



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

**REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN MOCHA**  
**PROVINCIA DE TUNGURAHUA. 2015**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Previo a la obtención del Título de:**

**Licenciado en Gestión Gastronómica**

**Edwin Santiago López Santos**

**Riobamba - Ecuador**

**2016**

## **Certificación**

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación.

Lic. Manuel Jaramillo

Director de tesis

Ing. Silvia Tapia

Miembro de tesis

## **Dedicatoria**

Este trabajo de investigación va dedicado a Dios por darme la vida y por todo lo maravilloso que ha puesto en ella para salir adelante pese a todos los obstáculos que se han presentado en el camino.

A mis padres Jorge y en especial a mi madre Gioconda por ser mi fortaleza el motor que me ha impulsado a seguir adelante venciendo mis miedos, barreras y con su amor a ser perseverante y luchador para nunca dejar de perseguir mis sueños.

A mi hermano Renato y Carolina Moreno por su apoyo incondicional y estar siempre juntos.

Santiago López

## **Agradecimiento**

A Dios por estar presente en nuestras vidas y ser quien guía nuestro camino para cumplir las metas que nos hemos propuesto.

A nuestros padres que siempre nos apoyan y están con nosotros para nuestros triunfos y derrotas, pero por sobre todo porque confían en nosotros y nos han demostrado su profundo amor

.

A mi hermano Renato, Carolina que siempre con sus chistes y su sonrisa, me hacen saber su amor y su apoyo incondicional.

Un cordial agradecimiento y colaboración para el Licenciado Manuel Jaramillo, Ingeniera Silvia Tapia por su dedicación, esfuerzo y tiempo incondicional en este importante proyecto.

Santiago López

## Resumen

La presente investigación propuso: elaborar un registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha, provincia de Tungurahua, como patrimonio cultural inmaterial; se empleó un estudio aleatorio con la muestra de 20 complejos turísticos y restaurantes. Con encuestas y recetas aplicadas para la elaboración de los diferentes platos típicos, costumbres y festividades del cantón, utilizando los formatos del INPC como ente rector de los inventarios y saberes ancestrales del Ecuador. Como resultado está la elaboración de un registro gastronómico como parte de su patrimonio inmaterial reflejado en una revista, esperando que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural las tome en cuenta para la difusión de las costumbres y tradiciones culinarias propias del lugar. Se concluyó que al contar con un registro culinario es de vital importancia para poder mantener constancia de las tradiciones de nuestros antepasados, las mismas que han perdurado a través del tiempo, de manera que se convierte en una herramienta poderosa para rescatar la identidad de su cultura, y así se mantenga a través de los años para que las nuevas generaciones puedan llegar a conocer tanto las tradiciones como la gastronomía del Cantón Mocha.

**Palabras claves:** cultura gastronómica, tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial.



## Resumen

La presente investigación propuso: elaborar un registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha, provincia de Tungurahua, como patrimonio cultural inmaterial; se empleó un estudio aleatorio con la muestra de 20 complejos turísticos y restaurantes. Con encuestas y recetas aplicadas para la elaboración de los diferentes platos típicos, costumbres y festividades del cantón, utilizando los formatos del INPC como ente rector de los inventarios y saberes ancestrales del Ecuador. Como resultado está la elaboración de un registro gastronómico como parte de su patrimonio inmaterial reflejado en una revista, esperando que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural las tome en cuenta para la difusión de las costumbres y tradiciones culinarias propias del lugar. Se concluyó que al contar con un registro culinario es de vital importancia para poder mantener constancia de las tradiciones de nuestros antepasados, las mismas que han perdurado a través del tiempo, de manera que se convierte en una herramienta poderosa para rescatar la identidad de su cultura, y así se mantenga a través de los años para que las nuevas generaciones puedan llegar a conocer tanto las tradiciones como la gastronomía del Cantón Mocha.

**Palabras claves:** cultura gastronómica, tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial.



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### PORTADA

Certificación.....	0
Dedicatoria .....	1
Agradecimiento.....	2
Resumen .....	10
SUMMARY .....	11
<b>I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>II. OBJETIVOS .....</b>	<b>3</b>
<b>A. GENERAL.....</b>	<b>3</b>
<b>B. ESPECÍFICOS.....</b>	<b>3</b>
<b>III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Registro .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Historia de la gastronomía ecuatoriana.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1. Gastronomía regional .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Patrimonio cultural.....</b>	<b>6</b>
<b>3.1. Importancia del patrimonio cultural.....</b>	<b>7</b>
<b>3.2. Patrimonio cultural inmaterial.....</b>	<b>7</b>
<b>4. Tungurahua .....</b>	<b>9</b>
<b>5. Cantón Mocha .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1. Ubicación del cantón Mocha .....</b>	<b>12</b>
<b>5.2. Fechas importantes .....</b>	<b>13</b>
<b>5.3. Agricultura del cantón Mocha .....</b>	<b>13</b>
<b>5.4. Ganadería .....</b>	<b>13</b>
<b>5.5. Mapa turístico.....</b>	<b>14</b>
<b>5.6. Centro de información.....</b>	<b>14</b>
<b>5.7. Complejos turísticos.....</b>	<b>15</b>
<b>5.8. Restaurantes y asaderos.....</b>	<b>15</b>
<b>5.9. Trabajo participativo de la marca turística de Mocha.....</b>	<b>16</b>
<b>6. Registro culinario del cantón Mocha.....</b>	<b>18</b>
<b>6.1 Papas con cuero .....</b>	<b>18</b>

<b>6.2</b>	<b>Cuy Asado</b> .....	19
<b>6.3</b>	<b>Fritada</b> .....	22
<b>6.4</b>	<b>Caldo de gallina criolla</b> .....	23
6.5	Yahuarlocro.....	24
6.6	Habas con queso .....	25
6.7	Tostado.....	26
6.8	Ají de cuy .....	27
6.9	Conejo asado.....	28
7.	Artesanías.....	29
8.	Cultura, tradiciones y patrimonio del cantón Mocha .....	29
8.1	Fiestas oficiales.....	29
8.2	Tauromaquia.....	29
8.3	Fútbol.....	30
8.4	Platos típicos del cantón .....	30
8.5	Turismo del cantón Mocha .....	31
IV.	MARCO LEGAL .....	32
1.1	PLAN DEL BUEN VIVIR .....	32
V.	MARCO CONCEPTUAL .....	33
1.	Cultura .....	33
2.	Registro.....	33
3.	Tradiciones .....	33
VI.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....	34
<b>A.</b>	¿Cómo investigar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del Cantón Mocha? .....	34
<b>B.</b>	¿Cómo identificar los platos típicos, tradiciones, costumbres y los principales atractivos turísticos del cantón Mocha? .....	34
<b>C.</b>	¿Cómo dar a conocer la cultura gastronómica del cantón Mocha? .....	34
VII.	METODOLOGÍA .....	35
<b>A.</b>	<b>LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN</b> .....	35
<b>B.</b>	<b>VARIABLES</b> .....	36
1.	Identificación.....	36
2.	Definición.....	36
3.	Operacionalización .....	37
	Tabla 4. Operacionalización de variables.....	37



C.	TIPO Y DISEÑO .....	39
1.	Tipos de investigación .....	39
1.1	Según el problema .....	39
1.2	Según la secuencia .....	39
2.	Diseño de investigación .....	39
3.	Métodos y técnicas de investigación .....	40
3.1	Método teórico .....	40
3.2	Método estadístico .....	40
3.3	Método empírico .....	40
4.	Elementos de investigación .....	41
4.1	Elemento cuantitativo .....	41
D.	<b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b> .....	41
E.	<b>DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</b> .....	42
VIII.	<b>ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS</b> .....	45
A.	<b>REFERENCIAS TEÓRICOS</b> .....	45
1.1.1	Papas con cuero .....	45
1.1.2	Papas con maní y cuy, conejo .....	45
1.1.3	Maíz tostado .....	46
1.1.4	Caldo de gallina .....	46
1.1.5	Choclos y habas con queso .....	47
1.1.6	Yahuarlocro .....	47
B.	<b>PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN MOCHA</b> .....	48
IX.	PROPUESTA .....	60
	REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN MOCHA .....	60
X.	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	79
A.	Conclusiones .....	79
	• <b>Referentes teóricos</b> .....	79
B.	Recomendaciones .....	80
XI.	<b>Bibliografía</b> .....	81
XII.	<b>Anexos</b> .....	82
	Anexo 1. Encuesta .....	82
	Anexo 2. Fichas INPC .....	84
	Anexo 3 Fotografías .....	86

Anexo 4. Fichas Formato INPC .....	89
------------------------------------	----

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Información cantonal .....	10
Tabla 2. Fechas importantes .....	13
Tabla 3. Fiestas cantonales.....	29
Tabla 4. Operacionalización de variables.....	37
Tabla 5. Platos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón Mocha.....	48

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Vista Panorámica del Cantón Mocha .....	11
Ilustración 2. Mapa turístico del cantón Mocha .....	14
Ilustración 3. Centro de información turística .....	14
Ilustración 4. Marca turística.....	16
Ilustración 5. Papas con cuero .....	18
Ilustración 6. Cuy asado .....	19
Ilustración 7. Fritada.....	22
Ilustración 8. Caldo de gallina criolla .....	23
Ilustración 9. Yahuarlocro.....	24
Ilustración 10. Habas con queso .....	25
Ilustración 11. Tostado .....	26
Ilustración 12. Ají de cuy .....	27
Ilustración 13. Conejo asado .....	28
Ilustración 14. Localización y temporalización del canton Mocha .....	35

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Género .....	49
Gráfico 2. Edad.....	50
Gráfico 3. Conocimiento del registro culinario.....	51

Gráfico 4. Posesión de recetario culinario.....	52
Gráfico 5. Elaboración de platos típicos.....	53
Gráfico 6. Ingredientes.....	54
Gráfico 7. Plato típico más apetecido.....	55
Gráfico 8. Adquisición de ingredientes.....	56
Gráfico 9. Ingredientes usados por los abuelos.....	57
Gráfico 10. Crecimiento de la gastronomía del cantón Mocha.....	58
Gráfico 11. Fuentes de ingreso.....	59

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

Anexo 1. Encuesta.....	82
Anexo 2. Fichas INPC.....	84
Anexo 3. Fotografías.....	86
Anexo 4. Fichas Formato INPC.....	89

## **Resumen**

En la presente investigación se elaboró un registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha, provincia de Tungurahua; se empleó un estudio aleatorio con la muestra de 20 complejos turísticos y restaurantes. La metodología de encuestas y recetas aplicadas para la elaboración de los diferentes platos típicos del cantón, costumbres y festividades se realizó utilizando los formatos del INPC como ente rector de los inventarios y saberes ancestrales del Ecuador. Como resultado está la elaboración de un registro gastronómico como parte de su patrimonio inmaterial reflejado en una revista, esperando que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural las tome en cuenta para la difusión de las costumbres y tradiciones culinarias propias del lugar. Se pudo concluir que al contar con un registro culinario es de vital importancia para poder mantener constancia de las tradiciones de nuestros antepasados, las mismas que han perdurado a través del tiempo, de manera que se convierte en una herramienta poderosa para rescatar la identidad de su cultura, y así se mantenga a través de los años para que las nuevas generaciones puedan llegar a conocer tanto las tradiciones como la gastronomía del Cantón Mocha.

**Palabras claves:** cultura gastronómica, tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial.

## SUMMARY

## **I. INTRODUCCIÓN**

La presente investigación tuvo el propósito de recolectar información acerca de la cultura gastronómica del cantón Mocha, punto geográfico estratégico ubicado en el centro del país, de importancia peculiar por comunicar al norte y sur del Ecuador, de manera que se ha convertido en un sector turístico y gastronómico; que en la actualidad ha ido adoptando nuevas tendencias en Gastronomía, y así ha desarrollado nuevos conceptos contemporáneos con el apoyo de su población local, sin olvidar su identidad ancestral propia de las primeras poblaciones precolombinas y su evolución, sin embargo lamentablemente cierta información se ha ido perdiendo a causa del fenómeno migratorio cada vez más preocupante en la localidad.

Con este proyecto investigativo se tuvo acceso a los orígenes de la identidad del cantón Mocha.

Dentro de las distintas empresas de alimentación, la calidad ha jugado un papel fundamental para los establecimientos que se han dedicado a la expedición de alimentos, ya que se han visto obligados a satisfacer los deseos y necesidades del cliente y compensar sus expectativas

Esta investigación pretendió destacar la importancia del registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha, y se enfocó en rescatar su exquisito arte culinario que históricamente ha deleitado con sus aromas y sabores en las recetas místicas que han pasado a través de las generaciones.

Los platos que se elaboran en el cantón, constituyen su identidad, es decir su sello distintivo que a través de los años han deleitado el paladar refinado y exigente de los turistas; su preparación requiere un extremo cuidado para preservar cada detalle y mantener la mejor atención de calidad al público.

Años atrás, el tren era parada obligatoria en Mocha donde se consumía la comida típica de esta zona y se realizaba cargas de sus productos agropecuarios, para distribuirlos por las diferentes ciudades del Ecuador; en la actualidad se está

regenerando el turismo y la gastronomía impulsados por el gobierno local ,la mayoría de la población está dedicada a la agricultura ,es una de las principales fuentes de sustento de los habitantes Mochanos puesto que es una tierra fértil, la misma producción es utilizada en la elaboración de platos típicos. La falta de apoyo a este sector agrícola ha hecho que muchos de sus habitantes salgan a otros lugares en busca de nuevas fuentes de sustento, los mismos que ya no están siguiendo las costumbres y tradiciones gastronómicas.

Mocha es conocida por las papas con cuero el famoso cuy, habas, sopa criolla de pollo, fritada y otras delicias gastronómicas, que se viene realizando desde hace más de cincuenta años los mismos que no tienen registros gastronómicos.

Una de las fiestas más importantes de Mocha, es la fiesta de San Juan que se celebran el 24 de junio, con las corridas de toros de pueblo, esta tradición es conservada desde la época colonial. Los eventos culturales y folklóricos de tipo popular, cubren todos los aspectos de la vida comunitaria, contribuyendo a la difusión y promoción turísticas de las artesanías propias del lugar.

## II. OBJETIVOS

### A. GENERAL

- Elaborar un registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha, provincia de Tungurahua, como patrimonio cultural inmaterial.

### B. ESPECÍFICOS

- Investigar los referentes teóricos que justifique la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha.
- Identificar los platos, tradiciones, costumbres y los principales ingredientes que se usan para elaborar los platos tradicionales del cantón Mocha.
- Documentar las costumbres, tradiciones, festividades y utensilios a través de un registro de la cultura gastronómica del cantón Mocha mediante una revista



### III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

#### 1. Registro

Registro es un término que se origina en el vocablo latino *registum*. Se trata del accionar y de las consecuencias de registrar, un verbo que refiere a observar o inspeccionar algo con atención. Registrar también es anotar o consignar un cierto dato en un documento o papel. (Carrión & Ballesteros, 2000)

La identidad ecuatoriana es el conjunto de propiedades que caracterizan a una persona o cosa, lo que nos identifica como ecuatorianos: nuestra forma de vivir, costumbres, cultura, gastronomía, es decir descubrir quiénes somos como ecuatorianos y así darnos a conocer. La relación entre cultura e identidad influye en el comportamiento humano, es decir que nos ayuda a identificarnos mediante nuestras costumbres que van relacionados con la educación y valores.

Las principales características de la cultura ecuatoriana vienen dadas por la forma de hablar, las expresiones, formas de vivir, costumbres, alimentación, tradiciones, ideologías de nuestros antepasados; la gastronomía es rica y variada distintiva de otros lugares. El vestuario y accesorios utilizados por los diversos grupos culturales son muy variados y elaborados con diferentes clases de materiales; el folclor ecuatoriano es rico y diverso en sus cuatro regiones; la educación ha acentuado más nuestros rasgos culturales.

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo, la lengua, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y archivos y bibliotecas. Se afirma, entonces que el patrimonio cultural es el conjunto de bienes de considerable valor acumulados por una

sociedad a lo largo de su existencia. Bienes que deben ser salvaguardados, difundidos y conservados como expresión de una cultura propia, a lo que es lo mismo como expresión de la identidad cultural de una localidad.

Es importante la cultura en el trabajo social el profesional al saber de cultura se desarrolla más como ser humano y refuerza sus destrezas y habilidades, la cultura enseña al trabajador social a saber más de la historia y de los compatriotas permitiendo identificar la idiosincrasia existente en algunos territorios, con lo cual su intelecto se verá fortalecido y así le permitirá al profesional entender porque la gente vive de diferentes maneras. (Monter, 2007)

## **2. Historia de la gastronomía ecuatoriana.**

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. Estas culturas en cuestión fueron, para el siglo XVII y XVIII, la indígena que habitaba el territorio, la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los iberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros.

