



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

“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS TÍPICAS DEL
CANTÓN CAYAMBE COMO PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL, AÑO 2015”

TRABAJO DE TITULACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

MOREJÓN DÍAZ SILVANNA VANESSA.

RIOBAMBA-ECUADOR

2016

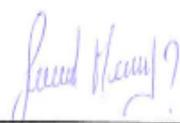
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Silvana Vanessa Morejón Díaz; declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

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

Por su gentil atención, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente:



Silvana Vanessa Morejón Díaz
C.I: 172290705-0

CERTIFICADO

El presente Trabajo de Titulación **“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS TÍPICAS DEL CANTÓN CAYAMBE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, AÑO 2015”** ha sido revisado y se autoriza su presentación

A handwritten signature in blue ink, reading "Dra. Martha Avalos", is written over a horizontal dashed line.

Dra. Martha Avalos
DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

El Trabajo de Titulación "REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS TÍPICAS DEL CANTÓN CAYAMBE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, AÑO 2015" de responsabilidad de la Señorita Estudiante Silvana Vanessa Morejón Díaz ha sido revisado y se autoriza su publicación.



Dra. Martha Avalos
DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN



Lcda. Yesseña Castillo
MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN

Riobamba 15 de Junio 2016

AGRADECIMIENTO

A la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, Por abrirme las puertas para poder crecer profesionalmente en el área de gastronomía, donde he podido desarrollar el don del arte, de servicio e innovación.

A la Dra. Martha Avalos DIRECTORA Trabajo de Titulación, Lcda. Yesseña Castillo MIEMBRO Trabajo de Titulación, por su paciencia y conocimiento en este tiempo.

Silvanna Vanessa Morejón Díaz

DEDICATORIA

El trabajo de titulación se lo dedico al ser más importante en mi vida Dios, y a mi querida hermana Mary quien compartió su tiempo conmigo en mis alegrías y tristezas, mi sueño de llegar a ser profesional.

También lo dedico a mi madre y mi hermana Valita porque supieron guiarme, enseñarme y animarme en todo tiempo.

A mi niña Aris porque te amo infinitamente hermanita.

A mi hermano Iván que a pesar de la distancia siempre me brinda su apoyo incondicional.

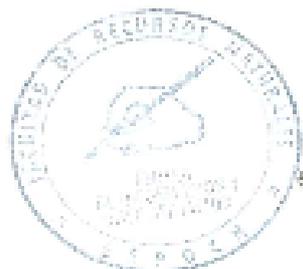
¡Los amo!

Silvanna Vanessa Morejón Díaz

RESUMEN

Esta investigación propone: registrar las tradiciones culinarias del cantón Cayambe como patrimonio cultural inmaterial; siendo manifestaciones culturales propias de los pueblos, donde se resalta la identidad; se elaboró un registro gastronómico identificando, investigando y documentando la información obtenida para el desarrollo del registro, tomando en cuenta características de una investigación de tipo bibliográfica, descriptiva, no experimental y de corte transversal. Se receptó la investigación aplicando como instrumento la encuesta a 368 adultos mayores y la entrevista a 10 propietarios de distintos locales donde se comercializan platos típicos, dando un gran aporte con su conocimiento y sabiduría. También se llenó las fichas A4 de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), revisadas y aprobadas por el Ing. Edison Solórzano Director de este Instituto, estas fichas contienen datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, historia, ingredientes, elaboración, interlocutores, anexos, datos de control y la valorización que tiene para la comunidad cada una de los productos, con la finalidad de no perder las tradiciones y permanezcan en la memoria de la gente. El registro gastronómico contribuirá a la identidad de las tradiciones culinarias del Cantón Cayambe, dicho documento contiene toda la información verídica que será de relevante aporte para enaltecer las costumbres del sector, esto ayudara a que los propietarios sigan elaborando su producto y promoverá el consumo de cada uno de los platos típico.

Palabras clave: tradiciones culinarias , platos típicos, identidad gastronómica, manifestaciones culturales.



SUMMARY

The main purpose of this research is to create a record of the culinary traditions from Cayambe canton as intangible cultural heritage. These traditions are popular cultural manifestations of the different Ecuadorian regions where identity is highlighted. A gastronomic registration was developed by identifying, researching and documenting the information gathered to develop this registration; taking into account the characteristics of bibliographic, descriptive, non-experimental and cross-sectional type research. The study was conducted by using the survey as an instrument to collect information from 368 adults as well as the interview to 10 individuals, owners of different locals where dishes are marketed, which was a useful source of information due to people's high knowledge and wisdom, which was a valuable contribution. Furthermore, A4 forms of the National Cultural Heritage Institute (INPC) analysed and approved by Mr. Edison Solórzano, an engineer who is the Director of this institute. These forms contain location data, referential photography, identification data, history, ingredients, preparation, partners, annexes, control data and the value that each of the products own for the community, in order to rescue and preserve the traditions and make them remain in the memory of people.

The gastronomic record will contribute to the identity of the culinary traditions of Cayambe canton, this document contains all the factual information whose contribution is so relevant to extol the customs of this sector. This will encourage owners keep on offering their products as well as this will promote the consumption of each of the typical dishes.

Keywords: culinary traditions, dishes, gastronomic identity, cultural manifestations



ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	II
CERTIFICADO.....	III
CERTIFICACIÓN	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA	VI
RESUMEN	VII
SUMMARY.....	VIII
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS	2
A. GENERAL.....	2
B. ESPECÍFICOS	2
III. MARCO TEÓRICO.....	3
1. REGISTRO.....	3
1.1. REGISTRO GASTRONÓMICO	3
1.2. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	4
1.3. TRADICIONES	4
1.4. TRADICIONES CULINARIAS	5
1.4.1. TRADICIONAL.....	5
1.4.2. TÍPICO.....	5
2. PATRIMONIO.....	6
2.1. CULTURA.....	7
2.2. QUE ES CULTURA GASTRONÓMICA	8
2.3. PATRIMONIO INMATERIAL.....	8
2.4. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	9
3. CANTÓN CAYAMBE.....	10
3.1. LA ETNOHISTORIA DEL CANTÓN CAYAMBE.....	10
3.2. PERÍODO CAYAMBE-CARANQUI.....	11
3.3. ÁREA GEOGRÁFICA DE CAYAMBE	12
3.4. TURISMO EN EL CANTÓN CAYAMBE.....	12
3.5. FIESTAS DEL CANTÓN CAYAMBE	14
3.6. GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CAYAMBE.....	18
4. FICHAS DE REGISTRO DE INPC.....	19
A. MARCO CONCEPTUAL.....	24
B. MARCO LEGAL.....	26

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....	27
V. METODOLOGÍA	28
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN.....	28
B. VARIABLES	29
1. Identificación	29
2. Definición	29
3. Operacionalización.....	30
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	31
D. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	35
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	39
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	41
CUADRO DE RESPUESTAS	63
VII. CONCLUSIONES.....	110
VIII. RECOMENDACIONES.	110
IX. PROPUESTA REGISTRO GASTRONÓMICO.....	112
1. Tema:.....	112
2. Objetivos	112
3. Antecedentes	112
4. Introducción.....	113
5. Desarrollo de la propuesta	114
X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	129
XI. ANEXOS.	133

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa N° 01

Ubicación geográfica del objeto de estudio.....28

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 01	
Operacionalización de variables.....	30
Tabla N° 02	
Población por grupos de edades del Cantón Cayambe.....	35
Tabla N° 03	
Número de encuestas realizadas en el Cantón Cayambe.....	37
Tabla N° 04	
Referentes teóricos.....	45

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 01	
Interpretación del resultados	45
Cuadro N° 02	
Interpretación del resultados	46
Cuadro N° 03	
Interpretación del resultados	48
Cuadro N° 04	
Interpretación del resultados.....	50
Cuadro N° 05	
Interpretación del resultados	52
Cuadro N° 06	
Interpretación del resultados	53
Cuadro N° 07	
Interpretación del resultados	55
Cuadro N° 08	
Interpretación del resultados	57
Cuadro N° 09	
Interpretación del resultados	59
Cuadro N° 10	
Interpretación del resultados	60
Cuadro N° 11	
Yaguar loco.....	71- 74
Cuadro N° 12	
Papas con menudo de borrego.....	75-77
Cuadro N° 13	
Papas con cuy.....	78-81

Cuadro N° 14	
Caldo de patas.....	82-85
Cuadro N° 15	
Caldo de Gallina.....	86-89
Cuadro N° 16	
Hornado.....	90-93
Cuadro N° 17	
Caldo de mondongo.....	94-97
Cuadro N° 18	
Chaguarmishqui.....	98-101
Cuadro N° 19	
Chicha de jora.....	102-105
Cuadro N° 20	
Bizcochos.....	106-109

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 01	
Interpretación del resultados	45
Gráfico N° 02	
Interpretación del resultados	46
Gráfico N° 03	
Interpretación del resultados	48
Gráfico N° 04	
Interpretación del resultados.....	50
Gráfico N° 05	
Interpretación del resultados	52
Gráfico N° 06	
Interpretación del resultados	53
Gráfico N° 07	
Interpretación del resultados.....	55
Gráfico N° 08	
Interpretación del resultados	57
Gráfico N° 09	
Interpretación del resultados	59
Gráfico N° 09	
Interpretación del resultados	60

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 01	
Cuadro INEC.....	134
Anexo N° 02	
Población Cayambe.....	134
Anexo N° 03	
Encuesta.....	136
Anexo N° 03	
Entrevista.....	140
Anexo N° 05	
Formato Ficha de registro INPC.....	141

I. INTRODUCCIÓN

Las tradiciones culinarias son manifestaciones culturales propias de los pueblos en las cuales se resalta la identidad, costumbres y valores propios de cada uno de ellos, de esta forma dan a conocer al país y al mundo su cultura, creando así una conciencia y sentido de pertinencia en cada uno de sus pobladores. En los últimos años un problema que ha ido tomando fuerza, es la pérdida de las tradiciones y cultura del país, en lo referente a la gastronomía propia de los pueblos, uno de los principales culpables de este problema es la modernidad en la que vivimos en estos tiempos, la misma que ha relegado lo tradicional y lo ha cambiado por lo tecnológico.

El Cantón Cayambe ha empezado a tener diversas falencias en el conocimiento y valoración de su identidad cultural, debido a la excesiva afluencia de nuevas culturas, ideología, creencias, vestimenta, tradiciones y gastronomía. Por otra parte la parcial migración de sus pobladores a otros países, van perdiendo su cultura y tradición generan un problema en cadena, para todos los habitantes de este cantón.

Por esta razón se ha visto la necesidad de realizar un registro de las tradiciones culinarias el cual sirve para realzar la identidad gastronómica y a su vez fomentar la producción y consumo de las preparaciones propias del Cantón, tanto a personas locales, como a turistas nacionales y extranjeros.

Una vez que se haya realizado la investigación necesaria sobre la gastronomía, se presenta el registro de los platos típicos del Cantón Cayambe en las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y a su vez se proporcionará un registro gastronómico.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Registrar las tradiciones Culinarias del Cantón Cayambe como Patrimonio cultural Inmaterial

B. ESPECÍFICOS

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la pertinencia de un registro, de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial.
- Investigar la Gastronomía típica del Cantón Cayambe como Patrimonio Inmaterial.
- Documentar la gastronomía propia a través de un registro de tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe.
- Promover el conocimiento y valoración de la gastronomía típica del Cantón Cayambe mediante el Registro gastronómico.

III. MARCO TEÓRICO

1. REGISTRO

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 26)

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación.

Registro Mercantil.- Según (Noriega, 2008) Registro es el proceso y el resultado de registrar (la acción de observar algo y de tomar nota o especificar una información en un documento). El concepto también se emplea para nombrar el sistema, instrumento o papel donde se almacenan los datos. Mercantil, por su parte, es aquello que está vinculado a la actividad comercial y las mercancías.

Según (Jimenez, 2005, pág. 58) Un registro es una clase especial de documento, este concepto queda claro en la versión actual de la norma, ya que a veces se puede discutir si un registro de calidad es un documento. Es importante darse cuenta que un formato es un documento y cuando se llena con la información se convierte en un registro que es un documento único e irrepetible.

1.1. REGISTRO GASTRONÓMICO

Registro Gastronómico.- Una vez buscado en las bibliografías llegamos a un análisis: El registro Gastronómico es un documento donde se relacionan ciertos acontecimientos o cosas; especialmente aquellos que deben constar permanentemente de forma oficial en el caso de un Registro Gastronómico sirve para registrar platos bebidas o postres que describen a una Población, sector o

País al que se refiere. Este documento debe contar con la Historia y la Preparación de estos Platos.

1.2. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 54) Conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, así como narraciones de la memoria local y otras que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten oralmente de generación en generación.

1.3. TRADICIONES

Según (Guillermo, s.f.) La tradición y las costumbres caminan con los siglos luchando con su encanto contra el tiempo y el olvido; fe y creencia en las divinidades. Afán por rescatar nuestros valores

Según (SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA Y EDUCACIÓN, 1968) La palabra tradición, en su sentido etimológico, sugiere la presencia de un legado que se transmite de generación en generación, por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor. Lo que se transmite es, en su esencia, un acervo permanente de verdades vitales que asumen diversas y renovadas formas históricas. En este sentido esencial, Tradición es la transmisión de un conjunto de verdades fundamentales que constituyen un tesoro doctrinal para el hombre y han sido recogidas de la revelación. Este acervo, invariable en sí mismo, se encarna bajo formas históricas mutables, vivifica a los pueblos que lo reciben y les imprime fisonomía propia y particular estilo de vida.

1.4. TRADICIONES CULINARIAS

Es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultura.

1.4.1. TRADICIONAL

Según (Pazos Barrera, 2010) Lo tradicional se asocia con ideas de nutrición con la costumbre, con una zona específica, con un período significativo de tiempo y principalmente con detenidos alimentos.

1.4.2. TÍPICO

Según (Pazos Barrera, 2010, pág. 103) Los productos típicos representan uno de los ejemplos de cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad y, al mismo tiempo, para favorecer un reordenamiento de los sistemas productivos, dando un mayor poder de negociación a los agricultores, artesanos y a grupos rurales.

2. PATRIMONIO.

Según (ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA, 2001) Patrimonio procede del latín (patrimonium) y hace mención al conjunto de bienes que pertenecen a una persona, ya sea natural o jurídica. La noción suele utilizarse para nombrar a lo que es susceptible de estimación económica, aunque también puede usarse de manera simbólica.

En un sentido económico, el patrimonio de una persona o empresa está formado por propiedades, vehículos, maquinarias, dinero en efectivo, etc. Por ejemplo: “Un lustro de malas decisiones ha golpeado con fuerza el patrimonio de la familia”, “El gobernador aseguró que su patrimonio sólo se compone de una casa y un viejo automóvil”, “Hay políticos que sólo buscan acceder al poder para incrementar su patrimonio”. El concepto también tiene una acepción vinculada a la herencia y a los derechos adquiridos como integrantes de una determinada comunidad o grupo social. El patrimonio puede heredarse por la pertenencia a una familia o a una nación. En este último caso, es posible hablar de un patrimonio cultural o simbólico: “El tango es un patrimonio rioplatense que debemos proteger y difundir.” El **Patrimonio de la Humanidad**, por otra parte, está formado por sitios (edificios, ciudades, monumentos, bosques, montañas, lagos) que, por su importancia excepcional, merecen ser preservados para la herencia común de los seres humanos.

2.1. CULTURA.

Según (Macias Reyes, 2012, pág. 10) La cultura en su origen se puede percibir como producto humano en un primer momento, que se “construye” en la vida social comunitaria, se produce o genera, se transmite o comunica y preserva históricamente las manifestaciones culturales como manera de mantener la cohesión social, apoyada en el sentimiento de pertenencia y ubicada en un espacio particular que es donde se asienta la comunidad, aunque la misma cambie de geografía, se mantendrán la identidad y esto lo realiza cada generación a través del tiempo.

Según (Macias Reyes, 2012, pág. 12) Podemos definir que la cultura es el conjunto de prácticas propias de los pueblos, las mismas que incluyen la: Economía, Religión, Política, Gastronomía entre otras las cuales caracterizan y dan una identidad propia a cada pueblo que las mantiene, otra manera para entender mejor el concepto de cultura es que es, toda practica humana que llegue a superar la naturaleza biológica a esto podemos definir como una práctica cultural.

“Analizar la cultura como producto del hombre, conduce a percibirla como un proceso de interacción social entre el hombre y la naturaleza, entre el hombre y sus congéneres y en el hombre mismo como una construcción cognitiva e histórica por esa razón el campo que abarca la cultura es amplio y brinda la posibilidad de investigarla desde distintos ángulos y posiciones”.

2.2. QUE ES CULTURA GASTRONÓMICA

Según (Jordá, 2007, pág. 374) .Es el conjunto de conocimientos y savoir faire, en el campo de la cocina, bebidas y servicio y aplicarlos, cuando sea lógico, necesario, conveniente y posible.

Según (Pazos Barrera, 2010) Especial énfasis se pone en la historia y regionalización alimentaria del país de forma que se tenga claro del elenco de los platos tradicionales, de sus orígenes y de las zonas en que usualmente se consumen.

2.3. PATRIMONIO INMATERIAL.

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 21) El consenso sobre la definición del Patrimonio Inmaterial ha sido uno de los principales desafíos a nivel mundial tomando en cuenta que, históricamente, la reflexión sobre el Patrimonio Cultural ha girado en torno a los bienes materiales, concretamente sobre los monumentos y los objetos de valor excepcional. Volcar la mirada tradicional del patrimonio hacia el sujeto ha permitido la construcción de nuevos enfoques donde se considera a los contenidos simbólicos como elementos integradores del Patrimonio Cultural, es decir, que hoy en día no es posible hablar de objetos o monumentos sin hacer referencia a sus significados culturales.

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 21) El Patrimonio Inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad. En este sentido, el Patrimonio Inmaterial está

conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la revalorización de los sentidos.

Para efectos del presente documento, se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial:

“los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”.

2.4. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.

Según (ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA, 2004) Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

Integrador: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

3. CANTÓN CAYAMBE.

3.1. LA ETNOHISTORIA DEL CANTÓN CAYAMBE.

Según (Maldonado, La Etnohistoria del Cantón Cayambe., Septiembre 2009) El cantón San Pedro de Cayambe toma su nombre del imponente volcán Cayambe, siempre cubierto de nieve, que es la tercera montaña más alta del Ecuador y que emerge en el vértice del valle y cierra el acceso a la Amazonia. El cantón se

asienta a uno y otro lado del Ecuador, que alcanza su punto más elevado del mundo en los 4600 metros de los picos meridionales del monte Cayambe.

