reina de Quito, Paccha Duchicela en 1487 a 1525.

Afirmado por el Padre Juan de Velasco en siglo XVII y Juan Félix Proaño en 1918, coinciden que Cacha fue residencia privada de los reyes Duchicelas y escogieron esta zona no sólo por ser un lugar estratégico para la defensa, sino porque estaba a cinco kilómetros y de fácil acceso a la ciudad administrativa de la nación puruwa, Liribamba. Hualcopo Duchicela ordenó construir una fortaleza

y un palacio para que su esposa diera a luz a su hijo Cacha padre de la princesa Pajcha

2.6.1. Población

Está compuesto por 23 comunidades y 3.763 habitantes, población aproximada de los cantones y parroquias en la circunscripción territorial del pueblo Cacha.

2.6.2. Definición Etimológica

La palabra Cacha proviene del antiguo idioma: fésheko, que significa “Flechero”.

2.6.3. Historia

La protohistoria de la Nación Puruhá comienza más o menos el año 1300, con el famoso pacto matrimonial, entre los hijos de Condorazo y Carán.

Duchicela Shiry XII hijo del regulo de los Puruhaes, Condorazo, se hace efectiva la unidad del Reino de Quito. El primer acto de gobierno de este monarca fue el de convenir una Alianza de defensa mutua con los Canaris y Huancavilcas. También incrementó caminos entre la costa y la sierra para el comercio y ayuda en caso de guerra, junto con tambos y fortalezas. Atauchí Duchicela, Shiry XIII gobernó un corto tiempo.

Hualcopo Duchicela. Shiry XIV (1430 a 1463)

Oriundo de Cacha, fue un gran estadista, consolidó la unidad nacional aprovechando la coyuntura que se avecinaba; la invasión de los incas con Túpac Yupanqui. Construyó puentes, almacenes, ejércitos y puso al frente de ellos, como Comandante General a su hermano menor Epiclachima junto con el General AtiPillahuaso, Rey de Píllaro.

Continuaron los combates, Hualcopo opuso gran resistencia en Galte y Atapo, aquí sufrió la irreparable pérdida de Epiclachima.

El monarca de la nación puruhá rehace su ejército en Liribamba, nombra general en jefe a Montan o Montaña de la tribu de Xuxi (San Andrés). La resistencia del ejército quiteño fue tenaz, meses enteros pelearon en Licán y Xuxi.

Las mujeres desempeñaron un gran papel acompañando a los soldados como proveedoras de piedras para los honderos. La guerra duró allí 5 años y los orejones (así eran llamados los soldados cuzqueños) a pesar de los refuerzos continuos que llegaron del Perú, no avanzaron más.

Hualcopo murió dejando como sucesor a su hijo Cacha.

Cacha, Duchicela Shiry XV (1463 a 1487)

Cacha nació en lo que hoy es parroquia de cacha, comunidad Pucará Quinchi, en un palacio que su padre hizo construir en medio de un lago. Todo el tiempo de su gobierno lo dedicó a la guerra, primero para la conquista de las tierras que perdió Hualcopo y luego para resistir con heroísmo extraordinario a Huayna Cápac sucesor de Túpac Yupanqui.

Los *Amautas* y *Mamaconas* instruyeron al rey Cacha Duchicela en las tradiciones religiosas, en las artes y en la guerra.

Como todo buen Puruhá manejó con maestría la Tucsiná la huaraca, la huaicopa y otras armas ofensivas y defensivas.

Cacha Duchicela, en cuanto fue proclamado Rey, expulsó a los invasores más allá de la provincia de los Paltas (Loja) pero cuando Huayna Cápac iba a arremeter en un segundo ataque, los cañaris se sometieron pacíficamente para evitar más muertes.

Cacha no se rindió jamás, y respondió negativamente a las invitaciones de paz de Huayna Capac. Sus palabras de contestación fueron: "Que él había nacido libre y Señor del Reino y que quería morir como Señor, con las armas en las manos, antes que sujetarse indecorosamente a su yugo - No nací para esclavo". Una de las más célebres batallas fue en Tiocajas, desde el punto de Achupallas hasta Atapo. Era Calicuchima el general en Jefe. Las victorias parciales iban alternándose entre los quiteños y los cuzqueños, pero a costa de grandes pérdidas. Al fin triunfa en Tiocajas Huayna Capac y avanza hasta Liribamba, capital de la nación Puruhá; aquí admira, los templos, los cuarteles, el monasterio de las vírgenes, la casa del placer.

Entonces Cacha se retira a su residencia en el valle de las delicias (Cacha), para luego avanzar a Mocha, allí le acompañan Nasacota de Puento, Pillaguaso, Ati de Pillaro, éste cae preso en la batalla.

La última batalla fue en Atuntaqui, provincia de Imbabura, donde luchó personalmente Cacha, pero cae herido de muerte, con las armas en la mano y defendiendo su Nación. Los restos mortales fueron trasladados a Cacha, para ser enterrado en el lugar de su nacimiento y de sus ancestros, pues esa fue la voluntad del Rey antes de morir. A su paso los pueblos iban rindiéndole honores de admiración, dolor y cariño.

Paccha Duchicela, (1487 a 1525)

También esta última Reina de Quito nació en Cacha, en el mismo palacio donde nació su padre. En CapakKocha, ubicada actualmente en la comunidad de Pucará Quinchi.

2.6.4. Principales Fiestas

Durante todo el año en fechas importantes por ejemplo: en diciembre el Kapac Raymi, en febrero el Mushuc Pucuy Raymi o también conocido como Pacua Paucar Raimi, en Junio el Inti Raymi, en Septiembre el Cuya Raymi, en Octubre y noviembre el Aya Marçay que es la culminación de todos los raymis.

2.6.5. Áreas turísticas Protegidas

El cerro CHUYUG, ALAJAHUÁN, e IGNOG son lugares sagrados del Pueblo Cacha, y son considerados como áreas protegidas.

III. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

La presente investigación se desarrolló en la parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo, el estudio fue ejecutado en un lapso de 6 meses, en el año 2015.

B. VARIABLES

1. Identificación

- Registro patrimonial de la cultura Puruhá de la parroquia Cacha Centro de la provincia de Chimborazo.
- Cultura culinaria patrimonial.

2. Definición

Registro patrimonial gastronómico: El conocimiento de las diferentes formas de alimentos, costumbres, tradiciones, sabores, ingredientes entre otros, forman parte de los atractivos turísticos gastronómicos de un lugar o región determinada. Tienen relación directa con la cultura, creencias y formas de vida de sus habitantes. Constituye el conocimiento de las tradiciones alimentarias de un sector, la crianza de animales, las costumbres según las festividades y las creencias que han sido heredadas de generación en generación.

Cultura culinaria patrimonial: Constituye el conocimiento de las tradiciones alimentarias de un sector, la crianza de animales, las costumbres según las festividades y las creencias que han sido heredadas de generación en generación.

A. Tipo y Diseño de la Investigación

El trabajo que se presentó es de tipo no experimental, descriptivo y de corte transversal.

B. Población y Muestra de estudio

La población que se consideró en este estudio para el análisis de la cultura culinaria patrimonial de la parroquia Cacha Centro, de la provincia de Chimborazo, tomando en cuenta a los personajes más representativos del sector conocidos como “yuyay sapa runakuna” que suman un total de 30 personas.

C. Descripción del Procedimiento

a) Plan para la recolección de la información

Los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ellos desarrollo las siguientes actividades:

- Desarrollo del inventario patrimonial gastronómico.
- Detalle y análisis de las técnicas culinarias ancestrales.
- Aplicación de entrevistas semi estructuradas a los habitantes más representativos del Centro del sector Cacha.
- Se tabuló cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias mediante el programa de datos Microsoft Excel 2010.

- Por cada ítem se realizó un histograma de porcentajes.
- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- Se obtuvo conclusiones por cada uno de los ítems.
- Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe fue elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- Luego de las conclusiones se elaboró y diseñó la revista culinaria Puruhá.

b) Plan de procesamiento de la información

El plan de procesamiento de la información se obtuvo mediante el análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Posteriormente se interpretó los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que servirán de base para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

c) Desarrollo de la investigación

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con la responsabilidad del investigador y de las unidades de observación, es decir con los habitantes y turistas que acuden a la parroquia Cacha.

Las técnicas e instrumentos que se utilizó, son a través de las guías de trabajo que se hizo presente en los anexos y que permitirán recoger la información necesaria para el análisis.

3. Operacionalización

VARIABLE	ESCALA /CATEGORÍA	INDICADOR
Inventarios Gastronómicos	Tradiciones alimentarias familiares	Herencia Religión
	Festividades	Carnaval Día de la madre Difuntos Navidad Inti Raymi
	Costumbres	Velatorios Pedidos de mano Matrimonio Bautizo Siembra Cosecha

VARIABLE	ESCALA /CATEGORÍA	INDICADOR
Cultura Gastronómica Patrimonial	Tradiciones alimentarias familiares	Herencia Religión
	Festividades	Carnaval Día de la madre Difuntos Navidad Inti Raimy
	Costumbres	Velatorios Pedidos de mano Matrimonio Bautizo Siembra Cosecha

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1. CULTURA PURUHÁ DE LA PARROQUIA CACHA

5.1.1. Cacha Centro.

En la comunidades de Cacha se encuentran en la parte alta de la cuenca Hidrográfica del Río Pastaza, cuyo afluente principal es el Río Chambo.

En esta zona es de precipitaciones variables, mal distribuidas en el año entre 410 hasta los 615mm de precipitación anual. La mayor cantidad de lluvias se distribuye entre los meses de noviembre a mayo conocido como invierno, mientras que los meses de julio a octubre se caracteriza por una escasa precipitación también conocido como verano.

En los meses de agosto, septiembre y diciembre se presentan heladas que pueden ocasionar daños a los cultivos de papa y maíz de la zona.

Temperatura promedio anual: varía entre los 10-15° C. durante el día, mientras que en las noches se experimenta hasta 5° C.

Latitud: 1,7

Longitud: 78.7167

5.1.2. Fiestas y Costumbres

Los Puruháes celebran muchas fiestas, hay que aclarar que varias de ellas fueron impuestas por la conquista Inca y luego por la española.

Las fiestas originarias fueron:

La fiesta de la Cosecha: Realizada por la madurez de las cementseras de maíz en el mes de junio.