La variación en los platos y las influencias en las mesas ecuatorianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

## **2.1. Gastronomía regional**

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas; en esto como en todo, fue un encuentro de mundos totalmente diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

Los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanas, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria. El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

## **3. Patrimonio cultural**

La UNESCO y el patrimonio cultural hay cosas que nos parece importante preservar para las generaciones futuras. Su importancia puede deberse a su valor económico actual o potencial, pero también a que nos provocan una cierta

emoción o nos hacen sentir que pertenecemos a algo, un país, una tradición o un modo de vida. Puede tratarse de objetos que poseer o edificios que explorar, de canciones que cantar o relatos que narrar. Cualquiera que sea la forma que adopten, estas cosas son parte de un patrimonio y este patrimonio exige que nos empeñemos activamente en salvaguardarlo.

El contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

### **3.1. Importancia del patrimonio cultural**

El patrimonio cultural inmaterial Pese a su fragilidad, es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La importancia no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

### **3.2. Patrimonio cultural inmaterial**

El Patrimonio cultural inmaterial o Patrimonio cultural intangible forma parte de las declaraciones de la Unesco para la salvaguardia del patrimonio cultural no tangible, conocido como *oral o inmaterial*. Según la Convención para la

salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, (PCI) "es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente.

**3.2.1. 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.

**3.2.2. 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.

**3.2.3. Representativo:** el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

**3.2.4. Basado en la comunidad:** el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o

individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forman parte de su patrimonio. (UNESCO, 2011)

#### **4. Tungurahua**

Ubicada en la hoya oriental del Patate, la Provincia de Tungurahua presenta panoramas muy desiguales en su topografía pues tiene volcanes, montes, planicies y valles.

Tungurahua es el punto central del país, equidistante desde los grandes centros de consumo y producción de la Costa, Sierra Sur, Sierra Norte y Amazonía, provincia de gran movimiento comercial, lo cual se siente en la atmósfera de Ambato y Peliléo, y de gran atractivo turístico especialmente en la comunidad Salasaca y la ciudad de Baños, en donde se puede sentir la cercanía a la Amazonía junto a hermosas cascadas, piscinas de aguas termales y la imponente vista del volcán nevado Tungurahua, que se encuentra muy cerca a la comunidad de indígenas Salasacas, quienes se dedican a tejer variedad de tapices con hermoso colorido y curiosos diseños, y demuestran además su folcklore, con los Danzantes de Corpus Cristo.

Provincia con grandes plantaciones frutales, que en la estación de producción llena los campos de vistoso colorido con sus árboles floridos por doquier.

Limita al norte con las provincias de Cotopaxi y Napo; al sur con Chimborazo y Morona Santiago; al este con Napo y Pastaza; y al oeste con Cotopaxi y Bolívar. Con una superficie de 3.200 km<sup>2</sup>.


El pueblo se dedica a la agricultura y ganadería, turismo, comercio, industria textil: confección de cuero, vestido, calzado, entre otras. Esta provincia se caracteriza por las fiestas, flores, frutas y las artesanías. Los productos agrícolas más importantes de la provincia son papa, cebolla colorada, fréjol, haba, lechuga, maíz, tomate y una gran variedad de frutas entre ellas: claudia, durazno, mandarina, manzana, mora, pera, abridor (guaytambo), etc.

Los centros frutícolas más importantes están ubicados en Píllaro, Patate, Ambato, Huachi y Cevallos. La producción pecuaria está orientada a la producción de ganado porcino, bovino, ovino, caballar y a la cría de conejos. El ganado de leche y carne se procesa en la planta de Pelileo. Tiene notable importancia la producción artesanal, dedicada, entre otras labores, a la elaboración de tapices (Salasaca), la curtiembre (Píllaro, Quisapincha, Picaihua), y a las cobijas y los ponchos (Quero).

En cuanto a las fiestas más importantes de esta provincia es la fiesta de las Flores y las Frutas de Ambato que se celebra en febrero y marzo en la época de Carnaval donde se realizan varios desfiles, comparsas y corridas de toros. (Jácome, 1990)

## 5. Cantón Mocha

Tabla 1. Información cantonal

Cabecera cantonal	Mocha	
Parroquias	Pinguili Santo Domingo.	
Coordenadas	1°25'00"S 78°40'00"O	
Número de habitantes	6.371 habitantes	
Grupos étnicos	Noroccidente de la provincia de la provincia de Tungurahua	
Idiomas	Español	
Ubicación	Noroccidente de la provincia de Tungurahua	

Superficie	82.3km <sup>2</sup> .
Clima	El territorio del cantón va desde los 2500 hasta los 4965 m.s.n.m., esto es una de las razones para que el cantón tenga características climáticas distintas, en la zona más alta, encontramos a los páramos con temperaturas por debajo de los 10° C. con pronunciadas variaciones climáticas durante el día y humedad.
Altitud	3280 m.s.n.m.

**Fuente:** (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MOCHA, 2015)

**Elaborado:** Santiago López, 2015

Ilustración 1. Vista Panorámica del Cantón Mocha



**Fuente:** (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MOCHA, 2015)



## 5.1. Ubicación del cantón Mocha

**Cantón:** Mocha

**Provincia:** Tungurahua

**Cantonización:** 13 de mayo de 1986:

**Límites:**

- **Al Norte.** La unión de las carreteras Yanahurco con la panamericana, cerca de Santa Lucía bajo, coordenadas geográficas 78° 38' 48" de longitud occidental y a 1°21' 14" de latitud sur.
- **Al Sur:** río Mocha a 3600m.s.n.m con la loma Chilla Bullo Chico, al sur la Cocha Rumípamba, a 78° 43' 03" de longitud occidental y a 1°28' 03" de latitud sur.
- **Al Este:** El río Mocha une con la quebrada Hualcanga con las siguientes coordenadas geográficas 78° 36' 30" de longitud occidental y a 1°23' 13" de latitud sur.
- **Al Oeste:** El nevado Carihuayrazo (5020 m.s.n.m) coordenadas geográficas 78° 45' 00" de longitud occidental y a 1°23' 13" de latitud sur.

**Población:** 6.371 habitantes

**Clima.** - El territorio del cantón va desde los 2500 hasta los 4965 m.s.n.m., esto es una de las razones para que el cantón tenga características climáticas distintas, en la zona más alta, encontramos a los páramos con temperaturas por debajo de los 10° C. con pronunciadas variaciones climáticas durante el día y humedad.

**Altitud.** - Mocha se encuentra ubicada a 3280 m.s.n.m.

**Superficie** de 82.3km<sup>2</sup>.

**División Política:**

Su cabecera es Mocha; cuenta con dos parroquias:

- La Matriz
- Pinguili Santo Domingo.

## 5.2. Fechas importantes

Tabla 2. Fechas importantes

13 de mayo, fecha de cantonización
Ultimo Domingo de Mayo Peregrinación al Santuario Reina de la Paz de El Rosal.
24 de junio, Natividad de San Juan Bautista y Fundación Española: Fiestas Patronales
9 de Julio, Fiestas Patronales de Nuestra Señora Reina de la Paz.

**Fuente:** (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MOCHA, 2015)

## 5.3. Agricultura del cantón Mocha

La Agricultura es una de las principales fuentes de sustento de los habitantes mochanos, El Cantón Mocha es uno de los lugares bendecidos por el Señor, debido a que posee tierra fértil ideal para el cultivo de papas, cebolla colorada, maíz, habas, entre otros, pero por la falta de apoyo a este sector agrícola ha hecho que muchos de sus habitantes salgan a otros lugares en busca de nuevas fuentes de sustento.

## 5.4. Ganadería

Por décadas se han destacado las ganaderías mochanas como las mejores del país y es por ello son muy solicitadas en distintos rincones de la patria.

## 5.5. Mapa turístico

Ilustración 2. Mapa turístico del cantón Mocha



**Fuente:** (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MOCHA, 2015)

## 5.6. Centro de información

Ilustración 3. Centro de información turística



**Fuente:** (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MOCHA, 2015)

## **5.7. Complejos turísticos**

### **Complejo Turístico Tupac Tambu**

Sector Cacaguango, vía a Pingüili

### **Salón de Eventos la Escondida**

Camino del Inca, sector el Porvenir

### **Refugio Galería de Arte Don Antonio**

Parroquia Pingüili

## **5.8. Restaurantes y asaderos**

- **Restaurant Rosy**

Calle El Rey Junto al parque

- **Picantería el Resbalón**

Calle El Rey Junto al parque

- **El Recuerdo**

Calle El Rey Junto al parque

- **Paradero Comidas Típicas la Estación**

Carretera Panamericana Junto al parque de la estación

- **María Diocelina**

Carretera Panamericana

- **Asadero el Mochanito**

Carretera Panamericana sector la Estación

- **Paradero El Refugio**

Galo Plaza paralelo a la línea feria

- **Asadero Humo Negro**

Sector La Estación

Ilustración 4. Marca turística



**Fuente:**[http://www.municipiomocha.gob.ec/gadmocha/index.php?option=com\\_content&view=featured&Itemid=101](http://www.municipiomocha.gob.ec/gadmocha/index.php?option=com_content&view=featured&Itemid=101)

### **5.9. Trabajo participativo de la marca turística de Mocha.**

Cabe recalcar que esta marca es un proyecto participativo, se realizó con la cooperación de la junta parroquial, dirigentes de comunidades y representantes de barrios, mediante talleres que se valorizó lo más representativo de nuestro pueblo y ha quedado plasmada en esta ilustración.

Es un sello distintivo que nos representa en el ámbito turístico a nivel nacional e internacional, que a su vez es impreso en material promocional para ser difundido.

#### **5.9.1. La marca turística y su significado:**

En la parte posterior se encuentra la montaña del Puñalica, que representa su terreno declinado, con su color verde, significa su flora existente en la reserva y páramos de Mocha. A un costado sobresale el sol significa su historia y leyendas, en Mocha existía los templos de adoratorio al sol, de ahí su significado, (Mocha = mucha o beso)

Como símbolo de la fe y religión católica, se visualiza la silueta de un templo en honor a San Juan Bautista patrono de este pueblo, su color azul significa las cascadas existentes en sus hermosos parajes, sobre la base tenemos a un cuerno que representa la cría de ganado de lidia o (bravo), nuestras costumbres y tradiciones como las corridas de toros populares, el rodeo criollo, su color verde simboliza sus campos y praderas fértiles que abundan en este Cantón, la palabra Mocha en color morado representa la producción de mora que se cultiva periódicamente todo el tiempo en la parte baja, en medio de letras tenemos al icono símbolo de nuestro Cantón el cuy, este icono en esta posición representa la producción en pie de cría de nuestras amas de casa, asociaciones y corporación que se ha ganado un puesto representativo en nuestro sector. El disfraz de chef con unos cubiertos representa la gastronomía típica de nuestro pueblo, que a su vez es promocionado en este paradero y restaurant de nuestro cantón. Finalmente tenemos el “Eslogan” Sendero de Tradición y Deleite, simplificando lo que puede realizar cada turista que visite Mocha, al llegar al Cantón tiene senderos para recorrer ya sea cabalgando o en trequing, mientras recorre los senderos apreciara su tradición y podrá deleitar de la gastronomía típica única de nuestro pueblo.

## 6. Registro culinario del cantón Mocha

### 6.1 Papas con cuero

Ilustración 5. Papas con cuero



**Fuente:** Santiago López

El cuero, durante la colonia, era considerado un desecho por los españoles. Nuestros indígenas recibían el cuero y se las ingeniaron para combinarlo con papas y algunos otros acompañantes, así nació este famoso plato.

El líquido de cocción del cuero se lo prepara con un refrito de achiote y cebolla, después se lo combina con papas del tipo 'Gabriela' o 'Chola'.

La creatividad, sabor y el amor que contiene cada uno de los platos típicos del cantón Mocha, entre ellos las papas con cuero y queso fueron patentados por María Diocelina, una mujer ejemplo, que ha hipnotizado con su gastronomía, hasta al más estricto paladar.

Esta mujer emprendedora cuenta con satisfacción que antes no se servía con cuero, sino que, en su lugar, se preparaba una salsa especial de hígado de cuy, mientras que las papas se las ofrecía con cascara, y ese tradicional plato se denominaba “Papas con chaqueta”, detalló.

Pero de apoco se fue perdiendo este tipo de preparación porque, según ella, a la mayoría de jóvenes no les gustaba. Fue entonces cuando decidió reemplazar el hígado, poniendo en su lugar, cuero de cerdo; luego le añadió salsa de maní sazónada con una receta especial y después de algún tiempo, le puso rodajas de queso ya que a sus hijos y esposo les fascinaba. Así nació el plato tradicional que hoy es degustado por las decenas de clientes que acuden a diario hasta su local ubicado a un costado de la carretera Panamericana en Mocha.

## 6.2 Cuy Asado

Ilustración 6. Cuy asado



**Fuente:** Santiago López

Existen hallazgos antiguos que demuestran que el cuy fue domesticado hace más de 5000 años en la región andina del Altiplano. Se han encontrado pellejos y huesos de cuyes enterrados con restos humanos en las tumbas de las principales autoridades y señores de las culturas preincaicas desde la época prehispánica hasta nuestros días, el valor económico del cuy se debe primeramente a su calidad de alimento y secundariamente a su uso comercial y médico. Evidentemente el cuy simboliza la fertilidad en general ya que se reproduce muy seguido y tiende a obtener un número considerable de crías durante sus partos



Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos no andinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica.

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 y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos. Por eso, se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y Estados Unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas. Además, su consumo era ilegal.

Tan importante es el cuy en nuestra cocina típica que ahora también la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza por segunda ocasión el Festival Internacional del Cuy, pues está empeñada en dar a conocer al mundo la riqueza culinaria de nuestro lindo Ecuador.

Luego de esta introducción, necesaria, por cierto, se puede citar algunos platos típicos a base de cuy, tales como el famoso ají de cuy, consistente en cuy asado a la brasa, se lo sirve con papas enteras, peladas, en salsa de maní o pepa de zambo (tostados y molidos), con ensalada de lechugas, cebolla, tomate y culantro, más la salsa de ají para quienes gustan el picante. Otra delicia es el cuy brosterizado (apanado), propio de la zona de Imbabura. En

Chimborazo, además del cuy asado, acostumbran preparar el locro de cuy, una sopa de papas con cuy, muy rica. En la zona de Cayambe (Pichincha), los campesinos e indígenas preparan para sus fiestas familiares un potaje de harina de haba con col, una papa grande y lo adornan con una presa de cuy asado, es un platillo muy especial que no se lo encuentra en los restaurantes.

En Mocha quién no ha degustado un crujiente cuy con papas, salsa de maní, queso y lechuga, además del tostado con chicharrón preparado por las manos de María Diocelina Benavides Ramos, de 78 años, que por su gusto a la cocina se ha convertido en ícono de la provincia y cantón.

Esta madre y mujer ejemplar inmortalizó su nombre desde sus 22 años, cuando heredó la responsabilidad de su madre y abuela, quienes anteponían su pasión y amor por la cocina y por el buen servicio. Son tres generaciones dedicadas a esta actividad gastronómica que resalta la imagen de su tierra natal el cantón Mocha.

Son 57 años en los cuales María Diocelina ha transformado su cocina en un laboratorio, donde mezcla, bate y prueba diversas recetas para la creación de nuevos platos

Quienes viajan por la carretera Ambato-Riobamba pueden observar los negocios de venta de cuyes y otras comidas, que están situados en el lado izquierdo de la vía asfaltada de doble carril. Quienes viajan por la carretera Ambato-Riobamba pueden observar los negocios de venta de cuyes y otras comidas, que están situados en el lado izquierdo de la vía asfaltada de doble carril.

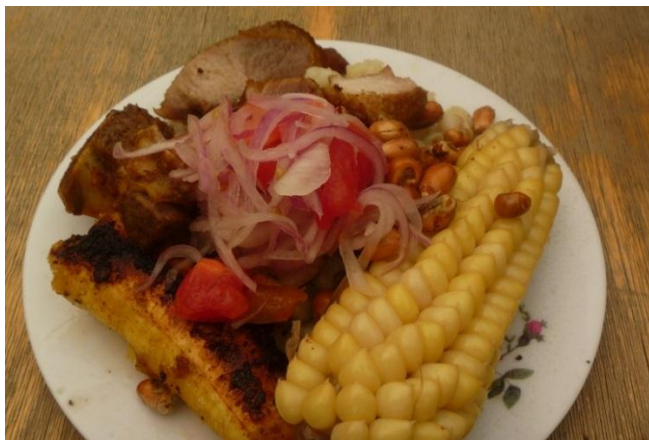
María Diocelina tiene 78 años y es una de las primeras mujeres que empezó el negocio de los cuyes asados en la Panamericana. “Ayudaba a mi madre a vender en la carretera, cerca de la estación del tren cuando el ferrocarril estaba activo hace más de 60 años. Era difícil, cansado y soportábamos el intenso frío del páramo envueltas en chalinas mientras esperábamos a los comensales”, explica esta generosa mujer de conversación pausada, acentuada sonrisa y estatura que apenas supera los 1,40 metros.

En la actualidad, el restaurante donde atiende lleva su nombre y es uno de los más vistosos y elegantes del cantón.