En el rico suelo volcánico de altitudes más elevadas se producen maíz, papas, quinua, trigo, cebada, frijoles y otros cereales. Finalmente, el páramo una altiplanicie fría y azotada por los vientos, de características semejantes a la tundra, a más de 3500 metros, se reserva para pasto de ganado, ovejas y cerdos, y para caza y acopio de leña.

3.2. PERÍODO CAYAMBE-CARANQUI

Según (Maldonado, Septiembre 2009, págs. 12,13) Con anterioridad a las conquistas inca y española, numerosos y variados grupos indígenas ocuparon el territorio que comprende el actual país del Ecuador. Siguiendo el modelo de John Murra, la mayor parte de los autores cree que el altiplano fue habitado originalmente por seis grandes grupos lingüísticos-culturales. De norte a sur, los grupos fueron el pasto (junto a la frontera colombiana), el cara o caranqui (en la actual provincia de Imbabura y la zona norte de Pichincha), el panzaleo (cerca de Quito), el puruha (alrededor de Riobamba), y el cañarí y palta (en la altiplanicie meridional) (Murra, 1963: 788). Uno de los grupos más grandes fue el pueblo conocido como caranquis, que ocupó el altiplano que va desde el río Guayllabamba, al norte de actual Quito, hasta los ríos Chota y Mirra, junto a la frontera colombiana. Todo el territorio abarca unos setenta y cinco kilómetros a lo largo y sesenta y cinco a lo ancho (contando desde las cordilleras orientales a las occidentales), y comprendía unos cinco mil kilómetros cuadrados. Los caranquis fueron probablemente una frágil federación de los pueblos muy diversos, si bien parecen haber intentado una formación a nivel a nivel del estado

en la época de la conquista inca. En los confines meridionales de esta zona está enclavado el valle que en la actualidad alberga el cantón Cayambe.

3.3. ÁREA GEOGRÁFICA DE CAYAMBE

Según (Farkas, 2003) Cayambe es uno de los ocho cantones que conforman la provincia de Pichincha al Norte del Ecuador. Su capital, la ciudad de Cayambe se encuentra a 75 Km, al noroccidente de la ciudad de Quito, sobre los 2700 msnm y está atravesado por la línea ecuatorial.

Esta circunscripción administrativa tiene una superficie aproximada de 1350 km². Sus límites son: al norte la Provincia de Imbabura, al sur el distrito metropolitano de Quito y la Provincia de Napo, al este las Provincias de Napo y Sucumbíos y Oeste el Cantón Pedro Moncayo y el Distrito Metropolitano de Quito.

Límites del cantón Cayambe por los occidentes geográficos.

Según (Maldonado, El Cantón Cayambe, 2010) El Cantón Cayambe, tiene por límites al Norte, el Nudo de Mojanda Cajas que lo separa de la provincia de Imbabura; al Este, la Cordillera Central que lo separa de la provincia de Napo; Provincia de Imbabura y el Cantón Quito; por el lado Sur, el río pisqué le sirve de lindero con el Cantón Quito y la provincia de Napo y por el Oeste el Cantón Pedro Moncayo, separado por éste por el río Granobles que luego se denomina pisque, hasta desembocar en el Guayllabamba y el Cantón Quito.

3.4. TURISMO EN EL CANTÓN CAYAMBE

Volcán Cayambe.-

Según (GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS, 2015) El nevado por su gran belleza es visitado por turistas nacionales y extranjeros, aficionados o profesionales en alta montaña que vienen dispuestos a coronarlo con o sin guías especializados. A su cima los andinistas experimentados pueden llegar en 6 horas desde su refugio. Está conformado por tres cumbres cubiertas por enormes glaciales: la primera, Puntas Jarrín en la parte occidental; la segunda y máxima en la parte central (5.790 m.s.n.m.) y, la tercera en la parte oriental en donde se presume que se encuentra el cráter. El Cayambe es el único nevado del mundo que está atravesado por la línea Equinoccial

La reserva Ecológica Cayambe-Coca.-

Según (GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS, 2015) Es una área natural protegida ubicada entre las provincias de Napo, Pichincha, Sucumbíos e Imbabura. Es un lugar de recreación, que a la vez genera información científica, para la protección de los recursos sostenibles del país.

Museo Arqueológico.-

Según (GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS, 2015) Es un lugar que guarda piezas arqueológicas que pertenecen a las culturas Cara y Panzaleo del Período de Integración es decir 100 - 1.534 DC, son originales aunque no fueron registradas mediante una excavación arqueológica científica sino más bien son producto de un hallazgo fortuito. Tanto las evidencias arqueológicas en cerámicas como las de metal (cascabeles) y piedra (manos, metales, hachas y apoya nuca) son originales.

La laguna de San Marcos.-

Según (GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS, 2015) Es parte de la Reserva Ecológica Cayambe-Coca, y es el sitio perfecto para realizar excursiones, cabalgatas, campamentos, ciclismo de ruta y de montaña, así como caminatas y camping. Es un lugar extraordinario ubicado a 3.400 msnm. Que pronto contará con un centro de interpretación y educación. Es ideal para la fotografía y la pesca deportiva, se recomienda acampar en sus playas puesto que su recurso escénico tiene la belleza propia de una laguna de altura. Al sitio se llega por vía terrestre, pasando por Cayambe y Olmedo. Desde San Marcos es posible ingresar a las lagunas de La Alegría y a la cascada conocida como La Chorrera en donde es frecuente ver dantas. Por el borde occidental de la laguna existe un sendero que recorre la zona de páramo entre vegetación de pajonal y algunas especies arbustivas.

3.5. FIESTAS DEL CANTÓN CAYAMBE

Según (Iguamba, 2013) Las Fiestas de San Pedro tienen un significado ritual ceremonial de tipo ancestral, pues antiguamente en ella se embocaba al dios sol y se agradecía por las buenas cosechas del año. En la actualidad es una tradición que año tras año se la festeja con gran vistosidad y colorido que se la refleja en las vestimentas de los personajes típicos de las fiestas como son la chinucas, el diabluma y el aruchicos

3.5.1. FIESTAS DE SAN PEDRO

Según (Guzmán, 1997, pág. 26) Es el Santo Patrono de Cayambe, desde los lejanos tiempos de la Colonia. Su fiesta se cumple el 29 de junio. Fue instituida por resolución de la iglesia Católica de la época, con la intención de incentivar,

en forma tinsa y programada, la supresión de la “fiesta pagana del sol” entre los aborígenes de Cayambe y otros lugares, con lo cual se lograría facilitar la obra del adoctrinamiento cristiano y colaborador con mayor eficacia en la consolidación en la conquista.

3.5.2. DESFILE DE LA ALEGRÍA

Según (Ibarra, pág. 46) Continúa las fiestas el día 30 de junio en Cayambe festejando a San Pablo y recordando las fiestas antiguas del Inti Raymi. Para terminar las famosas fiestas estas pasan a la parroquia de Juan Montalvo donde se festejan cinco octavas o sea cinco domingos seguidos en los meses de julio y comienza agosto. En si en el Cantón Cayambe se festejan tres meses aproximadamente entre los meses de mediados Mayo, Junio, Julio y termina al comienzo o mediados de Agosto.

3.5.3. EL INTI RAYMI. FIESTA DEL SOL.

Según (Ibarra, pág. 48) Desde hace cientos de años en toda la Sierra Norte y especialmente en el territorio de los Cayambis, se celebra una de las fiestas más antiguas y tradicionales, el INTIRAYMI o la FIESTA DEL SOL; que con la invasión española fue acomodada al calendario religioso católico y se lo relacionó con San Juan, San Pedro y San Pablo. Estas fiestas se desarrollaron desde el 22 al 30 de junio y están vinculadas con el solsticio de verano.

(...)Antiguamente de todos los lugares del Continente ABYA-YALA, llegaban por el Inti Ñan hasta Puntyatzi, para rendir homenaje al Taita Inti y a la Pacha Mamá y agradecer por las buenas cosechas recibidas, pero al mismo tiempo el Inti Raymi constituía un ritual de guerra, por cuanto en esta época los jóvenes se

ponían a prueba y tenían que demostrar que estaban listos y con capacidad para asumir tareas del ejército o de la comunidad.

En estos días así mismo comienza las relaciones para un posterior matrimonio entre los jóvenes. Esta tradición se ha mantenido y se mantiene hasta la actualidad por cuanto el sincretismo que guarda la cultura indígena ha sido una de las armas de resistencia por un lado, y por otro el mismo hecho de ser comunitaria la fiesta, hace que niños, jóvenes, adultos e inclusive ancianos participen de ella.

Durante el Inti Raymi, la mujer Cayambi tiene un papel fundamental. Se cree que la mujer es descendiente del maíz y por ello es quien concentra el conocimiento de los valores culturales, es la encargada de transmitir dicho conocimiento a futuras generaciones y por tener esa preparación es la encargada de la elaboración de comidas y bebidas como por ejemplo el Uchu- Jacu, La chicha de jora, el Guarango, etc.

El Inti Raymi por ser una fiesta comunitaria y religiosa, demanda de que todos se preparen para recibirla, los danzantes y los músicos deben estar en las mejores condiciones físicas y psicológicas para enfrentar el Taqui Unqui, Zamarros, máscaras, instrumentos musicales y vestimentas son dejados en las noches del 22 o del 28 de Junio en sitios sagrados como son: quebradas, manantiales, huacas, etc. A la vez esas mismas noches todos los que van a participar de la fiesta deben recibir un baño de purificación y nutrirse con las energías de la naturaleza; así los días 23 o 29 de junio cuando se baja a tomar la plaza y pueblos tanto los músicos como los danzantes están en mejores condiciones. La danza simula los movimientos de rotación y translación de la

Pacha Mama, los músicos entonan melodías dependiendo de su estado de ánimo y el lugar en que se encuentran, el Taquiador, es quien refuerza con sus gritos el ánimo de grupo. (Ibarra, pág. 49)

3.5.4. FIESTAS DE OLMEDO Y PESILLO

Según (Ibarra, pág. 50) Encuentro cultural “LA Chimba”. En esta parroquia se festejan en dos principales sectores, una en la parroquia propiamente dicha los días 23-24 de junio lo que constituye las “Fiestas de San Juan”, la segunda fiesta principal se la festeja netamente en la antigua hacienda de Pesillo los mismos días.

3.5.5. FIESTAS DE CANGAHUA

Según (Ibarra, pág. 61) La parroquia de Cangahua se encuentra al Sur-Este de Cantón Cayambe, siendo sus límites al Norte el Río Chila Chaca y Guachalá; al Sur las parroquias de Otón, Cusubamba y Ascásubi y el Quinche; al Este la provincia de Napo; al Oeste el río Pisque, La fundación de Cangahua se produjo el 6 de Octubre de 1779 y cuenta con una superficie aproximada de 425 km² y una población de 15.000h. Para el año 2000.

La parroquia de Cangahua cuenta con una población indígena del 85- 90% por lo tanto sus fiestas hasta el día de hoy son las más nativas el cantón que lo celebran las fiestas del Inti Raymi en los días 29-30 de Junio y 1 de Julio, con la venida de la cultura Española y la creencia cristiana a estas fiestas se los conoce como San Pedro y San Pablo.

3.5.6. LAS FIESTAS DE LAS OCTAVAS EN JUAN MONTALVO

Según (Ibarra, pág. 58) Las octavas tiene su origen milenario en la historia de los cayanquis-caranquis, después del “día grande” o día del Inti Raymi (29de

Junio) se festejan días menores como fueron las cuatro y el añango octavas en las tierras libres del gran cacique “Nasacota Puento”.

(...) El significado de Octava viene de dos Voces como son: UC= significa fuerza, unión; TAHUA= cuatro, pero refiriéndose a lugares o regiones. UTA=acción de fuerza; HUA = grande. Octava puede venir del castellano clásico que significa un festejo cada 8 días ósea cada domingo.

Según testimonios orales a estas tierras venían de las cuatro regiones del Sol con ofrendas de sus cosechas donar a su gran cacique en medio de grandes bailes y cantos.

3.6. GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CAYAMBE.

3.6.1. COMIDA Y BEBIDAS TÍPICAS.

Según (Guzmán, 1997, pág. 71) El 29 de junio y días siguientes de la Fiesta de San Pedro y del Sol. En Cayambe las comidas típicas son las tortillas de papa con mote, fritada o pernil (hornado de chanco), las empanadas de harina de trigo, papas con retazos de cuy, chochos con tostado y rodajas de limón. La bebida ancestral es la chicha “de pura jora”.

3.6.2. FESTIVIDADES Y NACIMIENTO DE LA COCINA CRIOLLA

Según (Pazos Barrera, 2010, pág. 181) El sincretismo entre culturas formó la cocina criolla. Las fechas de las celebraciones populares, muchas de ellas de antiquísima data prehispánica, se remarcaron en la cultura popular a través de platos y preparaciones culinarias.

(...) Son las fiestas de los santos patronos, las celebraciones religiosas, las fiestas indígenas y turísticas, las que propician la aparición de importantes motivos de carácter folclórico.

4. FICHAS DE REGISTRO DE INPC

4.1. ESTRUCTURA DE LA FICHA DE UN REGISTRO

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 31)

La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial.

4.1.1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 37)

Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, localidad), de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

4.1.2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 38)

Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada.

El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual.

4.1.3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 38)

Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica.

Denominación. Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información, por ello:

4.1.4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 39)

Área para describir la manifestación registrada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes.

Para llenar la descripción se deberán seguir los siguientes parámetros:

- Mantener una estructura lógica en el texto descrito.
- Redactar en forma clara el texto de la descripción.
- Visibilizar las principales características de la manifestación, describiendo los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.
- Priorizar la descripción de los procedimientos inherentes a la manifestación.
- Tener total concordancia con el ámbito, subámbito y el detalle del subámbito.
- Relacionar los vínculos de la manifestación con otros ámbitos del patrimonio (material e inmaterial) y con otros elementos del entorno

(elementos de la naturaleza y de la cultura que permiten su expresión y recreación).

4.1.5. VALORACIÓN

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 42)
Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

4.1.6. INTERLOCUTORES

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 43)
Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

Apellidos y nombres. Campo abierto en que deberán constar: Apellidos y Nombres de los interlocutores. Ej. Pérez castro Luis

Dirección. Campo abierto en que deberán constar: calle principal y/o intersección, número de casa o predio y nombre de la localidad.

Teléfono. Campo abierto en que se deberá colocar el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el código provincial o prefijo móvil.

Sexo. Este es un campo cerrado. Se deberá seleccionar de la caja de listas: Masculino/ Femenino

Edad. Campo donde constará la edad del interlocutor.

4.1.7. ANEXOS

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 44)
Área en la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de

texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

En la ficha digital, el código del anexo se generará automáticamente al momento de subir el archivo.

Textos. Los anexos de texto pueden referirse a:

- Extractos de entrevistas o entrevistas completas transcritas.
- Referencias bibliográficas, en cuyo caso, la forma de citar las obras será:
Apellidos y Nombres del Autor, Obra, Ciudad, Editorial, año
- Referencias de documentos o archivos primarios institucionales o privados.

Fotografías. El registro fotográfico deberá ser representativo de la manifestación. El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante poner cuidado en la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía.

Videos. El material audiovisual podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores. Los videos podrán ser utilizados en publicaciones digitales, por lo tanto es necesario poner cuidado en la composición y calidad de los mismos.

Audio. El registro audiovisual podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores. Dicho material podrá ser utilizado en publicaciones digitales, por lo que es preciso poner cuidado en la calidad del audio.

4.1.8. DATOS DE CONTROL

Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 45) área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el

registro y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

A. MARCO CONCEPTUAL

1. **Autóctona/o:** según (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2016) Dicho de una persona o del pueblo al que pertenece: Originarios del propio país en el que viven
2. **Festividades:** Según (Noriega, 2007) Actos o eventos culturales en los que el ser humano se prepara para festejar, agradecer, conmemorar a determinadas circunstancias.
3. **Ficha:** Según (Noriega, 2007) Es el Instrumento donde se va depositando toda la información que vamos recolectando en el transcurso de nuestra investigación.
4. **Tradicional:** Según (Pazos Barrera, 2010) Lo tradicional se asocia con ideas de nutrición con la costumbre, con una zona específica, con un período significativo de tiempo y principalmente con determinados alimentos
5. **Herencia cultural:** Según (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011) El patrimonio cultural es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad, con la que esta vive en la actualidad y que transmite a las generaciones presentes y futuras
6. **Identidad cultural:** Según (Seoneray, s.f.) Es el sentimiento de identidad de un grupo o cultura, o de un individuo, en la medida en la que él o ella es afectado por su pertenencia a tal grupo o cultura.
7. **Inmaterial:** Es todo aquello que no se puede tocar pero que tiene su significado e importancia tanto para una persona o sociedad.
8. **Patrimonio:** (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011) Conjunto de bienes materiales o inmateriales, derechos los cuales

permitan ejercer una facultad y obligaciones que corresponden a las responsabilidades a las que deben someterse una persona o empresa.

9. Rituales: Ceremonias repetidas que no varían de acuerdo a cada sociedad o cultura y por las normas establecidas por un pueblo.

10. Generación: Según (Alonso, 1958) Generación en genealogía al total de seres que forman parte de la línea de sucesión anterior o posterior de un individuo de referencia.

11. Salvaguardia: (INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011) Medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial.

12. Utensilios: (Noriega, 2007) Instrumentos y herramientas que se pueden utilizar en la cocina para preparar alimentos tanto en contacto directo o indirecto con la comida.

13. Chicha: Según (GOBIERNOS AUTÓNOMOS DESCENTRALIZADOS, 2015) Es un fermento a base de maíz y hierbas aromáticas, esta bebida consta en las crónicas de la época de la conquista española, además como bebida parte del ritual.

14. Cocina Criolla: (Jordá, 2007) Es el arte que supieron mantener los esclavos traídos de África occidental a las Antillas y estados sureños de los Estados Unidos.

B. MARCO LEGAL

Constitución de la República del Ecuador Ministerio de cultura

La presente investigación está fundamentada en la Constitución de la República del Ecuador de la sección cuarta del Ministerio de Cultura Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

En el capítulo Primero, Sección quinta – cultura del Régimen del Buen vivir Art. 377. El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional, proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardia la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Normativas y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales.