El nombre del hijo o también conocido como Rutuchi que quiere decir primer corte de cabello de los niños puruháes, los padres del niño van de casa en casa haciendo un ritual en el que se utiliza una tijera, dándole al final un nombre en su lengua que representaba las aspiraciones, deseos o alguna característica física del niño, en caso de ser mujer el ritual era similar ya que no era el primer corte más bien la primera cinta para sujetar el cabello.

Huasipi Chay (minga de la casa): Todos los indígenas acudían a la construcción de una casa convirtiéndola en una fiesta ya que se repartía chicha y comida.

Matrimonio: El hombre iba a la casa de la chica requerida con el Hapi Tucui (dote) el cual al ser aceptado marcaba el cierre del trato.

El nacimiento: Considerado natural era ejecutado en distintas posiciones, al nacer el niño le ponían un nombre, la madre guardaba reposo y tomaba alimentos especiales.

Los entierros: a los muertos los sepultaban en sus propias chozas con sus mejores ropas, con alimento y bebida.

5.1.3. Costumbres, símbolos y creencias

Los puruháes mantiene la costumbre de una alimentación ligada a los productos que da la tierra, por ello su alimentación contiene: cereales y hortalizas, máchica, arroz de cebada, morocho, zanahoria y brócoli; acompañado de carnes y aves de caza.

Su costumbre y creencias religiosas están vinculadas a la iglesia católica, creencias que hoy en día se entremezclan con prácticas propias de religiosidad natural, donde el vínculo con la naturaleza se torna simbólico.

Sus dioses tutelares eran los volcanes Chimborazo y Tungurahua, y según sus creencias, la unión de ellos varón el primero y hembra el segundo inició la existencia del pueblo Puruhá.

Existen dos formas de transmisión del conocimiento: la ancestral a través de la enseñanza oral de generación en generación y mediante el mantenimiento de la actividad medicinal a cargo de los yachag; y la formal que se la imparte a través de los sistemas de educación bilingüe e hispana.

5.1.4. Vivienda

La vivienda en las comunidades de altura es una construcción rectangular elaborada con una mezcla de barro y paja. Las paredes, en las que no existen ventanas, pueden llegar a tener hasta ochenta centímetros de ancho, para dar firmeza a la construcción; la altura de las paredes es de aproximadamente un metro y sesenta centímetros; sobre ellas se asienta una estructura de madera en la que se colocan atados de paja, anudados entre sí, con fibra de cabuya. Las chozas se caracterizan por sujetar la paja de los techos con cuerdas de paja trenzada.

5.1.5. Gastronomía Puruhá

Para los Puruháes todo acontecimiento era muy significativo y a la vez motivo para festejar días y noches bailando, comiendo y bebiendo por largos periodos

de tiempos entonando cánticos, sin importar que suceso fuese, nacimientos, bodas; o tristes como entierros.

Se tiene información de que los primeros banquetes consistían en que los hombres se sentaban en el suelo formando dos filas por orden de jerarquía, al más alto jefe le servía la princesa que era su mujer. Las mujeres de los demás hombres se sentaban a lado de sus esposos, cada una con su ollita de comida y cuencos de chicha. Una vez atendidos los hombres, las esposas podían comer y no era nada extraño que entre todos intercambiaran los platos. Una vez saciados de comida empezaban a beber.

El espacio culinario estuvo sujeto al clima principalmente y a los materiales de cada región. En las zonas más cálidas las pequeñas casas eran de caña y barro con estera. En las zonas más frías eran de piedra y barro cubiertos de paja. Una característica general es que todas eran de una sola pieza y utilizadas como sala, dormitorio, cocina y hasta cuyero.

Sus alimentos los guardaban en ollas o sacos fuera de la casa. La bebida que más elaboraban era la chicha porque el agua pura no era de su agrado.

La mujer fue la principal integrante de la cocina, la responsable de los aspectos culinarios, la elaboración de la chicha, cuidado de los niños y de tejer la ropa a su familia.

El fogón se ubicaba detrás de la puerta de ingreso de la casa, este era tipo horno cerrado por todos lados por barro, en un costado tenía una abertura por donde se metía la leña para avivar el fuego, encima de esto se colocaban las ollas sobre tres agujeros.

También era de uso frecuente cavar un hoyo poco profundo donde se ponían tres o cuatro piedras unidas por barro para que las ollas tuvieran un buen soporte. Como combustible utilizaban la leña, el estiércol de llama, la paja, maleza seca y el despojo de las cosechas.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado.

4.2. ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

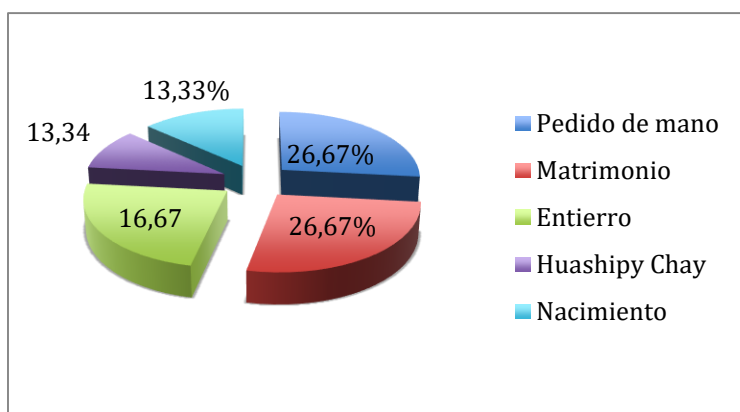
Pregunta 1.- ¿Qué actividades (costumbres) considera habituales en la cultura Puruhá?

Tabla 1 COSTUMBRE

Costumbre	Personas entrevistadas	%
Pedido de mano	8	26,66%
Matrimonio	8	26,66%
Entierro	7	23,33%
Huasipichay	3	10%
Nacimiento	4	13,34%
total	30	

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro
Entrevistadora: Abigail Copa

Gráfico 1 COSTUMBRES



Interpretación:

De acuerdo con la investigación de campo realizada en la parroquia Cacha Centro a través de entrevistas directas a los yuyajcuna (personas adultos mayores con sabiduría culinaria de esta cultura) de acuerdo a esta interrogante respondieron de la siguiente manera: 26,66 considera que es el pedido de mano, el 26,66 matrimonio, el 23,33 el entierro, el 10 % Huasipichay y finalmente el

14% de entrevistados considerado el nacimiento, porque la pachama recibe a un nuevo ser y que todos debemos sumarnos a ello.

En este contexto podemos determinar que una de las actividades más relevantes dentro de la cultura Puruhá es el pedido de mano y matrimonio poniendo énfasis en la preparación de recetas importantes para los nuevos miembros de la familia, a lo que pone su esmero y dedicación, por lo que es meritorio contar con recetas que permitan contar con combinaciones de alimentos sanos y nutritivos.

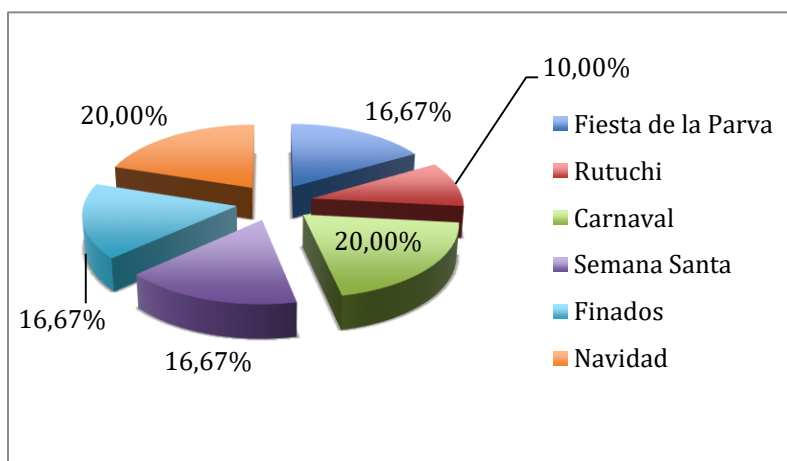
Pregunta 2.- ¿En la siguiente lista cual considera que se ha mantenido de generación en generación formando parte de la tradición Puruhá?

Tabla 2 TRADICIONES

Tradiciones	Persona entrevistadas	%
Minga Comunitaria	5	16,67
Rutuchi	3	10,00
Carnaval	6	20,00
Semana Santa	5	16,67
Finados	5	16,67
Navidad	6	20,00
Total	30	100

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro
Entrevistadora: Abigail Copa

Gráfico 2 TRADICIONES



Interpretación

De acuerdo a la segunda pregunta, consideran que la tradición que se mantienen hasta la actualidad son: Minga comunitaria con el 16,67%, rutuchi con el 10%, carnaval 20%, semana Santa 16,67%, finados 16,67% y navidad con el 20%. La tradición más grande es el Carnaval, ya que al fusionarse con una celebración

muy conocida en la cultura Puruhá llamada Pawkar Raimy que tiene lugar desde el 18 de febrero al 1 de marzo, festividad que se vincula con la fertilidad de la tierra y la buena cosecha, ciclo agrícola que celebra el equinoccio de invierno, tiempo en el cual la tierra florece y se le agradece a la Pacha Mama por su generosidad.

El carnaval por ser una de las principales actividades que hoy por hoy se practica no solamente de la cultura indígena, si no de manera general, porque es una actividad de unidad, sano esparcimiento, de compartir. Se puede ver también que la navidad es una actividad que se ha culturizado dentro de la cultura Puruhá, ya esta parte de convivencia de las grandes mayorías traído por los españoles, seguido por semana santa, una de las actividades que se encuentra en proceso de recuperación con las mingas comunitarias que se practicaba por lo general en las cosechas con las canciones de jaway.

Entre las tradiciones del pueblo Puruhá se halla festejos, actividades tradicionales o muchos de sus quehaceres y todo aquello que ha pasado de generación en generación, manteniendo como algo único, arraigado a la gente que lo vive y lo transmite hasta la actualidad.