Al igual que antes, está cerca de la carretera, pero la mampostería de madera, los amplios ventanales y toda la estructura moderna resguardan muy bien a los turistas del gélido viento de las montañas.

### 6.3 Fritada

Ilustración 7. Fritada



**Fuente:** Santiago López

Mocha, es conocida por sus platos típicos, es un sitio visitado frecuentemente por nacionales y extranjeros debido a sus hermosos paisajes y su identidad.

Uno de los platos que identifica a Mocha proviene del cerdo, un animal que, si bien no es autóctono de la región, llegó con la Conquista y a partir de él se desarrolló la receta de la fritada “la fritada tiene dos características fundamentales. La primera es que se hace con el cerdo, lo que quiere decir que llegó con los españoles, porque aquí no había ese animal sino una especie de porcino salvaje. La segunda: que lo principal para su elaboración es marinar la carne”.

Este es un rico plato ecuatoriano que tiene por protagonista el chanco (cerdo) y otros productos de origen andino. Se trata de la fritada de cerdo, un plato

típico de la región sierra del Ecuador, que tradicionalmente se consume como comida principal del día.

Esta sabrosa combinación es un claro ejemplo de sincretismo cultural entre la tradición culinaria española, ya que el consumo de cerdo no se produjo en América hasta la colonia, y la indígena, pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (variedad de maíz de color blanco), plátano maduro, papas, encurtido (tomate y cebolla macerados con limón) y maíz tostado.

Habitualmente también se sirve adornada por pequeñas empanadas de viento o de mejido (un tipo de queso) de sabor dulzón, y junto a los llapingachos (tortillas de papa con huevo) o el popular mote con chicharrón (corteza de chancho frita).

#### 6.4 Caldo de gallina criolla

Ilustración 8. Caldo de gallina criolla



**Fuente:** Santiago López

El caldo de gallina un plato nutritivo para toda persona que lo consuma cuya preparación se la realiza con gallina de campo, servido con papas grandes propias del sector.

La Región interandina dispone de rico acerbo alimentario cuyos orígenes se remonta a tiempos precolombinos. La variedad de su espacio geográfico que va desde los páramos andinos hasta zonas templadas y subtropicales ha producido a lo largo de tan variados pisos climáticos una apetitosa gama de platos típicos, que se conservan dentro de la vida tradicional de los pueblos. Los bautizos, matrimonios, fiestas del santo patrón, carnavales, mingas y cosechas son ocasiones festivas en que esa Comida despliega toda su variedad y riqueza

En el mercado en el que se comercializa: hortalizas, verduras, animales, aves, etc., pero sobre todo esa interrelación de culturas y costumbres típicas de la serranía ecuatoriana es lo más llamativo.

## 6.5 Yahuarlocro

Ilustración 9. Yahuarlocro



**Fuente:** Santiago López

Yahuarlocro es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, etimológicamente su nombre proviene del quichua, yahuar=sangre y locro=guiso.

Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago), hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego.

Es típico de la Región Interandina del Ecuador y es servido tanto como primer plato o plato principal de una comida cuando se presenta en abundante cantidad. Es de origen mestizo.

## 6.6 Habas con queso

Ilustración 10. Habas con queso



**Fuente:** Santiago López

La Agricultura es una de las principales fuentes de sustento de los habitantes mochanos, El Cantón Mocha es uno de los lugares bendecidos por el Señor, debido a que posee tierra fértil ideal para el cultivo de habas entre otros, y también es un sector ganadero, de la cual se obtiene la materia prima para la elaboración del queso fresco, que es el ingrediente principal para acompañar a las habas.

Esta leguminosa, es conocida desde tiempos antiquísimos, según se desprende de los Hallazgos en palafitos del Neolítico (2300 años a.C.), y sirvió como alimento al hombre de esa época en la cuenca mediterránea. En países septentrionales fue utilizada más tarde, en las edades del bronce y del hierro.

Las habas pertenecen a la familia de las leguminosas y a la subfamilia de las fabáceas, fue consumida en el Antiguo Egipto, Grecia y Roma. Las habas son fáciles de cultivar y muy prolíficas. Se comen tanto las habas como las vainas.

## 6.7 Tostado

Ilustración 11. Tostado



**Fuente:** Santiago López

Con maíz se preparan una rica variedad de platos y recetas que a través de generaciones han alimentado a familias latinoamericanas de todos los sectores de la sociedad, siendo los indios los primeros en descubrir sus propiedades nutritivas y posteriormente su cultivo y domesticación, entre más de 50 variedades de maíz que existen en nuestro suelo ecuatoriano, maíz ha sido utilizado en la gastronomía latinoamericana y ecuatoriana pasando de los cuencos de piedra y barro a los platos y fuentes criollas para luego conquistar, un simple grano de sol, el mundo.

Con un legado tan importante que data de tiempos anteriores a Cristo, el maíz es mucho más que un rico y nutritivo alimento con el cual se preparan muchas recetas, el maíz es para los latinoamericanos símbolo de Tradición y Progreso, es Patrimonio y Cultura. Es Identidad. El tostado se consume en

Mocha acompañado con chicharon, que es uno de los platos apetecidos por los turistas que acuden a este cantón.

## 6.8 Ají de cuy

Ilustración 12. Ají de cuy



**Fuente:** Santiago López

En el cantón Mocha, a pocos metros del municipio del cantón se prepara el tradicional y delicioso plato que lo conocemos como el “Ají de cuy”.

Mechita Pérez, una de las dueñas de los asaderos del lugar, nos explica sobre su arte. Lo llamamos así debido a que nosotros tenemos nuestro criadero propio y lo preparamos, además es una manera de demostrar a nuestros clientes que lo que van a servirse es completamente fresco y cuidado de la manera correcta.

Hay que tener un galpón con ventilación para que salga el mal olor y no contraigan enfermedades. La alimentación del animal es la base de la crianza: hay que darles de comer hierba fresca y que tenga proteínas, como la alfalfa, hoja de maíz y depende, también de vez en cuando, balaceado.



Es como el dicho: que es un secretito de familia, que se ha heredado desde mi madre. Primero se los pela con mucho cuidado para que no se rompa el cuero y se pueda asar sano, sazonar por diez minutos moviendo con cuchara de palo. Agregue las papitas, sal, pimienta y el agua caliente. Cocinar lentamente durante media hora o un poco más. Luego con leche, el puré de pepa de zambo, mezcle con la hierba cinco minutos hasta que tome sabor y poner al último 2 funditas de ají. Al cuy mientras vaya asándose pasar con una cebolla blanca mojada de aceite para que vaya cogiendo color.

## 6.9 Conejo asado

Ilustración 13. Conejo asado



**Fuente:** Santiago López

El cuy asado se lo prepara al carbón luego de que haya sido previamente adobado con bastante ajo, sal y aliños varios e introducido en un palo, que es el que sirve de timón para girarlo.

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 y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de conejos y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación.

## 7. Artesanías

Las artesanías en especial las guitarras móchense son muy apreciadas por su calidad y belleza en el acabado y el sonido único de estas.

## 8. Cultura, tradiciones y patrimonio del cantón Mocha

### 8.1 Fiestas oficiales

El calendario de fiestas oficiales se fija cada año, dependiendo de la distribución semanal.

Tabla 3. Fiestas cantonales

Fecha	Nombre	Notas
13 de mayo	Cantonización	
24 de junio	Natividad de San Juan Bautista y Fundación Española	Fiestas Patronales
9 de Julio	Fiestas Patronales de Nuestra Señora Reina de la Paz	

**Fuente:** Municipio del cantón Mocha

### 8.2 Tauromaquia

Toros de pueblo como son conocidos por propios y extraños en las famosas "Fiestas de San Juan Bautista" en la bella tierra Mochana, la misma que se encuentra situada en la provincia del Tungurahua, es uno de los eventos que se producen por algunos días durante el tiempo en que se realiza el homenaje al

Patrón San Juan Bautista sea por los priostes o por devotos que de esa forma agradecen los milagros que ha realizado el veneradísimo Santo.

Cuenta la leyenda que hace más de 400 años, se encontraban de paso un grupo de personas con la imagen de San Juan Bautista, la misma que venía de España y que, del Puerto de Guayaquil debían trasladar la imagen hasta Quito, y al llegar a Mocha, decidieron descansar para poder partir temprano hasta Ambato, justamente se encontraban en fiestas, se estaban desarrollando los toros de pueblo, y los móchanos los invitaron a la fiesta. Ya al día siguiente emprendieron su caminata rumbo a la ciudad de Ambato, pero ¡oh sorpresa! que la imagen se hacía más y más pesada al tratar de alejarla de Mocha, a tal punto que no podían moverla, pasaron tiempo(días) tratando de llevarse lo y no lo consiguieron pese a que incrementaron considerablemente el número de cargadores de la imagen, sólo cuando decidían regresar al pueblo de Mocha no era pesada la imagen, pero al tratar de sacarla, no la podían mover, en vista de tal suceso se dieron cuenta de que San Juan Bautista había elegido ya su casa y era Mocha un pequeño pueblo en algún punto de Ecuador y que desde aquellos tiempos es el Milagroso Santo de todos los móchanos, y así, nunca llegó a su destino original que era la ciudad de Quito. Y desde aquella época se cree que San Juan Bautista se quedó en Mocha porque le encantaron los toros de pueblo y todos los años en su cumpleaños (24 de junio) sus hijos móchanos lo celebran con toros de pueblo y demás festividades.

### **8.3 Fútbol**

El fútbol está regulado por la Liga Deportiva Cantonal Mocha (LDCM), la cual ofrece una amplia gama de actividades físicas en los diversos centros deportivos del cantón.

### **8.4 Platos típicos del cantón**

Sin duda la comida móchense se ha ganado muy buena fama en especial: sus famosos Caldos de gallina criolla, las papas con cuero y salsa de maní, las

habas y choclos con queso. Los chinchulines, los Cuyes asados y el famoso y único ají de cuy.

El plato más apetecido en este Cantón son las papas con cuero en salsa de cebolla paiteña y maní acompañado de queso fresco y habas hervidas diferenciándose de los demás cantones del país.

### **8.5 Turismo del cantón Mocha**

- Templo San Juan Bautista
- Rodeo criollo
- Camino del Inca
- La carbonera
- Oreja del diablo
- La cascada del tingo
- Valle de las abras
- Nevados Carihuayrazo y Chimborazo
- Pambas de Salasaca
- Minas de Moina
- Cascada Acarraladera
- Cascada Calipiedra
- Cascada la Pagcha
- Lagunas tragadoras (Puñalica)
- Cerro Puñalica
- Laguna Llullucha
- Mirador Pie de San Juan

#### **IV. MARCO LEGAL**

##### **1.1 PLAN DEL BUEN VIVIR**

La presente investigación está respaldada principalmente por el plan del buen vivir que enuncia en su objetivo número cinco: “El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible”. (Sen13)

Esto hace que se promueva todo patrimonio cultural en el estado ecuatoriano, principalmente en los cantones con mayor riqueza cultural de la provincia de Tungurahua.

Con un mayor interés para el desarrollo de esta investigación; según las políticas que enuncia el plan del buen vivir están las siguientes:

- Preservar, valorar y fomentar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión.
- Fomentar el diálogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos.
- Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones.
- Fortalecer los mecanismos de protección de los bienes culturales patrimoniales a través de incentivos y regulación, motivando la corresponsabilidad social, el empoderamiento y ciudadanía de los patrimonios.

## **V. MARCO CONCEPTUAL**

### **1. Cultura**

Es un término que tiene muchos significados interrelacionados. Por ejemplo, en 1952, Alfred Kroeber y Clyde Kluckhohn compilaron una lista de 164 definiciones de cultura en *Cultura: Una reseña crítica de conceptos y definiciones*. Los conjuntos de saberes, creencias y pautas de conducta de un grupo social, incluyendo los medios materiales que usan sus miembros para comunicarse entre sí y resolver sus necesidades de todo tipo. (*Cultura: revista del banco central del Ecuador*, 2014)

### **2. Registro**

Es un término que se origina en el vocablo latino *registum*. Se trata del accionar y de las consecuencias de registrar, un verbo que refiere a observar o inspeccionar algo con atención. Registrar también es anotar o consignar cierto dato en un documento o papel. (Texas, 2013)

### **3. Tradiciones**

Del latín *traditio*, 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 cultural. (Garcés, 2007)

## **VI. PREGUNTAS CIENTÍFICAS**

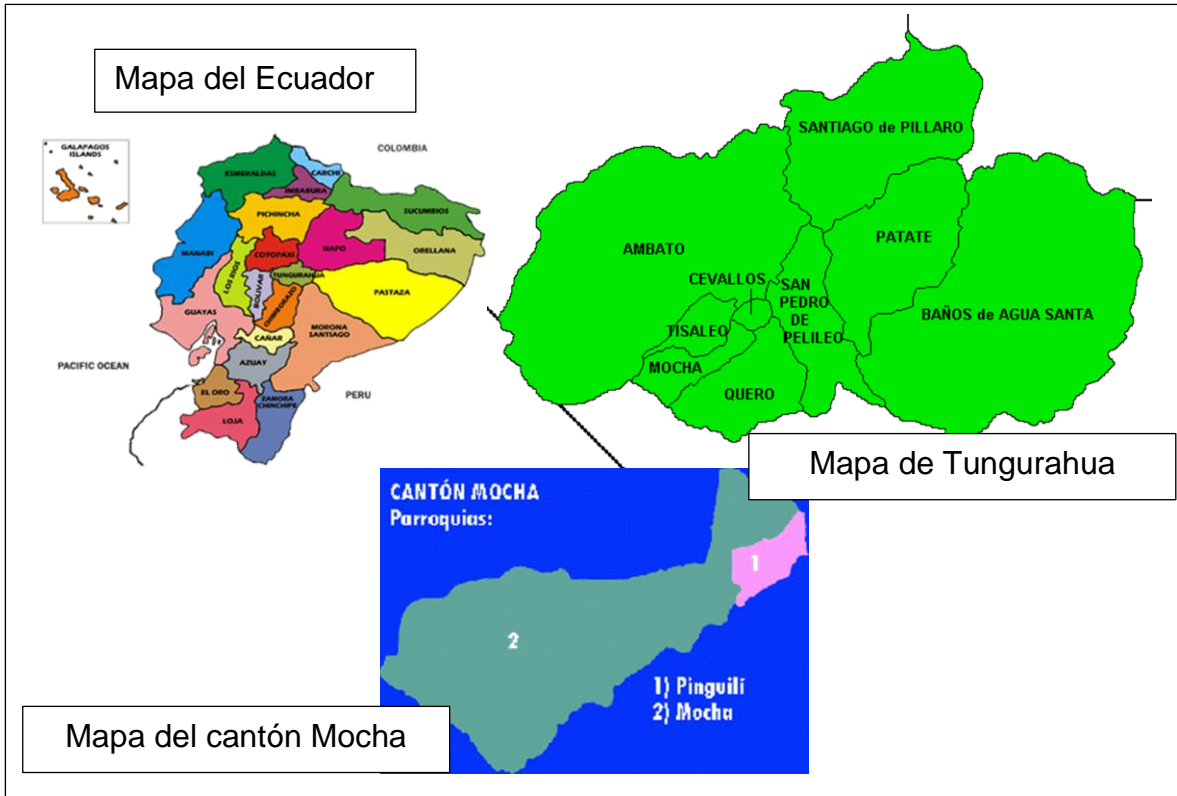
- A.** ¿Cómo investigar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del Cantón Mocha?
  
- B.** ¿Cómo identificar los platos típicos, tradiciones, costumbres y los principales atractivos turísticos del cantón Mocha?
  
- C.** ¿Cómo dar a conocer la cultura gastronómica del cantón Mocha?

## VII. METODOLOGÍA

### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en el cantón Mocha, provincia de Tungurahua, Ecuador y tuvo una duración de 6 meses, en el período marzo – Agosto del 2015; en el cual se desarrolló la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón como patrimonio cultural inmaterial, también identificó los platos, tradiciones y costumbres.