La salvaguardia del Patrimonio Cultural es un deber del Estado ecuatoriano consagrado en la Constitución Nacional y le corresponde al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural desarrollar las herramientas específicas para su gestión. La salvaguardia se entiende como un proceso, en el cual la identificación es el punto de partida para el desarrollo de otro tipo de medidas que permitan su viabilidad.

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Para qué investigar la gastronomía típica y tradicional del Cantón Cayambe como Patrimonio Inmaterial?
- ¿Qué tradiciones culinarias típicas se encontrarán en el Cantón Cayambe?
- ¿Cómo documentar la cultura gastronómica propia del Cantón Cayambe?
- ¿Cómo promover el conocimiento y valoración de la gastronomía típica del Cantón Cayambe?

V. METODOLOGÍA

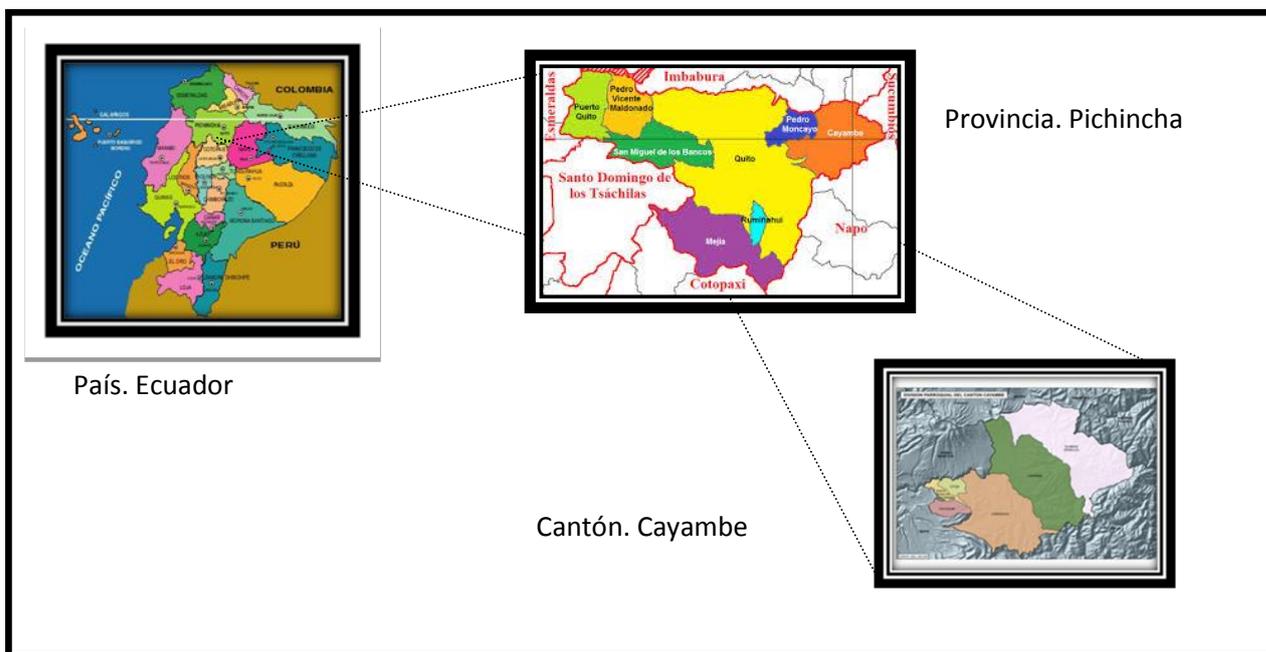
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

El Registro de las Tradiciones Culinarias Típicas del Cantón Cayambe como Patrimonio Cultural Inmaterial, se realizó en el Cantón Cayambe, provincia de Pichincha la región sierra del Ecuador.

La presente investigación tuvo una duración de 6 meses, a partir del mes de marzo hasta Agosto de 2015, en la cual se realizó el registro de las tradiciones culinarias de platos típicos del Cantón Cayambe correspondientemente.

Mapa 01

Ubicación Geográfica del objeto de estudio



Fuente: <http://www.ecuadormeyers.com/story/the-cayambe-project/the-study/>
ELABORADO: Morejón, S.2015.

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable independiente

Registro de las tradiciones Culinarias

Variable dependiente

Patrimonio Cultural Inmaterial

2. Definición

Tradiciones Culinarias

Es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Tradicición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural.

Patrimonio Cultural Inmaterial

Se denomina Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) a las formas diversas y complejas de manifestaciones vivas, en constante evolución, expresadas a través de tradiciones orales, artes del espectáculo, músicas, actos festivos, ritos, prácticas sociales o conocimientos y usos relacionados con la naturaleza.

3. Operacionalización.

TABLA 01

Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
TRADICIONES CULINARIAS	<p>Tipos de consumo</p> <p>Métodos de preparación</p> <p>Productos agrícolas.</p> <p>Condimentos Gastronómicos.</p> <p>Conocimiento acerca del lugar de la comida típica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comida Típica • Comida Tradicional • Postres típicos • Ancestral • Moderna • Mixta • Granos • Tubérculos • verduras • ajo • sal • orégano • otros • Conoce • Desconoce
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	<p>Conocimiento de festividades</p> <p>Creencias</p> <p>Idioma</p> <p>Tradiciones del Cantón</p> <p>Atractivos turísticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce • Desconoce • Mitos • Leyendas • Español nativo • Español • Quichua • Fiestas del Sol • Inti raymi • Desfile Alegría • San Pedro • Otros

		<ul style="list-style-type: none"> • Nevado • Lagunas • Iglesias • Fiestas
--	--	--

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Para el Registro de tradiciones Culinarias típicas del Cantón Cayambe se utilizó.

Investigación bibliográfica: “se efectúa mediante libros”. (López, 2002).

Se obtuvo información de libros, revistas, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar información.

Investigación exploratoria: “Recibe este nombre la investigación que se realiza con el propósito de destacar los aspectos fundamentales de una problemática determinada y encontrar los procedimientos adecuados para elaborar una investigación posterior. Es útil desarrollar este tipo de investigación porque, al contar con sus resultados, se simplifica abrir líneas de investigación y proceder a su consecuente comprobación”. (Rivero, 2008)

La investigación exploratoria es usada para resolver un problema que no ha tenido claridad. La investigación exploratoria impulsa a determinar el mejor diseño de la investigación, el método de recogida de datos y la selección de temas. Debe sacar conclusiones definitivas sólo con extrema precaución. Dado su carácter fundamental, la investigación exploratoria a menudo llega a la conclusión de que un problema que se percibe en realidad no existe

Investigación descriptiva:” Mediante este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación

concreta, señalar sus características y propiedades. Combinada con ciertos criterios de clasificación sirve para ordenar, agrupar o sistematizar los objetos involucrados en el trabajo indagatorio”. (Rivero, 2008, pág. 21).

Se lo llevo a cabo usando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo, con las que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

Corte transversal: Según (Rice, s.f.) En términos concretos, la palabra transversal es un adjetivo de tipo calificativo que se utiliza para designar a todo aquello que atraviese, que corte algo por alguna de sus secciones. (Rice, s.f.)

La Investigación es de corte transversal ya que fue realizada en un solo periodo de tiempo en el cual se discutió y se presentó la investigación planteada.

Diseños no experimentales: Según (Hernandez, 2012)“La investigación no experimental es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables.

Es decir, esta investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que se hace en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos” Se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, se trata de investigación donde no hacemos variar intencionadamente las variables independientes, lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural.

Es de diseño no experimental ya que no se maneja variables sino que se observó fenómenos tal y como son y ocurren, para después poder analizarlos.

Los métodos y técnicas utilizados en esta investigación fueron:

1. **Teórico.-** Según (Zayas, s.f.). “La investigación teórica va a ser aquella que refleja las relaciones esenciales existentes entre las propiedades, objetos y fenómenos. Para que los hechos se constituyan en una teoría científica es necesario seleccionarlos, clasificarlos, compararlos, analizarlos, hacer abstracción de algunas características y propiedades, generalizarlos y explicarlos, solo así es posible discriminar las relaciones esenciales, causales, de las no causales, repetitivas, constantes”

Por tal motivo se utilizó esta investigación ya que nos sirvió para tener un conocimiento amplio en relación al tema.

2. **Empírico.-** Según (Ferrer, 2010). “Los métodos de investigación empírica, representan un nivel en el proceso de investigación cuyo contenido procede fundamentalmente de la experiencia, el cual es sometido a cierta elaboración racional y expresado en un lenguaje determinado.”

Los instrumentos que se utilizaron para levantar la información verídica de las tradiciones culinarias del Cantón Cayambe fueron:

- **Encuestas:** según (Moreno, s.f.) “Se utiliza el término encuesta para referirse a la técnica de recolección de datos que utiliza como instrumento un listado de preguntas que están fuertemente estructuradas y que recoge información para ser tratada estadísticamente, desde una perspectiva cuantitativa”

En esta investigación se obtuvo la información aglomerada y se procedió a separarla para ser analizada a fondo.

- **Entrevistas:** según (Moreno, s.f.) “Se reserva el término entrevista para aquellas conversaciones de carácter profesional en la que la información obtenida será tratada en forma cualitativa, no estadísticamente”

Se obtiene información directa con la persona entrevistada es de alta relevancia, en vista que se pudo obtener una explicación amplia de lo requerido

D. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población.-

- a. Para la elaboración del Registro de Tradiciones Culinarias Típicas del Cantón Cayambe se tomó como población a hombres y mujeres que se encuentran en el rango de 65 a 85 años de edad, ya que están en la capacidad de determinar los platos patrimoniales del Cantón, se aplicó la encuesta ya que por medio de la misma se pudo determinar las preparaciones gastronómicas que se consumían en el lugar.

El Cantón Cayambe cuenta con 4516 habitantes hombres y mujeres de entre 65 y 85 años. Según (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, 2010)

Tabla: 02

Población por grupos de edad del Cantón Cayambe.

Parroquia	Edad 65-69	Edad 70-74	Edad 75-79	Edad 80-85	TOTAL
Ascazubí	105	103	55	63	326
Cangahua	293	204	166	106	796
Cayambe	932	707	496	310	2445
Olmedo (Pesillo)	233	194	133	63	623
Otón	47	37	26	11	121
Cusubamba	84	81	42	25	232
					4516

Fuente: (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, 2010)
ELABORADO: Morejón, S.2015

Muestra.-

Para lo cual se utilizó la siguiente formula.

$$n = \frac{m}{e^2(m - 1) + 1}$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

m = tamaño de la población

e = error admisible (aceptable hasta el 5%)

Calculo de la muestra:

$$n = \frac{4516}{0,05^2(4516 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{4516}{0,05^2(4515) + 1}$$

$$n = \frac{4516}{12.2875}$$

$$n = 367.52$$

$$n = 368 \text{ Personas}$$

Datos:

M	4516
N	?
E	5%

Estratificación

$$f = \frac{n}{m}$$

$$f = \frac{368}{4516}$$

$$f = 0.081$$

Tabla 03

Número de encuestas realizadas en el Cantón Cayambe

Estratos	M	F	N
Ascazubí	326	0.081	26
Cangahua	796	0,081	65
Cayambe	2445	0,081	198
Olmedo (Pesillo)	623	0,081	50
Otón	121	0,081	10
Cusubamba	232	0,081	19
TOTAL	4516		368

Fuente: http://app.sni.gob.ec/snilink/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1702_CA YAMBE_PICHINCHA.pdf

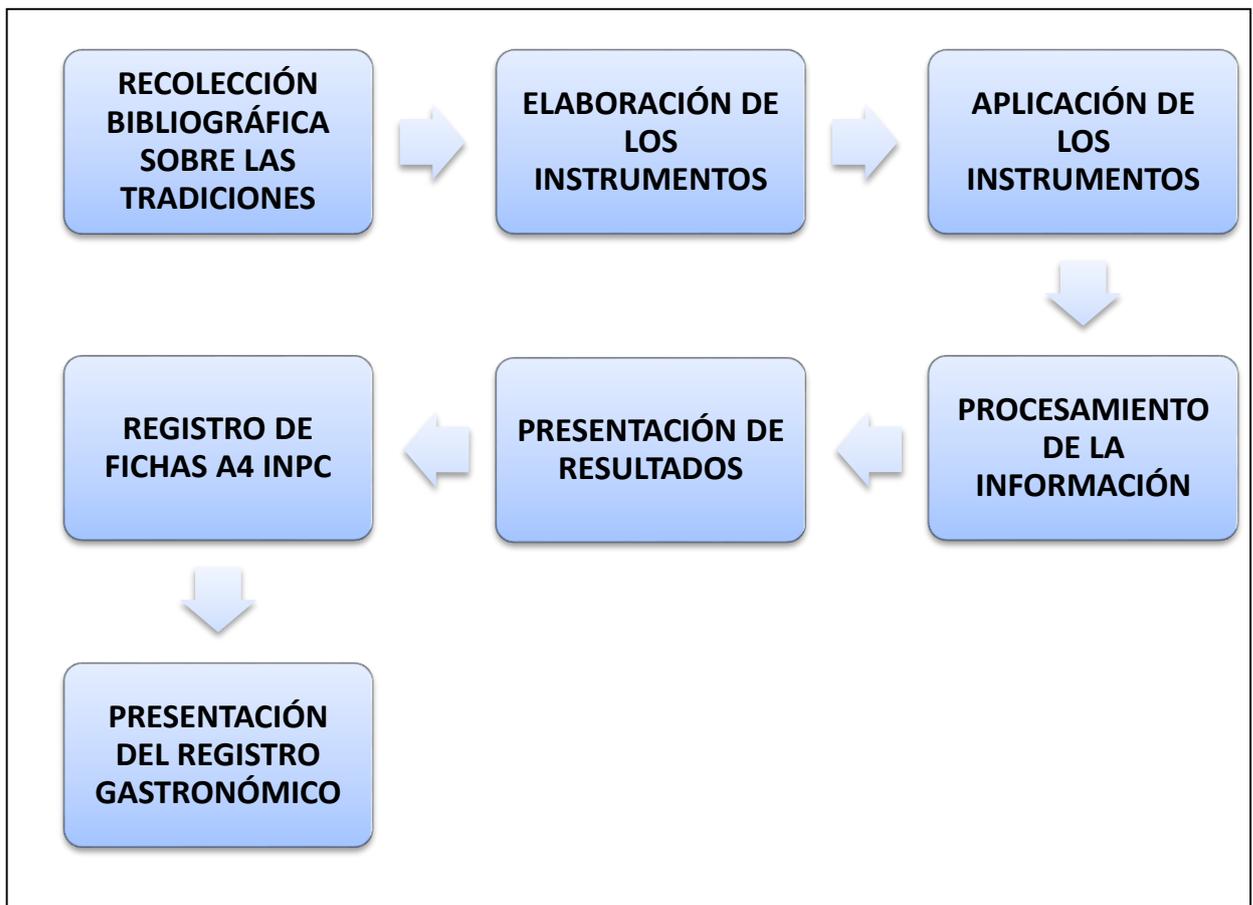
ELABORADO: Morejón, S.2015

Aplicación de la entrevista

Según (Hernández, 2007, pág. 394) En una investigación cualitativa no hay parámetros definidos para el tamaño de la muestra, la decisión del número de casos que conformen la muestra es del investigador.

La entrevista fue aplicada a 10 propietarios de locales que expenden comidas típicas en el sector, en vista que se dedican a comercializar netamente platos típicos de la zona andina, que son referente gastronómicos en el Cantón, en un rango de edad de 40 a 80 años, los cuales aportaron con sus conocimientos adquiridos en el transcurso de sus vidas y transmitidos de sus antepasados, se estableció un cuestionario que permitió identificar, reseñas históricas, ingredientes, preparaciones de la comida típica, así como utensilios, métodos de cocción que utilizaban ancestralmente y siguen utilizando en la actualidad.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



ELABORADO: Morejón, S.2015

- 1. RECOLECCIÓN BIBLIOGRÁFICA SOBRE LAS TRADICIONES.-** Se elaboró de acuerdo a la información encontrada que se necesitó para el desarrollo de la investigación.
- 2. ELABORACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS.-** Son las herramientas básicas en las cuales ayudaron a recopilar información clara, real y precisa mediante una revisión crítica de la información recopilada.
- 3. APLICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS.-** Se aplicó los instrumentos realizado a los adultos mayores y propietarios identificados que sepan del tema.

4. **PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.**- Se realizó de forma manual, por medio de la aplicación de las encuestas y entrevistas, los resultados se ingresaron a una base de datos para su posterior análisis.
5. **PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.**- Dada la información real y discutida se presentó todos los resultados recopilados.
6. **REGISTRO DE FICHAS A4 INPC.**- Con la información obtenida y analizada se procedió a registrar los platos típicos del Cantón Cayambe en el formato de las fichas A4 del INPC.
7. **PRESENTACIÓN DEL REGISTRO.**- Se procedió a realizar el Registro de las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

El cantón San Pedro de Cayambe toma su nombre del imponente volcán Cayambe, siempre cubierto de nieve, que es la tercera montaña más alta del Ecuador y que emerge en el vértice del valle y cierra el acceso a la Amazonia. En el rico suelo volcánico de altitudes más elevadas se producen maíz, papas, quinua, cebolla, cebada, frijoles, entre otros. Finalmente, el páramo una altiplanicie fría y azotada por los vientos, de características semejantes a la tundra, a más de 3500 metros, se reserva para pasto de ganado, ovejas, cerdos, para caza y acopio de leña.

Las Fiestas de San Pedro tienen un significado ritual ceremonial de tipo ancestral, pues antiguamente en ella se embocaba al dios sol y se agradecía por las buenas cosechas del año. En la actualidad es una tradición que año tras año se la festeja con gran vistosidad y colorido que se la refleja en las vestimentas de los personajes típicos de las fiestas como son la chinucas, el diablo-huma y el aruchicos

Las fiestas de Cayambe son muy importantes y reconocidas en todo el Ecuador, comienza a mediados del mes de junio y terminan a inicios de julio, con muchos actos y sobre todo sus toros populares. Es la fiesta de San Pedro, fiesta indígena conocida como Inti Raymi en la que se celebra la "Fiesta de la cosecha".

En las tradicionales fiestas, hay una gran variedad de platos típicos, pero el más conocido es el que se sirve mote con papas, acompañado con una salsa de maní y en donde no falte el cuy asado, y su inigualable Chicha de jora.

En el capítulo siguiente se expone los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a 368 adultos mayores del Cantón Cayambe en el periodo comprendido julio 2015.

Para lo cual se llevó a cabo un análisis de forma individual de cada una de las preguntas, lo cual se creó un archivo utilizando el programa Excel así mismo analizando las gráficas que proporcionó la investigación.

Las entrevistas aplicadas a 10 propietarios de puestos de comida típica más representativos también ayudó a recopilar información, real y muy beneficiosa para la investigación.

Los instrumentos para el registro de las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe como patrimonio cultural inmaterial, los cuales reflejan datos para poder realizar un compendio de las costumbres, tradiciones y platos típicos para así plasmar en un registro gastronómico.

A. Referentes Teóricos del Registro de Tradiciones Culinarias Típicas.

Tabla 04
REFERENTES TEÓRICOS

AUTOR:	DESCRIPCIÓN
(Guillermo, s.f.)	<p>TRADICIONES.-</p> <p>La tradición y las costumbres caminan con los siglos luchando con su encanto contra el tiempo y el olvido; fe y creencia en las divinidades. Afán por rescatar nuestros valores.</p>
(INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO Y CULTURA, 2011, pág. 54)	<p>Tradiciones y expresiones Orales.-Conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, así como narraciones de la memoria local y otras que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten oralmente de generación en generación.</p>
(Pazos Barrera, 2010)	<p>Tradicional.- Según Lo tradicional se asocia con ideas de nutrición con la costumbre, con una zona específica, con un período significativo de tiempo y principalmente con detenidos alimentos.</p> <p>Típico.- Según Los productos típicos representan uno de los ejemplos de cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad y, al mismo tiempo, para favorecer un reordenamiento de los sistemas productivos, dando un mayor poder de negociación a los agricultores, artesanos y a grupos rurales.</p>

<p>(ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA, 2004)</p>	<p>Patrimonio cultural inmaterial.- Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.</p>
<p>(Castillo, Septiembre 2009)</p>	<p>CANTÓN CAYAMBE “El cantón San Pedro de Cayambe toma su nombre del imponente volcán Cayambe, siempre cubierto de nieve, que es la tercera montaña más alta del Ecuador y que emerge en el vértice del valle y cierra el acceso a la Amazonia. El cantón se asienta a uno y otro lado del Ecuador, que alcanza su punto más elevado del mundo en los 4600 metros de los picos meridionales del monte Cayambe.</p>

Fuente: Varios Autores
Elaborado por: Morejón S, 2015

B. Gastronomía típica del cantón Cayambe

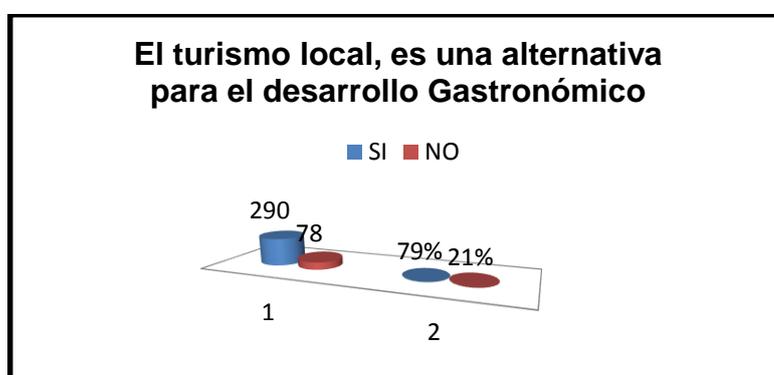
1. ¿Usted considera que el turismo local, es una alternativa para el desarrollo Gastronómico?

Cuadro 01

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
SI	290	79%
NO	78	21%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 01



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

“Uno de los privilegios es recorrer el Centro Histórico de Cayambe ya que en su camino podemos disfrutar de una hermosa vista de sus obras que son parte del Patrimonio Cultural de la Nación, saboreando los legítimos bizcochos, manjares de leche y quesos de hoja” que nos ofrece Cayambe. (Ecuador, 2014). De las encuesta aplicada el 79% afirman que el turismo local es una alternativa para el desarrollo Gastronómico, mientras el 21% dan una respuesta negativa siendo esta la minoría, se comprueba que el turismo va de la mano con la gastronomía típica del cantón, mediante el cual se promocionará el turismo dando a conocer los lugares naturales que posee este Cayambe, esto se logrará con la creación de una guía de turismo. Por tal motivo se dará a conocer la importancia de la cultura para que Cayambe tenga una visita frecuente por propios y extraños.

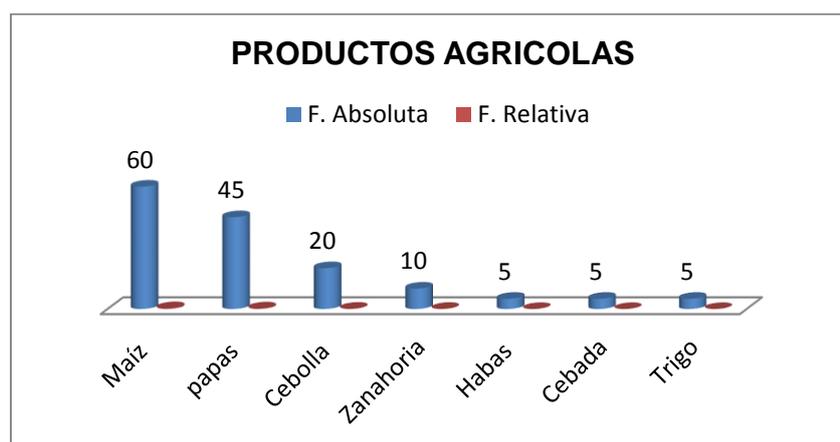
2. ¿Cuál de estos productos agrícolas que se producen en el Cantón Cayambe, son los más utilizados en preparaciones gastronómicas?

Cuadro 02

Respuestas	F. Absoluta	F. Relativa
Maíz	128	35%
papas	95	25%
Cebolla	46	13%
Zanahoria	32	9%
Habas	30	8%
Cebada	22	6%
Trigo	15	4%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 02



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

Según (AGRÍCOLA, 2007-2015). “El concepto de producción agrícola es aquel que se utiliza en el ámbito de la economía para hacer referencia al tipo de productos y beneficios que una actividad como la agrícola puede generar. La agricultura, es decir, el cultivo de granos, cereales y vegetales, es una de las principales y más importantes actividades para la subsistencia del ser humano, por lo cual la producción de la misma es siempre una parte relevante de la economía de la

mayoría de las regiones del planeta, independientemente de cuan avanzada sea la tecnología o la rentabilidad”

Como se puede observar el producto que más se consume es el maíz en un 35 % por ser un producto que brinda una serie de subproductos como harinas, chuchuca, mote, etc. Luego las papas con un 25 % ya que este producto se señala es un ingrediente principal de algunas preparaciones, sin dejar de nombrar a la zanahoria en un 9%, y las habas, cebada y trigo en un 8%, 6% y 4% cada una, todos los productos tiene su importancia ya que es materia prima que se puede modificar y no pierde su valor nutricional, además son cultivados en la zona sin aplicar productos como fungicidas para aligerar su crecimiento, en este lugar los agricultores le dan el tiempo necesario para que los alimentos tengan su proceso normal de maduración y ante todo aún conserva su cultura ancestral en los cultivos labrando la tierra con sus propias manos.

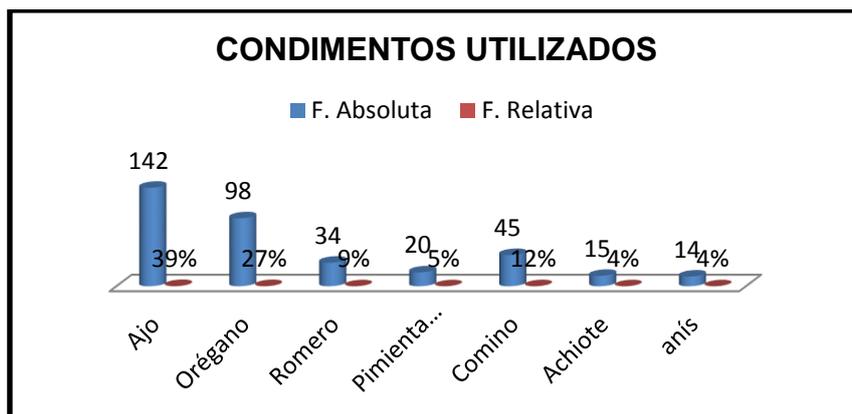
3. Del siguiente listado de especias, ¿Cuáles son los más utilizados en las preparaciones gastronómicas del cantón?

Cuadro 03

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
Ajo	142	39%
Orégano	98	27%
Romero	34	9%
Pimienta dulce	20	5%
Comino	45	12%
Achiote	15	4%
anís	14	4%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 03



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

Según (Alimánias, 2000), “Los aromas más suaves, que rescatan el sabor natural de los manjares y se contentan con destacar su calidad, constituyen los aromatizantes. En cambio, los fuertes, los violentos que lo enmascaran son las especias.”.

Luego de realizada la encuesta se pudo obtener los datos referente a cuáles son las especias más utilizadas en las preparaciones obteniendo así un 39% el ajo ya que a más de darle sabor comentan las personas que sirve para ahuyentar

las malas energías y envidias de los enemigos siendo esto un dicho, con un 27% el orégano que ha sido insertado desde la antigüedad a la cocina latino americana señalan que regula la digestión, en caso de que el estómago no admita algún producto y un sabor único en las preparaciones, el romero con un 9%, el comino en un 12% los mismos que también dan realce a las preparaciones dando un sabor único que brindan estas especias, el achiote y el anís con un 4% que también aromatizan las preparaciones, estas especias son adquiridas en las bodegas de abarrotes y a precios muy económicos.

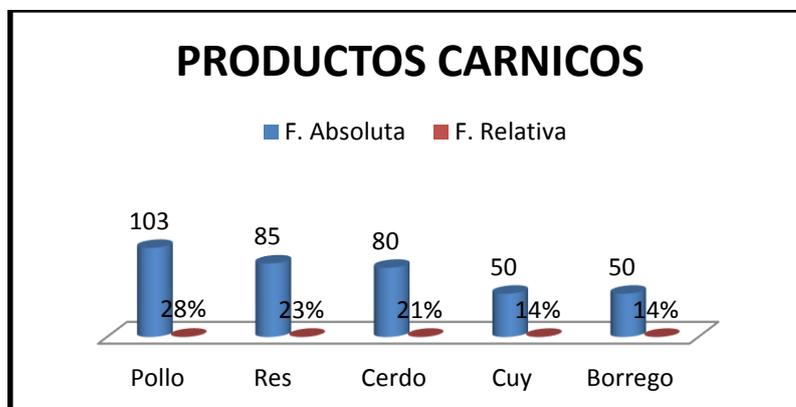
4. ¿Del listado de productos cárnicos, seleccione en referencia a su criterio el de mayor consumo en el cantón?

Cuadro 04

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
Pollo	103	28%
Res	85	23%
Cerdo	80	21%
Cuy	50	14%
Borrego	50	14%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe.
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 04



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Según (Alimánias, 2000), “La carne es el producto pecuario de mayor valor. Posee proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bio-activos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Observando los resultados se detalla que el producto cárnico de mayor consumo en el Cantón Cayambe con un 28% es el pollo por su fácil accesibilidad y por su pronta crianza este producto es el más consumido y por su sabor, luego con un 23 % la carne de res es consumida en sopas en secos y por ser un lugar productor de res los precios no son muy elevados lo consumen por su alto valor proteico lo señalan. El cerdo con un 21 % por su sabor lo consumen en asados, fritada y hornado este plato típico es característico de la zona sierra, el cuy con

un 14% por que actualmente los nietos ya no les gusta su sabor y el borrego en un 14 % por que ellos mismos son quienes se encargan de la crianza, este es el producto cárnico más utilizado en las preparaciones señalan que suelen comer un borrego cada 2 a 3 meses.

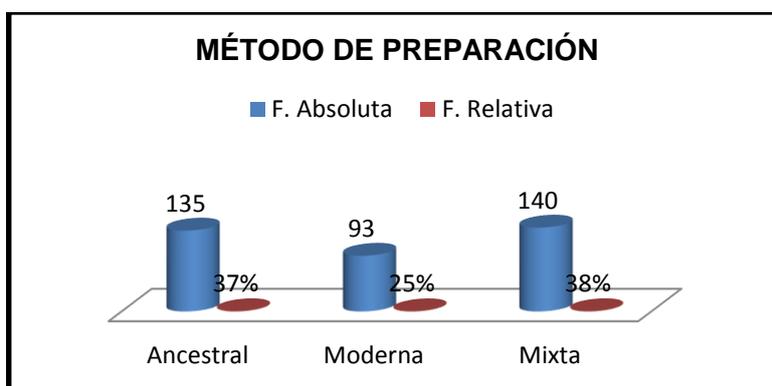
5. ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más se utiliza en el cantón?

Cuadro 05

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
Ancestral	135	37%
Moderna	93	25%
Mixta	140	38%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 05



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Los métodos de cocción.- según (Indijenas, 2012) “La costumbre prehispánica era moler y cocinar a la altura del suelo en un hogar o fogón que se forma con tres piedras redondas que se acomodan en círculo, dejando un espacio en el centro para prender ahí la lumbre”.

Los resultados obtenidos muestran que la cocina mixta en un 38% este grupo señala que con la actualidad han adquirido sus cocinas a gas, sin embargo prefieren utilizar la cocina a leña para mantener el sabor y el cariño de preparar para los suyos, la cocina ancestral 37% sigue siendo utilizada en todo el Cantón Cayambe en un porcentaje alto ya que la encuesta fue aplicada a los adultos mayores siendo ellos quien dan realce a nuestra investigación, la cocina moderna en un 25% estas personas son las que están ubicadas en los sectores urbanos del Cantón,

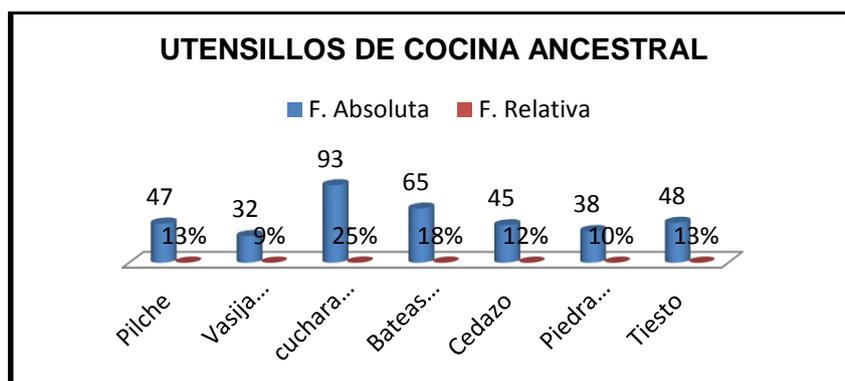
6. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral utilizaba y utiliza Ud. para sus preparaciones?

Cuadro 06

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
Pilche	47	13%
Vasija de barro	32	9%
cucharas de palo	93	25%
Bateas de madera	65	18%
Cedazo	45	12%
Piedra de moler	38	10%
Tiesto	48	13%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 06



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Según (cultura, 2012) “Nuestra gastronomía tiene muchos elementos que interfieren para la peculiaridad de cada plato; En cada región de nuestro país, el ambiente, el lugar geográfico, la diversidad de especies de dicho lugar, los materiales con los que contaban en la antigüedad (utensilios), todos estos factores forman una única mezcla cultural hablando de gastronomía que puede llegar a ser reconocidos por grandes masas de gente y así promover nuestra riqueza cultural a través de la gastronomía”

En cuanto a los utensilios el más utilizado dentro de este grupo de encuestados son las cucharas de palo en un 25% que hasta la actualidad las comercializan son fáciles y económica de adquirirlas, las bateas de madera en un en un 15% están son muy útiles dentro de una cocina para colocar los alimentos preparados, los tiestos y los pilches en un 13% siguen siendo muy utilizados para tostar el maíz y el choclo para elaborar sus subproductos para su alimentación propia y una cantidad mínima para vender el producto los pilches especialmente son utilizados para beber el Chaguarmishqui y la tradicional chicha de jora, cedazo en un 12% piedra de moler en un 10% vasija de barro en un 9%,

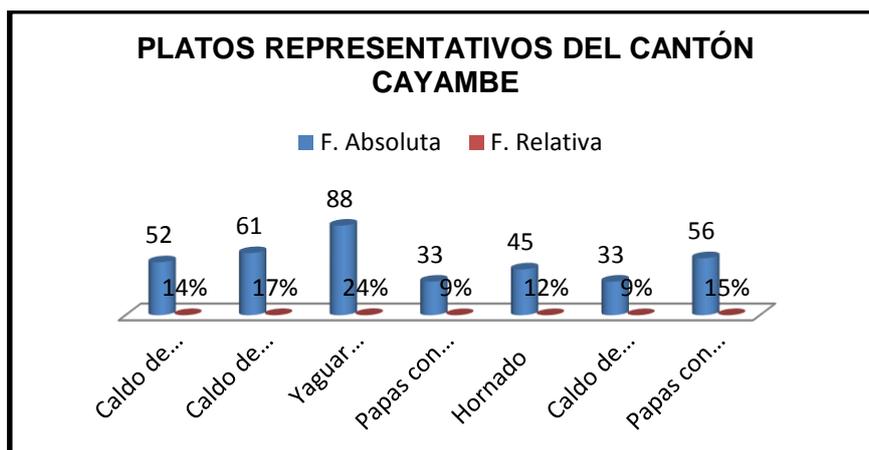
7. ¿Del listado de platos típicos, seleccione uno que a su criterio tengan mayor aceptabilidad y consumo en el Cantón Cayambe?

Cuadro 07

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
Caldo de Gallina criolla	52	14%
Caldo de patas de res	61	17%
Yaguar Locro	88	24%
Papas con menudo	33	9%
Hornado	45	12%
Caldo de mondongo	33	9%
Papas con cuy	56	15%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 07



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Según “ (Ecuatoriana., 2013)La cocina ecuatoriana es una combinación de las culturas antiguas del país y de las influencias europeas. Al recorrer Ecuador, el turista podrá encontrarse con una gastronomía que ofrece una gran variedad de platos con distintas combinaciones de ingredientes gracias a que el país se divide en cuatro regiones que presentan costumbres y hábitos diferente”

El plato típico más representativo según estos resultados es el yaguar loco en un 24% se pudo observar que es el plato de mayor consumo por su sabor característico en su sabor, el caldo de pato de res en un 17% es un sabor original de la zona la materia prima la adquieren en la zona, en vista que el Cantón Cayambe es un lugar netamente ganadero productor de carne, lácteos, etc.

Las papas con cuy en un 15% un plato muy exclusiva del Cantón y muy tradicional prepararlo en las fiestas del lugar, el caldo de gallina en un 14% también es un plato muy acogido por los degustadores su sabor de gallina es único y tiene un alto valor nutritivo, el hornado en un 12%, muy elegido por su cuero reventado su sabor, papas con menudo y caldo de mondongo en un 9% estos platos muy apetecidos pero no se los reconoce porque actualmente no se lo consume mucho pero igual son parte del patrimonio cultural de los pueblos.

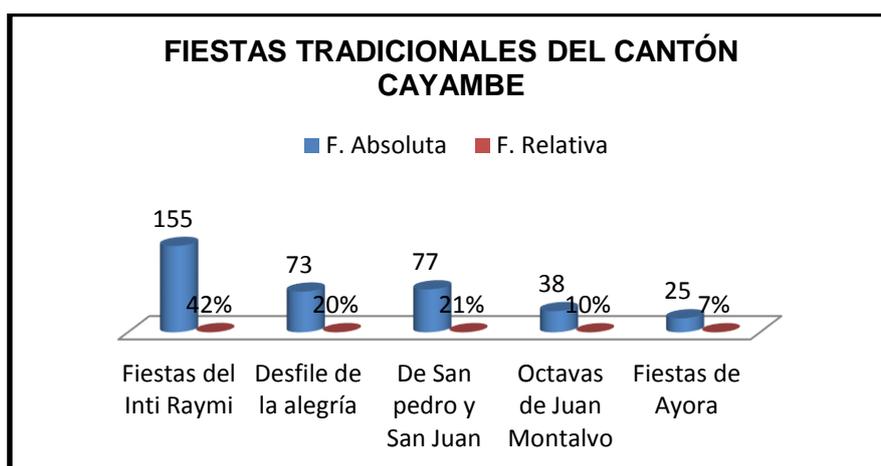
8. ¿Seleccione dos las fiestas tradicionales del cantón Cayambe que usted conoce y que tienen mayor afluencia de visitantes?

Cuadro 08

Respuestas	F. Absoluta	F. Relativa
Fiestas del Inti Raymi	155	42%
Desfile de la alegría	73	20%
De San pedro y San Juan	77	21%
Octavas de Juan Montalvo	38	10%
Fiestas de Ayora	25	7%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 08



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Según (Guillermo, s.f.)La tradición y las costumbres caminan con los siglos luchando con su encanto contra el tiempo y el olvido; fe y creencia en las divinidades. Afán por rescatar nuestros valores.

Las fiestas en general son muy reconocidas en un 42% la Fiesta de Inti Raymi o cambio de solsticio se realiza en todo el callejón andino y en todo el mundo indígena de Ecuador.

El 29 de junio es el día principal de la fiesta cayambeña, donde realizan hermosas coplas en el parque central, continúan con la tradición “toma de la plaza”, con danzas dirigiéndose al Templo Sagrado de Puntiatzil, donde se selecciona a las Ñustas del Sol.

Las coplas son el ingrediente fundamental del festejo popular donde se vive el sincretismo religioso a cada instante, algunos personajes de las fiestas son: el diabluma, la chinuca, el aruchico, el payaso, el taquidor. En un 21% se muestra las fiestas de San Pedro y San Juan que se las celebras las mismas fechas, el desfile de la alegría en un 20% en el cual desfilan las instituciones públicas y privadas, las octavas de Juan Montalvo en un 10% se celebran 8 semanas consecutivas luego del desfile de la alegría en una hacienda de Juan Montalvo, y finalmente las fiestas de Ayora en un 7% pero de igual manera tienen su realce tradicional.

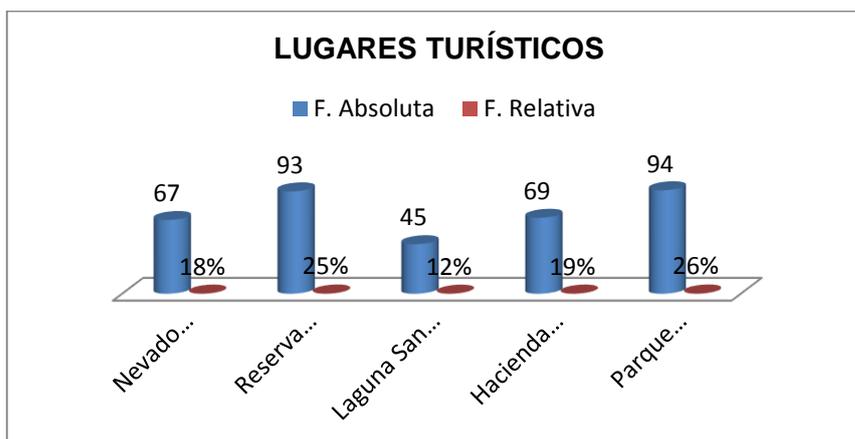
9. ¿Cuáles de los siguientes atractivos turísticos son los más representativos en el Cantón Cayambe?

Cuadro 09

Respuestas	F. Absoluta	F. Relativa
Nevado Cayambe	67	18%
Reserva Ecolo. Cayambe-Coca	93	25%
Laguna San Marco	45	12%
Hacienda Pesillo	69	19%
Parque Yaznan	94	26%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 09



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Turismo según (OMT, s.f.) “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico.”

El parque yaznan en un 26 % es el más conocido por su fácil acceso. En un 25% la Reserva Ecológica en CAYAMBE-COCA un lugar de temperatura muy baja en donde se encuentran ubicadas las aguas termales Oyacachi, la Hacienda Pecillo en un 19% por guardar su historia propia En un 18% el nevado Cayambe por su gran belleza es visitado por turistas nacionales y extranjeros, aficionados o profesionales en alta montaña que vienen dispuestos a coronarlo con o sin guías especializados y la Laguna San Marcos en un 12%.

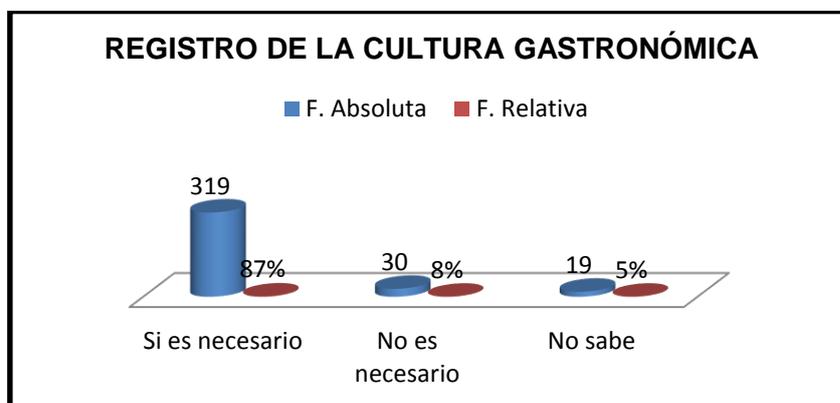
10. ¿Cree usted que sea necesario se realice un registro de la cultura gastronómica del cantón Cayambe para su posterior difusión?

Cuadro 10

Respuestas.	F. Absoluta	F. Relativa
Si es necesario	319	87%
No es necesario	30	8%
No sabe	19	5%
Total Encuestados	368	100%

Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Gráfico 10



Fuente: Encuesta realizada a los adultos mayores del cantón Cayambe
Elaborado por: Morejón S, 2015

Registro según (CULTURALES, 2015) “es un portafolio nacional de artes, culturas y creativities. Una plataforma de información a nivel territorial que comprende a artistas, gestores culturales, activistas comunitarios, investigadores, académicos, proveedores de servicios culturales. Constituye un inventario de infraestructuras y espacios expositivos públicos, privados y comunitarios, laboratorios, colectivos y redes de producción, reflexión y circulación cultural”

Con esta pregunta vemos que el trabajo realizado tiene una gran acogida ya que servirá de información de las tradiciones, cultura, gastronomía del

Cantón Cayambe a propios y extraños que visiten el lugar la acogida de esta investigación es de un 87%, los que mencionan que no es necesario realizar un registro de Las Tradiciones Culinarias Típicas de Cantón son un 8% que luego entenderán la utilidad del mismo y los que no saben del tema un 5%.

**1. PLATOS TÍPICOS QUE SE EXPENDEN EN EL CANTÓN
CAYAMBE.**

CUADRO DE RESPUESTAS

CUADRO Nº 11

TEMA: NOMBRE DE LOS PROPIETARIOS QUE ELABORAN COMIDA TÍPICA

NOMBRE Y APELLIDO	PLATOS TÍPICOS	FOTO
SILVIA QUISHPE	YAGUAR LOCRO	
CRISTINA CHICAIZA	PAPAS CON MENUDO DE BORREGO	
LUIS QUISHPE	PAPAS CON CUY	
HILDA MAYGA	CALDO DE PATAS	

<p>LUIS MAYGA</p>	<p>CALDO de gallina</p>	
<p>FABIOLA QUINCHIGUANGO</p>	<p>HORNADO</p>	
<p>MARÍA VÁSQUEZ QUINATOA</p>	<p>CALDO DE MONDONGO</p>	
<p>JULIO CHANCOSI</p>	<p>CHICHA DE JORA</p>	
<p>MASHENCA ANDRADE</p>	<p>BIZCOCHOS</p>	

Elaborado por: Morejón S, 2015

Cuadro 12

CUADRO DE RESPUESTAS:

Platos típicos representativos del Cantón Cayambe.

PREGUNTAS:	RESPUESTAS								
Nombre de propietario.	Silvia Quishpe	Cristina Chicaiza	Luis Quishpe	Hilda Mayga	Luis Mayga.	Fabiola Quinchiguan go	María Vásquez Quinatoa	Julio Chancosi	Mashenca Andrade
Nombre del Local	Comedor Silvita	Comedor Angelita	El mejor Cuy	Comedor Hildita	Delicias de don Luis	Hornados Fabiolita	Comedor Sarita	Jugos la Delicia	Los Bizcochos de la Delicia
¿Cuál es el plato típico más representativo que prepara?	Yaguar loco	Papas con menudo de borrego	Papas con Cuy.	Caldo de Patas	Caldo de Gallina	Hornado	Caldo de Mondongo	Chaguarmishque, Chicha de Jora.	Bizcochos Queso de Hoja Manjar
¿Cuántos años lleva preparando el Producto?	25 años. Ella es la 2da generación	10 años,	Elabora el producto 15 años, local propio	15 años de elaborarlo	13 años de preparar el producto	38 años 2da generación	Tiene su comedor 50 años	Leva elaborando diversos jugos 30 años.	El negocio funciona ya 23 años ella es la 2da generación
ANÁLISIS	<ul style="list-style-type: none"> • Esta es la Gastronomía más representativa de Cantón Cayambe, en cuanto se refiere a platos típicos que por lo general son conocidos casi en toda la región Sierra. • Todos estos lugares identificados en el Cantón tiene una trascendencia cultural, algunos de estos han sido heredados por sus madres, es por esta razón el realce a nuestra investigación. 								

PREGUNTAS:	RESPUESTAS								
Nombre de propietario.	Silvia Quishpe	Cristina Chicaiza	Luis Quishpe	Hilda Mayga	Luis Mayga	Fabiola Quinchiguan go	María Vásquez Quinatoa	Julio Chancosi	Mashenca Andrade
¿Cómo empezó con este negocio?	El negocio se lo heredo su madre quien le enseño como preparar el plato, es la segunda generación	Ella empezó a elaborar el producto porque sabía que el plato era tradicional de la zona.	Aprendió de su abuelita, y decidió poner su negocio por su necesidad de trabajar independientemente	Este negocio surge de la necesidad propia, de ser una madre responsable	Nace de la idea del Sr. y su esposa y señala que les va bien en su negocio	Este negocio lo heredo su madre.	Ella empezó a preparar aunque señala que al principio no sabía cómo prepararlo.	Empezó cuando a sus 22 años fue despedido de una empresa, con su liquidación compro una licuadora e inicio su negocio	Su madre se lo heredo luego de 20 años de haber trabajado, ahora ella solo lleva a su cargo el negocio 3 años
¿Qué método de cocción utiliza para su preparar?	Cocina a leña y gas	Cocina a leña (tulpa) y Gas	Asado al Carbón, cocina a gas	Cocina a leña y gas	Cocina a gas	Cocina a leña, horno a leña y gas	Cocina a leña, y gas	Solo electricidad	Horno de leña
ANÁLISIS	<ul style="list-style-type: none"> • Estos negocios dan un realce a la cultura gastronómica, por dedicarse a elaborar comida típica de la zona y sobretodo van manteniendo la tradición en cuanto a su preparación. • En la actualidad la mayoría puede utilizar la cocción a gas, sin embargo ellos prefieren usar la cocina a leña (tulpa), para cocinar algunos productos como: el mote, las patas de res, los mondongos y menudos, de esta manera conservan sus sabores característicos. 								

PREGUNTAS:	RESPUESTAS								
Nombre de propietario.	Silvia Quishpe	Cristina Chicaiza	Luis Quishpe	Hilda Mayga	Luis Mayga	Fabiola Quinchiguan go	María Vásquez Quinatoa	Julio Chancosi	Mashenca Andrade
¿Cuáles son los utensilio que utilizaban y utiliza en la preparación del plato?	Antiguamente su madre utilizaba la Cuchara de palo, bateas, recipientes de barro. Ahora Utiliza cucharas, ollas, recipientes de aluminio (vols.), platos de china.	Cuchillo, bateas, tablas de madera, ollas de barro. Ahora utiliza todos sus utensilios de aluminio	Siempre ha utilizado cuchillos, cucharas y ollas de aluminio, y un bracerero giratorio.	Cucharas de palo. Ahora de aluminio, cucharones y platos de loza	Cucharones, cuchillo, tabla, vols.,	Latas de horno, cuchillos, cucharas de aluminio.	Cuchara de palo, cucharas, cuchillos. Bateas	Raspador, pilche, Balde, Barra, Cedazos. Pilche. Chicha: Pondo (balde), cucharas de palo.	Latas de horno, palancón de latas, cuchillo, espátulas,
ANÁLISIS	<ul style="list-style-type: none"> Los utensilios no han variado mucho porque aun algunos propietarios utilizan las cucharas de palo bateas, sin embargo ya no los utilizan en totalidad, debido a la modernidad y la facilidad de adquirir nuevos materiales de trabajo 								

PREGUNTAS:	RESPUESTAS								
Nombre de propietario.	Silvia Quishpe	Cristina Chicaiza	Luis Quishpe	Hilda Mayga	Luis Mayga	Fabiola Quinchiguango	María Vásquez Quinatoa	Julio Chancosi	Mashenca Andrade
¿Cuáles son los ingredientes? INGREDIENTES PARA LA SANGRE	Menudo y sangre fresca de borrego Papas Cebolla Cebolla blanca. Maní. leche Sal y especias.	Menudo de borrego. Papas. Cebolla blanca. Maní. leche Sal y especias.	cuy pelado dientes de ajo licuados comino achiote papas lechuga leche maní cebolla Sal a gusto	Patatas de res. Mote. leche Maní Cebolla blanca orégano hierba buena	Gallina de campo. Papas Arvejas Arrocillo Cebolla blanca Zanahoria Papa nabo Sal.	chancho adobo preparado, mote papas tomate cebolla sal al gusto	Cabeza y patas de borrego Cebolla blanca Ajo mote hierbitas orégano sal	Chaguarmishque. Chicha Maíz Cebada Clavo de olor azúcar panela	Azúcar harina Levadura leche huevos mantequilla sin sal o 100 ml de aceite de oliva Ralladura de un limón
ANÁLISIS	<ul style="list-style-type: none"> Los ingredientes son adquiridos en su localidad, en vista que en Cantón Cayambe es una Zona de alta producción agrícola, son productos sanos y ricos en nutrientes por no ser cultivados con fungicidas, todo esto aporta con los sabores únicos de los platos. 								

PREGUNTAS:	RESPUESTAS								
Nombre de propietario.	Silvia Quishpe	Cristina Chicaiza	Luis Quishpe	Hilda Mayga	Luis Mayga	Fabiola Quinchiguan go	María Vásquez	Julio Chancosi	Mashenca Andrade
¿Cuál es su preparación?	Yahuarlocro es un plato típico de la cocina ecuatoriana . Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego	Es un plato a base de papas enteras con una salsa de refrito de cebolla, ajo, con leche y maní al a cual se añade el menudo cocinado.	El cuy pelado y previamente aliñado ponerlo al carbón, cocinar las papas, picar la cebolla blanca, licuar el maní, para preparar la salsa Servir el cuy acompaña con papas y bañado en salsa de maní	Cocinar hasta que la carne este blanda, refreír la cebolla picada el culantro. El aceite, el achote, sal y comino agregar la leche y el maní pata el mote cocido y servir caliente.	Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, apio y perejil. Cuando la carne esté suave, agregar el arrozillo arveja zanahoria en el caldo.	Licuar la cebolla y el ajo con el jugo de naranja, Adobar el chanco con sal, comino, aceite de ajonjolino y el licuado anterior. Reposar unas horas y cubrir con papel aluminio y hornear toda la noche, servir con mote curtido y papa tortilla.	Cocinar a la leña en abundante agua la cabeza y las patas, hacer un caldo con el fondo cebolla agregar mote cocinado sal , servir caliente	El chaguarmishqui se lo extrae de la cabuya se lo hace hervir y esta listo para consumirlo, La chicha se muele el maíz se agrega agua y panela y se deja fermentar.	Se prepara a base de harina de castilla, a la que agregan solamente las yemas de los huevos, sal y se somete a la mezcla a una fuerte amasada hasta que quede uniforme y suave. Y se procede a hornear
ANÁLISIS	Las preparaciones como hemos podido observar aun conversaban algunos métodos de cocción ancestrales para conservar su sabor, sin embargo la cocción final de los platos lo hacen en cocinas industriales con ollas de aluminio para de esta manera mantener la comida caliente.								

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS.

Se pudo determinar que las personas que preparan los platos típicos tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos. Debido a que llevan elaborando muchos años estos productos, sobre todo los conocimientos ancestrales han sido heredados de generación en generación, es una fuente directa de tradición y cultura. Tienen una trayectoria en el mercado con relación de cómo empezó a preparar los platos, lo conocen y han seguido con la tradición de preparar los alimentos desde sus abuelitas o madres hasta la actualidad.

Con respecto a los métodos de cocción que utilizan cada uno de ellos, se han conservado en algunos platos gastronómicos como el hornado, caldo de patas, bizcochos, papas con cuy, y que la leña como el carbón es algo que no se lo puede cambiar al momento de la cocción de los mismos, es decir, es indispensable para darle ese toque especial al plato y lo que lo caracteriza de los demás en su sabor, también se utiliza los métodos de cocción mixtos y en las demás preparaciones se las elabora mediante la cocina a gas a pesar que en la antigüedad todo se preparaba ancestralmente, actualmente es muy beneficioso el gas por la facilidad de mantener la comida caliente, con respecto a los utensilios aún se siguen conservando algunos como: la piedra de moler para elaborar el ají de piedra, las bateas, cucharas de palo, el pilche, las vasijas de barro, los molinos de mano, todos estos utensilios le dan el toque inigualable de sabor a las preparaciones. Sin duda cada una de las personas que preparan los platos gastronómicos tienen su forma de hacerlo y también sus secretos al momento de agregar los ingredientes en las preparaciones, le pone ese toque especial que hace diferente la gastronomía de cualquier otro lugar.

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 11

NOMBRE: YAGUAR LOCRO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
Localidad: CENTRO		CÓDIGO: 1-23-03-16-0001	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: YAGUAR LOCRO			
Código fotográfico: IMG 3363			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
YAGUAR LOCRO			
Grupo social		Lengua (s)	
MEDIO		ESPAÑOL	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANO	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			

Se originó entre los pastores andinos de ovejas. Del tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre. Más se trata de una simple deducción. En cambio, las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa, en diversas formas, que van desde el asado hasta los potajes

Para el yagua loco es necesario los siguientes ingredientes:

- Menudo de borrego
- Sangre de borrego
- Papas peladas y picadas en dados
- Maní tostado y licuado con leche
- Cebolla blanca picada y culantro picado
- Orégano en hojitas
- Ajo molido
- Aguacate, tomate, cebolla paiteña
- Pimienta, aceite, sal.

Elaboración:

- Lave el menudo, ponga todo en un tazón sin agua, agregue el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refriegue bien con las manos. Esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Después coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño.
- En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego aumente la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche. A continuación tape y deje hervir por 15 minutos, y ponga el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	S/A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
5. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		

Es de gran importancia, por ser un plató que conserva su elaboración ancestral, la tradición de las personas de consumirlo y siempre encontrarlo en los pueblos andinos, el ingrediente principal (borrego) crece en estos lugares y aporta al comercio local.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se conserva algunos métodos de cocción en cuanto a su elaboración, como es la cocina a leña. En cuanto a sus utensilios se conserva la cuchara de palo y la batea, el resto de materiales han sido sustituidos.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
SILVIA QUISHPE	JUNIN Y 10 DE AGOSTO	110390	F	55

7. ANEXOS



Guarniciones para acompañar el sabor único.
Foto por: Nataly Robayo

Uno de los ingredientes principales.
Foto por: Nataly Robayo



Producto terminado listo para el consumo de la gente.
Foto por: Silvana Morejón.

Pato típico montado con todas sus guarniciones que le dan su sabor único.
Foto por: Karina Oñate

8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 12

NOMBRE: PAPAS CON MENUDO DE BORREGO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA	Cantón: CAYAMBE	
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PAPAS CON MENUDO DE BORREGO		
Código fotográfico: IMG 3478		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
PAPAS CON MENUDO DE BORREGO		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANO	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		

Es un plato tradicionalmente de la zona andina, es una manera sencilla de consumir el menudo de borrego con papas, acompañado de una deliciosa salsa líquida a base de maní.

Para las papas con menudo de borrego es necesario los siguientes ingredientes:

- Menudo de borrego
- Papas peladas
- Cebolla blanca picada y culantro picado
- Maní tostado y licuado con leche
- Orégano
- Ajo molido
- Pimienta, sal.

Elaboración:

- Una vez lavado el menudo este previamente cocinado, En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego aumente la papa entera y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche. A continuación tape y deje hervir por 15 minutos, y ponga el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	S/A
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es de gran importancia, por ser un plató que conserva su elaboración ancestral, la tradición de las personas de consumirlo y siempre encontrarlo en los pueblos andinos, el ingrediente principal (borrego) crece en estos lugares y aporta al comercio local.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos y técnicas tradicionales en el momento la elaboración del plato.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CRISTINA CHICAIZA	JUNIN Y 10 DE AGOSTO	0988334040	F	51

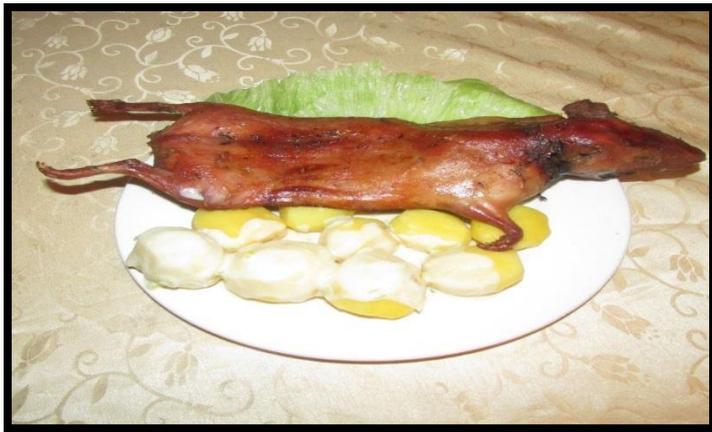
7. ANEXOS

	
<p>Proceso de cocción de los ingredientes. Foto por: Nataly Robayo</p>	<p>La cocción del ingrediente principal por tiempo prolongado. Foto por: Nataly Robayo</p>
	
<p>Proceso final para el emplatado y consumo del cliente. Foto por: Silvana Morejón</p>	<p>Propietaria del Local donde se expende este plato típico. Foto por: Karina Oñate</p>
8. DATOS DE CONTROL	
<p>Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ</p>	
<p>Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ</p>	<p>Fecha de inventario: 23-03-2016</p>
<p>Revisado por: EDISON SOLÓRZANO</p>	<p>Fecha revisión: 07-04-2016</p>
<p>Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO</p>	<p>Fecha aprobación: 07-04-2016</p>
<p>Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN</p>	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 13

NOMBRE: PAPAS CON CUY

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA	Cantón: CAYAMBE	
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PAPAS CON CUY		
Código fotográfico: IMG 3464		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
PAPAS CON CUY		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANO	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina.

Para las papas con cuy es necesario los siguientes ingredientes:

- Cuy
- Papa cocinada
- Cebolla blanca
- Ajos machacados
- Salsa de maní
- Hojas de lechuga
- Sal, pimienta, comino, ajo al gusto

Elaboración:

- Lavar el cuy sacándole las vísceras, aliñelo con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas.
- Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y ají.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	S/A
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
5. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Es de gran importancia, es un plato típico muy tradicional que se lo prepara especialmente en época de fiestas del cantón es parte del patrimonio cultural inmaterial, una identidad culinaria de los pueblos andinos, por lo que se debería seguir manteniendo esta tradición.		
Sensibilidad al cambio		
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos de cocción (al carbón) y técnicas tradicionales
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
LUIS QUISHPE	JUNIN Y 10 DE AGOSTO	0967254462	M	54

7. ANEXOS



El proceso de lavado es fundamental .
Foto por: Nataly Robayo

La cocción del producto es completo.
Foto por: Nataly Robayo



Producto terminado listo para el consumo de la gente.
Foto por: Karina Oñate

Plato típico servido con sus guarniciones.
Foto por: Silvana Morejón

8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 14

NOMBRE: CALDO DE PATAS

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA		Cantón: CAYAMBE
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: DELICIOSO CALDO CON PATAS		
Código fotográfico: IMG 3336		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
CALDO DE PATAS		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANO	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Este es un plato de origen colonial que a través de los años se ha complementado con los tamalitos de masa y otras delicias de estas tierras. Es muy famoso en toda la República de hecho, en muchos países de Latinoamérica. Se acostumbra acompañar con yuca y aguacate y echarle un poco de jugo de limón y picante. En definitiva, toda una delicia

Para el caldo de patas es necesario los siguientes ingredientes:

- Cebolla larga blanca
- Ajos machacados
- Manteca de color
- Agua
- Pata grande de res
- Sal, pimienta, comino al gusto
- Orégano
- Cebolla perla picada finamente
- Mote remojado previamente por 24 horas
- Maní tostado
- Leche
- Crema de leche (opcional)

Elaboración:

- Cortar la cebolla a lo largo en 3 o 4 partes, picarla en tallitos de 3 cm de largo. Refreírla junto con los ajos y la cebolla perla en la manteca de color.
- En una olla de presión colocar el refrito, el agua y la pata cortada en rodajas grandes. Sazonar con la sal, pimienta, comino y orégano al gusto.
- Agregar el mote remojado. Tapar y cocinar de una hora a hora y media.
- Deshuesar y picar las patas, devolverlas al caldo. Agregar el maní licuado en la leche, hervir 5 minutos y añadir la crema de leche. Probar y sazonar a su gusto con los condimentos indicados.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora todos los días desde la época de la colonia.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es de gran importancia, es un plato típico muy tradicional que se lo prepara desde la época colonial, es del patrimonio cultural inmaterial, una identidad culinaria de los pueblos andinos, por lo que se debería seguir manteniendo esta tradición.

Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos de cocción (cocina a leña) para mantener su sabor y técnicas tradicionales en el momento de su elaboración.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HILDA MAYGA		JUNIN Y 10 DE AGOSTO	127094	F	67
7. ANEXOS					
					
<p>El caldo listo para añadir las patas. Foto por: Nataly Robayo</p>		<p>La pata de res cocido y reservado al ambiente. Foto por: Nataly Robayo</p>			
					

Propietarios del Local donde se expende el Caldo de patas. Foto por: Silvanna Morejón	Producto terminado listo para el consumo de los visitantes. Foto por: Silvanna Morejón
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 15

NOMBRE: CALDO DE GALLINA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA		Cantón: CAYAMBE
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: TÍPICO CALDO DE GALLINA		
Código fotográfico: IMG 3359		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
CALDO DE GALLINA		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANO	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Leyenda porque alrededor de ella se tejen algunos mitos: que reconstituye las energías perdidas dicen; que es parte del folclor de un pueblo o de una ciudad, porque aparece de noche o de madrugada; porque su sola presencia origina cambios en los estados de ánimo de quienes experimentan su sabor. Extraña comparación la nuestra, pero es tanto lo que se puede decir de este tradicional plato, que encaja en nuestro quehacer, real o imaginario, siempre encaja

Para el caldo de gallina es necesario los siguientes ingredientes:

- Gallina grande
- Arvejas cocinadas
- Zanahoria amarilla picada
- Arroz crudo lavado
- Cebolla blanca, ajo machacado
- Papa nabos pelados y picados
- Apio y perejil
- Papas grandes peladas y cocinadas
- Sal al gusto

Elaboración:

- En una olla grande ponga la gallina, agua suficiente (4 litros aproximadamente) y sal y lleve al fuego. Antes de hervir saque la espuma. Aumente todos los ingredientes, con excepción de las papas cocidas, la cebolla y el perejil picado. Póngalos cuando la gallina esté suave.
- Retire la gallina y desprésela. Saque también la cebolla, las hierbas y el tomate. Para servir, ponga en el plato las papas, perejil, cebollas picadas y el caldo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora diariamente, posee una gran aceptabilidad para el comercio
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es de gran importancia, es un plato típico muy tradicional que se lo prepara desde la época colonial, es del patrimonio cultural inmaterial, una identidad culinaria de los pueblos andinos, por lo que se debería seguir manteniendo esta tradición.

Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos y técnicas tradicionales en el momento de su elaboración.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
LUIS MAYGA		JUNIN Y 10 DE AGOSTO	0929204412	M	56
7. ANEXOS					
					
<p>El caldillo para ser agregado las presas de gallina. Foto por: Nataly Robayo</p>		<p>Se reserva al ambiente para comercializarlo. Foto por: Nataly Robayo</p>			
					

Propietario del local donde se expende el caldo de gallina. Foto por: Silvana Morejón	Producto terminado listo para el consumo. Foto por: Karina Oñate
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 16

NOMBRE: HORNADO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA	Cantón: CAYAMBE	
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: HORNADO		
Código fotográfico: IMG 3396		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
HORNADO		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANO	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		

Es sin duda uno de los platos más tradicionales de la cocina Cayambeña y ecuatoriana en general. Su preparación requiere tiempo pero es realmente sabroso. Se lo acompaña de tortillas, mote y ensalada.

Para el hornado es necesario los siguientes ingredientes:

- Achiote
- Comino
- Canela
- Pimienta
- Anís estrella
- Chicha de jora
- Sal, pierna de cerdo

Elaboración:

- Retire con cuidado la piel de la pierna, extraiga también la grasa y reserve. En la pierna sin piel haga cortes y ponga sal. Luego, deje en refrigeración por dos días, para que se adobe.
- Adobar
- Junte los ingredientes: achiote en semilla, anís, pimienta, canela, comino y sal con la chicha de jora, y licue hasta obtener un líquido rojizo con delicioso aroma. Adicione esta mezcla a la pierna que estaba previamente en sal y deje reposar otro día con todos los condimentos para que tome sabor.
- El agrio no puede faltar y se prepara picando finamente cebolla blanca y paiteña, tomate y cilantro y limón.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora en toda la época del año.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es de gran importancia, es un plato típico muy tradicional que se lo prepara desde la época colonial, es del patrimonio cultural inmaterial, una identidad culinaria de los pueblos andinos, por lo que se debería seguir manteniendo esta tradición.

Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos de cocción (horno de leña) y técnicas tradicionales en el momento de su elaboración.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
FABIOLA QUINCHIGUANGO		JUNIN Y 10 DE AGOSTO	0987528228	F	52
7. ANEXOS					
					
<p>El típico hornado. Foto por: Nataly Robayo</p>		<p>El proceso de cocción en horno de leña. Foto por: Nataly Robayo</p>			
					

Propietaria del local donde se expende el hornado. Foto por: Karina Oñate	Producto terminado listo para el consumo humano. Foto por: Karina Oñate
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 17

NOMBRE: CALDO DE MONDONGO

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA		Cantón: CAYAMBE
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: CALDO DE MONDONGO		
Código fotográfico: IMG 3381		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
CALDO DE MONDONGO		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		

Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANO	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Este plato es de la época colonial, con un alto valor nutritivo, muy tradicional por las abuelita, quienes aman esta cocina ancestral, sobretodo aman el preparar para sus familias.</p> <p>Para el caldo de mondongo es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabezas y patas de borrego • Mote • Cebolla blanca picada, y culantro y picado • Ajo picado • Pimiento, comino, Aceite, Sal. <p>PREPARACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavar las cabezas y las patas de borrego y cocinarlas hasta que la carne este suave. Cocinar el mote y reservarlo. • En una olla hacer un refrito de cebolla, ajo, comino, sal, agregar agua y una cantidad de mote dejar que hierva constantemente, agregar las cabezas y está listo para servir, añadir hierbitas 			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se lo elabora de manera continua.	
x	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
5. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad			
<p>Es importante, por ser un realce cultural, un plato único en su ámbito que con el pasar de los años se lo ha considerado patrimonio cultural inmaterial y se debe seguir manteniéndolo.</p>			

Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos, técnicas, utensilios tradicionales, en el momento de preparar el plato típico.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MARÍA VÁSQUEZ QUINATO A		JUNIN Y 10 DE AGOSTO	2-360-192	F	78
7. ANEXOS					
					
Cabezas y patas de borrego cocinadas. Foto por: Nataly Robayo		Caldo preparado. Foto por: Nataly Robayo			
					

Producto terminado listo para el consumo de la gente. Foto por: Karina Oñate	Propietarios del Local donde se expende el plato típico. Foto por: Karina Oñate
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DÍAZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DÍAZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 18

NOMBRE: CHAGUARMISHQUE

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR
		CÓDIGO:
		IM-23-03-16-0008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: PICHINCHA		Cantón: CAYAMBE
Parroquia: LA MATRIZ		
Localidad: CENTRO		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: INIGUAABLE CHAGUARMISHQUE		
Código fotográfico: 2016_0310_184927_004		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
CHAGUARMISHQUE		
Grupo social	Lengua (s)	
MEDIO	ESPAÑOL	
Ámbito		
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	COTIDIANO	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Esta bebida tradicional, que se conoce desde los tiempos prehistóricos, se prepara a partir de la fermentación del jugo de las pencas de maguey. El mishqui también es una bebida ecuatoriana, donde se llama en lengua quechua chaguarmishqui.

Es una preparación ancestral que se la considera medicina natural para curar enfermedades de los huesos y riñones, las personas antiguas ponen toda su fe en este remedio.

PREPARACIÓN:

Se corta una hoja completa de la planta

Se utiliza un utensilio llamado raspador, como su palabra lo dice para raspar la parte de donde fue extraída la hoja

Se extrae el líquido, luego se lo hace hervir, esperar que enfrié y está listo para servirse.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es de gran importancia, pues esta bebida se la realiza desde hace varios años y en la actualidad forma parte del patrimonio cultural inmaterial ya que al ser una bebida tradicional da una identidad culinaria por lo tanto debería seguirse manteniendo.

Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos y técnicas tradicionales en el momento de prepararla.			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
JULIO CHANCOSI		JUNIN Y 10 DE AGOSTO	0985172111	M	30
7. ANEXOS					
					
Planta de la cual se origina el chaguarmishqui Foto por: Silvana Morejón		Líquido listo para ser extraído. Foto por: Nataly Robayo			
					

Producto terminado listo para el consumo de la gente. Foto por: Karina Oñate	Propietarios del Local donde se expende el naranjillazo. Foto por: Karina Oñate
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 19

NOMBRE: CHICHA DE JORA

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO:
			IM-23-03-16-0009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: PICHINCHA		Cantón: CAYAMBE	
Parroquia: LA MATRIZ			
Localidad: CENTRO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: CHICHA DE JORA			
Código fotográfico: 2016_0310_184927_004			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
CHICHA DE JORA			
Grupo social		Lengua (s)	
MEDIO		ESPAÑOL	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		COTIDIANO	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La leyenda atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora, al inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote, (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla.

Se asegura que un indígena hambriento, rebuscó la basura y consumió la sustancia quedando sumido en la embriaguez. En ese momento se descubría el valor alcohólico del maíz fermentado en la antigüedad.

Para la chicha de jora es necesario los siguientes ingredientes

- Harina de jora (maíz con raíz, secos molidos)
- Agua
- Canela
- Panela

Elaboración:

- Colocar el maíz en un recipiente con agua, esperar que crezca la hembrilla y las raíces
- Hacer secar y moler en un molino de mano, cocinar en agua el harina agregándolas especias y panela, dejar reposar dos días en un pondo (vasija de barro), servir.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo realiza en las fiestas tradicionales.
	Continua	
x	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es de gran importancia, pues esta bebida se la realiza desde hace varios años y en la actualidad forma parte del patrimonio cultural inmaterial ya que al ser una bebida tradicional da una identidad culinaria al Centro Histórico de Quito por lo tanto debería seguirse manteniendo.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos y técnicas tradicionales en el momento de prepararla.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
JULIO CHANCOSI	JUNIN Y 10 DE AGOSTO	0985172111	M	30

7. ANEXOS



Ingredientes para la elaboración de la chicha de jora.

Foto por: Nataly Robayo

Líquido fermentado por dos días aproximadamente.

Foto por: Nataly Robayo



Producto terminado listo para el consumo de la gente. Foto por: Karina Oñate	Presentación del producto final. Foto por: Silvana Morejón
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	
Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ	Fecha de inventario: 23- 03-2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

Documentar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe mediante la ficha A4 de Registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

CUADRO Nº 20

NOMBRE: BIZCOCHOS

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO:
			IM-23-03-16-00010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: PICHINCHA		Cantón: CAYAMBE	
Parroquia: LA MATRIZ			
Localidad: CENTRO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 7776844.51 Y (Sur) 9974847.99 Z (Altitud) 2798 msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BIZCOCHOS			
Código fotográfico: IMG 3437			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
BIZCOCHOS			
Grupo social		Lengua (s)	
MEDIO		ESPAÑOL	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		COTIDIANO	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Los famosos 'bizcochos del Padre' están en el local denominado Bizcochos San Pedro, que está ubicado en la Calle Olmedo, entre Bolívar y Sucre, también en el centro de Cayambe. Hay quienes lo conocen como 'los bizcochos del cementerio', por su cercanía con el camposanto del cantón. La tradición de este negocio lleva 40 años. Con el liderazgo del sacerdote Rafael Méndez, en este local en el que se puede observar la preparación de los bizcochos y como se calientan en el horno de barro, también hay queso de hoja, de bola, manjar de leche y arrope (dulce) de mora. Muchas personas eligen estos bizcochos por el sabor que tienen al ser horneados en leña.

Para el bizcocho es necesario los siguientes ingredientes:

Harina de trigo
Agua
Sal
Azúcar
Mantequilla
Levadura fresca

elaboración:

- Colocamos los ingredientes en una batea grande, se mezclan con las manos limpias
- Dejamos reposar por 30 minutos.
- Laminamos y formamos el bizcocho en forma alargada, más o menos de 50gr. Dejamos fermentar por 20 minutos.
- Horneamos en el tradicional Horno de leña, deben de quedar tostaditos.

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

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Si por algo es conocido Cayambe en el Ecuador es por sus famosos bizcochos, es una tradición que han conservado, en cuanto a sus ingredientes y su elaboración esto es lo que la da su sabor inigualable, por este motivo resulta importante documentar y seguir dando a conocer el producto a propios y extraños.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando los métodos y técnicas tradicionales en el momento de prepararlos.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

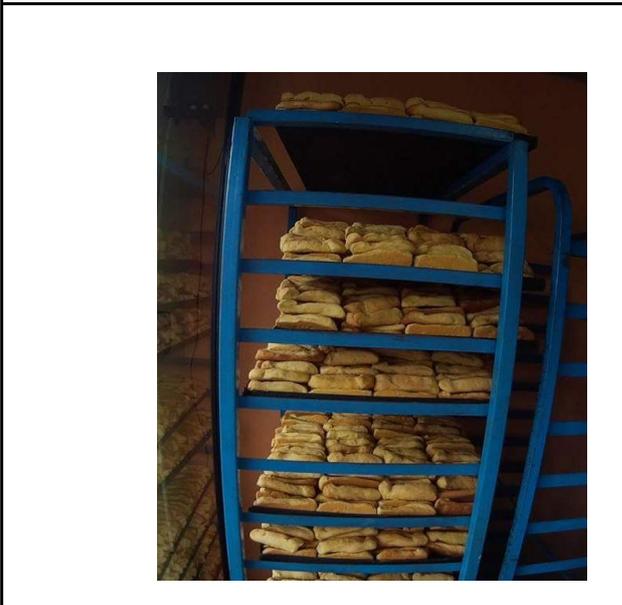
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MASHENCA ANDRADE	Bolívar y Sucre	0973399728	F	35

7. ANEXOS



Proceso de cocción del producto.
Foto por: Silvana Morejón

La cocción es a temperaturas muy bajas con tiempos prolongados.
Foto por: Nataly Robayo



Producto terminado listo para el consumo de la gente.
Foto por: Karina Oñate

Producto listo para ser degustado.
Foto por: Karina Oñate

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ

Inventariado por: SILVANNA VANESSA MOREÓN DIÁZ

Fecha de inventario: 23- 03-2016

Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 07-04-2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 07-04-2016
Registro fotográfico: KARINA OÑATE , NATALY ROBAYO, SILVANNA MOEJÓN	

VII. CONCLUSIONES.

- No existe mayores fuentes de consulta sobre la riqueza culinaria del Cantón Cayambe, situación que afecta su posicionamiento y difusión. Los estudios muestran que muchas tradiciones son desconocidas, aspecto que afecta a la afluencia de turistas que desconoce de su existencia.
- El Cantón Cayambe dispone de importantes atractivos principalmente naturales que guardan registros patrimoniales y arqueológicos del país que son elementos que atraen a los turistas. La gastronomía es un elemento más que impulsa su identidad, la cual es amplia, variada y rica en alimentos propios producidos gracias a la riqueza de sus suelos.
- La gastronomía de Cayambe a más de tener su sabor único de los pueblos andinos se caracteriza por la historia que lleva cada preparación. Este es un valor agregado que hace de su existencia un factor altamente atractivo para difundirlo y documentarlo con sus costumbres y tradiciones.
- Es necesario desarrollar un registro gastronómico que promueva el conocimiento y valoración de las tradiciones culinarias típica del cantón Cayambe que forman parte de la historia de sus pueblos.

VIII. RECOMENDACIONES.

- Se debe incentivar a investigadores el desarrollo de material especializado en el Cantón a fin de que pueda darse a conocer los atractivos turísticos y gastronomía existente, siendo este necesario para mejorar la afluencia de turistas y por ende dar a conocer las tradiciones culinarias típicas del lugar.
- Se recomienda la participación de la gastronomía de Cayambe en ferias nacionales e internacionales para su mayor promoción. En este caso, la gestión del GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) es determinante debiendo definirse presupuestos que permitan su realización.
- Debe incentivarse la inversión nacional e internacional en el fomento de platos típicos con sus costumbres y tradiciones e incluso seguir registrando todo la cultura en el INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)
- Es importante dar a conocer a la población el registro gastronómico de las tradiciones culinarias típicas del cantón Cayambe, dicho documento contiene toda la información verídica que será de gran aporte para enaltecer las costumbres culturales del sector, como también promoverá el consumo de estas comidas ancestrales.

IX. PROPUESTA REGISTRO GASTRONÓMICO

1. Tema: PLATOS TÍPICOS DE CAYAMBE, LO MEJOR DEL ECUADOR.

2. Objetivos

- Rescatar las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe.
- Dar a conocer sobre costumbres, tradiciones, fiestas tradicionales y lugares turísticos del Cantón Cayambe.
- Plasmar la gastronomía típica con sus ingredientes y métodos ancestrales de preparación.

3. Antecedentes

Registrar las tradiciones culinarias típicas Cayambe surgió para rescatar y fortalecer lo autóctono del arte culinario que utilizaban nuestros antepasados para la elaboración de los platos típicos ya que al pasar de los tiempos se va perdiendo debido a que las nuevas generaciones han instalado nuevos estilos de vida por el ritmo acelerado de la actualidad.

Las tradiciones culinarias se identifican a través de los grupos sociales de las cuales se transmiten de generación en generación como una tradición cultural, la cocina típica es un hecho cultural que se transmite mediante generación ya que estas son heredadas con la experiencia del día a día.

Al elaborar un Registro Gastronómico de las tradiciones culinarias típicas del Cantón Cayambe se dará a conocer sus platos típicos, sus costumbres y tradiciones, los personajes de sus fiestas, métodos de cocción ancestral etc.

4. Introducción

La cultura gastronómica forma parte del estilo de vida de las personas, a que la identidad, costumbres y tradiciones culinarias de un pueblo o grupos se constituyen un elemento de participación cultural. Sin embargo al tener conocimiento de que estas costumbres se han perdido, se ha visto la necesidad que investigar y recopilar información desde la fuente en que existen estas costumbres.

El rescatar las costumbres de tradiciones culinarias del Cantón se pretende dar a conocer a propios y extraños la diversidad de gastronomía, productos, condimentos existen y por ende sus festividades.

5. Desarrollo de la propuesta



PLATOS TÍPICOS DE CAYAMBE / REGISTRO GASTRONÓMICO



Silvana Vanessa Morejón Díaz, de 26 años.

*Estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo,
Facultad de Salud Pública, Escuela de gastronomía,*

*Me considero una persona alegre, amistosa,
Carismática, con metas claras en mi vida.*

*Aspiro seguir creciendo profesionalmente, Viajar por diferentes países, así conocer las
culturas de cada pueblo, con sus costumbres y tradiciones.*

Lo mejor del Ecuador



Dedicatoria

Dedico el presente trabajo al ser más importante en mi vida Dios. A mi querida hermana Mary quien compartió su tiempo conmigo en mis alegrías y tristezas, mi sueño de llegar a ser profesional.

También lo dedico a mi madre por su apoyo en cada uno de mis pasos a lo largo de mi formación moral y académica. A mi hermana Valita por animarme en todo momento.

A mi hermano Iván que a pesar de la distancia siempre me brinda su apoyo incondicional.

¡Los amo!

Lo mejor del Ecuador



Presentación

La comida ancestral es un manantial de recuerdos, emociones y sensaciones, sus preparaciones tradicionales son sin duda rituales en cada cultura. El aroma, el sabor de los alimentos reviven recuerdos, evocan emociones y despiertan nuestros sentidos.

Se ha considerado fundamental elaborar un registro de las tradiciones culinarias típicas del cantón Cayambe con la finalidad de evitar que la diversidad cultural se pierda y que la memoria contenida en esos platos se olvide.

El Registro Gastronómico "Platos Típicos de Cayambe. Lo mejor del Ecuador". Que hoy presentamos ante ustedes es el resultado de un proceso investigativo y participativo, que se cocinó al calor del diálogo intercultural y la alegría de los pueblos andinos.

Lo mejor del Ecuador



EL CANTÓN SAN PEDRO DE CAYAMBE

Toma su nombre del imponente volcán Cayambe, siempre cubierto de nieve, que es la tercera montaña más alta del Ecuador y que emerge en el vértice del valle y cierra el acceso a la Amazonia. En el rico suelo volcánico de altitudes más elevadas se producen maíz, papas, quinua, cebolla, cebada, frijoles, entre otros. Finalmente, el páramo una altiplanicie fría y azotada por los vientos, de características semejantes a la tundra, a más de 3500 metros, se reserva para pasto de ganado, ovejas, cerdos, para caza y acopio de leña.

Cayambe, bendecido territorio, poseedor de una riqueza cultural histórica y turística invaluable, cantón que viste de gala para celebrar las fiestas de San Pedro y la mitad del mundo

Las Fiestas de San Pedro tienen un significado ritual ceremonial de tipo ancestral, pues antiguamente en ella se embocaba al Dios sol y se agradecía por las buenas cosechas del año. En la actualidad es una tradición que año tras año se la festeja con gran vistosidad y colorido que se la refleja en las vestimentas de los personajes típicos de las fiestas.



Ubicación:

Está ubicado a 78 km. de la ciudad de Quito, por la panamericana Norte, está situado al norte de la Provincia de Pichincha, a 75 minutos de la ciudad de Quito. Es reconocido a nivel nacional e internacional por la importante producción de flores, la industria láctea y artesanal de los famosos bizcochos, además su arte, cultura y música.

Datos estadísticos

Cantonización: 23 de julio de 1883
 Ubicación: Este de la Provincia de Pichincha

Superficie: 1350 km² Altitud: 2860 msnm
 Temperatura: Frío-templado 14° C.

Límites:

Al Norte: la Provincia de Imbabura
 Al Sur: el Distrito Metropolitano de Quito
 Al Este: las Provincias de Napo y Sucumbíos
 Al Oeste: el Cantón Pedro Moncayo.

Población:

Está constituida por Indígenas y Mestizos; según la proyección del INEC, Cayambe cuenta con 83.235 habitantes aproximadamente, siendo el 57.95 % población urbana y el 42.05 % población rural.



PERSONAJES DE LAS FIESTAS EL ARUCHICO

El vocablo aruchico, hoy aruchico, no es quichua. Viene de algún idioma milenario ya desaparecido. Los aruchicos son campesinos aborígenes que bailan con frenética alegría, en grupos de cinco, ocho, diez o más participantes cubiertos de disfraces multicolores, al son de la música vernácula de sus instrumentos y a lo largo de los caminos, las calles, la plaza mayor.



Las camisas de los aruchicos de ataño eran de tocos liencillo blanco y pantalones del mismo material, blancos y anchos hasta las pantorrillas, y solían usar las osotas (sandalias).

En las cabezas se colocan sombreros recubiertos con cintas multicolores, que bajan desde la corona y representan los rayos solares como el arco iris. En la superficie frontal de los sombreros hay espejos, y también en las guitarras.

<http://www.latarde.com.ec/2016/01/20/fiestas-de-cayambe-impuesta-por-espanoles/>

Lo mejor del Ecuador



EL DIABLO HUMA



Diablo huma es una palabra híbrida. Viene del castellano y del quichua: diablo y um., Su traducción es cabeza de diablo.

Este es el personaje principal en el desfile del Inti Raymi, es el quien guía a las comparsas todo el recorrido y se caracteriza por llevar una máscara colorida con 12 cachos que representan los 12 meses del año.

Fuente: <http://blog.espol.edu.ec/chadsuar/2010/05/31/el-haya-huma-cabeza-de-fantasma/>

Lo mejor del Ecuador



LA HUASICAMA



Huasicama es una palabra compuesta huasi = casa, cama= la que cuida o atiende, que en quechua quiere decir la que se encarga del cuidado de atención de la casa, o sea de las personas cosas que hay en ella.
La huasicama es un mujer autentica, la bailarina sin careta la que puede ser la verdadera esposa del aruchico, la novia o amante o vecina de la comunidad.

<http://incamusic.narod.ru/compilations/compilations3.htm>



TÍPICOS PLATOS DE CAYAMBE

Lo mejor del Ecuador



YAGUARLOCRO

RESEÑA HISTÓRICA

Se originó entre los pastores andinos de ovejas. Del tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre. Más se trata de una simple deducción. En cambio, las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa, en diversas formas, que van desde el asado hasta los potajes.

INGREDIENTES:

Menudo de borrego
Sangre de borrego
Papas peladas y picadas en dados
Maní tostado y licuado con leche
Cebolla blanca picada y culantro picado
Orégano en hojitas
Ajo molido
Aguacate, tomate, cebolla paiteña
Pimienta, aceite, sal.



PREPARACIÓN

- Lave el menudo, ponga todo en un tazón sin agua, agregue el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refriegue bien con las manos. Esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Después coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño.
- En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego aumente la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche. A continuación tape y deje hervir, y ponga el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas.
- Servirlo acompañado de aguacate, tomate, cebolla paiteña.



PAPAS CON MENUDO DE BORREGO

RESEÑA HISTÓRICA

Es un plato tradicionalmente de la zona andina, es una manera sencilla de consumir el menudo de borrego con papas, acompañado de una deliciosa salsa líquida a base de maní.

INGREDIENTES:

Menudo de borrego
Papas peladas
Cebolla blanca picada y culantro picado
Maní tostado y licuado con leche
Orégano
Ajo molido
Pimienta, sal.



PREPARACIÓN:

Una vez lavado el menudo este previamente cocinado, En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego aumente la papa entera y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche. A continuación tape y deje hervir por 15 minutos, y ponga el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas.



PAPAS CON CUY

RESEÑA HISTÓRICA

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina.

INGREDIENTES:

Cuy
Papa cocinada
Cebolla blanca
Ajos machacados
Salsa de maní
Hojas de lechuga
Sal, pimienta, comino, al gusto



PREPARACIÓN:

Lavar el cuy sacándole las vísceras, aliñelo con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas. Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y ají.



CALDO DE PATAS

RESEÑA HISTÓRICA:

Este es un plato de origen colonial que a través de los años se ha complementado con los tamalitos de masa y otras delicias de estas tierras. Es muy famoso en toda la República de hecho, en muchos países de Latinoamérica. Se acostumbra acompañar con yuca y aguacate y echarle un poco de jugo de limón y picante. En definitiva, toda una delicia.

INGREDIENTES:

Cebolla larga blanca
 Ajos machacados
 Manteca de color
 Pata grande de res
 Sal, pimienta, comino al gusto
 Orégano
 Cebolla perla picada finamente
 Mote remojado previamente por 24 horas
 Maní tostado
 Leche
 Crema de leche (opcional)



Lo mejor del Ecuador



PREPARACIÓN PARA HACER CALDO DE PATAS:

- Cortar la cebolla a lo largo en 3 o 4 partes, picarla en tallitos de 3 cm de largo.
- Refreírla junto con los ajos y la cebolla perla en la manteca de color.
- En una olla de presión colocar el refrito, el agua y la pata cortada en rodajas grandes. Sazonar con la sal, pimienta, comino y orégano al gusto.
- Agregar el mote remojado. Tapar y cocinar de una hora a hora y media.
- Deshuesar y picar las patas, devolverlas al caldo. Agregar el maní licuado en la leche, hervir 5 minutos y añadir la crema de leche. Probar y sazonar a su gusto con los condimentos indicados.

Lo mejor del Ecuador



CALDO DE GALLINA

RESEÑA HISTÓRICA:

Leyenda porque alrededor de ella se tejen algunos mitos: que reconstituye las energías perdidas dicen; que es parte del folclor de un pueblo o de una ciudad, porque aparece de noche o de madrugada; porque su sola presencia origina cambios en los estados de ánimo de quienes experimentan su sabor. Extraña comparación la nuestra, pero es tanto lo que se puede decir de este tradicional plato, que encaja en nuestro quehacer, real o imaginario, siempre encaja.

INGREDIENTES:

Gallina grande
Arvejas cocinadas
Zanahoria amarilla picada
Arroz crudo lavado
Cebolla blanca, ajo machacado
Papa nabos pelados y picados
Apio y perejil
Papas grandes peladas y cocinadas
Sal al gusto.



Lo mejor del Ecuador



PREPARACIÓN:

- En una olla grande ponga la gallina, agua suficiente (4 litros aproximadamente) y sal y lleve al fuego. Antes de hervir saque la espuma. Aumente todos los ingredientes, con excepción de las papas cocidas, la cebolla y el perejil picado. Póngalos cuando la gallina esté suave.
- Retire la gallina y desprésela. Saque también la cebolla, las hierbas y el tomate. Para servir, ponga en el plato las papas, perejil, cebollas picadas y el caldo.

Lo mejor del Ecuador



HORNADO

RESEÑA HISTÓRICA:

Es sin duda uno de los platos más tradicionales de la cocina quiteña y ecuatoriana en general. Su preparación requiere tiempo pero es realmente sabroso. Se lo acompaña de tortillas, mote y ensalada.

INGREDIENTES:

Achiote
Comino
Canela
Pimienta
Anís estrella
Chicha de jora
Sal, pierna de cerdo.



La mejor del Ecuador



PREPARACIÓN:

- Retire con cuidado la piel de la pierna, extraiga también la grasa y reserve. En la pierna sin piel haga cortes y ponga sal. Luego, deje en refrigeración por dos días, para que se adobe.
- Adobar
- Junte los ingredientes: achiote en semilla, anís, pimienta, canela, comino y sal con la chicha de jora, y licue hasta obtener un líquido rojizo con delicioso aroma. Adicione esta mezcla a la pierna que estaba previamente en sal y deje reposar otro día con todos los condimentos para que tome sabor.
- El agrio no puede faltar y se prepara picando finamente cebolla blanca y paiteña, tomate y cilantro. Mezcle con chicha, cerveza y limón.

La mejor del Ecuador



CALDO DE MONDONGO

RESEÑA HISTÓRICA:

Este plato es de la época colonial, con un alto valor nutritivo, muy tradicional por las abuelita, quienes aman esta cocina ancestral, sobretodo aman el preparar para los suyos.

INGREDIENTES:

Cabezas y patas de borrego
Mote
Cebolla blanca picada, y culantro y picado
Ajo picado
Pimiento, comino, Aceite, Sal.



PREPARACIÓN:

Lavar las cabezas y las patas de borrego y cocinarlas hasta que la carne este suave.
Cocinar el mote y reservarlo.

En una olla hacer un refrito de cebolla, ajo, comino, sal, agregar agua y una cantidad de mote dejar que hierva constantemente, agregar las cabezas y está listo para servir, añadir hierbitas



CHAGUARMISHQUI

RESEÑA HISTÓRICA:

Esta bebida tradicional, que se conoce desde los tiempos prehistóricos, se prepara a partir de la fermentación del jugo de las pencas de maguey. El mishqui también es una bebida ecuatoriana, donde se llama en lengua quechua Chaguarmishque.

Es una preparación ancestral que se la considera medicina natural para curar enfermedades de los huesos y riñones, las personas antiguas ponen toda su fe en este remedio.

PREPARACIÓN:

- Se corta una hoja completa de la planta
- Se utiliza un utensilio llamado raspador, como su palabra lo dice para raspar la parte de donde fue extraída la hoja
- Se extrae el líquido, luego se lo hace hervir, esperar que enfríe y está listo para servirse.



<http://www.tarinona.net/post/imagenes/17913841/Las-Bebidas-Mas-Famosas-de-Latinoamerica.html>



CHICHA DE JORA

RESEÑA HISTÓRICA:

La leyenda atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora, al inca Túpac Yupanqui, cuando las lluvias habían deteriorado los silos, fermentándose los humedecidos granos de maíz. Para evitar desechar el maíz, el Inca ordenó la distribución de la malta fermentada para aprovecharla en forma de mote, (maíz cocido en agua), pero, dadas las características desagradables que presentaba, se optó por descartarla.

Se asegura que un indígena hambriento, rebuscó la basura y consumió la sustancia quedando sumido en la embriaguez. En ese momento se descubría el valor alcohólico del maíz fermentado en el antiguo Perú.

INGREDIENTES:

- Harina de jora (maíz con raíz, secos molidos)
- Agua
- Canela
- Panela

PREPARACIÓN:

Colocar el maíz en un recipiente con agua, esperar que crezca la hembrilla y las raíces
Hacer secar y moler en un molino de mano, cocinar en agua el harina agregándolas especias y panela, dejar reposar dos días en un pondo (vasija de barro), servir.

Lo mejor del Ecuador



<http://www.elcomercio.com/tendencias/chicha-ecuator-gastronomia-helada-tradicion.html>

BIZCOCHOS, QUESOS DE HOJA

RESEÑA HISTÓRICA

Los famosos 'bizcochos del Padre' están en el local denominado Bizcochos San Pedro, que está ubicado en la Calle Olmedo, entre Bolívar y Sucre, también en el centro de Cayambe. Hay quienes lo conocen como 'los bizcochos del cementerio', por su cercanía con el camposanto del cantón. La tradición de este negocio lleva 40 años. Con el liderazgo del sacerdote Rafael Méndez, en este local en el que se puede observar la preparación de los bizcochos y como se calientan en el horno de barro, también hay queso de hoja, de bola, manjar de leche y arrope (dulce) de mora. Muchas personas eligen estos bizcochos por el sabor que tienen al ser horneados en leña.

INGREDIENTES:

Harina de trigo
Agua
Sal
Azúcar
Mantequilla
Levadura fresca



PREPARACIÓN:

Colocamos los ingredientes en una batea grande, se mezclan con las manos limpias. Dejamos reposar por 30 minutos. Laminamos y formamos el bizcocho en forma alargada, más o menos de 50gr. Dejamos fermentar por 20 minutos. Horneamos en el tradicional Horno de leña, deben de quedar tostaditos.



INDICE

Presentación
Dedicatoria
Presentación
El Cantón San Pedro De
Cayambe
Personajes De Las Fiestas
Yaguarlocro
Papas Con Menudo De
Borrego
Papas Con Cuy
Caldo De Patas
Caldo De Gallina
Hornado
Caldo De Mondongo
Chaguarmishqui
Chicha De Jora
Bizcochos



CRÉDITOS

Autora:

Silvanna Vanessa Morejón Díaz

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Escuela de Gastronomía

Dra. Martha Ávalos
DIRECTORA

Lcda. Yesseña Castillo
MIEMBRO

Diseño y Diagramación
(Víctor Burgos)
Impresión
PIXEL

Mayo 2016





X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Ana, D.(2007). *Difinicion festividad*. 02 Abril 2015. Obtenido de <http://www.definicionabc.com/economia/produccion-agricola.php>
2. Almeida, L (2000). *Aromatizantes, especias y condimentos*. 17 Junio 2015 Obtenido de http://members.tripod.com/quiron_alvar/natura21.txt
3. Alonso, M. (1958). *Enciclopedia del idioma tomo III*. Madrid: Aguilar.
4. ANA, J. (2005). *Estrategias para implantar la norma de calidad para la mejora continua*. Quito: LIMUSA.
5. Castillo, A. (2009). *La etnohistoria del cantón Cayambe*. Quito - Ecuador: Abya - Yala.
6. Ibarra, M(s.f.). *Guia turistica del cantón Cayambe*. Cayambe Aguilar.
7. Esteban, P(2012). *La epifanía de la cultura gastronómica ecuatoriana 17 abril 2015* Obtenido de <http://estebanjaramillofabara.blogspot.com/2012/10/antiguos-y-ancestrales-utensilios-de.html>
8. Noriega, H. (2015). *Definición Registro Mercantil*. 18 Mayo 2015 Obtenido de <http://www.ecuador.org/blog/?P=2729>
9. Real academia de la lengua española a. (2016). *Diccionario de la lengua española*. 23 de Abril de 2015 Obtenido de <http://dle.rae.es/?Id=4rua840>
10. Farkas, d. (2003). *Exposicion permanente - museo de la ciudad cayambe*. Cayambe. Aguilar.
11. Ferrer, J. (2010). *Conceptos básicos de la metodología de la investigación*. Utensilios. 25 de Abril de 2015 Obtenido de <http://metodologia02.blogspot.com/p/metodos-de-la-investigacion.html>

12. Guillermo, O. (s.f.). *SIGSIG*. 24 de Abril de 2015. Obtenido de <http://sigsigcantonhermoso.blogspot.com/p/costumbres-y-tradiciones.html>
13. Guzmán, L. (1997). *La imagen milenaria de Cayambe*. Iquito. Edibosco.
14. Hernández, C. (2007). *Análisis administrativo, técnicas y métodos*. San Jose: EUNED.
15. Hernandez, F. Y. (2012). *Acompañamientos en correcciones* . 4 de Junio de 2015. Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2012/12/disenos-no-experimentales-segun.html>
16. Seoneray, O. (s.f.). Identidad cultural. 4 de Junio de 2015. Obtenido de <https://identidadculturalindigena.wordpress.com/identidad-cultural/>
17. Madonado, D (2012). *Métodos de cocción ancestrales indijenas*. 4 de Junio de 2015. Obtenido de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Metodos-De-Coccion-Ancestrales-Indijenas/4447431.html>
18. Instituto nacional de estadística y censos.. (2010). *Informacion Censal Cantonal poblacion de Cayambe*. 24 de Abril de 2015. Obtenido de Ecuador en [cifras.com: http://www.inec.gob.ec/cpv/index.php?Option=com_content&view=article&id=232&Itemid=128&lang=es](http://www.inec.gob.ec/cpv/index.php?Option=com_content&view=article&id=232&Itemid=128&lang=es)
19. Instituto nacional de estadística y censos. (2014). *Inec. Adultos mayores*. 14 de junio de 2015. Obtenido de senplades - Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1702_CAYAMBE_PICHINCHA.pdf
20. Instituto nacioal de patrimonio y cultara. (2011). *Instructivo para fichas de registro inventario Patrinomio Cultural Inmaterial*. Quito: Ediecuatorial. 25 de marzo de 2015. Obtenido de Instructivo para fichas de registro inventario Patrinomio Cultural Inmaterial: www.inpc.gob.ec

21. Jordá, M. J. (2007). *Diccionario práctico de gastronomía y salud*. España: Díaz de Santos.
22. Macias, R(2013). *Las fiestas de Cayambe*. 04 de Abril de 2015. Obtenido de <http://lasfiestasdecayambemaribeliguambaeli.blogspot.com/>.
23. López, E. (2002). *Metodología de la investigación contable*. Mexico: Miguel Angel Toledo Castellano.
24. Macias Reyes, R. (2012). *Trabajo sociocultural comunitario, fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos*. Madrid: eumed.
25. Maldonado, E. (2010). *El cantón Cayambe*. Cayambe: Crenel (r) E.M.
26. Maldonado, E. (2009). *La etnohistoria del cantón Cayambe*. Quito - Ecuador: Abya - Yala.
27. Moreno, G. (s.f.). *Metódos y técnicas de la Investigación*. 14 de Mayo de 2015. Obtenido de http://biblioteca.ucv.cl/site/servicios/documentos/metodologias_investigacion.pdf
28. Gobierno autónomo descentralizado. (2015). *Gad municipal del país*.. 20 de junio de 2015 obtenido de gad municipal del país: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/68-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-pichincha/289-canton-cayambe>
29. Organización mundial del turismo. *Entender el turismo*. 24 de Abril de 2015. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
30. Organización de las naciones unidas para la educación, la ciencia y la cultura. (2001). *Declaracion universal de diversidad cultural*. Quito
31. Pazos barrera, j. (2010). *Cocinas regionales andinas memorias del iv congreso*. Quito: corporación nacional.

32. Rice, P. (s.f.). Diseño de investigación. 4 de Abril de 2015. Obtenido de Wikipedia la enciclopedia libre: http://es.wikipedia.org/wiki/Estudio_transversal
33. Rivero, D. S. (2008). *Metodología de la Investigación*. Shalom Quito: A. Rubeira.
34. Secretaria de estado de cultura y educacion. (1968). *Definicion de cultura y tradiciones nacionales*. La Rioja:
35. Organización de las naciones unidas para la educación, la ciencia y la cultura. (2004). *Unesco cultura*. 04 de abril de 2015 Obtenido de Unesco Cultura: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?Lg=es&pg=00002>
36. Instituto nacional de patrimonio y cultura. (s.f.). *Patrimonio cultural*. 14 de Mayo de 2015 Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Patrimonio_cultural
37. Zayas, P. M. (s.f.). *El rumbo de las investigaciones de las ciencias sociales*. 04 de Mayo de 2015 Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010e/822/investigacion%20cientifica%20y%20teorica.htm>

XI. ANEXOS.

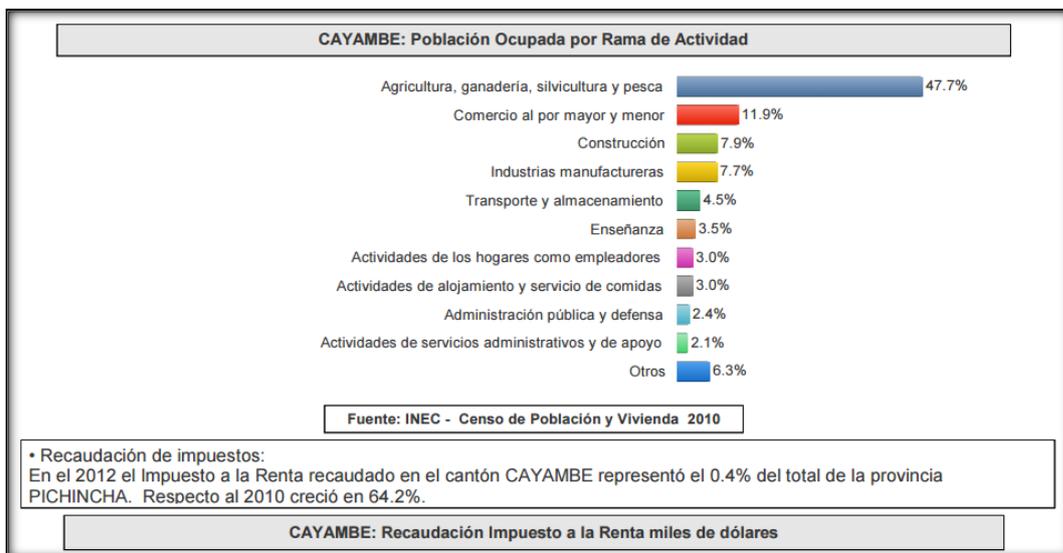
ANEXO 1.

Cuadro

• El cantón CAYAMBE cuenta con 6 parroquias.	
• Representa el 12.5% del territorio de la provincia de PICHINCHA (aproximadamente 1.2 mil km ²).	
Población:	85.8 mil hab. (3.3% respecto a la provincia de PICHINCHA).
Urbana:	45.5%
Rural:	54.5%
Mujeres:	51.1%
Hombres:	48.9%
PEA:	59.6% (3.2% de la PEA de la provincia de PICHINCHA)
Adultos mayores	6%

Fuente: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1702_CAYAMBE_PICHINCHA.pdf
 ELABORADO: Morejón, S.2015

ANEXO 2.



Fuente: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1702_CAYAMBE_PICHINCHA.pdf

ELABORADO: Morejón, S.2015

ANEXO 3

1. Encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información para conocer y rescatar la cultura gastronómica del Cantón Cayambe como Patrimonio Cultural Inmaterial, de esta manera lograremos tener conocimiento de las tradiciones de cada uno los pueblos.

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible y marque con una **X** su respuesta.

Nombre del encuestado: Edad:

Fecha: Sexo: M.... F....

1. **¿Usted considera que el turismo local, es una alternativa para el desarrollo Gastronómico?**

Sí No

2. **¿Cuál de estos productos agrícolas que se producen en el Cantón Cayambe, son los más utilizados en preparaciones gastronómicas?**

- Maíz ----
- Papas ----
- Cebolla ----

- Zanahoria ----
- Habas ----
- Cebada ----
- Trigo ----

3. Del siguiente listado de especias, ¿Cuáles son las más utilizadas en las preparaciones gastronómicas del cantón?

- Ajo
- Orégano
- Romero
- Pimienta dulce
- Comino
- Achiote
- Anís

4. Del listado de productos cárnicos, seleccione en referencia a su criterio el de mayor consumo en el cantón.

- Pollo
- Res
- Cerdo
- Cuy
- Borrego

5. ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más se utiliza en el cantón?

- Ancestral (cocina de leña-secado al sol) ----
- Moderna (cocina a gas-horno-microondas) ----
- Mixta ----

6. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral utilizaba y utiliza Ud. para sus preparaciones?

- Pilche
- Vasija de barro
- Cucharas de palo
- Bateas de madera
- Cedazo
- Piedra de moler
- Tiesto

7. Del listado de platos tradicionales, seleccione uno que a su criterio tengan mayor aceptabilidad y consumo en el Cantón Cayambe.

- Caldo de gallina criolla
- Caldo de patas (res)
- Yaguar loco
- Papas con menudo de borrego
- Hornado
- Caldo de mondongo
- Cuy asado

8. Seleccione dos las fiestas tradicionales del cantón Cayambe que usted conoce y que tienen mayor afluencia de visitantes.

- Fiestas del Inti Raymi
- Desfile de la Alegría
- De San Pedro y San Juan
- Octavas de Juan Montalvo
- Fiestas de Ayora

9. ¿Cuáles de los siguientes atractivos turísticos son los más representativos en el Cantón Cayambe?

- Nevado Cayambe
- La reserva Ecológica Cayambe-Coca
- La laguna de San Marcos
- Hacienda de Pesillo
- Parque Yaznan

10. ¿Cree usted que sea necesario se realice un registro de la cultura gastronómica del cantón Cayambe para su posterior difusión?

- Si es necesario
- No es necesario
- No sabe

Si:

No:

¿Porqué?.....

ANEXO 4

Entrevista.

PREGUNTAS	RESPUESTAS							ANÁLISIS
Nombre del propietario.								
Nombre del local.								
¿Cuál es el plato típico más representativo que prepara?								
¿Cuántos años lleva preparando el Producto?								
¿Cómo empezó con este negocio?								
¿Qué método de cocción utiliza para su preparar?								
¿Cuáles son los utensilio que utilizaban y utiliza en la preparación del plato?								
¿Cuáles son los ingredientes?								
¿Cuál es su preparación?								

ANEXO

Tema: Formato ficha de Registro del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO:
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:			
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Grupo social		Lengua (s)	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes				
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
7. ANEXOS					
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					