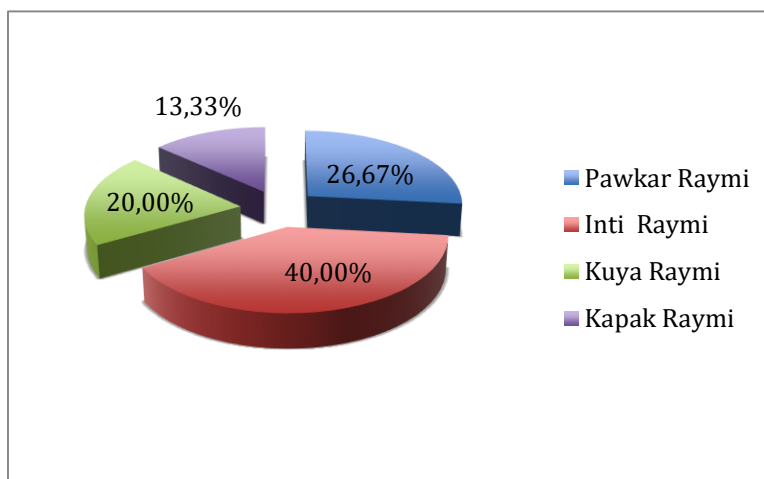
Pregunta 3.-¿ De la siguiente lista cuál cree que es la fiesta más representativa de la cultura Puruhá?

Tabla 3 FESTIVIDADES

Festividades	Nº de Persona entrevistadas	Porcentaje %
Pawkar Raymi	8	26,67%
Inti Raymi	12	40,00%
Kuya Raymi,	6	20,00%
Kapak Raymi	4	13,33%
Total	30	100%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro
Entrevistadora: Abigail Copa

Gráfico 3 FESTIVIDADES



Interpretación

De acuerdo a la tercera pregunta encontramos los siguientes resultados: Pawkar Raymi con el 26,67%, Inty Raymi con el 40%, Kulla Raymi con el 20% finalmente Kapak Raymi con el 13,33%. Las festividades son parte convivencia de los Puruháes, antes de la conquista española, se organizaban de acuerdo con el

ciclo solar y el calendario agrícola. Dos equinoccios, 21 de marzo y 21 de septiembre, se celebran el Pawkar Raymi y Kuya Raymi, respectivamente, y dos solsticios, 21 de junio y 21 de diciembre en los que se realizan el Inti Raymi y Kapak Raymi. En los equinoccios, la Tierra está más cerca al sol y en los solsticios sucede lo contrario, por lo que puedo definir la fiesta de inti Raymi es una de las fiestas más practicadas hasta la actualidad, sin descartar que las otras festividades sean de menor importancia.

Además podemos recalcar que el Inty Raymi, es festividad sagrada del Sol. Tuvo especial relevancia en el norte andino del actual Ecuador y principalmente a la gran nación Puruhá. Desde sus orígenes, el fundamento básico de esta festividad, la más importante en el Calendario festivo del pueblo Puruhá es el Culto al Sol. Es el tiempo de agradecerle por su Luz y agradecer por las cosechas.

Pregunta 4.- ¿Cuál de las siguientes preparaciones gastronómicas considera usted que debe prevalecer en las tradiciones y costumbres?

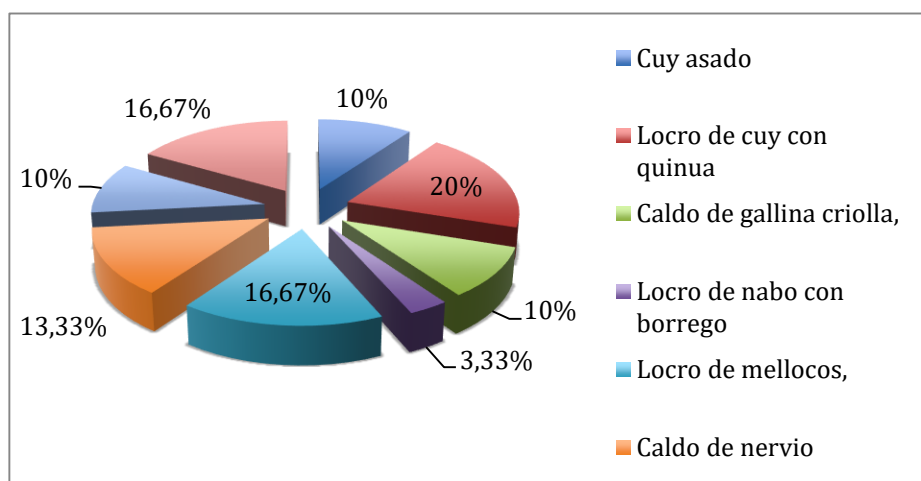
Tabla 4 PREPARACIONES GASTRONOMICAS PREFERIDAS

Preparación	Personas entrevistadas	Porcentaje
Cuy asado, conejo asado, gallina azada, papas achotadas, chicha de maíz, mote.	3	10,00%
Locro de cuy con quinua, papas coloradas con conejo asado, chicha de jora y maqui machica	6	20,00%
Caldo de gallina criolla, hornado con mote y mote yacu	3	10,00%
Locro de nabo con borrego, papas con cuy y chicha de jora	1	3,33%
Locro de mellocos, seco de quinua con cuy asado, chicha de jora	5	16,67%
Caldo de nervio, Trigo con leche y ocas endulzadas	4	13,33%
Sopa de arroz de cebada, mashua misqui y tortillas de machica	3	10,00%
Caldo de hueso, habas tazno y ponche de habas tazno.	5	16,67%
Total	30	100%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Entrevistadora: Abigail Copa

Gráfico 4 PREPARACIONES GASTRONOMICAS PREFERIDAS



Interpretación

Cuando preguntados de la preparaciones gastronómicas en las costumbres y tradiciones contestaron de la siguiente manera: el 10% respondieron por el Cuy asado, conejo asado, gallina azada, papas achotadas, chicha de maíz, mote. El 20% Locro de cuy con quinua, papas coloradas con conejo asado, chicha de jora y maqui machica, el 10% Caldo de gallina criolla, hornado con mote y mote yacu, el 3,33% Locro de nabo con borrego, papas con cuy y chicha de jora, el 16,67% Locro de mellocos, seco de quinua con cuy asado, chicha de jora, 13,33 Caldo de nervio, Trigo con leche y ocas endulzadas, el 10,00% Sopa de arroz de cebada, mashua misqui y tortillas de machica y 16,67% Caldo de hueso, habas tazno y ponche de habas tazno.

Los puruháes son el origen de milenarias preparaciones culinarias acompañadas del sabor inigualable que nos ofrece la cultura Puruhá. En esta parte de Cacha Centro, la alimentación principal continúa siendo el maíz, la papa y multiplicidad de tubérculos.

La variedad y riqueza de la gastronomía Puruhá va desde un cuy asado con papas coloras hasta una bebida tradicional como lo es la chicha de jora.

Cacha Centro es rica en productos de alto valor nutricional que los antiguos habitantes supieron combinar para crear agradables sabores sin que pierdan sus propiedades naturales.

Los hornos de leña y las ollas de barro son parte de la sabiduría Puruhá para preservar los nutrientes de los alimentos mediante una cocción suave, de profundo aroma. Carnes, tubérculos, granos y hierbas son la base de su saludable tradición culinaria. Su cocción sencilla, sin mucho aderezo, garantiza una buena digestión.

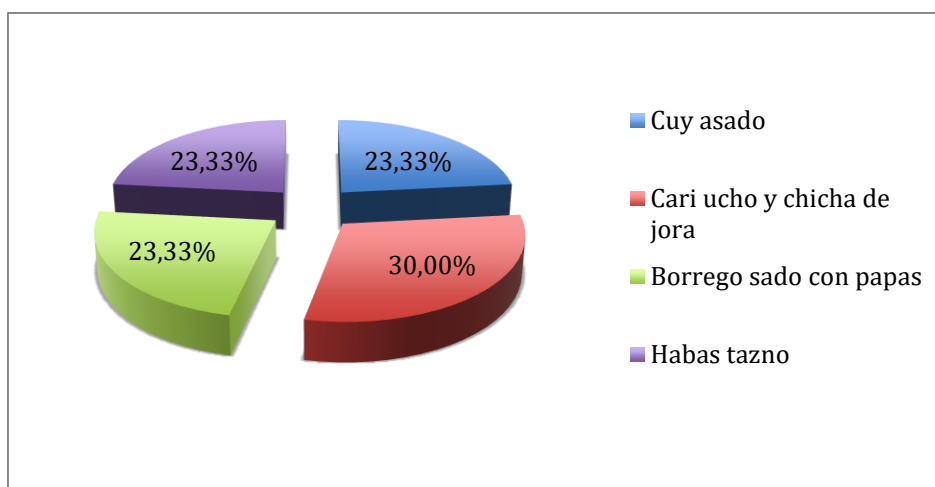
Pregunta 5.- ¿Qué menús tradicionales prefiere en las festividades de la cultura Puruhá?

Tabla 5 MENÚS TRADICIONALES

Preparación	Personas entrevistadas	Porcentaje
Cuy asado con papas coloradas, mote, una bebida tradicional mote yacu	7	23,33%
Cariucho, Chicha de jora, Cuy asado con papas coloradas, habas tazno, mote, chicha de jora	9	30,00%
Borrego asado con papa, habas, choclos y chicha de jora	7	23,33%
Habas tazno, mote, cariucho, cuy con papas coloradas	7	23,33%
TOTAL	30	100%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro
Entrevistadora: Abigail Copa

Gráfico 5 MENUS TRADICIONALES






Interpretación

En esta pregunta se pudo evidenciar los gustos y preferencias por las preparaciones autóctonas demostrando casi de manera equitativa para todas las opciones manifestadas de la siguiente manera: el 23,33 prefiere el menú de cuy asado con papas coloradas, mote, una bebida tradicional mote yacu; el 30% cariucho, chicha de jora, cuy asado con papas coloradas, habas tazno, mote, chicha de jora; el 23,33 borrego asado con papa, habas, choclos y chicha de

jora; el 23,33 habas tazno, mote, cariucho, cuy con papas coloradas. Con este contexto podemos analizar que los menús determinados en la pregunta anterior son preferidos casi de manera equitativa, y en la actualidad se puede degustar no solamente en los pueblos originarios sino también en las ciudades, misma que necesita fortalecer con el apoyo de las personas quienes hacemos este tipo de estudios y del estado Ecuatoriano.

4.3. ELABORACIÓN DE UN REGISTRO PATRIMONIAL DE LA CULTURA PURUHA DE LA PARROQUIA CACHA CENTRO.

Tabla 6 Registro del locro de mellocos.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código GP-00-01
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas:WGS84Z17S–UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Locro de mellocos			
Código fotográfico: GP-LO-001			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Locro de ocas con carne de borrego			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Huashipichay	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
El locro es un guiso a base de papas, ocas, mellocos, zapallo, porotos o maíz que se consume en la zona de la cordillera de los Andes y principalmente en la cultura Puruhá en parroquia Cacha.			