Ilustración 14. Localización y temporalización del cantón Mocha



**Fuente:** (GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE MOCHA, 2015)

**Elaborado:** Santiago López Santos



## **B. VARIABLES**

### **1. Identificación**

#### **Variable Independiente**

- Registro de la Cultura gastronómica del cantón Mocha

#### **Variable Dependiente**

- Patrimonio cultural inmaterial

### **2. Definición**

- Cultura

Al hablar de cultura, nos estamos refiriendo a elementos materiales y espirituales, que han sido organizados con lógica y coherencia, donde participan los conocimientos, creencias,

Arte, moral, derecho, costumbres, etc. que fueron adquiridos por un grupo humano organizado socialmente, oficialmente reconocida o marginal, la entendamos o no, es cultura. (Huisa, Hualpa, & Godinez, 2009)

- Gastronomía

El estudio de la gastronomía lleva a profundizar en los diferentes componentes culturales con la comida como eje central. Por lo tanto, está relacionada con otras muchas materias desde las Bellas Artes o las Ciencias Sociales (economía, antropología, sociología, geografía) e incluso a las Ciencias Naturales o de la Salud. (Méndez, 2009)

- Cultura gastronómica

La cultura gastronómica conjuga todo lo relacionado con las creencias, ritos, tradiciones e identidad, con el arte de cocinar ya sea en sus ingredientes, técnicas o manera de alimentarse cada pueblo. (Leyva & Gómez, 2009)

### 3. Operacionalización

Tabla 4. Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADORES
<b>Variable Independiente</b> <b>Registro de la Cultura</b> <b>gastronómica del</b> <b>cantón Mocha</b>	Datos de Localización	Provincia Cantón Parroquias Localidad Coordenadas
	Fotografía referencial	Descripción de la fotografía
	Datos de identificación	Denominación Otras denominaciones Grupo social Lengua Sub ámbito Detalle del sub ámbito
	Descripción	Periodicidad <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anual</li> <li>• Continua</li> <li>• Ocasional</li> <li>• Otro</li> </ul>
	Portadores	Nombre Edad Localidad

	Valoración	Importancia Sensibilidad al cambio
	Interlocutor	Apellidos y Nombres Dirección Teléfono Sexo Edad
<b>Variable Dependiente</b>  <b>Patrimonio cultural inmaterial</b>	Costumbres gastronómicas familiares	Gastronomía Herencia Religión
	Platos típicos	Caldos de gallina criolla Las papas con cuero y salsa de maní Las habas y choclos con queso Los chinchulines Los Cuyes asados Ají de cuy
	Festividades	Cantonización Natividad de San Juan Bautista y Fundación Española Fiestas Patronales de Nuestra Señora Reina de la Paz

**Elaborado por:** Santiago López

## C. TIPO Y DISEÑO

### 1. Tipos de investigación

#### 1.1 Según el problema

**Investigación Descriptiva.** - Porque sobre las bases del análisis crítico de la información recibida se ha podido describir como se aparece y cómo se comporta el problema investigado en el contexto determinado, es decir cómo se da el registro culinario del cantón Mocha.

**Investigación Explicativa.** - Se explicará a los dueños de los diferentes restaurantes, o puestos de comida, como se llevará el registro culinario del Cantón Mocha.

#### 1.2 Según la secuencia

Tipo de corte transversal: la investigación es de corte transversal, ya que se realizará en un solo período de tiempo

### 2. Diseño de investigación

#### **Diseño Documental**

Porque en base al análisis crítico de conceptos estipulados en libros, enciclopedias. Se ha podido estructurar la fundamentación teórica que a su vez nos permitirá saber con éste caso con profundidad sobre el problema que se está investigando es decir cómo el registro culinario va aportar en los propietarios de restaurantes, del cantón Mocha.

#### **Diseño De Campo**

Porque este trabajo investigativo se realizó en un lugar específico en este caso en el Cantón Mocha Provincia de Tungurahua.

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

#### **3.1 Método teórico**

El trabajo científico siempre implica el compromiso entre teoría y experiencia, ya que ningún acto empírico del investigador está libre de ideas preconcebidas, aunque toda idea científica debe ser comprobada y demostrada.

Técnica inductiva, deductiva

Análisis y síntesis

#### **3.2 Método estadístico**

“Como proceso de obtención, representación, simplificación, análisis, interpretación y proyección de las características, variables o valores numéricos de un estudio o de un proyecto de investigación para una mejor comprensión de la realidad y una optimización en la toma de decisiones”. (Sábato, 2010)

Se aplicó el cálculo porcentual para el procesamiento de la información relacionada con la aplicación del instrumento.

#### **3.3 Método empírico**

El método empírico se basa en la lógica empírica con la que se distinguen inicialmente los elementos o componentes de un fenómeno y se procede luego a revisar ordenadamente cada uno de ellos por separado. (Avendaño, 2002)

#### **Encuesta**

La encuesta se puede definir como una técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo, coherente y articulado de preguntas, que garantiza que la información

proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población. Las encuestas pueden ser personales y no personales. (Martín, 2014)

### **Entrevista**

La entrevista es un intercambio verbal, que nos ayuda a reunir datos durante un encuentro, de carácter privado y cordial, donde una persona se dirige a otra y cuenta su historia, da su versión de los hechos y responde a preguntas relacionadas con un problema específico. (Ibáñez, Florencia, & M, 1987)

## **4. Elementos de investigación**

### **4.1 Elemento cuantitativo**

“La investigación cuantitativa, su interés pasa por documentar los hechos objetivos de la realidad tangible y material, por medio del método científico” (Olabuénaga, 2012)

## **D. POBLACIÓN Y MUESTRA**

### **Tipo de Estudio**

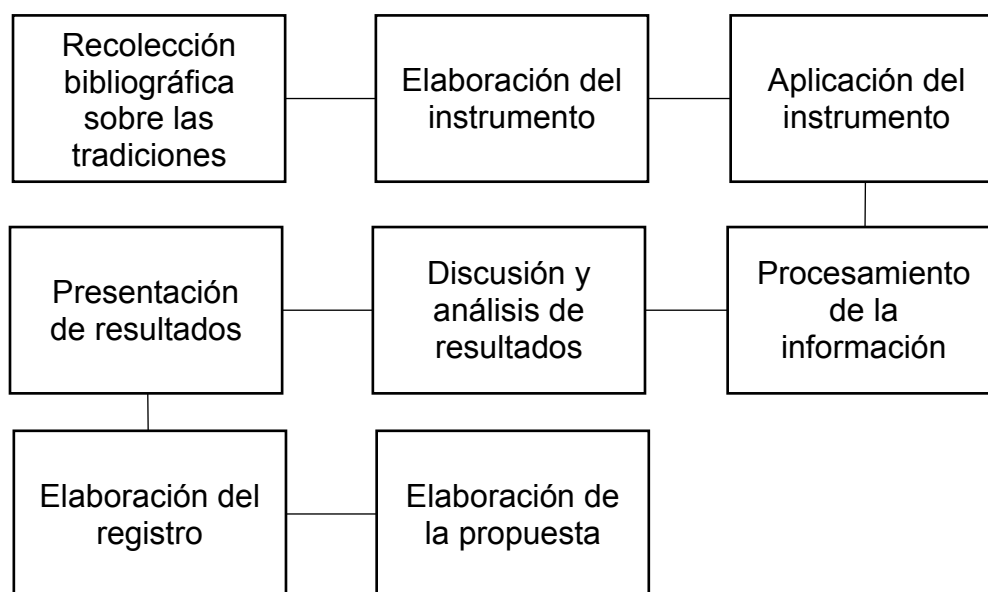
**Estudio Longitudinal:** Porque se estudió una misma muestra de restaurantes, o puesto de comidas en un lapso prolongado; en la cual se acumuló datos sobre los mismos sujetos en diferentes momentos.

**Población.** - La presente investigación se realizó en el cantón Mocha, provincia de Tungurahua y se dirigió a 20 propietarios de diferentes complejos turísticos y restaurantes, en un grupo etario comprendido entre 60 y 80 años de

edad, debido a que son el referente para enseñar las costumbres culturales y gastronómicas que se vienen dando de generación y generación.

**Muestra.** - Por ser la población de estudio relativamente pequeña, se procedió a trabajar con toda la población, es decir con los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del cantón Mocha.

## E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Elaborado: (López Santiago, 2015)

## **Recolección bibliográfica sobre las tradiciones**

Se elaboró de acuerdo a la información recolectada para el desarrollo de la investigación.

### **1. Elaboración del instrumento**

Es la herramienta básica que ayudó a recopilar información clara, real y precisa necesaria para realizar la investigación, mediante la encuesta y la entrevista.

### **2. Aplicación del instrumento**

Se puso a prueba el instrumento realizado a los sitios o personas identificadas que sepan del tema.

### **3. Procesamiento de la información**

El procesamiento de la información se realizó de forma manual y electrónica, es decir se recopiló el instrumento de evaluación y los resultados se ingresaron a una base de datos para su posterior análisis.

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

Por consiguiente, se procedió a la tabulación de los resultados obtenidos, los mismos que se ingresaron en una hoja de cálculo en Excel, cada uno con su respectivo análisis descriptivo y explicativo.

### **5. Presentación de resultados**

Una vez realizada la recolección de información de la investigación para su análisis e interpretación de resultados se procedió a tabular, graficar y analizar los resultados tanto descriptivos como interpretativos

### **6. Elaboración del registro**

Con la información obtenida y analizada se procedió a realizar el registro de las preparaciones culinarias del cantón Mocha.



## **7. Elaboración de la propuesta**

Se trata del material por el cual se da a conocer la historia, cultura, tradición, gastronomía, creencias y patrimonio del cantón Mocha.

## VIII. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

### A. REFERENCIAS TEÓRICOS

#### 1.1.1 Papas con cuero

##### Origen

Rodeada de grandes volcanes como el Chimborazo, el Carihuayrazo y el Tungurahua, nace en mocha, María Diocelina Benavides en 1949 cuando María Diocelina tenía 15 años decidió arrancar con un pequeño negocio, para lo cual crea un plato llamado papas con cuero convirtiéndose en la actualidad en uno de los platos típicos más nombrados de la región.

En aquel entonces el Principal medio de transporte en el ferrocarril, junto a su madre recuerda se subían a los trenes y ofrecían el exquisito plato a Los viajeros. Con el pasar del tiempo fue incrementando su negocio adquiriendo un local que poco a poco se ha ido remodelando, hasta convertirse en un paradero turístico y gastronómico en mocha.

#### 1.1.2 Papas con maní y cuy, conejo

##### Origen

En mocha decir te invito a comer cuy es rendir un homenaje muy especial al invitado, es una forma de inaugurar amores, afianzar amistades, agradecer favores, cerrar negocios o finalizar fiestas.

La comida de cuyes acompaña todavía las solemnidades que marcan cambios de la vida de la gente, el compromiso del casorio la llegada del primogénito al hogar, el bautizo, la primera comunión, el matrimonio, el regreso de los jóvenes del cuartel, las siembras y cosechas, las fiestas patronales.

Esta costumbre de la comida de cuyes Data desde los tiempos de nuestros antepasados indígenas. Conformación verdadero ritual simbólico de fecundidad

hasta nuestros tiempos actualmente no hay quien hable de las excelentes propiedades afrodisíacas del cuy.

### 1.1.3 Maíz tostado

#### Origen

El origen de la planta del maíz sigue siendo un misterio. Por más que los estudiosos se hayan esforzado en aclararlo desde diferentes puntos de vista, solamente podemos afirmar que era el alimento básico de las culturas de América, muchos siglos Antes de que los europeos llegaran al Nuevo Mundo.

Hay pruebas concluyentes, los rasgos arqueológicos, en el valle de Tehuacán, al sur de México ya se cultivaba maíz hace aproximadamente 4600 años. En tiempos precolombinos su extensión abarcaba desde Chile al Canal oriental.

Muchas de las variedades principales Existían entonces y hasta me decían el respeto religioso de varios pueblos primitivos.

El historiador doctor Julio pozo Barrera en su libro el sabor de la memoria menciona lo siguiente como tostar en Tiesto el maíz maní y el maíz seco y tostado se denominó el maíz tostado y el molido se hacía el sango kichwa sankhu.

### 1.1.4 Caldo de gallina

#### Origen

Es una sopa Qué tiene a la gallina como ingrediente principal es considerada como un remedio casero contra los enfriamientos y tos catarras.

Las cualidades curativas del caldo de gallina se mencionan en el manual de mujeres que contiene diversas recetas, anónimo en castellano del siglo XVI que señala tomad una gallina y matadla. Y luego matéis, Desollada, Y tira todo lo grasso hacedla pedazos.

Y ponerla en una alquitara de vidrio. Y poner con ella haceme de nuez moscada como y otros 4 de canela y de clavo y jengibre cada 2 adarmes. Todas estas especies molidas y taparlas con masa y poner al fuego y sacad el agua de ella

hasta que se espese y cuando se espese quitar el receptáculo y dejar esta agua al que estuviese enfermo y sanar

#### 1.1.5 Choclos y habas con queso

##### Origen

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina con tradición de siglos y en la que se ha fundido o, mejor se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Las habas son originarias como cultivo del oriente próximo, extendiéndose pronto por toda cuenca mediterránea, casi desde el mismo comienzo de la agricultura los romanos fueron los que seleccionaron el tipo de haba de grano grande y aplanado que es el que actualmente se emplea para consumo en verde extendiéndose a través de la ruta de la seda hasta Chile e introduciéndose en América, tras el descubrimiento de nuevo mundo

En base a tres productos de la tierra, maíz, papas, porotos, los antiguos habitantes de los andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinan tiernos algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esta delicia culinaria que es el chumal o humita. Con harina del germen disecado se elabora chicha y excelente vinagre

#### 1.1.6 Yahuarlocro

##### Origen

Es un plato típico de la gastronomía de Ecuador. Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago),

hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego. Este plato es preparado a nivel nacional, aunque es preferencial y con más realce en el cantón mocha cercana a la ciudad de las fretas y las flores ecuatorianas.

Es típico de la Región Interandina del Ecuador y es servido tanto como primer plato o plato principal de una comida cuando se presenta en abundante cantidad. Es de origen mestizo. (vida, 2014)

## B. PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN MOCHA

Según la encuesta realizada a 20 propietarios los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha se pudo identificar (López, 2014)

Tabla 5. Platos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón Mocha

TÍPICOS	TRADICIONALES	ANCESTRALES
Yahuarlocro Caldo de gallina	Fritada Ají de cuy Habas con queso	Papas con cuero Papas con cuy Papas con conejo Maíz tostado

Elaborado por: Santiago López

## 1. Resultados de las encuestas aplicadas a los propietarios de restaurantes mayores de 60 años del Cantón Mocha.

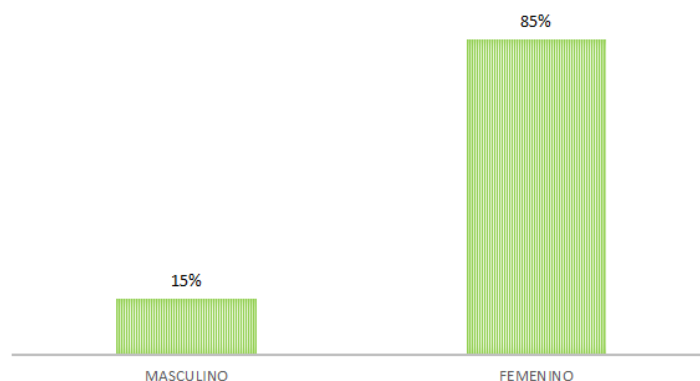
Cuadro estadístico 1. Género

DETALLES	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
MASCULINO	3	15%
FEMENINO	17	85%
TOTAL	20	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

Gráfico 1. Género



**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

### **Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 3 de ellos que representan al 15% pertenecen al género masculino, mientras que 17 de ellos que representan el 85% corresponden al género femenino, por lo tanto, existe mayor índice de mujeres propietarias de los complejos turísticos y restaurantes.

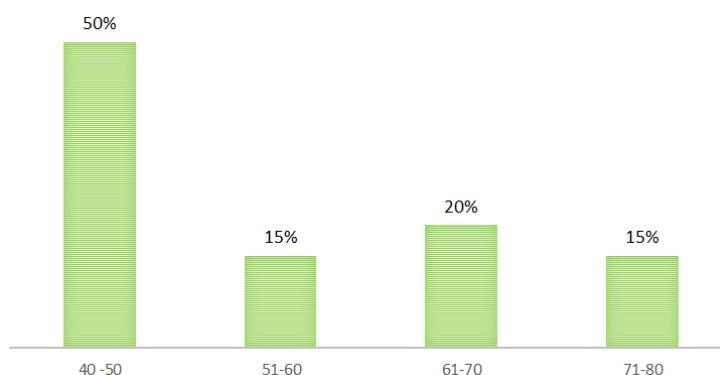
Cuadro estadístico 2. Edad

DETALLES	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
<b>40 -50</b>	10	50%
<b>51-60</b>	3	15%
<b>61-70</b>	4	20%
<b>71-80</b>	3	15%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

Gráfico 2. Edad



**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 10 de ellos pertenecen al rango de 40-50 que corresponden al 50%, 3 pertenecen al rango de 51-60 que corresponden al 15%, 4 pertenecen al rango de 61-70 que corresponde el 20%, 3 pertenecen al rango de 71-80 que corresponde el 15% teniendo como resultado que la mayoría de propietarios pertenecen al grupo etario entre 40 y 50 años de edad.