La sustancia gomosa del melloco es apetecible para unos y es rechazado por otros. En las comunidades indígenas y especialmente en Cacha Centro es apreciado por su alto contenido de proteínas, carbohidratos, vitaminas y sus beneficios para la salud.

El loco surgió, como todas las mejores comidas del mundo, de la combinación de la pobreza y de la imaginación. De cómo con poca cosa, con elementos que las grandes mesas despreciaban, combinado con aderezos, se podía llegar a una creación que actualmente se encuentra en ollas populares, fiestas, bares de barrio y en los mejores restaurantes como plato nacional.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	Siempre cuando se realiza el Huashipichay, construcción de la casa
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Tomas Lemache	68 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Identidad cultural y gastronómica

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continúa presente.
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail	Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	210PX-locrodemellocos		




10. OBSERVACIONES

Como la mayoría de locros, el loco de melloco va bien, acompañado de queso fresco

11. DATOS DE CONTROL




Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya	
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya	Fecha de registro: 2014/06/29
Revisado por:	Fecha de revisión: 2014/06/29
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: José Luis Villa	

Tabla 7 Registro de la Chicha de jora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		Código
		GP-00-02
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo Cantón: Riobamba		
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)		
Localidad: Cacha		
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chicha de jora		
Código fotográfico: GP-LO-002		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Chicha de jora		
Grupo social	Legua (s)	
Media	Español, Quichua	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Festividades	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>La chicha de jora es una bebida ancestral, heredada de los antepasados aborígenes. Constituye desde un bebida refrescante hasta una especie de vino embriagante.</p> <p>La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la Chicha andina.</p> <p>La chicha de jora es una cerveza de maíz tradicional andina que se comparte en las reuniones comunitarias y festivales, para fomentar un sentido de igualdad y fraternidad, en tanto que es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de la malta de maíz. Por intermedio de la fermentación se activa la micro flora láctica nativa la cuál es responsable de la fermentación láctica o maloláctica.</p> <p>Las bacterias lácticas son útiles como prebióticos por sus beneficios terapéuticos y nutricionales.</p>		




Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Todas las fiestas y ceremonias			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosario Sinaluisa	68	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continúa presente.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manyá Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	Chichadejora.jpg				
10. OBSERVACIONES					
La chicha es buen acompañante en toda clase de actividades que realizan los Puruháes					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manyá					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manyá		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: José Luis Villa					

Tabla 8 Registro del Locro de cuy con quinua

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código
			GP-00-03
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Locro de cuy con quinua			
Código fotográfico: GP-LC-003			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Locro de cuy con quinua			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Matrimonios	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Los Puruháes crían cuyes en sus cocinas y en cuyeros es normal verlos correr por la cocina, el cuy es el legado tradicional más significativo heredado de nuestros aborígenes Puruháes puesto que su domesticación data de miles de años atrás antes de la conquista española. Este singular animal, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Es utilizada en sopas y platos fuertes.</p> <p>El locro de cuy con quinua es el platillo más representativo, la quinua aporta un especial sabor además de su gran valor nutricional. La quinua es excepcionalmente versátil, lo que ha llamado la atención sobre este grano como posible cultivo alternativo que podría ser una herramienta complementaria capaz de producir suficientes alimentos para la creciente población mundial.</p>			

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	En casi todas las bodas			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Tránsito Bastidas	50 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continúa presente.		
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMAG0773.jpg				
10. OBSERVACIONES					
Esta preparación es la mas antigua según cuentan los yuyaj					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por:		Esther Abigail Copa Manya	Fecha de registro: 2014/06/29		
Revisado por:			Fecha de revisión: 2014/06/29		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:	José Luis Villa				

Tabla 9 Registro de las ocas endulzadas

 Gobierno Nacional de La República del Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código GP-00-04
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S–UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Ocas endulzadas			
Código fotográfico: GP-MO-004			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Ocas endulzadas			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Nacimientos	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>La oca es un tubérculo de la región andina, que se vuelve dulce cuando se pone al sol por lo menos cinco días. Su sabor es dulce y su consistencia harinosa. Su contenido de casi 9% de proteínas hacen de este tubérculo un alimento nutritivo popular entre la población Puruhá, por sus calidades culinarias y nutricionales</p> <p>La oca producto rico valioso también por su valor energético era muy utilizado por la población Puruhá desde ya hace muchos años atrás, su preparación en sopas, partida en rodajas, es igual que la papa y tiene un agradable sabor que incita a su consumo.</p> <p>Hay alargadas, ovaladas, gordas, rojas, blancas, amarillas con manchas rojas, amarillas, rosadas.</p> <p>Los usos medicinales de la oca son múltiples, entre los más reconocidos está su efecto astringente, que produce una acción cicatrizante, antiinflamatoria y antihemorrágica.</p>			

La riqueza de la región andina sigue sorprendiéndonos sobre todo por su antigüedad y persistencia. Son recursos alimentarios poco conocidos en otras partes del mundo y merece la pena profundizar en los mismos porque pueden jugar un papel importante en el futuro de la humanidad

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
Anual	Todas los nacimientos
x Continua	
Ocasional	
Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Efraín Lemache	55 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Identidad cultural y gastronómica

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años con riesgo que se pierda
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail	Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IMAG0778.jpg		

10. OBSERVACIONES

La oca no le pide favor a nade así que se consume sola.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya




Registrado por: Esther Abigail Copa Manya Fecha de registro: 2014/06/29

Revisado por: Fecha de revisión: 2014/06/29

Aprobado por: Fecha aprobación:




Registro fotográfico: José Luis Villa

Tabla 10 Registro del Cuy asado con seco de quinua

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			Código
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			GP-00-05
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuy asado con seco de quinua			
Código fotográfico: DSC_7410			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Cuy asado con seco de quinua			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Minga Comunitaria	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Antes que llegada de los españoles la dieta de los Puruháes era diferente y en cierta forma más saludable, ya que estos tenían conocimiento del verdadero valor que contienen estos alimentos.</p> <p>El trigo, la quinua, la cebada era utilizada como guarnición, además de su fabulosa combinación es un platillo que en la actualidad ya no se consume.</p> <p>Siempre a la autoridad le entregaban un cuy entero acompañado de seco de quinua papas y salsa de zambo en señal de respeto.</p> <p>Al cuy se lo come con las manos. El cuy asado se lo prepara al carbón luego de que haya sido previamente adobado con bastante ajo, sal y aliños varios e introducido en un palo, que es el que sirve de timón para girarlo.</p>			




El cuy se considera el más importante ya que es fiel acompañante en cualquier ocasión, es una de las delicias preferidas de los Puruháes hasta la actualidad					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Estaba presente en la dieta del Puruhá			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miguel León	70 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que estuvo presente hace muchos años.		
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
X	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico:	José Luis Villa				

Tabla 11 Registro del Misqui Zambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código
			GP-00-06
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Misqui Zambo			
Código fotográfico: GP-LO-006			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Misqui Zambo			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Inti Raymi, Nacimientos	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>En la antigüedad era muy importante conservar bien los alimentos, los antiguos pobladores conservan sus alimentos exponiendo los al sol a esto lo conocían con endulzar el producto ya que esta técnica se aplicaba a los zambos, ocas, mashua y zapallo. Esta bebida era muy apetecida se lo preparaba para numerosas festividades en especial para inti Raymi es considerado como la celebración mayor de los Andes y en el caso de Ecuador, este ha tomado un lugar preponderante dentro de la cultura del pueblo Puruhá. Esto se debe en gran parte a la época de la maduración de los frutos de la Pachamama por lo cual hay una participación masiva de las comunidades en las cosechas que se ven en toda la región</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		Todas las mingas comunitarias en un día arduo de trabajo	




x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	José Valdez	68 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continúa presente.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMAG0796.jpg				
10. OBSERVACIONES					
Puede variar, es preparada con leche y en otra ocasión no.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: José Luis Villa					

Tabla 12 Registro del Cariucho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código
			GP-00-07
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cariucho			
Código fotográfico: GP-007			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Cariucho			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Inti Raymi, Matrimonio	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>En las festividades realizadas en honor a la tierra o como lo conocen los Puruháes Pacha Mana se ofrecían todos los granos que la tierra les brindaba, debido a esto cocinaban todos los granos que erran cosechados y servidos en grandes bateas para posteriormente ofrecer a la madre tierra. Luego compartían todo entre los ayllus.</p> <p>Esta combinación de tubérculos y granos es uno de los platos favoritos de la población Puruhá. Parte de la tradición era entregar la semilla a los novios como uno de los principales presentes, con la obligación de sembrarla y producirla para que las próximas generaciones también puedan consumirlas</p>			
Fecha o período	Detalle de la periodicidad		




	Anual	Todas las mingas comunitarias en un día arduo de trabajo			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		55 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continúa presente.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	DSC_7394.jpg				
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: José Luis Villa					

Tabla 13 Registro de las Habas tazno

 Gobierno Nacional de La República del Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código
			GP-00-08
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Habas Tazno			
Código fotográfico: GP-008			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Habas Tazno			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Minga Comunitaria, Fiestas	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Los Puruháes utilizaban métodos de conservación de los alimentos en varios productos tales como las habas, arvejas, choclo. Una técnica que es aplicada hasta la actualidad con los productos secos consistía en tostar en el tiesto, obteniendo otro color en los productos para luego ser cocinados por varias horas. Las habas tazno siempre estaba presente el toda fiesta o celebración, es repartido en grandes cantidades, la costumbre es dar en fundas grandes para que puedan llevar suficiente a sus casas lo que se conoce como wuanlla.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		Siempre en las mingas comunitarias	

x	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	Efraín Mullo	55 años	N/A	Cacha Centro	Cacha	
Colectividades						
Instituciones						
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Identidad cultural y gastronómica						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y tiende a perderse ya que no se consume con frecuencia			
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables					
	Manifestaciones de la Memoria					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre		2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito			
9. ANEXOS						
Textos	Fotografías	Videos	Audio			
	Habastazno.jpg					
10. OBSERVACIONES						
Es muy importante reservar el agua de cocción de esta preparación para la elaboración del ponche						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya						
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29				
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29				
Aprobado por:		Fecha aprobación:				
Registro fotográfico: José Luis Villa						




Tabla 14 Registro del Cuy asado con papas coloradas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código
			GP-00-09
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuy asado con papas coloradas			
Código fotográfico: GP-009			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Cuy asado con papas coloradas			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Matrimonios, Raymis	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>El cuy es un mamífero calificado en diversos lugares con nombres como cobayo, conejillo de indias, cuye; oriundo de las quebradas interandinas Ecuador. En la actualidad su crianza se ha visto generalizada en el ámbito rural para el autoconsumo y venta de excedentes, esto es, en la parroquia Cacha Centro, la gente dedicada a su crianza, por lo general lo hacen solo para su consumo propio en ocasiones especiales, festividades, y su sobrante es destinado a la venta.</p>			

En la antigüedad molían las pepas de achiote con un poco de aceite y eso era mezclado directamente, increíble pero cierto ya que su sabor es inigualable, es una práctica que se está perdiendo ya que ahora el achiote ya viene preparado.




Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Todas las festividades o fecha especial			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Hernán León	63 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continua presente.		
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manyá Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	DSC_7419.jpg				
10. OBSERVACIONES					
En ocasiones puede ir acompañado de lechuga y tomate					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manyá					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manyá		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: José Luis Villa					

Tabla 15 Registro del Ponche de habas tazno

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			
		Código	
		GP-00-10	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Ponche de habas tazno			
Código fotográfico: GP-010			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Ponche de habas tazno			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Festividades, Minga Comunitaria	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Para preparar el ponche, hay que ser rápido: se corre el riesgo de que los huevos crudos se cocinen en la leche que está hirviendo. La leche se hierva con canela y luego se le agregan huevos y se bate hasta que espese. Luego, se le agrega esencia de vainilla para darle aroma. La bebida llegó con los españoles, quienes aportaron con los principales ingredientes: leche y huevos, además de la canela.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual			




x	Continua	En festividades importantes y las mingas comunitarias en un día arduo de trabajo			
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Pedro Valdez	76 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y está presente.		
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	99034654.jpg				
10. OBSERVACIONES					
Se sirve tibio					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: José Luis Villa					

Tabla 16 Registro del Locro de ocas con carne de borrego

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código GP-00-11
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Locro de ocas con carne de borrego			
Código fotográfico: GP- 011			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Locro de ocas con carne de borrego			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Navidad Andina	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>El locro es un guiso a base de papas, ocas, zapallo, porotos o maíz que se consume en la zona de la cordillera de los Andes y principalmente en la cultura Puruhá en parroquia Cacha.</p> <p>La oca crece en los andes así va formando parte de la dieta de la cultura Puruhá, fue considerada uno de los principales alimentos en la antigüedad, las familias puruháes cultivaban un gran variedad de oca reemplazando la papa en sopas, coladas, locros, platos fuertes entre otros. Esta cultura ya conocía desde la antigüedad el valor nutricional que contiene la oca por eso se ofrecía este tipo de comida en un laborioso día de trabajo, cuando una madre ha concebido un hijo y actividades que requerían mucha fuerza y energía.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		Siempre en Navidad	

x	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	Vicente Yumiceba	67 años	N/A	Cacha Centro	Cacha	
Colectividades						
Instituciones						
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Identidad cultural y gastronómica						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continua presente.			
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables					
	Manifestaciones de la Memoria					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre		2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito			
9. ANEXOS						
Textos	Fotografías	Videos	Audio			
	210PX-locroocas					
10. OBSERVACIONES						
El locro de oca va bien acompañado de queso fresco						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya						
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29				
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29				
Aprobado por:		Fecha aprobación:				
Registro fotográfico: Abigail Copa						

Tabla 17 Registro del Borrego asado

 Gobierno Nacional de La República del Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código GP-00-012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Borrego asado			
Código fotográfico: GP-LO-012			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Borrego asado			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Rutuchy	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>El conocimiento tradicional es el de las comunidades que, viviendo cerca de la naturaleza, la riqueza y la variedad de ecosistemas, han comprendido su funcionamiento y manejo. Por lo general este conocimiento se asocia al uso de conocimiento en relación con los recursos naturales, pero incluye además aspectos como la forma de vida, la mitología y las prácticas espirituales de estos pueblos. El borrego, la llama, el cuy, el conejo, son animales que se dedicaban a criar para su propio consumo y el excedente para la venta.</p> <p>Este singular platillo es representado con un borrego que se cree que representa la pureza del pequeño en este ritual, ya que será su primer corte de cabello, el responsable de este acto es elegido por los padres</p>			

ya que debe poseer cualidades de líder, según la creencia el que realiza el primer corte pasara a ser parte directa de la familia convirtiéndose en otro padre para el pequeño y heredara del mismo sus conocimientos, sus prácticas, sus buenas energías.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
	Todas las mingas comunitarias en un día arduo de trabajo
Anual	
x Continua	
Ocasional	
Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Manuel Morocho	61 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Identidad cultural y gastronómica

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continua presente.
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail	Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	DSC_7401.jpg		




10. OBSERVACIONES

El locro de oca va bien acompañado de queso fresco

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya	
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya	Fecha de registro: 2014/06/29
Revisado por:	Fecha de revisión: 2014/06/29
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: José Luis Villa	

Tabla 18 Registro del Trigo con leche

 Gobierno Nacional de La República del Ecuador		Código
		GP-00-013
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo Cantón: Riobamba		
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)		
Localidad: Cacha		
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Trigo con leche		
Código fotográfico: GP-013		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Trigo con leche		
Grupo social	Legua (s)	
Media	Español, Quichua	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Nacimientos	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>El trigo, al igual que la cebada es de los cultivos más antiguos del mundo, con origen en Mesopotamia y después fue introducido en la región andina con la conquista.</p> <p>El trigo que crece en la Tierra puede incluso superar la cantidad de todas las demás especies productoras de semillas, silvestres o domesticadas.</p> <p>El trigo es muy rico en sales minerales, elementos catalíticos, calcio, magnesio, sodio, potasio, cloro, azufre, silicio, zinc, manganeso, cobalto, cobre, yodo, arsénico, vitaminas A, B, E, K, D, PP y fermentos, por ello representa una de las bases de la nutrición humana, pero además ofrece gran cantidad de propiedades saludables o terapéuticas. Sin duda los antiguos pobladores ya reconocían estas propiedades del trigo</p>		

El trigo como planta medicinal se utiliza para tratar los estados de desmineralización, anemia, astenia, deficiencia de crecimiento, raquitismo, tuberculosis, además de recomendarse para el tratamiento de la esterilidad, durante el embarazo y mientras perdure el periodo de lactancia materna. Por eso era muy importante el consumo en coladas que se les brindaba a las madres después del parto

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	Todos los nacimientos
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Valdéz	68 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Identidad cultural y gastronómica

Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continua presente.
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail	Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	736476.jpg		

10. OBSERVACIONES

Se puede agregar harina blanca para que tenga una consistencia más espesa.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya




Registrado por: Esther Abigail Copa Manya Fecha de registro: 2014/06/29

Revisado por: Fecha de revisión: 2014/06/29

Aprobado por: Fecha aprobación:




Registro fotográfico: José Luis Villa

Tabla 19 Registro del Mote

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			
		Código	
		GP-00-014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Mote			
Código fotográfico: GP-0014			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Mote			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Festividades	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>La forma más común de consumir el mote de maíz es pelado. Para esto el grano de maíz es hervido con cenizas o con cal, se lo sirve pelado como guarnición, acompañando al cuy, el hornado y la fritada. Se utiliza en muchas sopas como el caldo de patas, caldo de mondongo. Triturado se lo conoce como Morocho, se lo prepara tanto como una colada dulce con leche o como una sopa con cualquier tipo de carne.</p> <p>El mote grano de suma importancia en la cultura Puruhá puesto que en cualquier festividad era compartido entre todos los invitados demostrando hermandad y compañerismo.</p>			




Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Todas las fiestas puruháes			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miguel Yumiceba	70 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continua presente.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	5637349.jpg				
10. OBSERVACIONES					
El agua de cocción de mote es guardado ya que servirá de bebida.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico: José Luis Villa					

Tabla 20 Registro del Mote yacu

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			Código
			GP-00-015
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)			
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Mote Yacu			
Código fotográfico: GP-015			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Mote yacu			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Pawkar Raimy	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>El mote yacu no es nada más que el agua de cocción del mote que aromatizado con canela y endulzado con panela es brindado a todos los integrantes de la comunidad y disfrutado por grandes y pequeños. Pawkar Raymi que significa fiesta del florecimiento es una antigua ceremonia religiosa andina en honor a Pacha cámac, cuyos preparativos inician anualmente desde el mes de enero, celebrándose en marzo, para agradecer y compartir los productos que cada año les obsequia la Pachamama.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Todas las festividades del Pawkar Raimy	
x	Continua		

	Ocasional					
	Otro					
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	Vidal Sinaluisa	60 años	N/A	Cacha Centro	Cacha	
Colectividades						
Instituciones						
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Identidad cultural y gastronómica						
Sensibilidad al cambio						
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años, no se practica continuamente.			
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables					
	Manifestaciones de la Memoria					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre		2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS						
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito			
9. ANEXOS						
Textos	Fotografías	Videos	Audio			
	2367480.jpg					
10. OBSERVACIONES						
Se sirve tibio						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya						
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29				
Revisado por:			Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:			Fecha aprobación:			
Registro fotográfico:		José Luis Villa				

Tabla 21 Registro del Jucho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		Código
		GP-00-016
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo Cantón: Riobamba		
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)		
Localidad: Cacha		
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Jucho		
Código fotográfico: GP-LO-016		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Jucho		
Grupo social	Legua (s)	
Media	Español, Quichua	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Pawkar Raymi	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>El jucho se bebe frío o caliente, tiene un sabor dulce y un aromático perfume por la combinación de especias exóticas y frutas andinas. Esta bebida se consume en los hogares indígenas, como parte de la ritualidad del Pawkar Raymi.</p> <p>El término kichwa 'jucho' significa colada en español. Se prepara con capulíes y duraznos enteros, cocidos en un almíbar al que luego se le incorpora el almidón de maíz y el de yuca para obtener una consistencia espesa. Según los yuyaj, es un alimento sagrado por su tonalidad morada y porque la forma de los capulíes es similar a la de los ovarios, por lo que para ellos es un símbolo de la fertilidad femenina.</p>		

Cuando en un racimo de capulíes se cuentan más de siete frutos significa que el nuevo ciclo será abundante y próspero, pero cuando hay menos, es señal de que habrá escasez y dificultades en las cosechas.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
Anual	Todas las festividades Paukar Raymi.
x Continua	
Ocasional	
Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Tránsito Bastidas	50 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Identidad cultural y gastronómica