- **Pregunta 1**

**¿Conoce usted sobre el registro culinario?**

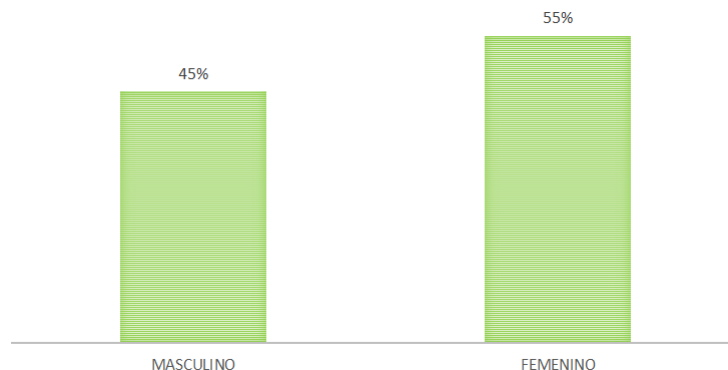
Cuadro estadístico 3. Conocimiento del registro culinario

REGISTRO CULINARIO	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
SI	9	45%
NO	11	55%
TOTAL	20	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

Gráfico 3. Conocimiento del registro culinario



**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 9 de ellos que constituyen el 45% manifestaron que, si conocen sobre el registro culinario, mientras que 11 de ellos que representan el 55% no conocen sobre el registro culinario, teniendo como resultado que la mayoría no conoce que es un registro culinario.



- **Pregunta 2**  
**¿Posee un recetario culinario de sus abuelos?**

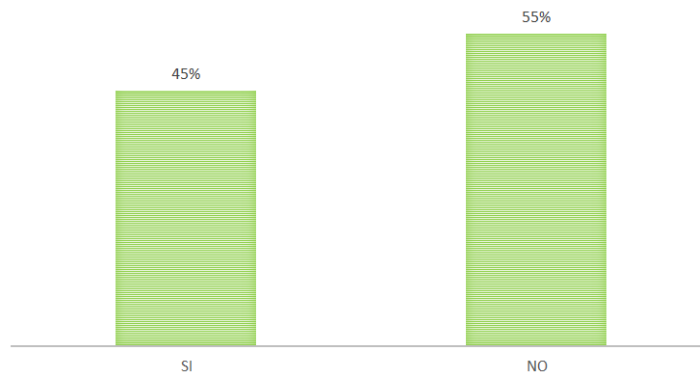
Cuadro estadístico 4. Posesión de recetario culinario

RECETARIO CULINARIO	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
SI	9	45%
NO	11	55%
TOTAL	20	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

Gráfico 4. Posesión de recetario culinario



**Fuente:** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado:** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 9 ellos que constituyen el 45% manifestaron que, si poseen un recetario culinario, mientras que 11 de ellos que representan el 55% no posee un recetario culinario, teniendo como resultado que la mayoría de propietarios de complejos turísticos y restaurantes no posee un recetario culinario de sus antepasados

- **Pregunta 3**

**¿Ha realizado algún cambio en los ingredientes o procedimiento en la elaboración de los platos típicos?**

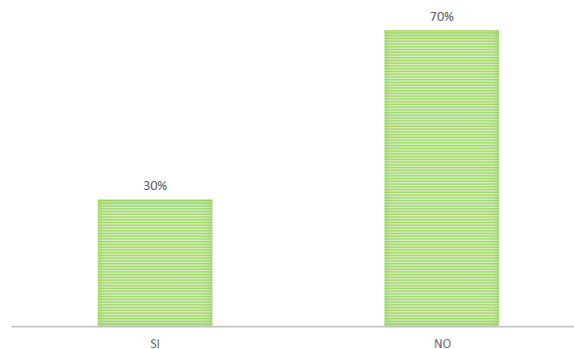
Cuadro estadístico 5. Elaboración de platos típicos

<b>CAMBIO DE INGREDIENTES</b>	<b>FRECUENCIA RELATIVA</b>	<b>FRECUENCIA ABSOLUTA</b>
<b>SI</b>	6	30%
<b>NO</b>	14	70%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

Gráfico 5. Elaboración de platos típicos



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 6 de ellos que constituyen el 30% manifestaron que, si han realizado cambios, mientras que 14 de ellos que representan el 70% no han realizado cambios, teniendo como resultado que la mayoría no han realizado cambios en los ingredientes o procedimientos en la elaboración de platos típicos

- **Pregunta 4**

¿Emplea los ingredientes (habas, papas, tostado, cuy, conejo, cuero de cerdo, queso, cebolla) propios del cantón, en la elaboración de los platos típicos?

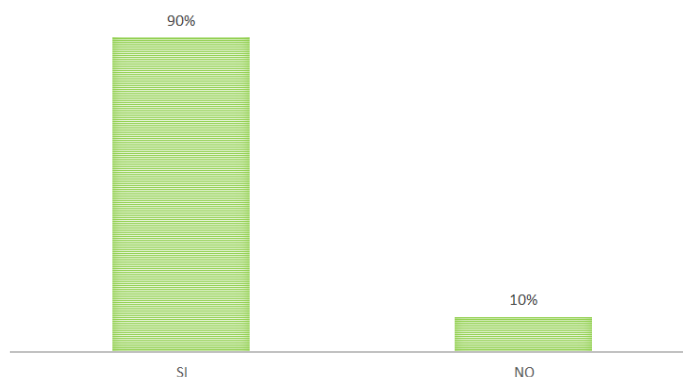
Cuadro estadístico 6.Ingredientes

INGREDIENTES PROPIOS	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
SI	18	90%
NO	2	10%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

Gráfico 6. Ingredientes



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100 %, 18 de ellos que constituyen el 90% manifestaron que, si emplean los ingredientes propios del cantón, mientras que 2 de ellos que representan el 10% no han realizado cambios, teniendo como resultado que la mayoría emplea los ingredientes propios del cantón para la elaboración de platos típicos

- **Pregunta 5**  
**¿Qué plato típico es el más apetecido?**

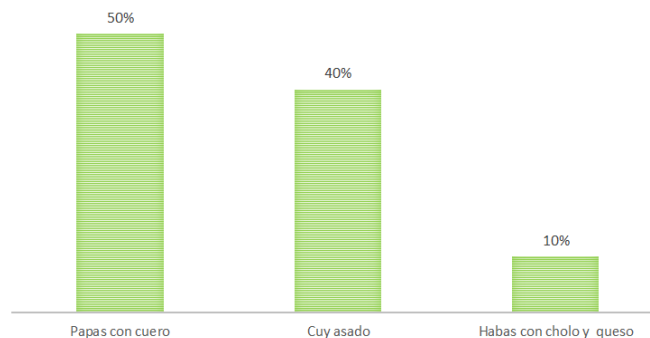
Cuadro estadístico 7. Plato típico más apetecido

PLATO TÍPICO	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
<b>Papas con cuero</b>	10	50%
<b>Cuy asado</b>	8	40%
<b>Habas con cholo y queso</b>	2	10%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

Gráfico 7. Plato típico más apetecido



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 10 de ellos que constituyen el 50% manifestaron que plato típico más apetecido son la papas con cuero, mientras que 8 de ellos que constituyen el 40% exhibieron que el cuy asado es el plato típico más apetecido, finalmente 2 de ellos que constituyen el 10% revelaron que las habas con queso y choclo son el plato típico más apetecido, teniendo como resultado que el plato típico más apetecido son la papas con cuero.

- **Pregunta 6**

**¿Tiene alguna dificultad para conseguir algún ingrediente (habas, papas, tostado, cuy, conejo, cuero de cerdo, queso, cebolla) para la elaboración de los platos típicos?**

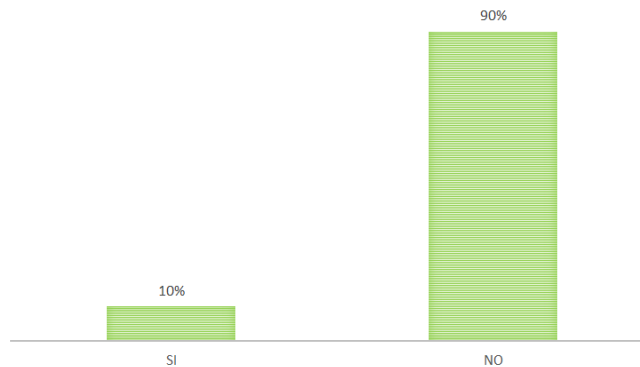
Cuadro estadístico 8. Adquisición de ingredientes

<b>ADQUISICIÓN DE INGREDIENTES</b>	<b>FRECUENCIA RELATIVA</b>	<b>FRECUENCIA ABSOLUTA</b>
<b>SI</b>	2	10%
<b>NO</b>	18	90%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

Gráfico 8. Adquisición de ingredientes



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado** (López Santiago, 2015)

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100 %, 2 de ellos que constituyen el 10% manifestaron que si hay dificultad para conseguir algún ingrediente para la elaboración de los platos típicos, mientras que 18 de ellos que representan el 90% no tienen dificultad para conseguir algún ingrediente para la elaboración de los platos típicos, teniendo como resultado que la mayoría no tiene dificultad para conseguir algún ingrediente para la elaboración de los platos típicos

- **Pregunta 7**

**¿Emplea los ingredientes que utilizaron sus abuelos para la elaboración de los platos típicos?**

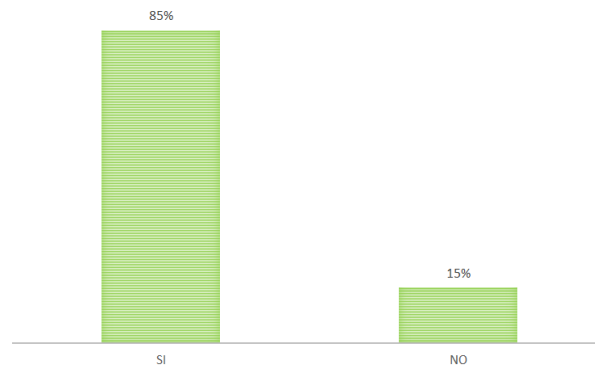
Cuadro estadístico 9. Ingredientes usados por los abuelos

<b>INGREDIENTES USADOS POR LOS ABUELOS</b>	<b>FRECUENCIA RELATIVA</b>	<b>FRECUENCIA ABSOLUTA</b>
<b>SI</b>	17	85%
<b>NO</b>	3	15%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado por** Santiago López Santos

Gráfico 9. Ingredientes usados por los abuelos



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado por** Santiago López Santos

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 17 de ellos que constituyen el 85% manifestaron que si emplean los ingredientes que utilizaron sus abuelos para la elaboración de los platos típicos, mientras que 3 de ellos que representan el 15% no emplean los ingredientes que utilizaron sus abuelos para la elaboración de los platos típicos teniendo como resultado que la mayoría utiliza los ingredientes sus abuelos utilizaban para la elaboración de platos típicos.

- **Pregunta 8**

**¿Cree que la gastronomía del cantón mocha ha crecido en los últimos años?**

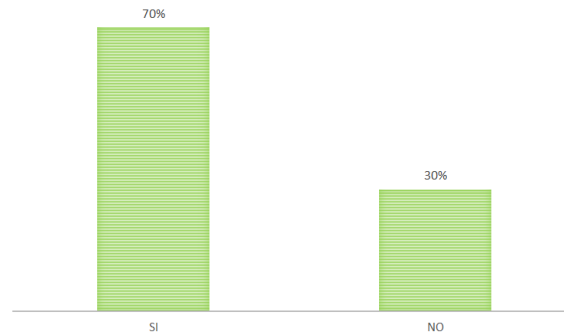
Cuadro estadístico 10. Crecimiento de la gastronomía del cantón Mocha

<b>CRECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA</b>	<b>FRECUENCIA RELATIVA</b>	<b>FRECUENCIA ABSOLUTA</b>
<b>SI</b>	14	70%
<b>NO</b>	6	30%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado por** Santiago López Santos

Gráfico 10. Crecimiento de la gastronomía del cantón Mocha



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha.

**Elaborado por** Santiago López Santos

**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y restaurantes que constituyen el 100%, 14 de ellos que constituyen el 70% manifestaron haber evidenciado que la gastronomía del cantón Mocha ha crecido en los últimos años, mientras que 6 de ellos que constituyen el 30% manifestaron que la gastronomía del cantón Mocha no ha crecido en los últimos años, teniendo como resultado que la gastronomía del cantón Mocha si ha tenido un crecimiento en los últimos años

- **Pregunta 9**

**¿La gastronomía es una de las principales fuentes de ingreso del cantón?**

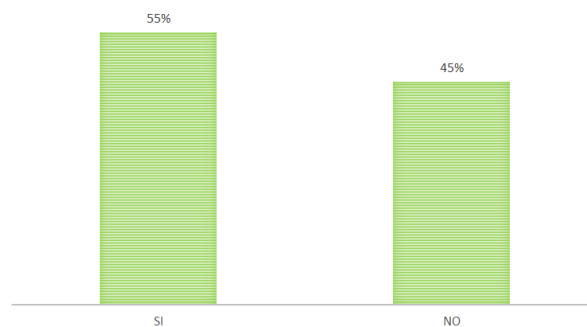
Cuadro estadístico 11. Fuentes de ingreso

<b>FUENTES DE INGRESO</b>	<b>FRECUENCIA RELATIVA</b>	<b>FRECUENCIA ABSOLUTA</b>
<b>SI</b>	11	55%
<b>NO</b>	9	45%
<b>TOTAL</b>	20	100%

**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado por** Santiago López Santos

Gráfico 11. Fuentes de ingreso



**Fuente** Encuestas aplicadas a los propietarios de los complejos turísticos y restaurantes del Cantón Mocha

**Elaborado por** Santiago López Santos

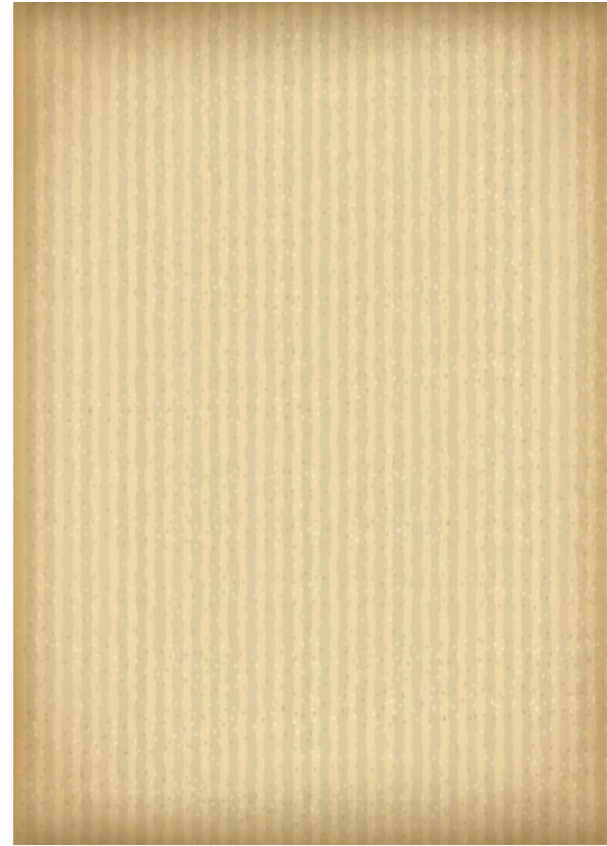
**Análisis descriptivo e interpretativo:**

De los 20 propietarios de los complejos turísticos y Restaurantes que constituyen el 100 %, 11 propietarios que constituyen el 55% presentaron que La gastronomía es una de las principales fuentes de ingreso del cantón, 9 propietarios de locales de comida que representan el 45% no emplean los ingredientes que utilizaron sus abuelos para la elaboración de los platos típicos teniendo como resultado que la mayoría utiliza los ingredientes que sus abuelos utilizaban para la elaboración de platos típicos.



IX. PROPUESTA

REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN MOCHA



**EDITOR:**  
López Santos Edwin Santiago

**COORDINADOR:**  
Licenciado Manuel Jaramillo  
Ingeniera Silvia Tapia

**DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:**  
Carvajal Valdivieso María Fernanda

**REVISIÓN DE TEXTOS Y CUIDADO DE LA EDICIÓN:**  
Licenciado Manuel Jaramillo  
Ingeniera Silvia Tapia

**IMPRESIÓN:**

JUFRA T&S

**ADVERTENCIA:**

Queda totalmente permitido la difusión, reproducción, copia, uso, distribución, comunicación pública o cualquier otra actividad que se pueda hacer con el contenido de esta revista. Se advierte expresamente que si no se difunde el REGISTRO CULINARIO DEL CANTÓN MOCHA, serán castigados por la legislación vigente en materia de propiedad intelectual.

Riobamba 2016



## ÍNDICE

Cultura.....	1
Patrimonio Cultural Inmaterial Identidad y Diversidad Cantón Mocha.....	2-3
Historia.....	4
Incas.....	5
Himno de Mocha.....	6
Fiestas.....	7
Economía, Ganadería, Turismo.....	8
Mirador Pie de San Juan, Laguna Llullucha.....	9
Lagunas Tragadoras, Cascada la Pagcha.....	10
Cascada Calipiedra, Cascada Acorradalera.....	11
La Gastronomía Es Cultura.....	12
La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático.....	13
El Patrimonio Alimentario fortalece las identidades comunitarias.....	14
El Patrimonio Alimentario se revaloriza.....	15
Gastronomía del cantón Mocha.....	16
Fichas Generales.....	17-34

# MOCHA

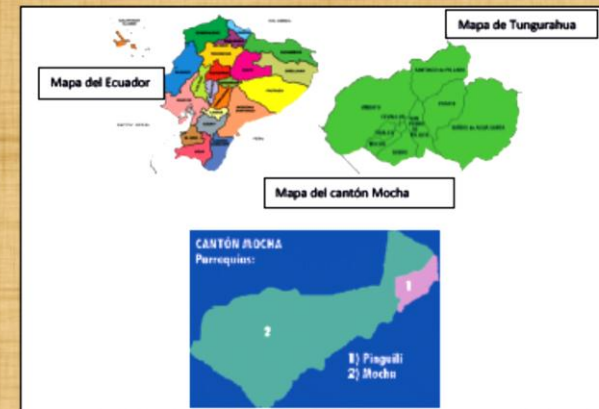


## Cultura

El término cultura, que proviene del latín cultus, hace referencia al cultivo del espíritu humano y de las facultades intelectuales del hombre. Su definición ha sido asociada a la civilización y al progreso, pero en general, es una especie de tejido social que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada, como: las costumbres, las prácticas, las maneras de ser, los rituales, los tipos de vestimenta y las normas de comportamiento. La cultura permite al ser humano la capacidad de reflexión sobre sí mismo: a través de ella, el hombre discierne valores y busca nuevas significaciones.

1

## PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL IDENTIDAD Y DIVERSIDAD CANTON MOCHA



2

Cabecera cantonal	Mocha	 
Parroquias	Pinguli Santo Domingo.	
Coordenadas	<u>1°25'00"S 78°40'00"O</u>	
Número de habitantes	6.371 habitantes	
Grupos étnicos	Noroccidente de la provincia de la provincia de Tungurahia	
Idiomas	Español	
Ubicación	Noroccidente de la provincia de Tungurahua	
Superficie	82.3km².	
Clima	El territorio del cantón va desde los 2500 hasta los 4965 m.s.n.m., esto es una de las razones para que el cantón tenga características climáticas distintas, en la zona más alta, encontramos a los páramos con temperaturas por debajo de los 10° C. con pronunciadas variaciones climáticas durante el día y humedad.	
Altitud	3280 m.s.n.m.	

3

## HISTORIA



### Adoración al Sol

Mocha se deriva de la palabra Mochica "Mochoe" cuyo significado es adoratorio, se cree que este nombre se debe al Monasterio de las Vírgenes del Sol que existió en la cima del cerro Puñalica, al llegar los Incas a esta zona del país decidieron kichuizar el nombre haciendo referencia a la palabra Mucha que dentro del idioma Kichua significa beso, con el pasar del tiempo y con la mezcla entre el español y el kichua se nombró a esta tierra como Mocha.



4

## Incas

La población de Mocha desde sus inicios fue habitada por los Panzaleos, quienes adoraban al Chimborazo, Tungurahua y Carhuairazo. Ante la invasión de los Incas a territorio ecuatoriano, el pueblo Panzaleo asentado en Mocha mostró gran resistencia en varias ocasiones pero en 1486, que los incas logran afianzarse en el territorio de Mocha más que por la lucha por el matrimonio que contrajo Huayna Cápac con una de las hijas de Punina, quien fuera Cacique de los Mochas.



Hija de Punina



Huaynac Capac

Mocha, al ser el paso estratégico entre el norte y sur del Reino de Quito se convierte en un Tambo Real, en Fortaleza y en adoratorio del Sol, hasta la época de la conquista en 1534, cuando se convierte en simples encomiendas y sus territorios pasan a manos de españoles, pero no es hasta 1586 que Don Alfonso Ruiz funda definitivamente Mocha. Al momento en que Riobamba es ascendida Villa y toma el nombre de Villa de Villar Don Pardo, Mocha ingresa a formar parte de su territorio y es nuevamente el paso obligado para comunicar a Quito con el corregimiento de Riobamba.

5

## HIMNO DE MOCHA

Letra: Prof. Gilberto Molina Correa  
Música: Prof. Juan Amendáriz Moncayo

### CORO

DE LA PATRIA EN SU BRILLO ABORIGEN,  
COMO HASTA HOY EL MILAGRO DEL HOMBRE  
ES OH MOCHA TU ¡CANTO Y TU NOMBRE,  
HIMNO ETERNO, DESTINO Y ORIGEN!

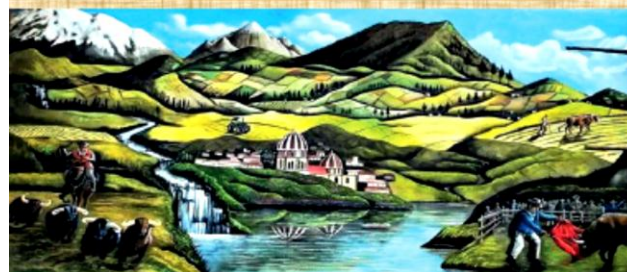
### ESTROFAS

Historial del crisol de la historia,  
Valle de oro en regueros de plata,  
Por tus cielos de azul se retrata,  
El arco iris nimbado de gloria.

Desde el reino de Quito en sus zonas,  
Historiando tus grandes jornadas,  
Libertad a tú pueblo blasonas,  
Estas son nuestras santas cruzadas!

Pueblo libre de heroica pujanza,  
Regia stirpe contra él incanato,  
Nunca esclavo ni en el Virreynato,  
Es tu sangre fulgor y alabanza!

Nuestro Canto resume hoy, mañana,  
Sobre lomos de siglos y el Ande,  
Nuestra gloria, por siempre se expande,  
Siempre alerta, de pie y soberana!



6

### Su cabecera es Mocha: cuenta con dos parroquias:

- La Matriz
- Pinguilí Santo Domingo (Pinguilí S.D. o Pinguilí).
- La Parroquia Mocha (Urbana)

### Cultura

#### Fiestas oficiales

El calendario de fiestas oficiales se fija cada año, dependiendo de la distribución semanal.

Fiestas		
Fecha	Nombre	Notas
13 de mayo	Cantonización	
Mayo	Ultimo Domingo	Peregrinación al Santuario Reina de la Paz de El Rosal
24 de junio	Natividad de San Juan Bautista y Fundación Española	Fiestas Patronales
9 de julio	Fiestas Patronales de Nuestra Señora Reina de la Paz	



7

### Economía Agricultura

La Agricultura es una de las principales fuentes de sustento de los habitantes mochanos, El Cantón Mocha es uno de los lugares bendecidos por el Señor, debido a que posee tierra fértil ideal para el cultivo de papas, cebolla colorada, maíz, habas, entre otros, pero por la falta de apoyo a este sector agrícola ha hecho que muchos de sus habitantes salgan a otros lugares en busca de nuevas fuentes de sustento.



### Ganadería

Por décadas se han destacado las ganaderías mochanas como las mejores del país y es por ello son muy solicitadas en distintos rincones de la patria.

### Turismo

Es muy conocido por sus leyendas ocultas que dicen que al ir a las faldas de la montaña denominada puñalica podrá vender su alma al ser oscuro o conocido como diablo y adquirir grandes riquezas.

Mocha tiene a las papas con cuy como uno de sus platos típicos y autóctonos además son muy reconocidas las papas con cuero es un efoque de alto consumo para retribuir.

8

### **Mirador Pie de San Juan**

En este lugar se encuentra una piedra en la cual según dice la leyenda, hace ya muchos años el cerro Puñalica puso en peligro a los pobladores de Mocha, ya que estaba empezando a derrumbarse, en ese momento los fieles llevaron al patrono San Juan Bautista quien puso su pie sobre la piedra y desde ese instante el peligro cesó.

Sobre la piedra donde San Juan Bautista se paró, quedó grabada la huella de su pie derecho y una cruz, en este mismo sitio se construyó un mirador.

El 24 de junio de cada año se dan cita los devotos del patrono de Mocha San Juan Bautista y en su honor se realiza una peregrinación hasta el lugar para darle gracias y pedirle favores.

(POR GOBIERNO DESENTRALIZADO DEL CANTON MOCHA)



### **Laguna Llullucha**

Se encuentra cercano al Guagua Puñalica, un entorno lleno de magia donde el frío de sus aguas da origen a la más hermosa vegetación. A sus alrededores la cubren verdes praderas donde sus habitantes se dedican al milenario arte de la ganadería.

(POR GOBIERNO DESENTRALIZADO DEL CANTON MOCHA)



9

### **Lagunas Tragadoras (Puñalica)**

Para llegar a la "laguna tragadora" que se encuentra en el cráter del puñalica Este complejo lacustre se encuentra en el cráter del puñalica mismo que está rodeado de vegetación típica de la zona, este atractivo está conformado por seis lagunas pequeñas, la más sobresaliente es la laguna tragadora, denominada así por existir una leyenda; cuentan que se los tragaba a curiosos que se acercaban mucho, mas tarde lo llevaron un cura para realizar un ritual y desde entonces dejo de llevar gente, en una de sus cimas encontramos una cruz.

(POR GOBIERNO DESENTRALIZADO DEL CANTON MOCHA)



### **Cascada La Pagcha**

Se encuentra en el caserío Chilcapamba, en la Quebrada de Olalía, con un salto de agua de aproximadamente 70 metros de alto que forma esta cascada, por el lugar pasa el río Olalía posee la forma de toboganes de roca petrificada las mismas que provienen de antiguas erupciones del Carihuayrazo.

(POR GOBIERNO DESENTRALIZADO DEL CANTON MOCHA)

10

### **Cascada Calipiedra**

Se encuentra ubicada en el caserío Chilcapamba, formada por dos toboganes naturales de piedra, brinda dos saltos de agua de aproximadamente 12 metros de altura, se alimenta del río Olalla, se puede llegar a las orillas de la cascada, siempre teniendo precaución por la caída de agua. Se recomienda observarla desde el frente.

(POR GOBIERNO DESENTRALIZADO DEL CANTON MOCHA)



### **Cascada Acorraladera**

La Cascada la Acorraladera nace de las aguas del río Olalla tiene una caída de 10 metros, sus aguas cristalinas no poseen ninguna contaminación es muy limpia con poderes curativos por lo que es apto bañarse, rodeada de árboles frondosos de sus alrededores, posee buena señalética para llegar y no perderse fácilmente.

(POR GOBIERNO DESENTRALIZADO DEL CANTON MOCHA)

11

### **LA GASTRONOMIA ES CULTURA**

"El descubrimiento de un nuevo plato contribuye más a la felicidad del género humano que el descubrimiento de una nueva estrella". (Brillat-Savarin).



### **La Gastronomía como componente cultural**

Cuando se habla de la relación de gastronomía y turismo, no podemos dejar a un lado la faceta cultural que como fenómeno reviste este hecho. Particularmente el turismo cultural no es nada nuevo, pero lo que ha cambiado es su práctica y tendencias como objeto del consumo.



12



Al respecto del turismo cultural existe una amplia gama de definiciones, que abarcan desde museos, monumentos, visita a lugares históricos, folklore, hasta inmiscuirse en un ambiente de la practica local; una de estas manifestaciones en la concepciones del turismo cultural lo constituye la gastronomía y particularmente la gastronomía autóctona, lo cual en diversas latitudes del orbe está propiciando que se perfilen un nuevo turista bajo nuevas orientaciones de practicas culturales, pero también la forma de como es presentada a ellos ha cambiado.

Lo anterior condiciona la forma en que se genera una relación preestablecida de cultura y turismo, de tal manera que convencionalmente la cultura fue entendida de forma muy superflua o más bien folclorizada; a partir de Mundial Cult efectuado en 1982 en México (CONACULTA;1999:27), el concepto de cultura adquiere una dimensión mucho más amplia donde las manifestaciones antes enunciadas deben ser concebidas insertas en un contexto no aislado, de tal manera que cuando hacemos de la gastronomía un componente cultural y se le vincula al turismo, implica reconcebir que ese movimiento que efectúan las personas motivados por el atractivo culinario implica reconocer la dinámica integral de ese componente.

POR : Mtro. en I. T. Marcelino Castillo Nechar  
M. en A.E. Elva Esther Vargas Martínez

### La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático



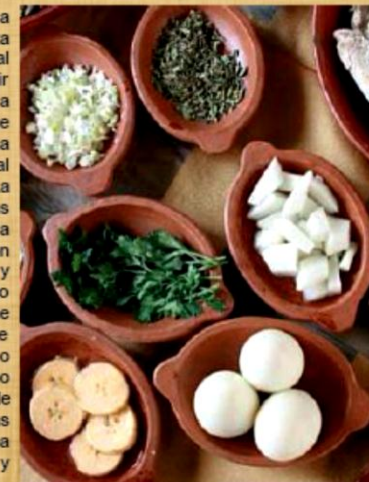
El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.

13

El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos. Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas en función de construir la sociedad del Buen Vivir. Como una forma de difundir y promover nuestro patrimonio alimentario, publicamos esta serie de fascículos con el objetivo de acercar a los ciudadanos y ciudadanas la importancia de nuestros alimentos desde la producción, preparación y consumo. Estos suplementos informativos han sido distribuidos en 9 fascículos, con 18 temas sobre patrimonio alimentario y contienen secciones de información nutricional, recetas, lugares y personajes que nos acercarán a nuestros saberes y sabores. Les invitamos a descubrir y disfrutar estos platos y a comer sano, sabroso y con identidad. (ministerio de cultura y patrimonio)

### El Patrimonio Alimentario fortalece las identidades comunitarias

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas. Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar.



14

Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición -transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario. Revalorizar, dinamizar y potenciar el Patrimonio Alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país.

(Ministerio de cultura y patrimonio)

### El Patrimonio Alimentario se revaloriza

"Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas, la de la alimentación); a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas, y a acceder a su patrimonio cultural" (Art. 21 Constitución Política 2008). En Ecuador, en el año 2007, a partir de la Declaratoria de Emergencia de los Patrimonios y con la competencia de las carteras de Estado de los sectores cultural y patrimonial, se ha generado una serie de proyectos cuyo objetivo es registrar, catalogar y poner en valor los recursos nacionales materiales e inmateriales en cultura y naturaleza. Entre estos patrimonios se ha contemplado a los hábitos alimentarios como elementos fundamentales dentro de la cultura llena de saberes, tradiciones y sabores; estos son considerados parte integrante de la memoria social y la continuidad cultural. En esta línea, el proyecto Patrimonio Cultural Alimentario, impulsado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, busca revalorizar y potenciar el Patrimonio Alimentario ecuatoriano, representado tanto en sus alimentos como en su gastronomía tradicional. El proyecto busca la articulación de los diversos actores de la cadena del alimento, es decir, el agricultor-recolector, que provee los alimentos; el cocinero, que los transforma en deliciosos platos y bebidas; y, el consumidor, que los ingesta y degusta.

(Ministerio de cultura y patrimonio)



15

### Gastronomía del cantón Mocha

La gastronomía es el estudio de la relación de aspectos culinarios con culturales tomando como eje central la comida, que varía de acuerdo a las preferencias alimentarias y los productos que existen en el lugar donde habita cada sociedad es decir, que la gastronomía cambia dependiendo del medio donde se desarrolla.

La gastronomía del cantón mocha posee características muy especiales pues se basa en los principales productos de cultivo y crianza de animales menores de la zona. Sus habitantes dentro del arte culinario mantienen una rica tradición en sus comidas. El cantón cuenta con varios platos que se degustan en fechas especiales y en la diaria convivencia.

La gastronomía del cantón mocha es muy variada entre sus platos típicos se encuentra papas con cuero, cuy asado, fritada, caldo de gallina criolla, yaguarocro, habas con queso, tostado, ají de cuy, conejo asado.