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continua presente.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail	Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	62438495.jpg		




10. OBSERVACIONES

--

11. DATOS DE CONTROL




Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya	
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya	Fecha de registro: 2014/06/29
Revisado por:	Fecha de revisión: 2014/06/29
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: José Luis Villa	

Tabla 22 Registro del Maqui Masca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		Código
		GP-00-017
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo Cantón: Riobamba		
Parroquia: Cacha Centro Rural () Urbana (X)		
Localidad: Cacha		
Coordenadas:WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Maqui Masca		
Código fotográfico: GP-00-017		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
Maqui Masca		
Grupo social	Legua (s)	
Media	Español, Quichua	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Nacimientos, Festividades	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>La molienda de cebada era una actividad compartida, se levantaban muy temprano por la madrugada para tener lista la machica para el desayuno y el resto del día. Realizaba una preparación muy común llamada Chapo, que consistía en agregar machica a cualquier preparación, por lo general hacían aguas aromáticas y mezclaban directamente formando una pasta homogénea, lo mismo sucedía con las sopa, también aplastaba los guineos y mezclados con machica esta ultima una verdadera delicia además de nutritiva y energética.</p> <p>La machica muy rica en fibra, ayuda a fortalecer los músculos y recuperar fuerzas, era la dieta de una madre después del parto, ya que ayudaba a la producción de leche.</p>		

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Todas los nacimientos			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Efraín Mullo	55 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años, con riesgo que se pierda		
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	Molienda537.jpg				
10. OBSERVACIONES					
Simplemente era mezclada con azúcar y directo a la boca					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya		Fecha de registro: 2014/06/29			
Revisado por:		Fecha de revisión: 2014/06/29			
Aprobado por:		Fecha aprobación:			
Registro fotográfico:	Carlos Yasaca				

Tabla 23 Registro del Caldo de nervio


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO			
			Código
			GP-00-018
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Riobamba	
Parroquia: Cacha Centro		Rural () Urbana (X)	
Localidad: Cacha			
Coordenadas: WGS84Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Nervio			
Código fotográfico: GP-00-018			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Caldo de nervio			
Grupo social		Legua (s)	
Media		Español, Quichua	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Nacimiento	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Los puruháes crían cuyes en sus cocinas y en cuyeros es normal verlos correr por la cocina, el cuy es el legado tradicional más significativo heredado de nuestros aborígenes puruháes puesto que su domesticación data de miles de años atrás antes de la conquista española. Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Es utilizada en sopas y platos fuertes.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Todos los Nacimientos	
x	Continua		
	Ocasional		
	Otro		

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Efraín Mullo	55 años	N/A	Cacha Centro	Cacha
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Identidad cultural y gastronómica					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes		Representa una manifestación cultural gastronómica que está presente hace muchos años y continúa presente.		
X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Copa Manya Esther Abigail		Ciudadela 9 de octubre	2610039	F	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	Caldo1245.jpg				
10. OBSERVACIONES					
El locro de oca va bien acompañado de queso fresco					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Esther Abigail Copa Manya					
Registrado por: Esther Abigail Copa Manya			Fecha de registro: 2014/06/29		
Revisado por:			Fecha de revisión: 2014/06/29		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:		Carlos Yasaca			

V. PROPUESTA DE DIFUSIÓN

6.1. Recetas de la gastronomía Puruhá


Tabla 24 Receta del Locro de mellocos

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Locro de mellocos		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión	Huashipichay		
Gráfico			
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
2 libras	Mellocos	Lavados	Cantaros
2 libras	Papas	peladas y lavadas	Cuchara mama
1 unidad	Tomate riñón	pelado y picado	Olla
1/2 unidad	queso	rodajas	Fogón de piedra
2 cucharas	Cilantro	picado	Piedra de moler ají
4 dientes	ajo	machacado	
	sal		
	achiote		
	aceite		
Preparación			
<p>1.- Hacer un refrito en una olla con el aceite, el tomate, ajo machacado, achiote y un poco de sal.</p> <p>2.- Agregar los mellocos bien lavados y picado en rodajitas y mezclar bien.</p> <p>3.- Esperar por 15 minutos y adicionar las papas picadas en cuadritos.</p> <p>4.- Rectificar los sabores y esperar por 15 minutos más.</p> <p>5.- Servir con el queso y cilantro.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-01

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 25 Receta de la Chicha de jora

Receta																															
Datos generales																															
Nombre:	Chicha de jora																														
Genero:	Bebida																														
Pax:	10																														
Datos de Origen																															
Parroquia	Cacha Centro	<p align="center">Gráfico</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Ingredientes</th> <th>Pre-elaboración</th> <th>Utensilios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3 libras</td> <td>Maíz</td> <td>Fermentado</td> <td>Tiesto</td> </tr> <tr> <td>2 unidades</td> <td>Piña</td> <td>Zumo</td> <td>Piedra de moler</td> </tr> <tr> <td>10 gramos</td> <td>Pimienta dulce</td> <td></td> <td>Olla</td> </tr> <tr> <td>10 gramos</td> <td>Clavo de olor</td> <td></td> <td>Cantaros</td> </tr> <tr> <td>50 gramos</td> <td>Canela</td> <td></td> <td>Fogón de piedra</td> </tr> <tr> <td>2 libras</td> <td>Azúcar</td> <td></td> <td>Tamiz</td> </tr> </tbody> </table>		Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios	3 libras	Maíz	Fermentado	Tiesto	2 unidades	Piña	Zumo	Piedra de moler	10 gramos	Pimienta dulce		Olla	10 gramos	Clavo de olor		Cantaros	50 gramos	Canela		Fogón de piedra	2 libras	Azúcar		Tamiz
Cantidad	Ingredientes			Pre-elaboración	Utensilios																										
3 libras	Maíz			Fermentado	Tiesto																										
2 unidades	Piña	Zumo	Piedra de moler																												
10 gramos	Pimienta dulce		Olla																												
10 gramos	Clavo de olor		Cantaros																												
50 gramos	Canela		Fogón de piedra																												
2 libras	Azúcar		Tamiz																												
Ocasión	Inty Raymi Matrimonio																														
	Festividades																														
Preparación																															
<p>Preparación de la jora</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Sumergir en agua durante dos días los granos de maíz y esperar burbujas de gas y un ligero olor, un signo de la fermentación. 2.-Ecurrir el agua, lavar los granos y agregar agua limpia al menos dos veces al día. 3.- Tamizar los granos de maíz. Tradicionalmente, la gente andina utiliza una estera, una tejida de paja. Enjuagar y voltear los granos al menos dos veces al día para prevenir el moho y aumentar la tasa de germinación. 5.- Detener el crecimiento de los brotes cuando lleguen a tener entre dos a tres veces el tamaño del grano del maíz, y exponerlos al sol, una vez secos moler para obtener la jora. <p>Preparación de la Chicha</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- tostar la harina de jora en el tiesto por 20 minutos moviendo constantemente. 2.- Hervir agua con las especias y la harina diluida en agua y dejar hervir por 2 horas 3.- Agregar azúcar y el zumo de piña. 4.- Tamizar para eliminar las especias y dejar enfriar. 5.- Colocar en una vasija de barro y dejar fermentar al menos 4 a 6 días 																															

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-02

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 26 Receta del Locro de cuy con quinua

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Locro de cuy con quinua		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro	Gráfico	
Ocasión	Matrimonios		
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
5 unidades	Cuyes	pelados y lavados	Tiesto
10 Ramas	Zanahoria	Cuadritos	Puños
1/2 Taza	Quinua	Tostada y lavada	Manga (olla)
5 Libras	Papas	peladas y lavadas	Cuchillos
1 Unidad	Diente de ajo	Machacados	Fogón de piedra
5 unidades	Cebolla Blanca	Picado	Cuchara mama
1 Rama	Apio	Ramas	Piedra de moler
2 taza	Habas secas		
	Sal al gusto		
Preparación			
<p>1.- Colar la olla con agua en el fogón una vez que hierba el agua agregar las presas de cuy juntamente con la zanahoria, el ajo y el apio.</p> <p>2.- Moler en la piedra las habas secas, tamizar y reservar.</p> <p>4.- Adicionar las papas y la harina de haba y esperar 10 minutos.</p> <p>5.- Agregar la cebolla blanca, tapan la olla y retirar del fuego.</p> <p>6.- Servir caliente con una rodaja de queso</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-03

Elaborado por: Copa. A.


Tabla 27 Receta de las Ocas endulzadas

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Ocas endulzadas		
Genero:			
Pax:	10		
Datos de Origen		Gráfico	
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión	Nacimientos		
	Festividades		
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
10 libras	Ocas	asoleadas	Bateas
	Agua		Fogón de piedra
			Olla
Preparación			
1.- Lavar las ocas y ponerlas en las bateas expuesta al sol durante 7 días o fijarse en la apariencia arrugada. 2.- Colocar la olla en el fogón con suficiente agua y esperar el hervor del agua 3.- Añadir las ocas endulzadas, cocerlas por 20 minutos aproximadamente. 4.- Servir			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-04

Elaborado por: Copa. A.


Tabla 28 Receta del Cuy asado con seco de quinua

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Cuy asado con seco de quinua		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro	Gráfico	
Ocasión	Festividades		
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
4 unidades	Cuy	Pelados y lavados	Caspi Cusana
10 Ramas	Cebolla Blanca	Picada	Puños
5 libras	Papas	Peladas y lavadas	Olla
5 Libras	Quínoa	Tostada y lavada	Cuchillos
1 Unidad	Lechuga	Hojas	Fogón de piedra
5 unidades	Tomate	Rodajas	Hilo de bridar
1 Rama	Apio	Ramas	Tiesto
1 taza	Pepas de zambo	Tostadas	Piedra de moler
Preparación			
<p>1.- Condimentar los cuyes con sal y llenar las cavidades con ramas de cebolla blanca.</p> <p>2.- Colocar el conejo en el palo, sujetarlo con hilo de bridar y halarlo moviendo constantemente.</p> <p>3.- En una olla de barro calentar agua una vez que este hirviendo adicionar la quinua previamente lavada y esperar sus cocción eliminar el agua, llevar nuevamente al fuego lento y espera que evapore toda el agua.</p> <p>3.- Cocinar las papas con sal y cebolla blanca y reservar.</p> <p>4.- Tostar las pepas de zambo y moler en la piedra, colocarlo en una olla con agua y cebolla picada durante 20 minutos.</p> <p>5.- Servir el cuy asado acompañado de arroz de quinua, papas con salsa de zambo y decorar con lechuga y tomate.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-05

Elaborado por: Copa. A

Tabla 29 Receta del Misqui Zambo

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Misqui Zambo		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión	Nacimientos		
	Huashipi Chay		
	Inti Raymi	Gráfico	
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
1 Unidad	Zambo Maduro	Pulpa de zambo	Cuchara de palo
1 Unidad	Panela grande		Puños
20 gr	Canela		Olla
5 Litros	Leche		Batea
1 taza	Harina		Fogón de piedra
Preparación			
<p>1.- Realizar un orificio en el zambo por la parte superior luego con la cuchara sacar todo el sumo.</p> <p>2.- Llevar a fuego lento con la panela canela y dejar hervir.</p> <p>3.- Disolver la harina con la mitad de la leche y agregar a la preparación.</p> <p>2.- Revisar constantemente meciendo con la cuchara mama hasta obtener una mezcla espesa.</p> <p>3.- Adicionar la leche restante y dejar hervir.</p> <p>Servir caliente o fría.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-06

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 30 Receta del Cariucho

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Cariucho		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen		Gráfico	
Parroquia	Cacha Centro	Cantidad	Ingredientes
Ocasión	Inti Raymi		
	Matrimonios	Pre-elaboración	Utensilios
10 Unidades	Choclo	Desojada	Bateas
1/2 saco	Habas	Desgranada	Piedra de moler ají
5 Libras	Ocas dulce	Lavadas	Olla
5 Libras	Mellocos	Lavados	Cuchillos
15 libras	Papas	Lavadas	Fogón de piedra
2 unidades	Queso	Laminas	
	Ají de piedra		
Preparación			
<p>1.- Colocar la olla con agua y esperar que hierva el agua. 2.- Agregar a la olla los mellocos, choclos y las habas y esperar su cocción 3.- Cocer las papas y los mellocos en otra olla. 4.- Servir todo en Bateas con las láminas de queso, acompañado del ají de piedra</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-07

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 31 Receta de las Habas Tazno

Receta																											
Datos generales																											
Nombre:	Habas Tazno																										
Genero:	Entrada																										
Pax:	10																										
Datos de Origen																											
Parroquia	Cacha Centro	<p style="text-align: center;">Gráfico</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Ingredientes</th> <th>Pre-elaboración</th> <th>Utensilios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10 libras</td> <td>Habas secas</td> <td>Tostadas</td> <td>Bateas</td> </tr> <tr> <td>2 unidades</td> <td>Queso</td> <td>laminas</td> <td>Piedra de moler ají</td> </tr> <tr> <td>5 Libras</td> <td>Sal</td> <td></td> <td>Olla</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ají de piedra</td> <td></td> <td>Tiesto</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Fogón de piedra</td> </tr> </tbody> </table>		Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios	10 libras	Habas secas	Tostadas	Bateas	2 unidades	Queso	laminas	Piedra de moler ají	5 Libras	Sal		Olla		Ají de piedra		Tiesto				Fogón de piedra
Cantidad	Ingredientes			Pre-elaboración	Utensilios																						
10 libras	Habas secas			Tostadas	Bateas																						
2 unidades	Queso	laminas	Piedra de moler ají																								
5 Libras	Sal		Olla																								
	Ají de piedra		Tiesto																								
			Fogón de piedra																								
Ocasión	Inti Raymi																										
Preparación																											
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Tostar las habas en el tiesto y dejar enfriar. 2.- Hervir el agua en una olla y añadir las habas tostadas. 3.- Esperar 1 hora aproximadamente hasta que estén bien suaves y cocidas. 4.- Escurrir el agua y reservar para otra preparación importante. 4.- Servir acompañada de queso y ají. 																											

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-08

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 32 Receta del Cuy asado con papas coloradas

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Cuy asado con papas coloradas		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro	Gráfico	
Ocasión	Festividades		
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
4 unidades	Cuy	Pelados y lavados	Caspi Cusana
10 Ramas	Cebolla Blanca	Picada	Puños
1/4 onzas	Pepas de achiote		Olla
10 Libras	Papas	Tostada y lavada	Cuchillos
1 Unidad	Lechuga	Hojas	Fogón de piedra
5 unidades	Tomate	Rodajas	Hilo de bridar
1 Rama	Apio	Ramas	Tiesto
			Piedra de moler
Preparación			
<p>1.- Condimentar los cuyes con sal y llenar las cavidades con ramas de cebolla blanca.</p> <p>2.- Colocar el conejo en el palo, sujetarlo con hilo de bridar y halarlo moviendo constantemente.</p> <p>3.- En una olla de barro calentar agua una vez que este hirviendo adicionar la papa previamente lavada, con sal y cebolla blanca y esperar sus cocción eliminar el agua.</p> <p>4.- Moler las pepas de achiote con aceite y añadir a las papas moviendo constantemente.</p> <p>5.- Servir el cuy asado acompañado de papas y decorar con lechuga y tomate.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-09

Elaborado por: Copa. A.


Tabla 33 Receta del Ponche de habas tazno

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Ponche de habas tazno		
Genero:	Bebida		
Pax:	10		
Datos de Origen		Gráfico	
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión			
	Festividades		
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
9 unidades	huevos	lavados	Tamiz
3 litros	leche	hervida	Fogón de piedra
	Azúcar		
	Canela		
	Agua de habas tazno	Tamizada	Olla
Preparación			
1.- Hervir a leche con la canela y azúcar al gusto, luego dejar enfriar. 2.- Batir los huevos y reservar. 3.- Mezclar el agua, la leche y los huevos de forma alternada. 4.- Servir en un taza de barro			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-010

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 34 Receta de Locro de ocas con carne de borrego

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Locro de ocas con carne de borrego		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro	Gráfico	
Ocasión	Navidad		
	Festividades		
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
10 libras	ocas	Lavadas y peladas	Tamiz
5 libras	carne de borrego	Limpio y lavado	Fogón de piedra
3 ramas	cebolla blanca	Picada	Olla
4 dientes	Ajo	Machacado	Cuchillo
	Cilantro	Picado	
	Aceite		
Preparación			
1.- Colocar la olla con suficiente agua en el fogón y esperar que hierba. 2.- Añadir la carne, la cebolla picada junto con el ajo, esperar 20 minutos. 3.- Agregar las ocas y dejar que se cocinen completamente hasta obtener un puré. 4.- Servir acompañado de cilantro al gusto.			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-011

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 35 Receta del Borrego Asado

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Borrego Asado		
Genero:	Entrada		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro	Gráfico	
Ocasión	Rutuchi		
Festividades			
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
10 libras	Papas	lavadas	Tamiz
8 libras	carne de borrego	Limpio y porcionado	Fogón de piedra
3 ramas	cebolla blanca	picado	Ollas
4 dientes	Ajo	Machacado	Cuchillo
10 unidades	Choclo	Limpio	Vasija de barro
5 libras	Mellocos	Lavados	Parrilla
5 libras	Habas	Lavadas	Bateas
5 ramas	Apio	picado	
	Cilantro	Picado	
	Aceite		
	sal en grano		
4 libras	Tomate	Picado	
1 unidad	Queso	Laminas	
Preparación			
<p>1.- Adobar la carne borrego con sal en grano y el apio picado, reservar.</p> <p>2.- Cocinar las papas, mellocos, choclos en olla separadas y reservar.</p> <p>3.- Encender el carbón y mantenerlos de color rojo y asar la carne de borrego, con la cebolla blanca pintar de aceite la carne.</p> <p>4.- Picar en medias lunas el tomate con sal y cilantro.</p> <p>5.- Servir todo en una bandeja grande con rodajas de queso.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-012

Elaborado por: Copa. A.


Tabla 36 Receta del Trigo con Leche

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Trigo con Leche		
Genero:	Bebida		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión	Nacimientos		
Gráfico			
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
4 Libras	Trigo pelado	cocinado	Olla
8 Litros	Leche	hervida	Fogón de piedra
	Canela		
	Pimienta dulce		
	Panela		
	Azúcar		
Preparación			
1.- Hervir la leche con la canela y la pimienta de dulce durante 15 minutos 2.- Anadir el trigo pelado y dejar cocinar por 15 minutos más. 3.- Servir caliente			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-013

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 37 Receta del Mote

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Mote		
Genero:	Guarnición		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión			
	Festividades	Gráfico	
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
10 libras	maíz pelado		Olla
	Agua	hervida	Fogón de piedra
Preparación			
<p>1.- Hervir el agua en una olla. 2.- agrega el maíz pelado y espera aproximadamente 4 horas, moviendo constantemente y verificando si ya está en su punto de cocción. 3.- Servir solo o a su vez es buen acompañante de cualquier proteína.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-014

Elaborado por: Copa. A.


Tabla 38 Receta del Mote yacu

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Mote yacu		
Genero:	Bebida		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión	Paukar Raymi		
	Festividades	Gráfico	
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
10 litros	agua de mote	Tamizada	Olla
	canela		Fogón de piedra
	panela		
Preparación			
1.- Hervir el agua de mote con la canela y la panela por 20 minutos 2.- Servir tibio o caliente.			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-015

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 39 Receta del Jucho

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Jucho		
Genero:	Postre		
Pax:	10		
Datos de Origen		Gráfico	
Parroquia	Cacha Centro	Cantidad	Ingredientes
Ocasión		Pre-elaboración	Utensilios
	Festividades		
10 unidades	Duraznos	Pelados	Olla
3 Libras	Capulí	Lavado	Fogón de piedra
4 Litro	Agua		
1 libra	Azúcar		
	Canela		
	Pimienta Dulce		
	Clavo de Olor		
1 litro	jugo de mora	zumo	
Preparación			
<p>1.- Colocar el agua y llevar a fuego hasta llegar a ebullición para adicionar la canela, el clavo de olor, la pimienta dulce, la azúcar y la disolver por completo.</p> <p>2.- Adicionar los duraznos enteros y pelados y dejar cocinar por 40 minutos aproximadamente o hasta que la fruta este suave.</p> <p>3.- Añadir los capulíes y dejar cocinar unos momentos, rectificamos su sabor de ser necesario y retiramos del fuego, dejar enfriar unos minutos y servir para disfrutar esta deliciosa tradición</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-016

Elaborado por: Copa. A.


Tabla 40 Receta del Maqui Masca

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Maqui Masca		
Genero:	Guarnición		
Pax:	10		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión			
	Festividades	Gráfico	
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
8 libras	Cebada	Tostada	Tiesto
			Fogón de piedra
			Piedra de moler
Preparación			
1.- Tostar la cebada en el tiesto. 2.- Moler en la piedra, obtenido una especie de harina. 3.- Eliminar impurezas. 4.- Lista para usar en cualquier preparación			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-017

Elaborado por: Copa. A.

Tabla 41 Receta del Caldo de nervio

Receta			
Datos generales			
Nombre:	Caldo de nervio		
Genero:	Entrada		
Pax:	5		
Datos de Origen			
Parroquia	Cacha Centro		
Ocasión	Nacimientos		
		Gráfico	
Cantidad	Ingredientes	Pre-elaboración	Utensilios
1 unidad	Pene de toro	Bien lavado	Olla
1 Libra	Choclo	Lavado	Fogón de piedra
1 Libra	Arveja		Cuchara Mana
1 Libra	Frejol		Cuchillos
1 Libra	Mote		Bateas
3 unidades	Ajo y cebolla	Machacado	
	Apio	Picado	
	cilantro	Picado	
Preparación			
<p>1.- Colocar agua en la olla y hervir. 2.- Lavar el pene de toro con varias aguas hasta que quede limpio totalmente, luego porcionar y añadir al agua hirviendo. 3.- Hacer un refrito con el ajo y la cebolla. 4.- Añadir todos los granos, el refrito y esperar 7 a 10 horas aproximadamente. 5.- Añadir agua cada vez que esta se evapore.</p>			

Fuente: Registro Patrimonial de la cultura Puruhá código GP-00-018

Elaborado por: Copa. A.

VI. CONCLUSIONES

1. Según las características de las costumbres, tradiciones y festividades de la cultura Gastronómica Puruhá, se han determinado en el presente estudio son los siguientes: pedido de mano, matrimonio, nacimiento, huasipichay, carnaval, minga comunitaria, Inti Raymi, en las cuales las preparaciones alimenticias más significativas por su valor cultural y ancestral se define; el locro de cuy con quinua, papas coloradas con cuy asado y la exquisita chicha de jora, en las cuales se resaltan la gran riqueza culinaria como parte de la vivencia de esta cultura.
2. Permitió identificar las preparaciones más significativas, detalladas a continuación: locro de cuy con quinua, maqui machica, seco de quinua con cuy asado, chicha de jora, trigo con leche, ocas endulzadas, habas tazno, ponche de habas tazno, borrego asado, jucho, locro de ocas con carne de borrego, cuy asado con papas coloradas, mote, mote yacu y cariucho, siendo la mayoría de estos conservados solo en memorias ya que muy pocas veces se prepara en la actualidad, como el seco de quinua con cuy asado.
3. Los resultados obtenidos se acoplaron fácilmente al esquema de una revista, por lo que este medio fue el elegido para la propuesta de difusión, porque da fácil acceso a todas las personas y así salvaguardar la gastronomía Puruhá

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda participar con la comunidad de la presente información investigativa para la concienciación y valoración de los propios y turistas.
2. Es oportuno que las autoridades locales y sectoriales asuman este registro como parte de un bien intangible de la cultura gastronómica Puruhá de Cacha Centro recuperada, para que puedan ser aplicadas durante la realización de las actividades culturales, tradicionales, entre otros.
3. La cultura Puruhá de la parroquia Cacha Centro, para su recuperación y preservación en las futuras generaciones, información será de gran utilidad no solamente para comunidad sino más bien para las empresas hoteleras y similares que ofrecen estos productos en nivel local y nacional.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS BIBLIOGRAFÍA

Haro Alvear Silvio Luis, Puruhá Nación Guerrera, Primera edición 19977, Editorial Nacional.

Freire Heredia Carlos, Origen de los Puruhaes, Segunda edición 2005, Editorial Pedagógica Freire.

Botero Luís Fernando, Chimborazo de los indios, “Estudios Antropológicos”, Ediciones ABYA- YALA 1990.

Porras Pedro, Arqueología del Ecuador, Segunda edición, 1980.

Varios autores, Tu cocina, Enciclopedia de Editorial Océano.

Varios autores, “Museo regional Riobamba”, Edición Banco Central del Ecuador, Quito 2002.

Estrella Eduardo, El pan de América, Edición Centros Históricos Madrid 1986

**ANTROPOLOGÍA, SOCIAL, CULTURAL Y BIOLÓGICA
(CONCEPTO)10/08/2009**

<http://monografias.com/trabajos7/ancu/ancu.shtml>

2013-05-05

LOCRO (CONCEPTO) 12/05/2010

<http://es.wikipedia.org/wiki/Locro>

2013-05-05

Madelein Avellaneda, Antropologia Social, 2011

<http://www.slideshare.net/2000ryg/antrologia-social>

2013-05-05

Aron, El trigo y sus beneficios nutricionales y terapéuticos.

<http://alimentosparacurar.com/n/2041/propiedades-nutritivas-y-medicinales-del-trigo.html>

2013-05-08

Wikipedia, Cacha (pueblo) 12/09/2014

[http://cyclopaedia.es/wiki/Cacha-\(pueblo\)](http://cyclopaedia.es/wiki/Cacha-(pueblo))

2013-05-08

**El comercio, El ponche, un batido dulce, caliente y muy espumoso. 6 de
diciembre de 2009**

<http://elcomercio.com/actualidad/ponche-batido-dulce-caliente-y.html>

2013-05-08

Buenas tareas, Cunicultura Y Cuyicultura, 25 de septiembre del 2012

<http://buenastareas.com/materias/cuyicultura/0>

2013-05-08

Mis respuestas, Qué es cultura, 2015

<http://misrespuestas.com/que-es-cultura.html>

2013-05-08

Wikipedia, Cacha, 12/09/2014

[http://es.wikipedia.org/wiki/Cacha_\(pueblo\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Cacha_(pueblo))

2013-05-08

El Comercio, Ocas dulces de diferente color y tamaño 6/08/2011

<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ocas-dulces-de-diferente-color.html>

2013-05-10

Carlos Mano, Diferentes disciplinas de la Antropología, 20/05/2009

http://www.ehowenespanil.com/cuales-son-diferentes-tipos-antropologia-info_95545/

2013-05-10

Wikipedia, Arte Culinario, 15/08/2010



http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario

2013-05-10

IX. ANEXOS

10.1 Anexo 1

Ficha de Registro

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR				Código	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL PURUHÁ FICHA DE REGISTRO				GP-00-018	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:		Cantón:			
Parroquia:		Rural ()		Urbana ()	
Localidad:					
Coordenadas: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Grupo social			Legua (s)		
Media					
Ámbito					
Subámbito			Detalle del subámbito		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes				
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

9.2. Anexo 2



ESCUELA SUPERIOR POLTECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Entrevista

OBJETIVO: Determinar el nivel de conocimiento de la cultura gastronómica patrimonial Puruhá entre los habitantes del sector.

Fecha:

Nombre:

Sexo: Femenino ___ Masculino ___

Edad:

COSTUMBRE	PREPARACIONES TRADICIONALES
Hapi tucui	
Matrimonio	
Huashipi Chay	
Nacimiento	
Entierro	
TRADICIONES	PREPARACIONES TRADICIONALES
Parva (fiesta de la cosecha)	
Rutuchi	
FESTIVIDADES	PREPARACIONES TRADICIONALES
Capak Raymi	
Mushuc Pucy Raymi	
Inty Raymi	
Cuya Raymi	
Almas Aya Marcay	

9.3. Fotos

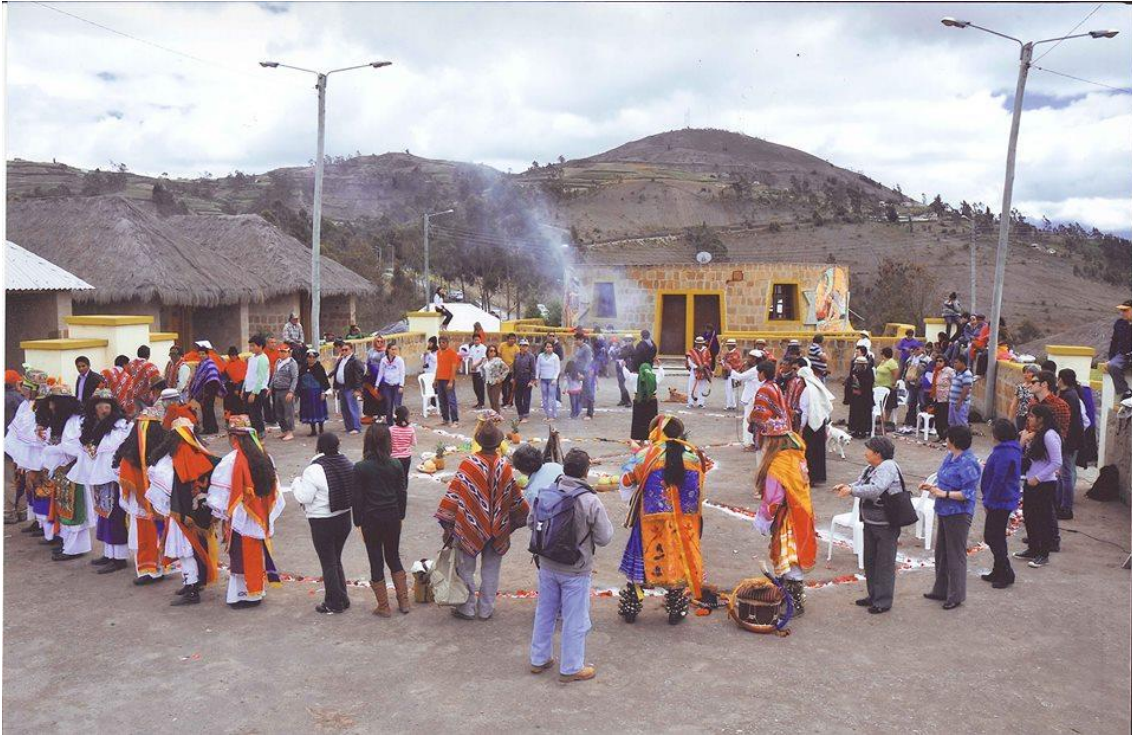
Fotografía 1 Cacha Centro



Fotografía 2 Festividades de la cultura Puruhá



Fotografía 3 Inti Raymi



Fotografía 4 Vestimenta Típica de los Puruháes