(Alberto Isidro Cuasquer)




16

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		CÓDIGO IM-06-00-000-12-000783	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha	Urbana	Rural
Parroquia	Mocha		x		
Localidad	Mocha				
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°23'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.					
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>					
					
PAPAS CON CUERO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Denominación	PAPAS CON CUERO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMÍA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA				
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>					
DESCRIPCIÓN: Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es el más consumido por los turistas que llegan al cantón.					
Preparación: Cocinar el cuero en una olla de presión durante veinte minutos en agua con sal, luego cortar el cuero en trozos cuadrados. Reservar el agua. Hacer un refrito utilizando la cebolla blanca, los dientes de ajo y el aceite achioté. Agregar al refrito el agua de la cocción del cuero y la leche, dejar que hierva y sazone con la sal y el comino. Agregar las papas, dejar que se cocinen y cuando estén en su punto añadir el cuero. Cocinar unos dos minutos más y retirar del fuego. Servir caliente, en un plato sopero las papas con cuero.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Annual					
Continua	X	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares			
Ocasional					
Otro					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono		
Rosario Ortiz	65	Ama de casa	Sector San José, 3062281		


17

<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población					
Sensibilidad al cambio					
Alta		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, también incide en el acompañamiento de las papas cocinadas bañadas en salsa de maní y ají			
Media	X				
Baja					
Categoría					
Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vigentes vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Lopez Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabelas y Argentinos	032307143	Masculino	24	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS					
N/A					
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-07-40-P1080701.jpg				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad investigadora					
Registrado por	Lopez Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015		
Revisado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de revisión	05/07/2015		
Aprobado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de aprobación	05/07/2015		
Registro fotográfico	Lopez Santos Edwin				
<b>12. ANEXO FOTOGRAFICO</b>					
					
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>					

18

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		INPC		CÓDIGO	
		DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL				84-06-90-000-12-006754	
		PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL					
		FICHA GENERAL					
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha				
Parroquia	Mocha		x Urbana	Rural			
Localidad	Mocha						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
PAPAS CON CUY © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL 2015							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
Denominación	PAPAS CON CUY						
Grupo social	MESTIZO						
Lengua	ESPAÑOL						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>							
DESCRIPCIÓN: En este lugar existen muchos asaderos grandes y pequeños, que ofrecen cuy asado, uno de los platos más consumidos. Una vez preparado el cuy la costumbre es envolverlo en mantas para preservar el calor. Preparación: Lavar el cuy sacándole las vísceras, se aliña con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refrigerar una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas. Asar sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, untando achiote de vez en cuando. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de mani y aji.							
Fecha o período		Detalle de la periodicidad					
Annual							
Continua	X	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares					
Ocasional							
Otro							
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>							
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono				
Argelia Elbay	33	Ama de casa	Juan Montalvo y Bolivia 2779509				


19

<b>6. VALORACIÓN</b>							
Importancia para la comunidad							
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población							
Sensibilidad al cambio							
Alta		Su consumo depende de la crianza de este animal, también incide en se acompañado las papas cocinada bañadas en salsa de mani y aji					
Media	X						
Baja							
Categoría							
Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vigentes vulnerables		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>							
Apellidos y nombres		Dirección		Teléfono		Sexo Edad	
López Santos Edwin Sarmiento		S. Leopoldo Cabezas y Argentinos		032307143		Masculino 24	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>							
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL							
N/A							
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES							
N/A							
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES							
N/A							
ELEMENTOS ACTUALIZADOS							
N/A							
<b>9. ANEXOS</b>							
Textos		Fotografías		Videos		Audio	
		IM-07-40-F1080702.jpg					
<b>10. OBSERVACIONES</b>							
N/A							
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>							
Entidad investigadora							
Registrado por		López Santos Edwin		Fecha de registro		03/07/2015	
Revisado por		Ing. Juan Ortiz		Fecha de revisión		03/07/2015	
Aprobado por		Ing. Juan Ortiz		Fecha de aprobación		03/07/2015	
Registro fotográfico		López Santos Edwin					
<b>12. ANEXO FOTOGRÁFICO</b>							
							
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>							

20

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		INPC		CÓDIGO	
						IM-06-50-000-12-008753	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha				
Parroquia	Mocha		x	Urbana	Rural		
Localidad	Mocha						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.							
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>							
							
FRITADA © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
Denominación	FRITADA						
Grupo social	MESTIZO						
Lengua	ESPAÑOL						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>							
<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> La fritada de chancho es un plato típico ecuatoriano donde se cocina la carne de chancho en agua y jugo de naranja con comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta que no quede agua y la carne se empieza a dorar en su propia grasa.</p> <p><b>Preparación:</b> Sezonar la carne de chancho con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta, dejar reposar en la refrigeradora por un par de horas. Poner la carne de chancho, la cebolla, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua. Añadir el jugo de naranja y cocinar hasta que se reduzca todo el líquido y la carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revolver la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.</p> <p>Servir la fritada con mote, curiblo, tostado, maduro frito y aji criollo.</p>							
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>					
Annual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares					
Continua	X						
Ocasional							
Otro							
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>							
Nombre	Edad/tempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono				
Josefina Mora	61	Ama de casa	13 de mayo y Alonso Ruiz 2766803				


21

<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
Alta		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, también incide en que se acompañe con mote recién cocinado, curiblo y aji criollo.			
Media	X				
Baja					
<b>Categoría</b>					
Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vigentes vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
López Santos Edwin Santiago		S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS					
N/A					
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-07-40-P1080703.jpg				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora</b>					
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015		
Revisado por	Ing. Juan Ortíz	Fecha de revisión	05/07/2015		
Aprobado por	Ing. Juan Ortíz	Fecha de aprobación	05/07/2015		
Registro fotográfico	López Santos Edwin				
<b>12. ANEXO FOTOGRÁFICO</b>					
					
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>					


22

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		INPC		CÓDIGO	
		DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL				IM-06-90-000-12-008756	
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL							
FICHA GENERAL							
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha				
Parroquia	Mocha		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural			
Localidad	Mocha						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 2°25'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
CALDO DE GALLINA CRIOLLA © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL 2015							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
Denominación	CALDO DE GALLINA CRIOLLA						
Grupo social	MESTIZO						
Lengua	ESPAÑOL						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>							
DESCRIPCIÓN: El plato de gallina criolla es un plato típico ecuatoriano donde se cocina la gallina criolla en agua, zanahoria, ajo, cebolla, hierbas, sal y pimienta.							
Preparación: Hacer un refrito con margarina, aceite, ajo, cebolla, pimienta, zanahoria, arveja, sal y pimienta. Agregar los cubos de pollo y lo dorar. Agregar tomate y lo cocer. Añadir el concentrado disuelto y las papas. Una vez suaves las papas agregar el arroz, dejarlo cocer y servir agregando cilantro y cebolla blanca.							
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad						
Ánual							
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares					
Ocasional	<input type="checkbox"/>						
Otro	<input type="checkbox"/>						
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>							
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Carap/función/actividad	Dirección/teléfono				
Inés Rosero Ocaña	62	Ama de casa	Galo Plaza y Rumpamba 2779273				


23

<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población.				
Sensibilidad al cambio				
Alta	<input type="checkbox"/>	Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
Media	<input checked="" type="checkbox"/>			
Baja	<input type="checkbox"/>			
Categoría				
Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vigentes vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-07-40-P1080704.jpg			
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
Entidad investigadora				
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015	
Revisado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de revisión	05/07/2015	
Aprobado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de aprobación	05/07/2015	
Registro fotográfico	López Santos Edwin			
<b>12. ANEXO FOTOGRÁFICO</b>				
				
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>				


24

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		INPC		CÓDIGO	
		DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL				IM-06-90-000-12-008757	
		PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				FICHA GENERAL	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha				
Parroquia	Mocha		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural			
Localidad	Mocha						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
YAGUARLOCRO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
Denominación	YAGUARLOCRO						
Grupo social	MESTIZO						
Lengua	ESPAÑOL						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>							
DESCRIPCIÓN: sopa de origen ecuatoriano hecha a base de papa y menudencias, es una preparación principalmente elaborada en la sierra del Ecuador							
Preparación: Limpiar las tripas con sal, jugo de limón y hojas de hierbabuena, enjuagar, dejar reposar y volver a lavarlas. En una olla con agua y sal, cocinar las tripas hasta que estén suaves. Retirar del fuego y cortarlas, conservar el caldo. En otra olla, hacer el refrito con aceite-achiote, pimienta, comino y ajo. Añadir el mani disuelto en leche, el caldo del menudo, las papas, la sangre de borrego cocinada, colada y desmenuzada. Cocinar por unos 30 minutos. Antes de retirar del fuego, incorporar el menudo picado.							
Servir con aguacate, curtido y la sangre.							
Detalle de la periodicidad							
Anual							
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares					
Ocasional	<input type="checkbox"/>						
Otro	<input type="checkbox"/>						
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>							
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono				
Fabiola Miranda	61	Ama de casa	Juan Montalvo y Floresta 3066204				


25

<b>6. VALORACIÓN</b>				
Importancia para la comunidad				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
Sensibilidad al cambio				
Alta	<input type="checkbox"/>	Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy		
Media	<input checked="" type="checkbox"/>	apetecido por el clima del cantón.		
Baja	<input type="checkbox"/>			
Categoría				
Manifestaciones Vigentes		Manifestaciones Vigentes vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-07-40-P1080705.jpg			
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
Entidad investigadora				
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	03/07/2015	
Revisado por	Ing. Juan Ortíz	Fecha de revisión	03/07/2015	
Aprobado por	Ing. Juan Ortíz	Fecha de aprobación	03/07/2015	
Registro fotográfico	López Santos Edwin			
<b>12. ANEXO FOTOGRÁFICO</b>				
				
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>				

26

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		CÓDIGO IM-06-90-000-12-000718	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha		
Parroquia	Mocha		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad	Mocha				
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.					
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>					
					
HABAS CON QUESO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Denominación	HABAS CON QUESO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMÍA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA				
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>					
DESCRIPCIÓN: Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es muy cotizado por los turistas que llegan al cantón.					
Preparación: Limpiar las habas y cocinarlas en abundante agua con sal hasta que se suavicen, servir acompañado de queso y ají criollo.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Continúa	<input checked="" type="checkbox"/>	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares			
Ocasional	<input type="checkbox"/>				
Otro	<input type="checkbox"/>				
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono		
Pilar del Rocio Guisán	63	Ama de casa	Juan Rendón y J Benigno Veiz 3055407		

27


<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población					
Sensibilidad al cambio					
Alta	<input type="checkbox"/>	Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.			
Media	<input checked="" type="checkbox"/>				
Baja	<input type="checkbox"/>				
Categoría					
Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes vulnerables	<input type="checkbox"/>	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS					
N/A					
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-07-40-P1080706.jpg				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad investigadora					
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015		
Revisado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de revisión	05/07/2015		
Aprobado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de aprobación	05/07/2015		
Registro fotográfico	López Santos Edwin				
<b>12. ANEXO FOTOGRAFICO</b>					
					
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>					

28



GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		INPC		CÓDIGO
						IM-06-50-000-12-006759
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha			
Parroquia	Mocha		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural		
Localidad	Mocha					
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.						
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>						
						
TOSTADO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
Denominación	TOSTADO					
Grupo social	MESTIZO					
Lengua	ESPAÑOL					
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
Subámbito	GASTRONOMÍA					
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA					
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>						
DESCRIPCIÓN: Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es muy cotizado por los turistas que llegan al cantón.						
Preparación: En una sartén calentar aceite a fuego medio, agregar el maíz y revolver cuando el maíz empiece a reventar. Cubrir parcialmente con una tapa para evitar que el tostado se escape de la sartén. Continuar revolviendo para evitar que el maíz se quemé, cocinar hasta que el maíz este dorado. Colocar el maíz tostado en una toalla de papel para que absorba cualquier exceso de aceite. Espolvorear el tostado con sal. Se puede servir caliente o frío.						
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad					
Anual						
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares				
Ocasional	<input type="checkbox"/>					
Otro	<input type="checkbox"/>					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>						
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cerap/función/actividad	Dirección/teléfono			
Tereza Rodas	63	Ama de casa	A Sevilla y Eloy Alfaro 3051308			


29

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
Sensibilidad al cambio				
Alta	<input type="checkbox"/>	Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy		
Media	<input checked="" type="checkbox"/>	apetecido por el clima del cantón.		
Baja	<input type="checkbox"/>			
Categoría				
Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes vulnerables	<input type="checkbox"/>	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-07-40-F1080707.jpg			
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
Entidad investigadora				
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015	
Revisado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de revisión	05/07/2015	
Aprobado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de aprobación	05/07/2015	
Registro fotográfico	López Santos Edwin			
<b>12. ANEXO FOTOGRAFICO</b>				
				
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>				


30

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		CÓDIGO	
				IM-05-50-020-12-008760	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha		
Parroquia	Mocha		x Urbana	Rural	
Localidad	Mocha				
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°23'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.					
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
Aji de Cuy © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Denominación	AJI DE CUY				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMÍA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA				
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>					
DESCRIPCIÓN: Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es muy cotizado por los turistas que llegan al cantón.					
Preparación: Cortar las papas sancochadas en mitades o rodajas. Reservar. Trozar el cuy, condimentar las presas con sal y ajos. Freír por ambos lados en aceite muy caliente; en la misma sartén añadir las papas sancochadas, el aji con el ajo molido, ahogándolas en el aderezo. Sossar por 3 o 6 minutos. Servir acompañado de salsa criolla y arroz blanco de guarnición.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua		X Es un plato de preparación cotidiana en los hogares			
Ocasional					
Otro					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono		
Antonietta Villa	63	Ama de casa	Avenida Jaime Melo 2764209		


31

<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población					
Sensibilidad al cambio					
Alta		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.			
Media	X				
Baja					
Categoría					
Manifestaciones Vigentes		Manifestaciones vulnerables		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres	Dirección		Teléfono	Sexo	Edad
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos		032307143	Masculino	24
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS					
N/A					
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-07-40-P1080708.jpg				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad investigadora					
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015		
Revisado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de revisión	05/07/2015		
Aprobado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de aprobación	05/07/2015		
Registro fotográfico	López Santos Edwin				
<b>12. ANEXO FOTOGRÁFICO</b>					
					
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>					

32

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		INPC		CÓDIGO	
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL		PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		FICHA GENERAL		IM-06-00-000-12-000781	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha				
Parroquia	Mocha	x Urbana		Rural			
Localidad	Mocha						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00" Y(Oeste) 78°40'00" Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
CONEJO ASADO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
Denominación	CONEJO ASADO						
Grupo social	MESTIZO						
Lengua	ESPAÑOL						
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
Subámbito	GASTRONOMÍA						
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>							
DESCRIPCIÓN En este lugar existen muchos asaderos grandes y pequeños asaderos en los q ofrecen conejo asado el cual es uno de los platos más consumidos.							
Preparación: Disponer los conejos limpios en una bandeja de horno, abiertos y estrados, atravesarlos con espetos o brochetas dobles o dos individuales, atravesándolos por las piernas y los laterales de modo que los dejamos abiertos, en un bol poner todos los demás ingredientes (salvo las patatas) y mezclar bien, con ayuda de una brocha, pintar los conejos con la mezcla anterior, poner los conejos boca abajo en la parrilla y las patatas cortadas en mitades cuando el fuego esté en brasas. Volver a pintar los conejos con la mezcla y dejar hasta que se hagan por abajo (unos 10-12 minutos)Antes de darles la vuelta hay que volver a pintarlos y al voltearlos, pintar una vez más hasta acabar nuestro aderezo, dejar que se doren (8-10 minutos)							
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad						
Continua	X	Es un plato de preparación cotidiana en los hogares					
Ocasional							
Otro							
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>							
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono				
Manuela Sinche	65	Ama de casa	Barrio La Estación 3045109				

33

<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población					
Sensibilidad al cambio					
Alta		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.			
Media	X				
Baja					
Categoría					
Manifestaciones Vigentes	Manifestaciones Vigentes vulnerables	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
N/A					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS					
N/A					
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-07-40-P1080709.jpg				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
N/A					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad investigadora					
Registrado por	López Santos Edwin	Fecha de registro	05/07/2015		
Revisado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de revisión	05/07/2015		
Aprobado por	Ing. Juan Ortiz	Fecha de aprobación	05/07/2015		
Registro fotográfico	López Santos Edwin				
<b>12. ANEXO FOTOGRÁFICO</b>					
					
<b>13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA</b>					

34

## X. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### A. Conclusiones

- **Referentes teóricos**

1. Al realizar la investigación de la cultura gastronómica del Cantón Mocha, mediante encuestas aplicadas a los propietarios de los establecimientos de alimentación, se determina que no existe un registro culinario como patrimonio cultural inmaterial.
2. El registro gastronómico, refleja un referente teórico documental, en base al conocimiento oral y no publicado de las tradiciones alimentarias que se mantienen en el cantón Mocha para la posteridad.
3. Se realizó una revista en la que se encuentran las tradiciones, festividades y utensilios, ubicando las fichas de inventario de la cultura gastronómica del Cantón Mocha, según la metodología del INPC.

## **B. Recomendaciones**

1. Se recomienda que una vez realizado el inventario en las fichas del INPC, éstas se adjunten al inventario de tradiciones culinarias del cantón Mocha.
2. Se sugiere a los propietarios de los centros turísticos y restaurantes mantener sus tradiciones, costumbres y los principales ingredientes para la elaboración de sus platos tradicionales difundiendo su legado a sus descendientes.
3. Difundir por medio del Patrimonio Cultural del Ecuador el conocimiento documentado en las fichas sobre los saberes culinarios y tradiciones, por medio de la revista en el contenido a publicar.

## XI. Bibliografía

- Carrión, D. S., & Ballesteros, E. R. (2000). *Cultura, identidades y gestión turística*. Cuenca: Cuadernos Docentes.
- ecuador, B. c. (2014). *Cultura: revista del banco central del Ecuador*. banco central del Ecuador.
- Garcés, H. (2007). *Leyendas y tradiciones del Ecuador*. Quito: Abya Yala.
- Huisa, M., Hualpa, L., & Godinez, A. (8 de Octubre de 2009). *Identidad Cultural*. Obtenido de <http://identidadculturalfacem.blogspot.com/>: <http://www.blogspot.com/>
- Ibáñez, A. A., Florencia, A., & M, A. L. (1987). *EL proceso de la entrevista*. México: LIMUSA.
- Ibañez, A., & Martín, L. (1986).
- Jácome, J. C. (1990). *Historia de la Provincia de Tungurahua*. Universidad de Texas.
- Leyva, K. O., & Gómez, A. S. (2009). *Cultura Gastronómica. Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*, 1-2.
- Martín, F. A. (2014). *La encuesta: una perspectiva general metodológica*. Madrid: Cuadernos metodológicos.
- Méndez, E. (9 de Diciembre de 2009). *Cocina internacional*. Obtenido de <http://blogs.mis-recetas.org/emd1943/2009/12/09/%C2%BFque-es-la-gastronomia/>: <http://blogs.mis-recetas.org>
- Monter, J. A. (2007). *Nacionalismo, cultura y tradición*. anthropos.
- Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa*. Bilbao: Deusto.
- Sábato, E. (2010). *El Metodo Estadístico. Unidad de Análisis Estadístico*, 1-3.
- Santiago López. (21 de 12 de 2014). *ANTEPROYECTO*. ESPOCH, RIOBAMBA.
- Texas, U. d. (2013). *La gastronomía en Potosi y Charcas*. Embajada de España.
- UNESCO. (2011). *PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*, 1-12.
- Zapata. (2005).

## XII. Anexos

### Anexo 1. Encuesta

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



OBJETIVO Obtener información acerca del registro culinario del Cantón Mocha.

Muchas gracias por la colaboración en la realización de esta encuesta, sea objetivo al momento de responder las preguntas.

F	M
---	---

**Género**

**Edad**

1. ¿Conoce usted sobre el registro culinario?

SI

NO

2. ¿Posee un recetario culinario de sus abuelos?

SI

NO

3. ¿Ha realizado algún cambio en los ingredientes o procedimiento en la elaboración de los platos típicos, en el caso de haber contestado SI indique cuál?

SI

NO

4. ¿Emplea los ingredientes propios del cantón, en la elaboración de los platos típicos?

SI

NO

5. ¿Qué plato típico es el más apetecido?

Papas con cuero		Cuy asado		Conejo asado	
Caldo de gallina criolla		Habas con queso		Ají de cuy	
Fritada		Tostado		Yahuarlocro	

6. ¿Tiene alguna dificultad para conseguir algún ingrediente (habas, papas, tostado, cuy, conejo, cuero de cerdo, queso, cebolla) para la elaboración de los platos típicos, en caso de contestar SI indique cuál?

SI

NO

7. ¿. ¿Emplea los ingredientes (habas, papas, tostado, cuy, conejo, cuero de cerdo, queso, cebolla) que utilizaron sus abuelos para la elaboración de los platos típicos?

SI

NO

8. ¿Cree que la gastronomía del cantón mocha ha crecido en los últimos años?

SI

NO

9. ¿Considera que la gastronomía del cantón es una de las principales fuentes de ingreso?



SI

NO

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**



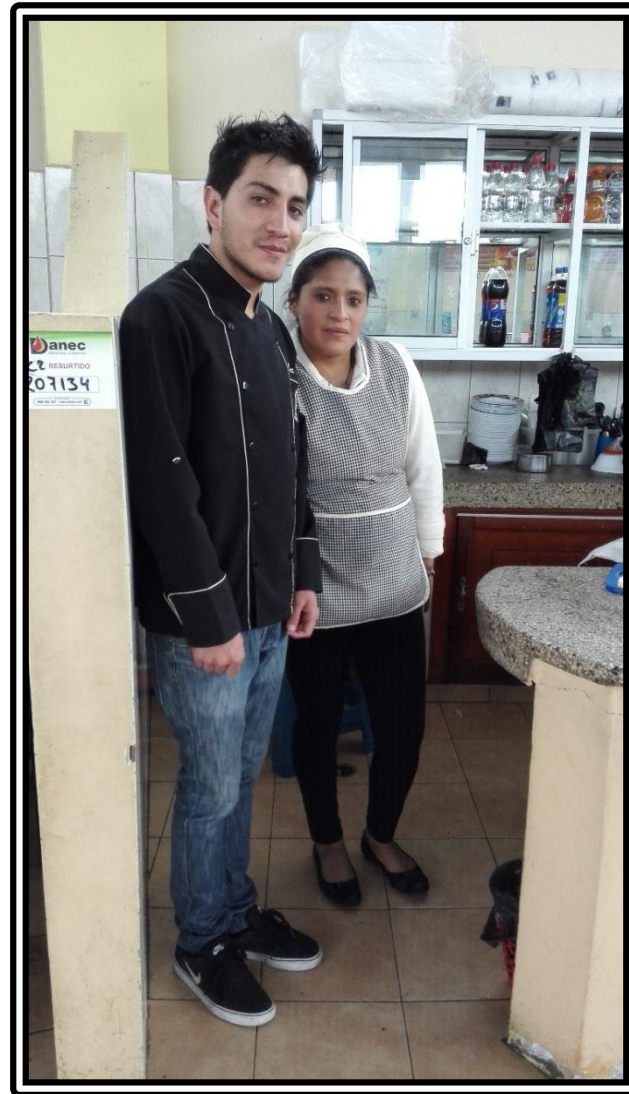
## Anexo 2. Fichas INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
Provincia		Cantón		Urbana	Rural	
Parroquia						
Localidad						
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona		X(Sur)	Y(Oeste)	Z(Altitud)		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
Denominación						
Grupo social						
Lengua						
Ámbito						
Subámbito						
Detalle del subámbito						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>						
Fecha o período	Detalle de la periodicidad					
Anual						
Continua						
Ocasional						
Otro						
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>						
Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono			

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
Alta				
Media				
Baja				
Categoría				
Manifestaciones Vigentes		Manifestaciones Vigentes vulnerables		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
7.INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora				
Registrado por		Fecha de registro		
Revisado por		Fecha de revisión		
Aprobado por		Fecha de aprobación		
Registro fotográfico				
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				


Anexo 3 Fotografías







## Anexo 3. Fichas Formato INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA GENERAL</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional del          Patrimonio Cultural</small> ECUADOR	<b>CÓDIGO</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia</b>	Tungurahua	<b>Cantón</b>	Mocha
<b>Parroquia</b>	Mocha	x	<b>Urbana</b> <b>Rural</b>
<b>Localidad</b>	Mocha		
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
PAPAS CON CUERO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL ,2015			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	PAPAS CON CUERO		
<b>Grupo social</b>	MESTIZO		
<b>Lengua</b>	ESPAÑOL		
<b>Ámbito</b>	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
<b>Subámbito</b>	GASTRONOMÍA		
<b>Detalle del subámbito</b>	GASTRONOMÍA COTIDIANA		
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es el más consumido por los turistas que llegan al cantón. <b>Preparación:</b> Cocinar el cuero en una olla de presión durante veinte minutos en agua con sal, luego cortar el cuero en trozos cuadrados. Reservar el agua. Hacer un refrito utilizando la cebolla blanca, los dientes de ajo y el aceite achiote. Agregar al refrito el agua de la cocción del cuero y la leche, dejar que hierva y sazone con la sal y el comino. Agregar las papas, dejar que se cocinen y cuando estén en su punto añadir el cuero. Cocinar unos dos minutos más y retirar del fuego. Servir caliente, en un plato sopero las papas con cuero.			
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
<b>Anual</b>		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares	
<b>Continua</b>	X		
<b>Ocasional</b>			
<b>Otro</b>			
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>			
<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/función/actividad</b>	<b>Dirección/teléfono</b>
Rosario Ortiz	65	Ama de casa	Sector San José. 3062281

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales , también incide en el acompañamiento de las papas cocinada bañadas en salsa de maní y ají		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>	
7.INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080701.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL  
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA GENERAL



CÓDIGO

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha
Parroquia	Mocha	x	Urbana Rural
Localidad	Mocha		

Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



PAPAS CON CUY © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL ,2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	PAPAS CON CUY
Grupo social	MESTIZO
Lengua	ESPAÑOL
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: En este lugar existen muchos asaderos grandes y pequeños, que ofrecen cuy asado, uno de los platos más consumidos. Una vez preparado el cuy la costumbre es envolverle en mantas para preservar el calor.


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

Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
Argelia Elbay	55	Ama de casa	Juan Montalvo y Bolivia 2779503



6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la crianza de este animal , también incide en se acompañado las papas cocinada bañadas en salsa de maní y ají		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>	<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>	
7.INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080702.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL  
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA GENERAL



CÓDIGO

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha
Parroquia	Mocha	x	Urbana Rural
Localidad	Mocha		

Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



FRITADA © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL ,2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	FRITADA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	ESPAÑOL
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA


4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La fritada de chancho es un plato típico ecuatoriano donde se cocina la carne de chancho en agua y jugo de naranja con comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta que no quede agua y la carne se empieza a dorar en su propia grasa.  
Preparación: Sazonar la carne de chancho con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta, dejar reposar en la refrigeradora por un par de horas. Poner la carne de chancho, la cebolla, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua. Añadir el jugo de naranja y cocinar hasta que se reduzca todo el líquido y la carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revolver la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.  
Servir la fritada con mote, curtido, tostado, maduro frito y ají criollo.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, también incide en que se acompaña con mote recién cocinado, curtido y ají criollo.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080703.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL  
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA GENERAL



CÓDIGO

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha
Parroquia	Mocha	x	Urbana Rural
Localidad	Mocha		

Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



CALDO DE GALLINA CRIOLLA © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL ,2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	CALDO DE GALLINA CRIOLLA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	ESPAÑOL
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: El plato de gallina criolla es un plato típico ecuatoriano donde se cocina la gallina criolla en agua, zanahoria, ajo, cebolla, hierbas, sal y pimienta.

Preparación: Hacer un refrito con margarina, aceite, ajo, cebolla, pimienta, zanahoria, arveja, sal y pimienta. Agregar los cubos de pollo y lo dorar. Agregar tomate y lo cocerlo. Añadir el concentrado disuelto y las papas. Una vez suaves las papas agregar el arroz, dejarlo cocer y servir agregando cilantro y cebolla blanca.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
Inés Rosero Ocaña	62	Ama de casa	Galo Plaza y Rumipamba 2779273

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080704.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL  
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA GENERAL



CÓDIGO

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha
Parroquia	Mocha	x	Urbana Rural
Localidad	Mocha		

Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



YAGUARLOCRO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL ,2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	YAHUARLOCRO
Grupo social	MESTIZO
Lengua	ESPAÑOL
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: sopa de origen ecuatoriano hecha a base de papa y menudencias., es una preparación principalmente elaborada en la sierra del Ecuador  
Preparación: Limpiar las tripas con sal, jugo de limón y hojas de hierbabuena, enjuagar, dejar reposar y volver a lavarlas. En una olla con agua y sal, cocinar las tripas hasta que estén suaves. Retirar del fuego y cortarlas, conservar el caldo. En otra olla, hacer el refrito con aceite-achiote, pimienta, comino y ajo. Añadir el maní disuelto en leche, el caldo del menudo, las papas, la sangre de borrego cocinada, colada y desmenuzada. Cocinar por unos 30 minutos. Antes de retirar del fuego, incorporar el menudo picado.  
Servir con aguacate, curtido y la sangre.

		Detalle de la periodicidad
Anual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono
Fabiola Miranda	65	Ama de casa	Juan Montalvo y Floresta 3066204

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080705.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL  
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA GENERAL



CÓDIGO

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha
Parroquia	Mocha	x	Urbana Rural
Localidad	Mocha		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



HABAS CON QUESO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	HABAS CON QUESO
Grupo social	MESTIZO
Lengua	ESPAÑOL
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es muy cotizado por los turistas que llegan al cantón.


Preparación: Limpiar las habas y cocinarlas en abundante agua con sal hasta que se suavicen, servir acompañado de queso y ají criollo.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares
Continua	X	
Ocasional		
Otro		


5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono




6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080706.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA GENERAL</b>		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>		<b>CÓDIGO</b>	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>							
<b>Provincia</b>	Tungurahua	<b>Cantón</b>	Mocha				
<b>Parroquia</b>	Mocha		x	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>		
<b>Localidad</b>	Mocha						
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.</b>							
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>							
							
TOSTADO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015							
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>							
<b>Denominación</b>	TOSTADO						
<b>Grupo social</b>	MESTIZO						
<b>Lengua</b>	ESPAÑOL						
<b>Ámbito</b>	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						
<b>Subámbito</b>	GASTRONOMÍA						
<b>Detalle del subámbito</b>	GASTRONOMÍA COTIDIANA						
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>							
DESCRIPCIÓN: Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es muy cotizado por los turistas que llegan al cantón							
Preparación: En una sartén calentar aceite a fuego medio, agregar el maíz y revolver cuando el maíz empiece a reventar. Cubrir parcialmente con una tapa para evitar que el tostado se escape de la sartén. Continuar revolviendo para evitar que el maíz se queme, cocinar hasta que el maíz este dorado. Colocar el maíz tostado en una toalla de papel para que absorba cualquier exceso de aceite. Espolvorear el tostado con sal. Se puede servir caliente o frío.							
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>					
<b>Anual</b>		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares					
<b>Continua</b>	X						
<b>Ocasional</b>							
<b>Otro</b>							
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>							
<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/función/actividad</b>	<b>Dirección/teléfono</b>				

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080707.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				

 <b>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</b>		<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA GENERAL</b>		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>		<b>CÓDIGO</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
<b>Provincia</b>	Tungurahua	<b>Cantón</b>	Mocha			
<b>Parroquia</b>	Mocha		x	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>	
<b>Localidad</b>	Mocha					
<b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.</b>						
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>						
						
AJÍ DE CUY © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015						
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
<b>Denominación</b>	AJÍ DE CUY					
<b>Grupo social</b>	MESTIZO					
<b>Lengua</b>	ESPAÑOL					
<b>Ámbito</b>	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
<b>Subámbito</b>	GASTRONOMÍA					
<b>Detalle del subámbito</b>	GASTRONOMÍA COTIDIANA					
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>						
<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Este delicioso platillo se lo elabora todos los días ya que este platillo es muy cotizado por los turistas que llegan al cantón.</p> <p><b>Preparación:</b> Cortar las papas sancochadas en mitades o rodajas. Reservar. Trozar el cuy, condimentar las presas con sal y ajos. Freír por ambos lados en aceite muy caliente; en la misma sartén añadir las papas sancochadas, el ají con el ajo molido, ahogándolas en el aderezo. Soasar por 5 o 6 minutos. Servir acompañado de salsa criolla y arroz blanco de guarnición.</p>						
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>				
<b>Anual</b>		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares				
<b>Continua</b>	X					
<b>Ocasional</b>						
<b>Otro</b>						
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>						
<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo/función/actividad</b>	<b>Dirección/teléfono</b>			

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080708.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				



GOBIERNO NACIONAL DE  
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL  
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA GENERAL



CÓDIGO

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Tungurahua	Cantón	Mocha
Parroquia	Mocha	x	Urbana Rural
Localidad	Mocha		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X(Sur) 1°25'00 Y(Oeste) 78°40'00 Z(Altitud) 3280 m.s.n.m.			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



CONEJO ASADO © INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	CONEJO ASADO
Grupo social	MESTIZO
Lengua	ESPAÑOL
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN


DESCRIPCIÓN En este lugar existen muchos asaderos grandes y pequeños asaderos en los q ofrecen conejo asado el cual es uno de los platos más consumidos.

Preparación: Disponer los conejos limpios en una bandeja de horno, abiertos y estirados, atravesarlos con espetos o brochetas dobles o dos individuales, atravesándolos por las piernas y los laterales de modo que los dejamos abiertos, en un bol poner todos los demás ingredientes (salvo las patatas) y mezclar bien, con ayuda de una brocha, pintar los conejos con la mezcla anterior, poner los conejos boca abajo en la parrilla y las patatas cortadas en mitades cuanto el fuego esté en brasas. Volver a pintar los conejos con la mezcla y dejar hasta que se hagan por abajo (unos 10-12 minutos) Antes de darles la vuelta hay que volver a pintarlos y al voltearlos, pintar una vez más hasta acabar nuestro aderezo, dejar que se doren (8-10 minutos)

Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual		Es un plato de preparación cotidiana en los hogares
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección/teléfono

6. VALORACIÓN				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Contribuye con la seguridad alimentaria de la población				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
<b>Alta</b>		Su consumo depende de la afluencia de turistas y comensales, por ser un plato muy apetecido por el clima del cantón.		
<b>Media</b>	X			
<b>Baja</b>				
<b>Categoría</b>				
<b>Manifestaciones Vigentes</b>		<b>Manifestaciones Vigentes vulnerables</b>		<b>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</b>
7. INTERLOCUTORES				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
López Santos Edwin Santiago	S. Leopoldo Cabezas y Argentinos	032307143	Masculino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES</b>				
N/A				
<b>ELEMENTOS ACTUALIZADOS</b>				
N/A				
9. ANEXOS				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IM-07-40-P1080709.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad investigadora</b>				
<b>Registrado por</b>	López Santos Edwin	<b>Fecha de registro</b>	05/07/2015	
<b>Revisado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de revisión</b>	05/07/2015	
<b>Aprobado por</b>	Ing. Juan Ortiz	<b>Fecha de aprobación</b>	05/07/2015	
<b>Registro fotográfico</b>	López Santos Edwin			
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				
				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA				