



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

**“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SAQUISILÍ  
PROVINCIA DE COTOPAXI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL,  
2016”.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Tipo: Etnografías**

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

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**CARLA MICHEL BENAVIDES ZAPATA**

**RIOBAMBA-ECUADOR**

**2017**

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías titulado “REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN SAQUISILÍ PROVINCIA DE COTOPAXI, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2016” de la Srta. Carla Michel Benavides Zapata, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Ing. Verónica Yépez

**DIRECTOR**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Carla Michel Benavides Zapata declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

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

Riobamba, enero 2017.

Carla Michel Benavides Zapata

C.I. 050384127-2

## **AGRADECIMIENTO**

Gracias a Dios por brindarme sabiduría y fortaleza en todo momento, a mi madre Germania Zapata que me ha apoyado incondicionalmente en el transcurso de mi carrera y culminación de este proyecto, y de igual manera agradezco mucho a mi familia materna. Agradezco a todos mis profesores por brindarme sus conocimientos, y especialmente, a mi tutora la Ing. Verónica Yépez, quien colaboró en la realización de este proyecto, y quién me ha guiado constantemente con mucha paciencia y profesionalismo.

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo está dedicado de manera muy especial a mi madre porque me ha brindado su sabiduría, perseverancia, lucha constante, y principalmente por su apoyo durante toda mi carrera, resultado de todo aquello permitirme superarme en la vida profesionalmente. A mis abuelitos maternos que son como mis padres, por su apoyo y paciencia han hecho de mí una buena persona y han sido participes de mi superación, y a mis tías que son para mí mis hermanas que me han apoyado inmensamente, gracias a mi mami y mi familia materna soy lo que soy y que con mucho amor y humildad les dedico un logro más de mi vida.

## INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	II
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD .....	III
AGRADECIMIENTO.....	VI
DEDICATORIA .....	V
INDICE DE CONTENIDOS.....	VI
RESUMEN .....	XI
SUMMARY .....	X
I.INTRODUCCIÓN .....	1
II.OBJETIVOS .....	2
A) General .....	2
B) Específicos .....	2
III.MARCO TEÓRICO .....	3
1. ETNOGRAFÍA .....	3
1.1. Características de la etnografía .....	3
1.2. Metodología de la investigación etnográfica .....	4
1.3. Fases de la investigación etnográfica.....	4
2. PATRIMONIO.....	6
3. GASTRONOMÍA .....	16
4. CANTÓN SAQUISILÍ.....	21
5. FUNDAMENTACION LEGAL .....	30
6. MARCO CONCEPTUAL .....	37
IV.METODOLOGÍA .....	39
A) LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN .....	39
B) VARIABLES .....	39
C) TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	42
MÉTODOS Y TÉCNICAS .....	43
D) DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....	44
V.RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	50
A.REFERENTES TEÓRICOS .....	50
FICHA DE INVENTARIO N 01 .....	51
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 01 .....	54
FICHA DE INVENTARIO N 02 .....	55
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 02 .....	59

FICHA DE INVENTARIO N 03 .....	60
<u>FICHA DE RECETA ESTANDAR 03.....</u>	64
FICHA DE INVENTARIO N 04 .....	65
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 04 .....	69
FICHA DE INVENTARIO N 05 .....	70
<u>FICHA DE RECETA ESTANDAR N 05.....</u>	74
FICHA DE INVENTARIO 06 .....	75
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 06 .....	79
<u>FICHA DE INVENTARIO N 07.....</u>	80
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 07 .....	84
FICHA DE INVENARIO N 08.....	85
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 08 .....	89
FICHA DE INVENTARIO N 09 .....	90
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 09 .....	94
FICHA DE INVENTARIO N 10 .....	95
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 10 .....	99
FICHA DE INVENTARIO N 11 .....	100
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 11 .....	104
FICHA DE INVENTARIO N 12 .....	105
<u>FICHA DE RECETA ESTANDAR N 12.....</u>	109
FICHA DE INVENTARIO N 13 .....	110
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 13 .....	114
FICHA DE INVENTARIO N 14 .....	115
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 14 .....	119
FICHA DE INVENTARIO N 15 .....	120
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 15 .....	124
RESENTACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS .....	125
CUADRO 4: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN SAQUISILÍ .....	126
CUADRO 5: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN SAQUISILÍ .....	130
CUADRO 6: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN SAQUISILÍ .....	134
CUADRO 7: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN SAQUISILÍ .....	138
ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS .....	142
“Revista gastronómica del Cantón Saquisilí” .....	143

1.ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA .....	143
a. Modelo Operativo De Propuesta .....	144
2.DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	146
VI.CONCLUSIONES.....	153
VII.RECOMENDACIONES .....	154
VIII.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	155
IX.ANEXOS.....	160
X.REVISTA .....	166

## **RESUMEN**

La presente investigación propone: elaborar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Saquisilí como patrimonio cultural inmaterial; documentar las tradiciones culinarias, así como demostrar la diversidad cultural y tradicional existentes en el cantón, las fiestas, atractivos turísticos la gastronomía típica y tradicional forman parte del patrimonio cultural. La metodología aplicada se basa en técnicas de investigación documental bibliográfica que se complementan con el levantamiento de material testimonial recogido a partir de informantes calificados, con entrevistas a profundidad donde se pudo obtener la información sobre platos típico, tradicionales, bebidas, lugares turísticos, propietarios de locales de comidas típicas más representativas, plazas, personas mayores y vendedores ambulantes quienes brindaron importante información, que por sus años de experiencia conocen sobre la elaboración de platos más representativos. Obteniendo platos característicos como: el cuy asado, las tortillas de papa con caucara, el chaguarmishqui, la tripa mishqui con papa y mote, hornado con tortilla de papa, y tortillas de maíz e infinidad de platos que se verán reflejados en la investigación. El beneficio que conllevará este estudio es mantener las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales; plasmarlas en una revista para que de esta manera los habitantes tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad que está representada en ellos.

**Palabras Claves:** tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía típica y tradicional.

## **SUMMARY**

This research aims to: develop a record of the culinary traditions of the canton Saquisilí as the intangible cultural heritage; document the culinary traditions, and demonstrate the cultural diversity and customs existing in the canton, the festivals, typical tourist attractions and traditional cuisine as part of the cultural heritage. The applied methodology is based on acknowledged research techniques documented bibliography literature complemented by lifting testimonial material collected from collected from qualified in depth interviews where one could obtain information about typical plates, traditions, drinks, tourist sites, owners or agents of local informants most representative of typical meals, plazas, the elderly and street vendors who provided important information which from their years of experience know about the most representative dishes. Obtaining characteristic dishes like roasted cuy, potato tortillas with caucara, the chaguarmishqui, mishqui tripe with potatoes and baked pork with potato tortillas and corn tortillas with countless dishes that will be reflected in the research. The benefit that will result in this study is to keep traditions, customs and cultural events; translate them in a magazine so that this way the inhabitants are made aware of the importance that this has the identity that this represents in them.

**Key Words:** Cultural traditions, intangible cultural heritage, typical and traditional dining.

## **I. INTRODUCCIÓN**

Las tradiciones culturales son manifestaciones, rasgos de cada pueblo que resaltan la identidad de los mismos; como sus valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística propias, sobresaliendo de esta manera la cultura.

Hoy en día se ha dado más importancia a las tendencias culinarias adquiridas, despojando de esta manera los productos, técnicas gastronómicas propias; autóctonas del Ecuador, que eran utilizados para sus preparaciones innatas; como se da en el caso del Cantón Saquisilí.

La presente investigación busca demostrar la diversidad cultural y tradicional existente del cantón Saquisilí; mediante un registro de las tradiciones gastronómicas en la cual se describirán las preparaciones de cada uno de los diferentes platos investigados y las enseñanzas adquiridas de las preparaciones de los mismos; logrando de esta manera mantener viva sus costumbres y tradiciones.

El trabajo de investigación está compuesto de la siguiente manera;

Unidad I que consta de la introducción, marco teórico conceptual, planteamiento de las preguntas científicas; Unidad II que consta de la metodología, temporalización, localización y Operacionalización y la Unidad III que consta de la discusión de los resultados, conclusiones y recomendaciones.

## **II. OBJETIVOS**

### **A) General**

- Registrar la cultura gastronómica del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi como Patrimonio Cultural Inmaterial.

### **B) Específicos**

- Determinar los referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial.
- Inventariar los platos típicos y tradicionales del cantón Saquisilí.
- Documentar la cultura gastronómica del cantón Saquisilí mediante una revista.

### **III. MARCO TEÓRICO**

#### **1. ETNOGRAFÍA**

La investigación etnográfica se concibe como la descripción, registro sistemático y análisis de un campo de la realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social.

Es una práctica reflexiva: las imágenes y visiones que el investigador constituye de los otros están relacionadas y dependen del tipo de interacción social que establece con los objetos del estudio y de la idea que ellos se forjan del investigador de su proyecto y de sus propósitos.

Su objetivo es captar el punto de vista de un grupo social concreto describiendo las acciones y los hechos que se desarrollan en dicho contexto, propiciando la reflexión de las personas sobre las creencias, prácticas y sentimientos e identificando el sentido actual que tienen las mismas. Con el fin de lograr este objetivo, el etnográfico estudia la conducta humana en sus escenarios naturales donde tiene lugar, y se centra en comprender al mundo de significaciones que las personas les atribuyen a sus propias experiencias y que conforman el universo simbólico.

El trabajo etnográfico se centra en el estudio de cinco tópicos: la experiencia cultural, las escenas culturales, los informantes, el significado, la significación cultural, y la descripción cultural. (Eumelia Galeano , Etnografía, Julio 2004)

##### **1.1. Características de la etnografía**

Etnógrafos como Hammersley y Atkinson plantean las siguientes características de esta modalidad de investigación: flexibilidad y apertura, esto es, dejar que la realidad hable por sí misma; énfasis en la exploración de la naturaleza de los hechos sociales: tendencia a trabajar con datos emergentes no estructurados: se investigan pocos casos en profundidad y el análisis implica la interpretación de los significados y funciones de los actores sociales. (Eumelia Galeano , Características de la etnografía, Junio 2004)

## **1.2. Metodología de la investigación etnográfica**

En la metodología etnográfica no se trata solo de observar, hay que interpretar. Hay una serie de fases o características, pero no tienen que ser tratadas de modo lineal. No debemos olvidar que no estudia variables aisladas, sino realidades, y hay que adaptarse al carácter cambiante de estas. Hay una definición que deja muy claro Una etnografía es una sucesión de actividades de investigación que se desarrollan a lo largo de un periodo de tiempo relativamente prolongado.

### **1.3.Fases de la investigación etnográfica**

**a). Selección del diseño:** ¿Qué es lo que quiero estudiar? ¿Cuál es mi objetivo? Y cuál es el método que más se adapta a las respuestas que busco son cuestiones indispensables antes de iniciar una investigación

**b). La determinación de las técnicas:** Las técnicas más empleadas en las investigaciones etnográficas son las observaciones y las entrevistas.

Como observaciones podemos mencionar por un lado la no participante, en la que el investigador observa, pero no se relaciona con el objeto de estudio y, por otro lado, la observación participante en la cual el etnógrafo colabora de forma activa y así poder recoger información necesaria para su investigación. El objetivo que se pretende conseguir con esta última es describir a los grupos sociales y describir las escenas culturales de los grupos sociales todo esto a través de la vivencia de las experiencias.

Las entrevistas en las investigaciones etnográficas comprenden una serie de conversaciones espontáneas e informales, esto dificulta la diferenciación entre lo que puede ser una entrevista de una observación participante, esto no ocurre con las entrevistas formales. En definitiva, tanto para las entrevistas como para la observación participante, el investigador debe tener en cuenta: - El contexto.

- Los efectos que cause el propio investigador en el grupo.
- La necesidad de crear una relación de comunicación.
- Crear relaciones con los miembros del grupo (aquí influirán las características personales del investigador).

Otra técnica que los etnógrafos necesitarán tener en cuenta es la recogida de información a través de documentos como parte del campo social que se está

**c). El acceso al ámbito de investigación:** El escenario es la situación social que integra personas, sus interacciones y los objetos allí presentes. El etnógrafo debe acceder al escenario en el que se encuentran los miembros y en el que se provocan las situaciones culturales que quiere investigar. El encuentro de obstáculos a la hora de acceder al escenario y los medios efectivos para esquivarlos, aportan señas de la organización social del lugar que el investigador podrá tener en cuenta a la hora de realizar sus estudios. La selección del escenario se realiza de forma intencionada y ha de estar de acuerdo con el objetivo de la investigación. Una vez que se ha elegido el escenario, el etnógrafo ha de acceder a él, para lo cual tiene que establecer una serie de estrategias de entrada.

El escenario elegido para la investigación puede ser:

- Escenario muy conocido por el investigador.
- Escenario totalmente desconocido.
- Escenario abierto y accesible.
- Escenario cerrado.

**d). La selección de los informantes:** El acceso al escenario lleva consigo el hecho de que el etnógrafo ya tiene los primeros contactos con los sujetos que participan en la situación social que se quiere investigar.

**e). La recogida de datos y la determinación de la duración de la estancia en el escenario:** Una vez resueltos los problemas de muestreo y la selección del escenario, las situaciones sociales y los informantes, pasa a ser prioritario el tema de la obtención de la información.

**f). El procesamiento de la información recogida:** Una de las características más particulares de la investigación cualitativa, y en concreto de la etnografía es, que el análisis de los datos se va realizando a lo largo del estudio. El proceso de recogida de los datos y su análisis están resistentemente unidos. Se trata de aspectos interactivos e interdependientes ya que el etnográfico observa e interpreta paralelamente.

**g). La elaboración del informe:** El informe etnográfico debe incluir suficientes detalles descriptivos para que el lector conozca lo que pasó y como pasó, y se sienta trasladado a la situación social observada. El informe etnográfico debe integrar con claridad cuál es la fundamentación teórica y empírica que apoya el trabajo, que significó esa experiencia para los actores involucrados y que representan los resultados obtenidos para la teoría ya establecida. (Barbolla Diz, y otros, 2010)

## **2. PATRIMONIO**

Según Ana Franco Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), donde el patrimonio fundamental, más allá de ser un producto de la actividad humana, es constituido por las propias personas. O lo que es lo mismo, el patrimonio solo tiene sentido en la medida que las personas de forma individual o colectiva le atribuyen valores que ultrapasan su pura materialidad. (Barbero Franco, 2011)

Según Pilar García Patrimonio es el conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva. (García , 2011)

El patrimonio es un recurso indispensable de un país, abarca la identidad, cultura, valores, creencias de un lugar, distinguiéndole del resto de países creando su propia cultura popular.

### **2.1. Patrimonio Cultural**

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según la autora Olga Mallarino manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

Según la Unesco: “El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas,

surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.” (Definición elaborada por la conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural, celebrada en México en el año 1982).

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado. (Pizano Mallarino, 2004)

## **2.2. Patrimonio Cultural Inmaterial**

María Querol manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial que se traspa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Querol, 2010, pág. 252)

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland Francois , 2009, pág. 23)

### **2.3. Patrimonio Cultural Material**

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico

Clasificación:

Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.

Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.

Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

### **2.4. Patrimonio Alimentario**

Según la autora Catalina Unigarro considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido (...) se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados , el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada. (Unigarro, 2014)

## **2.5. Patrimonio Alimentario del Ecuador**

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

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 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 si se considera patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

## **2.6. Cultura**

Según las autoras Benítez y Garcés La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes. (Benitez & Garcés, 2000, pág. 7)

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillón , 2004, pág. 13)

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico reproductivo para la cohesión social, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988)

## **2.7. Identidad Cultural**

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas. (García Martínez , Escarbajal Frutos , & Escarbajal de Aro , 2007)

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad”. (Alsina , 1999)

## **2.8. Diversidad Cultural**

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no sólo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, hoy día ya completo, elaborado en el ámbito cultural. (UNESCO, 2007)

## **2.9. Tradición**

Según el autor Ángeles Mateo del Pino se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspasa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo. (Pino , 2013)

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, pp. 97-98)

Según el autor Ángel Rama la tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

Dentro del ámbito gastronómico hacer referencia aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas siembras como x ejemplo; la chicha (maíz), fanesca (semana santa), chiguiles (carnaval), usu llucta (cosecha). (Rama, 2006)

### **2.10. Tradiciones Culturales**

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Espinoza Apolo, 2000, págs. 106-107)

### **2.11. Fiestas y Celebraciones**

Las fiestas son construcciones míticas simbólicas en las que se manifiestan las creencias, mitos, concepciones de la vida y del mundo y los imaginarios colectivos, y están asociadas a algunas etapas del ciclo vital, de la economía de las creencias religiosas, de la política y de otras motivaciones humanas. Se transmiten por tradición y son originales y propias de una sociedad, en un espacio y un tiempo determinado.

Las fiestas se agrupan de acuerdo con el carácter de la celebración o acontecimiento conmemorativo en tradicionales cuyo propósito es conservar la memoria y fortalecer la identidad cultural, para afianzar sentido de la nacionalidad. (Plazo Mallarino, Zuleta, & Lino G, 2004)

Celebración del latín “celebratio” es una recordación de una fecha importante, positiva, que representa un valor social que merece ser exteriorizado a través de diversas expresiones que muestren su importancia. “Celebratio” a su vez proviene

del adjetivo “celeber” usado para designar lo que resulta concurrido, frecuentado por muchos por sentirse aunados en un sentimiento, de allí que algo célebre es lo que merece ser compartido en el recuerdo. En la Antigua Roma las primeras celebraciones se asociaron al culto de sus dioses paganos y a las fiestas organizadas para complacer al pueblo o a sus héroes y victorias guerreras. Socialmente las celebraciones resultan unificadoras de grupos.

Habitualmente las celebraciones son acompañadas de fiestas, agasajos, bailes, cánticos, etcétera, aunque en el caso de la expresión “celebrar estar vivos” significa recordar este hecho y disfrutar al máximo cada minuto, de la manera que a cada uno le cause placer, agradeciendo estar en este mundo con acciones nobles y sinceras. (Organizaciones Unidas, 2016)

## **2.12. Costumbres**

### **2.12.1. Ritos**

Es una palabra cuyo origen latino derivada de “ritus”, y significa el cumplimiento de reglas estrictas, tradicionales o religiosas, ceremoniales, formales, que no pueden cambiarse.

Consistir en actos de carácter público, manifestados a través de sacrificios, recitación de palabras solemnes, rezos, utilización de ciertas sustancias o elementos como agua o fuego, y suelen emplearse para expiar pecados, para purificarse, para pasar de una etapa de la vida a otra, para confirmar su fe, para casarse, para ingresar a ciertas comunidades, como símbolo de unidad y pertenencia, o para celebrar conmemorar ciertas fechas (Organizaciones Unidas, 2016)

### **2.12.2. Mitos**

Un mito es un relato tradicional basado en antiguas creencias de diferentes comunidades y que presenta explicaciones sobrenaturales de hechos o fenómenos naturales. El relato mítico está relacionado con creencias religiosas, por lo que es asociado con un carácter ritual; es decir, presenta elementos invariables (que se repiten) y se distingue por su perdurabilidad a través del tiempo.

El propósito del mito no es entretener, como ocurre con el cuento, sino brindar una explicación al sentido de la vida. Por eso hay ciertos temas, como el origen del hombre y del universo, que aparecen tratados en los mitos de todas las culturas. El mito responde a una particular forma de ver el mundo y de explicar los fenómenos que en él existen. A diferencia de la ciencia, que da explicaciones racionales y lógicas a esos fenómenos, el mito da explicaciones mágicas y hasta cierto punto fantásticas. Por esta razón, en los mitos ocurren hechos absurdos, se dan soluciones mágicas y aparecen personajes fabulosos. El hecho de que las diferentes comunidades tengan inquietudes similares ha dado lugar a la creación de mitos sobre los mismos fenómenos en culturas diferentes. (Arango, Luis Angel, 2015)

### 2.12.3. Leyendas

Es un relato hablado que se conserva en la tradición oral de un pueblo. Indica lugares con precisión y en su origen tiene antecedentes históricos. Por lo mismo, sus personajes son identificables, aunque nunca iguales al personaje o hecho en el cual se basan. Posteriormente, la leyenda pasa a la escritura, con lo cual se fija, perdiendo una de sus características: la capacidad de transformarse.

La leyenda es una narración ficticia, pero basada en la realidad, ligada a temas de héroes, de la historia patria, de seres mitológicos, de almas, de santos o sobre los orígenes de hechos varios.

La leyenda pertenece al folclore y por ello corresponde a la más arraigada sabiduría de un pueblo.

Expresa los deseos, los anhelos, los temores, los ideales y sueños que son parte de la visión global que tiene ese pueblo de su propia historia y de sus relaciones con la naturaleza.

Cuando se hacen estudios históricos, etnográficos, psicológicos, sociológicos y geográficos es necesario recurrir también a la leyenda para ver cómo la colectividad percibe su forma de ser y su medio.

La leyenda **no pretende explicar lo sobrenatural**; es un relato que, a partir de hechos y personajes reales, hace resaltar **algún atributo o característica** de un pueblo, región o ciudad. (Profesor en Línea, 2016)

#### **2.12.4. Folklore**

El folklore es la ciencia del saber popular, el cual es transmitido de boca en boca y de pueblo en pueblo con la finalidad de conocer y reconocer las raíces de las regiones, usos, tradiciones y costumbres. Lo fundamental y característico del folklore es que gran parte de los elementos que la constituyen proceden de civilizaciones y culturas pasadas. Sin embargo, el folklore no deriva de la naturaleza intrínseca de los fenómenos o bienes, antes, por el contrario, el folklore debe ser concebido como un proceso y no como un hecho estático.

El criterio que debe pesar para apreciar lo folklórico, es el de la relatividad, por ejemplo: geográfico, o sea, cambios por localización en regiones distintas; temporal: cambios a través de épocas históricas y cultural: traspaso de un estrato social a otro o cambios de función como por ejemplo las proyecciones, que dan origen a nuevos fenómenos folklóricos o transculturaciones procedentes de diferentes niveles.

El término folklore es muy amplio y abarca diversas acepciones, en este caso tenemos que como complejo, conglomerado o contexto integral significa lugar, región o ámbito folklórico y se identifica con las danzas, las supersticiones y las fiestas. (Rainero, 2009)

#### **2.13. Medios de Difusión para el Registro Gastronómico**

Los medios de difusión (radio, cine, prensa, televisión) son medios unidireccionales que se complementan con las tecnologías de comunicación información. (Internet, computación, celulares) y forman una red de información y comunicación. Los medios legitiman, justifican, relativizan, promueven, refuerzan rechazan etc. Determinada visión del mundo. (Escobar , 2007)

**Revista:** El valor figurativo de una revista trasciende de su valor material, ya que sus características particulares e individuales la hacen única en cada publicación y su esencia va evolucionando en el tiempo recreando una conexión directa de su lector, ya que como menciona Sugar “la revista es la conversación continua de los lectores”; por lo que la revista más que un objeto, representa un estilo de vida.

Físicamente la revista es un conjunto de hojas impresas, agrupadas en orden progresivo fijadas por diferentes medios y protegidas por una cubierta de estilo que define el diseñador de la revista. Tiene un título permanente que la caracteriza a lo largo de su tiraje, con su portada y contraportada correspondiente, y es de tamaño variable. De acuerdo con la empresa editorial, la prioridad de la revista dependerá de su estructura y organización en torno a sus objetivos específicos ya que pueden ser semanal, quincenal, mensual, trimestral, entre otras, dependiendo del tiempo de elaboración o producción de la misma o del tipo de público al que este dirigida.

El nombre revista, proviene de revisar o rever, esto significa: volver a ver para revisar. Las como tal, pudieran ser la sucesión del mismo periódico o sin lugar a dudas de los libros, sin embargo, con propiedades más refinadas que estas dos; y es que sus características físicas y editoriales engloban toda una serie de atributos dependientes de las analogías dentro de los medios impresos, que van desde el uso de variantes tipográficas, tintas, calidades de papel, gramajes, encuadernaciones y otros más, inclusive pueden abarcar una serie de genealogías, que van desde temas generales a temas específicos: deportes, moda, temas sociales, científicos, tecnológicos, históricos, música, artes, entre otros.

La revista como medio de información y de entretenimiento, es para el lector, un estilo de vida, en el cual se ven reflejados sus intereses, inquietudes y aficiones; ha prevalecido a través de la historia como un medio comunicativo y expresivo, que se han venido adaptando ante los avances tecnológicos, evolucionando hasta quedar al margen de esta posible realidad comunicativa que se encuentra llena de variables y en crecimiento constante. (Catalina , 2010)

**Guía Etnográfica:** Puede resultar un instrumento útil permite sistematizar información que permite entender las dinámicas culturales desde una nueva mirada, y poder trabajar en la lectura de su propia realidad y de las otredades culturales. La guía puede ser, también, una herramienta de trabajo para las comunidades sociales, para que empiecen a leerse por sí mismas y así avanzar en la construcción de una mirada propia y escuchar las voces de los actores de cultura.

Esta propuesta metodológica, instrumentalmente, es una propuesta para aproximarnos a la lectura de sentido, de los significados culturales de las diversidades sociales; acercarnos a la descripción, sistematización y análisis de la diversidad, pluralidad y diferencias que caracterizan nuestras realidades socioculturales. Por tanto, es importante aclarar que esta no es una guía para leer a los “otros”, o a las culturas indígenas, negras a las marginales, sino que pretender ser- con todas las limitaciones que esta puede tener- una posibilidad para aprender a nosotros mismos y a nuestras realidades culturales.

La guía propone tres categorías de análisis:

- Espacialidad
- Temporalidad
- Sentido

Ellas nos permitirán hacer una lectura holística y sistemática de las diversidades socioculturales. (Guerrero Arias , 2002)

**Revista virtual:** Se considera a una publicación diseñada en algún medio digital u óptico como CD, DVD, o en un archivo digital que se lo trasfiere entre personas o empresas mediante correo electrónico. También puede denominarse así a publicaciones en Internet, en un formato similar o parecido a una revista impresa.

La importancia que nos da es la facilidad de busca y verla, la podemos ver gratis o también comprada esta puede ser de salud, deportes, ciencia, tecnología etc. No ayuda a buscarla por un buscador o navegador de una manera más fácil y eficaz. (Rojas Guerrero , 2016)

### 3. GASTRONOMÍA

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autor representación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2016)

### **3.1. Historia**

La cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica.

Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas.

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.c marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados.

Hacia el 1.200 a.c el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas.

En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Andalus o Hispano-Arábica. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas.

Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)

### **3.2. Gastronomía del Ecuador**

La cultura culinaria del Ecuador, que es realmente diversa y sobretodo delicioso, La variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracteriza a este paraíso, la ubicación del país, en el centro del planeta, determina una intensa radiación solar que

enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica. En casi todo el territorio puede decirse que vivimos una primavera continua, o mejor dicho en una cosecha perpetua.

Toda esta diversidad de condiciones naturales desarrolladas en la cordillera o en las comunidades costaneras, estimularon una verdadera floración de costumbres y técnicas del buen comer.

Una de las maneras de clasificar a la cultura gastronómica del Ecuador es dividirla por regiones geográficas, ya que cada región al poseer climas similares sus platos también tienen cualidades en común.

### **Costa Norte**

¡Camote, achasca, bala, cazuela, chontaduro, tapao, chilla, piampiado, mazata, biches de pescado o camarón, panelilla, manjar de coco, encocados y cocadas, majada, envuelto, emborrajados! Son algunas de las delicias de las que presume la costa norte del Ecuador, que comprende las provincias de Esmeraldas y Manabí, que son un paraíso verde con miles de hectáreas de platanales, cacao y café. Y más allá las piscinas camaroneras y los frutos de un mar generoso.

Tiene un destacado arte culinario que se identifica con el pescado, los mariscos, el coco, la yuca, el maní, el plátano y los variados jugos de naranja, de sandía, de melón, que transforman cualquier mesa en apetitosa muestra de los más variados manjares.

### **Costa sur**

Comprendida por las provincias de Guayas, centro de vida portuaria, comercial e industrial, Los Ríos, provincia verde y El Oro, la provincia de las interminables bananeras y camaroneras.

La cocina del Guayas tiene predilección por los mariscos cuya receta más apreciada son los cebiches (de camarón, concha, pulpo, etc.), preparados con elementos simples, pero con sabios toques de sabor. También se prepara el pescado de muchas maneras, aunque a menudo sean los sencillos encebollados los platos más buscados. Todo con arroz, el arroz es el “pan nuestro” de la cocina de toda la costa, que con su manera de prepararlo se convierte en una delicia por sí solo. Para los postres toda la costa sur goza de una variedad

única, ofrece deliciosas frutas como la famosa piña malagueña, mango, banano, entre otros.

El Oro también conserva recetas de comida costeña y se provee de las posibilidades de mariscos, pescados acompañándolo todo con arroz que en la costa tiene un sabor muy especial. Y hay banano de calidades famosas en todo el mundo, innumerables son las recetas que se aprovechan de las variedades de plátano.

### **Sierra General**

Humitas, sopa de bolas, choclos cocidos, chulpi (maíz tostado), ají con choclos y queso, buñuelos de harina de maíz, maíz de dulce, pan de maíz, etc. La cocina serrana se inscribe dentro del marco de la cultura del maíz, planta sagrada de nuestros antepasados, en los valles productores de maíz hay todo un ciclo culinario que responde a los ciclos de la cosecha de este grano.

Pero a pesar de ser el maíz uno de los ejes en la cocina serrana, esta también goza de una amplia gama gastronómica que se debe a la variedad de su espacio geográfico, que va desde los páramos andinos hasta zonas templadas y subtropicales. Los platos típicos que conservan los pueblos de la cordillera dan vida a las diferentes celebraciones como bautizos, matrimonios, fiestas, carnavales, mingas y cosechas en las que la comida despliega toda su variedad y riqueza.

Los dulces, en esta región, toman toda forma, color y sabor que uno se pueda imaginar, yendo desde un simple suspiro (merengue) hasta las delicadas moncaibas o las orejitas con chocolate, pasando por la colada morada, guaguas de pan, manjar de leche, y un sin número de helados y mermeladas.

### **Oriente**

Son las provincias de Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Pastaza y Napo. Es la región amazónica del país, extenso territorio surcado por grandes ríos. Los grupos indígenas que habitan la región tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona como la yuca.

## **Galápagos**

Se les ha llamado las “islas encantadas” por la exótica belleza de su paisaje volcánico y la riqueza de su fauna, única en el mundo. Esa fauna con extrañas formas de supervivencia biológica, surgió a Darwin su teoría de la evolución de las especies. Por todo ello, las islas Galápagos son algo único en el mundo y han sido incluidas en la lista del patrimonio de la humanidad.

Así como la fauna de las islas es exótica, su fauna submarina es riquísima. Estos frutos del mar, de los cuales los más abundantes son el atún y el bacalao, presiden la comida de los pequeños restaurantes de Puerto Baquerizo y Progreso, Puerto Ayora, Puerto Villamil y Santo Tomás.

Pero hay también ganado vacuno y cabruno que permiten variar los menús, con todo ello la fascinante aventura del viaje a las Islas recibe su complemento culinario. (Organizaciones Unidas, nATu bloger, 2010)

### **3.3. Gastronomía Típica**

Según el Diccionario de la real academia de la lengua se define por típico algo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa, etc.

En este caso, enunciaremos que la palabra típico en el área gastronómica hace referencia a preparaciones locativas que se han hecho propias de un lugar, pero que no tienen fundamento histórico y tradicional, ejemplo la fritada (chancho-animal introducido por los españoles).

### **3.4. Gastronomía Tradicional**

Según el autor (Pino , 2013) se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo,

de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, pp. 97-98)

Según el autor (Rama, 2006) La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

Dentro del ámbito gastronómico hacer referencia aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas siembras como x ejemplo; la chicha (maíz), fanesca (semana santa), chiguiles (carnaval), usu llucta (cosecha).

## **4. CANTÓN SAQUISILÍ**

### **4.1.Historia**

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

Con la llegada de los españoles se da una huida de los pobladores hacia los páramos, dándose así el establecimiento de las comunidades con el fin de vivir con sus familias en paz, sin dejarse usurpar sus recursos, y estas comunidades estaban unidas para defender su territorio. Hijo de Nina Capac, Alonso Sancho Hacho recibe el título de cacique, de manos del victimario de su padre, siendo el gobernador de Saquisilí, San Felipe, Pujilí y San Sebastián, traicionando a su gente.

En 1510, se crea la PARROQUIA ECLESIAÍSTICA DE SAQUISILÍ, bajo la doctrina de San Juan Bautista, y el cuidado pastoral de la Congregación de San Francisco de Asís. Entre 1570 y 1575 se fundan pueblos en Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi,

organizando en forma mini-urbana a Pujilí y Saquisilí, luego de convencer a los habitantes de vivir en una vida común tracen plazas y calles, fijando áreas para la Iglesia y el Convento, debiendo indicar que estos pueblos existían siendo los más antiguos en la época incaica, pero que vivían en sus chozas alejados.

Y en el año 1608 el Cacique Bartolomé Sancho Hacho Pullopaxi paga 540 pesos, por las aguas y vertientes en beneficio y utilidad del pueblo de Saquisilí, mientras tanto el 23 de noviembre de 1820, los indígenas de los alrededores de Saquisilí, se alzaron en contra de un grupo de soldados del Rey, que hacían de las suyas quitándoles las pertenencias. Es así que, en el 25 de junio de 1824, Latacunga es parte de la Provincia de Pichincha, consecuentemente Saquisilí también, entonces para el 22 de septiembre de 1852 se crea el Cantón Pujilí, y anexado como parroquia a Saquisilí.

Mientras que el 9 de noviembre de 1855, se suprime como cantón al cantón Pujilí y Saquisilí se adhiere a Latacunga, cuando el 29 de mayo de 1861, la provincia de León consta de los Cantones, Latacunga y Pujilí, siendo Saquisilí parte de Pujilí. Y así el 17 de abril de 1884, La provincia de León consta de los Cantones, Latacunga y Pujilí, siendo Saquisilí parte de Latacunga.

Lo cual, en el año 1918, se pide la cantonización, de Saquisilí, adhiriéndose como parroquias, Guaytacama, Toacaso, Tanicuchi, Sigchos y Pastocalle. Esta petición fue negada. 1943, solicitud pidiendo cantonización y cambio de nombre de Saquisilí, por Carlos Alberto Arroyo del Río, adhiriéndose Toacaso como parroquia.

Se registra en el 18 de octubre de 1943, un decreto de cantonización, publicado en el Registro Oficial N° 940, manteniéndose el histórico nombre de Saquisilí. Luego de la cantonización en el año de 1944, Canchagua y Chantilín pasan a ser parroquias rurales de Saquisilí y Cochapamba en el año de 1989. Caracterizándose por zonas agrícolas, mayoritariamente su población es indígena; Cochapamba es una parroquia eminentemente indígena, y el resto de parroquias existen indígenas y mestizos.

#### **4.2. Ubicación Geográfica y Límites**

El Cantón Saquisilí está ubicado en la parte central de la Provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 20.549,28 Has; Ocupa el 3,36 % del territorio Provincial. Localizado a una

distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana, cuyo acceso se lo realiza mediante una carretera asfaltada de primer orden; con una altitud que va desde los 2.240 a los 4.280 msnm; una temperatura media de 14 grados centígrados y una precipitación anual de 750 milímetros

Por el Norte, Sur y Este Limita con el cantón Latacunga

Por el Oeste Limita con los cantones Sigchos y Pujilí

### **4.3.División Política**

En la actualidad (2007) el cantón cuenta con cuatro parroquias; tres rurales y una urbana que son las siguientes:

·Cabecera Cantonal: Saquisilí

·Parroquias Rurales: Cochapamba (parroquia), Canchagua, Chantilín

### **4.4.Demografía**

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país (2010), Saquisilí presenta una base piramidal ancha, que representa una población joven, a expensas de los grupos de edad comprendidos entre 0-19 años, y un predominio del sexo femenino. La tasa media de crecimiento anual de la población de 4,4% (período 1990-2001)

En el área rural del cantón se encuentra concentrada un 74,8% de la población de Saquisilí. La población femenina alcanza el 53%, mientras que la masculina, el 47%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 29,16%, mientras que en varones es del 13,84%.

### **4.5.Hidrografía**

La hidrografía del Cantón Saquisilí se encuentra dentro del sistema Pastaza que forma parte de los sistemas que desembocan al océano Atlántico. La misma que está conformada por la cuenca del río Pastaza, y alimentada por la subcuenca del Río Patate, así también esta se encuentra abastecida por los drenajes menores del Río Pumacunchi. Además, una parte reducida de la superficie del territorio se encuentra dentro del sistema Esmeraldas,

que pertenece a la vertiente del Pacífico. El río Pastaza es la tercera cuenca de drenaje del Ecuador, con una superficie de 23.057 km<sup>2</sup>, un promedio anual de precipitación de 3,255 mm y una descarga promedio de 2,051 m<sup>3</sup> por segundo. Atraviesa 5 provincias que representa el 11,28 % del país. El Río Esmeraldas es otra de las cuencas de drenaje del Ecuador, con una superficie de 21.000 km<sup>2</sup>, tiene una longitud de 385 km. Sus afluentes más importantes son el Blanco, el Guayabamba, el Viche y el Tiaone, estos dos últimos navegables.

La Cuenca del Río Esmeraldas pertenece a seis provincias Cotopaxi, Imbabura, Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Manabí y Esmeraldas. La gran cuenca del Río Esmeraldas presenta dos sub cuencas principales: la del Río Guayllabamba y la del Río Blanco, con estos dos ríos se forma el Río Esmeraldas, constituyéndose como corriente principal hasta su desembocadura en el mar.

#### **4.6.Clima**

El cantón Saquisilí presenta tres clases de clima: Ecuatorial de Alta Montaña, que abarca gran parte del territorio con el 85,11%, el que se localiza en las parroquias Cochapamba, Canchagua y Saquisilí; Ecuatorial Mesotérmico semihúmedo, ubicado en la parte Este del cantón con el 14,77% que se localiza en las parroquias Canchagua, Saquisilí y Chantilín y finalmente el clima Ecuatorial Mesotérmico seco con el 0,12% que no tiene mayor incidencia en el territorio debido a la poca superficie que abarca.

#### **4.7.Etnografía (Grupos Étnicos de la Localidad)**

Según datos preliminares del censo 2010 tiene una población total de 20827, de la cual el 65% de la población es indígena y campesina y, el 35% población mestiza.

En el Cantón Saquisilí la población se auto identifican según su cultura y costumbres, el 36,48% como Panzaleos, el 24,71 como Kichwa de la Sierra, el 0,09% Otros (Achuar, Shuar, Andoa, Karnki, Kayambi, Chibuelo, Waranka, Pastos, Tabuela, Otavalo) y el 0,27% ignoran.

La lengua que hablan en el cantón Saquisilí se tiene que el 39,79% de la población total habla el Kichwa.

#### **4.8.Atractivos Turísticos**

De acuerdo al estudio de turismo realizado por la Municipalidad de Saquisilí en el año 2011, se tiene entre los atractivos turísticos más importantes del cantón los siguientes:

##### **a) Turismo Comercial**

Esto está representado por las 7 plazas que a continuación se detallan:

- **Plaza Kennedy**

Ubicación: Entre las calles Pullupaxi y Barreno, a 200 metros al oeste del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 7,064.23

También llamada como la plaza de “Granos”, en esta plaza se expenden productos de primera necesidad (arroz, fideo, azúcar, lenteja, aceite, jabón, detergente, etc.), comidas típicas (hornado, mote con chicharrón, choclo mote, tortillas de palo o maíz, fritada, caldo de gallina, los famosos pescados fritos y los jugos naturales de frutas y hierbas como la alfalfa), también podemos encontrar frutas (mandarinas, maracuyá, duraznos, bananos, etc. Y vegetales (tomates, lechuga, cebolla, pimiento, etc.),

- **Plaza Vicente Rocafuerte**

Ubicación: Entre las calles Manabí y Gonzales Suarez, a 400 metros al noroeste del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 5,812 m<sup>2</sup>

Esta plaza es conocida como la plaza de “las gallinas”, la Vicente Rocafuerte tiene una característica especial, aquí la gente llega para vender sus cuyes, conejos, gallinas, patos, palomas para el consumo humano, y además animales para mascotas como perros y gatos.

- **Plaza 18 de octubre.**

Ubicación: Entre las calles 24 de mayo y Bartolomé de las Casas, a 200 metros al norte del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 5,508.08 m<sup>2</sup>

Ubicada como la plaza de los “Artesanos”, encontramos una serie de artesanías andinas, nuestros artesanos forman parte de una fusión cultural de las regiones de la sierra, desde tiempos inmemorables siempre nos hemos destacado como un país multiétnico y pluricultural, es por esto que, desde las zonas de Imbabura, llegan los Otavalo con sus artesanías en tejidos, dedicados a la confección de ropa como: pantalones, camisas, guantes, bufandas, ponchos, juguetes hechos en madera y tela.

Los Saquisilenses se dedican a la fabricación de:

- Artesanías en Totorá (cestería)
- Esculturas. – Mascaras talladas en madera.
- Pintura en cuadros.
- Pintura Tigua (mascaras)
- Alfarería
- Artesanías forjadas en plata
- Artesanías en cuero.

- **Plaza Gran Colombia**

Ubicación: Entre las calles García Moreno y Mariscal Sucre, a 100 metros al este del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 4,703.88

Más conocida como la plaza de “Papas”, la variedad no se hace esperar, las encontramos en todas las variedades (chola, súper chola, leona blanca, coneja negra, limeñas, etc.) para todos los gustos. Aquí expenden un sinnúmero de mariscos que como resultado de las

necesidades es indispensable en la alimentación de nuestro pueblo, también encontramos platos típicos, cárnicos, entre otros productos.

- **Plaza San Juan Bautista.**

Ubicación: Entre las calles Simón Bolívar y Abdón Calderón, a pocos metros al este del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 2,469.77

Llamado la plaza de “Ropa” la particularidad es la venta de ropa, zapatos, sombreros, bisutería y cachinería

- **Plazoleta Juan Montalvo**

Ubicación: Entre las calles 24 de mayo y Barreno, a 100 metros al suroeste del Parque Central La Concordia. En la plazoleta, aún podemos ver a los remachadores o a los costureros que usan sus máquinas de coser para componer prendas de vestir al instante, se la llama comúnmente la plazoleta de los “zapatos”, porque si bien su nombre lo dice solo se venden zapatos de todos los colores, tamaños, modelos y precios.

### **Venta de zapatos**

Alrededor de la plazoleta podemos degustar de una variedad de confites, quien no recuerda en la época de niños a los rompe muelas, o el canguil enconfitado entre otros que para deleite y gusto de todos existe cantidad sin igual de golosinas al por mayor y menor, y para finalizar este recorrido se puede saborear de un rico plato típico como el hornado, fritada, o hasta comida de la costa.

- **Plaza de Rastro**

Ubicación: Sector CARLOSAMA. Es una feria donde se comercializan los “animales” de razas grandes como ganado porcino, ovino, camélidos, bovinos, equinos y de carga.

## **b) Turismo Gastronómico**

El Cantón Saquisilí presenta una gran variedad gastronómica entre los que se destacan:

- Cuy asado
- Hornado con tortillas de papa
- Tortillas de maíz
- Tortillas de papa con caucara
- Chaguarmishqui
- Tripa Mishqui con papas y mote

### **4.8.1 Atractivos Naturales**

- **Miradores naturales del Wuingopana**

Se encuentra ubicado en la comunidad de Yanahurco en los páramos andinos a 3.920 m.s.n.m, los páramos son espacios de nieblas, lloviznas y arremolineantes nubes adheridas a las rocas y al viento. Además, se tiene el mirador que conforma el hito Wuingopana.

- **Páramo Andino**

El Wuingopana es una formación natural rocosa que goza de fácil acceso, sus miradores naturales permiten observar el paisaje del entorno, la mayoría de formaciones se debe a la erosión por el viento y las lluvias que influenciablemente son fuertes. – Laguna de Tiloncocha.

- **Laguna Tiloncocha**

Se encuentra ubicado a 4.023 m.s.n.m., a 37 km. De la zona urbana de Saquisilí, la temperatura es de 4°C y sus vías de acceso van de primer orden hasta la vía de tercer orden. Pertenece a la Parroquia Cochapamba, entre las comunidades de Llamahuasi y Chanchungaloma, es una formación de agua de origen natural, es la fuente de abastecimiento de la zona, dentro de la laguna encontramos patos silvestres, gallaretas, tórtolas entre otras aves que en sus estaciones migran y descansan en este lugar.

- **Cascada Candela Fazo.**

Está ubicada en la Comunidad de Játun Era, perteneciente a la Parroquia de Cochapamba, su altura es de 3.721 m.s.n.m. y a una distancia de 20 km de la zona urbana de Saquisilí, tiene una temperatura de 7°C, tiene una caída de 300 metros aproximadamente, como es un atractivo natural no explorado es difícil acceder a la parte baja donde el agua se concentra, internamente en el cañón de la cascada atraviesa el río Pucayacu.

- **Unión de los ríos, Pumacunchi y Pucayacu.**

Es otro atractivo turístico existente en el cantón.

- **Cerro Ceremonial de Calquín.**

Pertenece a la Parroquia de Cochapamba, se encuentra ubicado en la comunidad Calquín, lleva su mismo nombre por el sector al que pertenece, su altitud es de 3.911 m.s.n.m., a 41 km de distancia de la zona urbana, su temperatura oscila de 5 – 7°C.

#### **4.8.2 atractivos Turísticos Culturales**

##### **a) Tradiciones Claves Manifestaciones culturales, religiosos y Folklore**

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

- **San Juanitos y Tejedores**

Son comparsas famosas del cantón Saquisilí donde se presentan disfraces auténticos y elegantes de este terrunio, la danza se desarrolla con cintas y en el medio un cántaro de chicha, su música folklórica dictamina el compás de dicho baile.

- **Danzantes de Saquisilí**

Donde se menciona que en tiempos Incaicos nuestros indígenas adoraban a sus dioses, se practicaban bailes por la siembra y la cosecha, se divertían con el danzar del bombo,

silbido de las hojas de capulí, con churros, con el pingullo de carrizo y hueso e instrumentos de barro.

#### **b) Fiestas Religiosas**

- **Las fiestas de la Virgen del Quinche de Saquisilí**

Se desarrollan durante la última semana de enero hasta la última de febrero.

- **Las fiestas de semana Santa**

Fiestas muy importantes principalmente para la población católica.

- **La fiesta en honor a San Juan Bautista patrono de Saquisilí**

Se celebra todos los años cada 24 de Junio.

- **El día de los difuntos cada 2 de Noviembre**

Las características más importantes es compartir los alimentos con sus seres queridos difuntos.

- **Misa del Gallo y la misa al niño Jesús**

Se celebra en el mes de diciembre (Navidad). (GAD Municipal Saquisilí, 2014)

### **5. FUNDAMENTACION LEGAL**

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su Art. 21.- en el cual expresa que *las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.* (2015-2017)

También está basada en el plan nacional del buen vivir 2013-2017. Objetivo 5 el cual expresa: *convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad*, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

## **LEY DE TURISMO**

Ley No. 97. RO/ Sup. 733 de 27 de diciembre del 2002.

## **CONGRESO NACIONAL**

Considerando:

Que la Ley Especial de Desarrollo Turístico, promulgada en el Registro Oficial 118 del 28 de enero de 1997, a la fecha se encuentra desactualizada, por lo que es necesario incorporar disposiciones que estén acordes con la vigente Constitución Política de la República

Que el Plan de Competitividad Turística planteó la necesidad de actualizar la legislación turística ecuatoriana, reincorporando importantes disposiciones de la Ley Especial de Desarrollo Turístico, que no han perdido vigencia en el tiempo a fin de atraer la inversión e inyectar divisas a nuestra economía

Que el Decreto Ejecutivo 1424, publicado en el Registro Oficial 309 de 19 de abril del 2001, declaró como Política Prioritaria de Estado el desarrollo del turismo en el país; y, En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, expide la siguiente:

## **CAPITULO I**

### **GENERALIDADES**

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional.
  - b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización.
  - c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas.
  - d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos.
- 2) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Conocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo.
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación.

- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística.
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos. E) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística.
- e) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado.
- f) Fomentar e incentivar el turismo interno. (Ministerio de Turismo, 2002)

#### **Ley de Patrimonio Cultural (Decreto No. 2600 del 9 de junio de 1978)**

**Art. 4.** El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a. Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país
- b. Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada

**Art. 7.** Declárense bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado los comprendidos en las siguientes categorías:

- a. Los monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, tales como: objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material perteneciente a la época prehispánica y colonial; ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos en general; así como restos humanos, de la flora y de la fauna, relacionados con las mismas épocas
- b. Los templos, conventos, capillas y otros edificios que hubieren sido construidos durante la Colonia; las pinturas, esculturas, tallas, objetos de orfebrería, cerámica, etc., pertenecientes a la misma época

- c. Los manuscritos antiguos e incunables, ediciones raras de libros, mapas y otros documentos importantes
- d. Los objetos y documentos que pertenecieron o se relacionan con los precursores y próceres de la Independencia Nacional o de los personajes de singular relevancia en la Historia Ecuatoriana
- e. Las monedas, billetes, señas, medallas y todos los demás objetos realizados dentro o fuera del País y en cualquier época de su Historia, que sean de interés numismático nacional
- f. Los sellos, estampillas y todos los demás objetos de interés filatélico nacional, hayan sido producidos en el País o fuera de él y en cualquier época
- g. Los objetos etnográficos que tengan valor científico, histórico o artístico, pertenecientes al Patrimonio Etnográfico
- h. Los objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos laureados, serán considerados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado a partir del momento de su defunción, y en vida los que han sido objeto de premiación nacional; así como los que tengan treinta años o más de haber sido ejecutados
- i. Las obras de la naturaleza, cuyas características o valores hayan sido resaltados por la intervención del hombre o que tengan interés científico para el estudio de la flora, la fauna y la paleontología
- j. En general, todo objeto y producción que no conste en los literales anteriores y que sean producto del Patrimonio Cultural del Estado tanto del pasado como del presente y que por su mérito artístico, científico o histórico hayan sido declarados por el Instituto, bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural, sea que se encuentren en el poder del Estado, de las instituciones religiosas o pertenezcan a sociedades o personas particulares.

Cuando se trate de bienes inmuebles se considerará que pertenece al Patrimonio Cultural del Estado el bien mismo, su entorno ambiental y paisajístico necesario para proporcionarle una visibilidad adecuada; debiendo conservar las condiciones de ambientación e integridad en que fueron construidos. Corresponde al Instituto de Patrimonio Cultural delimitar esta área de influencia.

Art. 8. Los propietarios, administradores y tenedores de objetos comprendidos en la enumeración del artículo anterior, están obligados a poner en conocimiento del Instituto de Patrimonio Cultural, por medio de una lista detallada la existencia de dichos objetos dentro del plazo que determine el Instituto y permitir la realización de su inventario cuando el Instituto lo determine.

Art. 9. A partir de la fecha de vigencia de la presente Ley, son patrimonio del Estado los bienes arqueológicos que se encontraren en el suelo o el subsuelo y en el fondo marino del territorio ecuatoriano sean estos objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material perteneciente a las épocas prehispánica y colonial, incluyéndose restos humanos o de la flora y de la fauna relacionados con las mismas épocas, no obstante el dominio que tuvieren las instituciones públicas o privadas, comprendiendo a las sociedades de toda naturaleza o particulares, sobre la superficie de la tierra donde estuvieren o hubieren sido encontrados deliberadamente o casualmente.

Este dominio exclusivo por parte del Estado se extiende a lo bienes mencionados en el inciso anterior, que estuvieren en manos de las instituciones públicas o privadas o de las personas naturales, con anterioridad a la vigencia de la presente Ley, cuya existencia no hubiera sido comunicada al Instituto de Patrimonio Cultural de acuerdo con el artículo anterior, o no llegare a hacerlo, sin culpa de sus actuales detentadores, dentro de los plazos que para el efecto determine el mencionado Instituto en publicaciones de prensa. A fin de evitar confusiones, las copias actuales de objetos arqueológicos deberán estar grabadas con sellos en relieve que las identifique como tales.

En el caso de objetos de cerámica, los sellos serán marcados antes de la cocción. El derecho de propiedad del Estado se ejercerá a través del Instituto Nacional de Patrimonio

Cultural, el cual podrá retener para usos culturales los bienes arqueológicos antedichos, o entregar la custodia de los mismos a los demás importantes museos públicos del país.

**Art. 31.** En la medida en que la permanencia y continuidad de algunos grupos étnicos de las culturas indígenas, negras o afro ecuatorianas en el Ecuador, representen un testimonio viviente de la pluralidad de las culturas vernáculas, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de otros organismos, adoptará las medidas conducentes a la conservación de sus costumbres, lenguaje, manifestaciones culturales, artesanales, técnicas, artísticas, musicales, religiosas, rituales o comunitarias que los mismos indígenas, negros o Afro ecuatorianos hayan reconocido como recurrentes y válidas para su identificación y expresión cultural. Esta conservación no debe ir en desmedro de la propia evolución cultural, mejoramiento e integración social y económica de estas etnias.

**Art. 33.** Las expresiones folklóricas, musicales, coreográficas, religiosas, literarias o lingüísticas que correspondan a grupos étnicos culturalmente homogéneos, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de las autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales manifestaciones. Es responsabilidad del Instituto el conservar por medio de la fotografía, cinematografía, grabación sonora o por otros medios, estas manifestaciones en toda su pureza. La recopilación con fines comerciales de estos testimonios deberá contar con la autorización previa del Instituto.

**Art. 34.** El Instituto de Patrimonio Cultural velará para que no se distorsione la realidad cultural del país, expresada en todas las manifestaciones de su pluralismo cultural, mediante la supervisión y control de representaciones o exhibiciones que tengan relación con los enunciados del Patrimonio Cultural del Estado.

### **Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**

(UNESCO, 2003)

Artículo 2, numeral 1.

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de

identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial:

1. Tradiciones y expresiones orales
2. Artes del espectáculo
3. Usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales

Sobre estos ámbitos referenciales, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha desarrollado categorías más específicas a través de un análisis de las manifestaciones que se encuentran en la realidad cultural del Ecuador y que se expresan en la Guía de Ámbitos y Subámbitos del Patrimonio Inmaterial. (UNESCO, 2003)

## **6. MARCO CONCEPTUAL**

**Adoctrinamiento:** Enseñanza o educación en una doctrina, intentando inculcar determinadas ideas o creencias: consiguió un buen adoctrinamiento legal.

**Aunados:** Unir y armonizar o poner de acuerdo cosas distintas aunar esfuerzos.

**Censo:** Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad no estamos incluidos en el último censo.

**Cerro:** Colina, elevación aislada del terreno.

**Confitar:** Cubrir con un baño de azúcar frutas, semillas o frutos secos: confitar las almendras, los piñones.

**Democrática:** De la democracia o relacionada con ella: el proceso de las elecciones en el Sáhara no fue democrático.

**Demografía:** De la demografía o relativo a ella: le encargaron varios censos demográficos del norte de la región.

**Deviene:** Ocurrir, suceder, acaecer: nunca sabes qué puede devenir cuando vives así, al día.

**Estrato:** clase social

**Etnografía:** Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos.

**Férreos:** Duro, fuerte: disciplina férrea.

**Ficticia:** Fingido, falso: amabilidad ficticia.

**Incaico:** De los incas o relativo a este pueblo amerindio

**Inherente:** Que por su naturaleza está inseparablemente unido a algo

**Inmaterial:** No material: los fantasmas son inmateriales.

**Intangible:** Que no debe o no puede tocarse

**Invariable:** Que no cambia o no puede cambiar

**Metodología:** Conjunto de métodos utilizados en la investigación científica

**Patrimonio:** Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes: se casó con él por su ingente patrimonio.

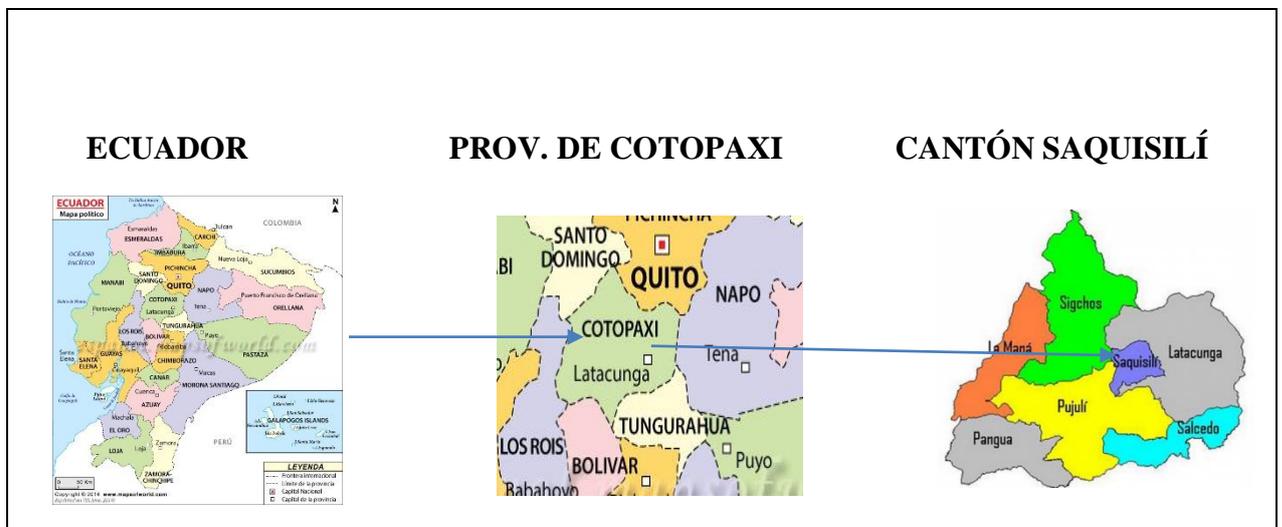
**Surcado:** Hacer surcos en la tierra al ararla. (Unidad Editorial Información General, 2011)

## IV. METODOLOGÍA

### A) LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente etnografía se efectuó en el cantón Saquisilí en la parte central de la Provincia de Cotopaxi, localizado a una distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial), la misma que tuvo una duración de 400 horas tiempo durante el cual se determinó los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un Registro de tradiciones culinarias como patrimonio cultural inmaterial, las comidas típicas y tradicionales, así como sus costumbres, culminando de esta manera con la documentación de las tradiciones culinarias del cantón

**CUADRO 1: POBLACIÓN Y MUESTRA DE LA INVESTIGACIÓN**



Elaborado por: Carla B.(2016)

Fuente: Google/<https://www.google.com.ec/search>

### B) VARIABLES

#### 1. Identificación

- **Variable Dependiente:** Patrimonio Cultural Inmaterial
- **Variable Independiente:** Registro de las tradiciones Culinarias

## 2. Definición

### a) Patrimonio Cultural Inmaterial.

María Ángeles Querol Manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

### b) Registro de Tradiciones Culinarias.

Se refiere a observar o inspeccionar algo con atención y anotar tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo de un grupo, de acuerdo al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico y se readapta culinariamente como puente con el destino y situación presente. (Querol, 2010, pág. 252)

## 3. Operacionalización de Variables

**CUADRO 2: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES**

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
	Productos agrícolas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maíz</li><li>• Melloco</li><li>• Fréjol tierno</li><li>• Chochos</li><li>• Papas</li><li>• Morocho</li></ul>
	Condimentos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sal</li><li>• Ajo</li></ul>

<p><b>Registro de Tradiciones Gastronómicas</b></p>	<p>Métodos de preparación.</p> <p>Gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orégano</li> <li>• Achiote</li> <li>• Tomillo</li>   <li>• Moderna</li>   <li>• Ancestral</li> <li>• Mixta</li>   <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li> </ul>
	<p>Tradiciones del Cantón</p> <p>Fiestas Tradicionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Juanitos y tejedores</li> <li>• Danzantes de Saquisilí</li>   <li>• Las fiestas de la Virgen del Quinche de Saquisilí</li> <li>• Las fiestas de semana Santa</li> <li>• La fiesta en honor a San Juan Bautista patrono de Saquisilí</li> <li>• El día de los difuntos cada 2 de noviembre</li> <li>• Misa del Gallo y la misa al niño Jesús</li>   <li>• Miradores naturales del Wuingopana</li> </ul>

<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b>	Atractivos turísticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Páramo Andino</li> <li>• Tiloncocha</li> <li>• Cascada Candela – Fazo</li> <li>• Unión de los ríos, Pumacunchi y Pucayacu</li> <li>• Cerro ceremonial de Calquín</li> <li>• Fuentes de agua mineral</li> <li>• Pantanales y acequias</li> </ul>
---------------------------------------	-----------------------	--

Elaborado: Carla B. (2016)

### C) TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación es de tipo bibliográfica, descriptiva, exploratoria, no experimental y de corte transversal

**Investigación Bibliográfica.** - Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007)

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. Con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

**Investigación Descriptiva.** – Requiere de considerable conocimiento del área que se investiga para formular las preguntas específicas que busca responder. La descripción puede ser más o menos profunda, pero en cualquier caso se basa en la medición de uno o más atributos del fenómeno descrito. (Díaz Narváez, 2009)

Se llevó a cabo empleando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo tales como la encuesta y la entrevista a los habitantes del cantón Riobamba, con la que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

**Investigación Exploratoria.** - Se basa en muestras pequeñas y aplica técnicas conocidas como grupos focales (entrevistas en grupo), también se aplica otras técnicas de investigación exploratoria como las encuestas piloto con muestras pequeñas. (Malhotra , 2004).

Según la autora Catalina Mediano tiene 3 objetivos fundamentales:

- ✓ Descubrir las variables significativas en la situación de campo.
- ✓ Detectar la relación entre las variables
- ✓ Poner los cimientos para investigaciones posteriores

Se exploró cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, mediante los instrumentos aplicar, lo cual sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos. (Martínez Mediano, 2014)

**Investigación no Experimental.** – En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, pág. 213)

Es de diseño no experimental ya que no se manipulo variables, sino más bien observaremos fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

**La investigación de Corte Transversal.** – Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003)

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

## **MÉTODOS Y TÉCNICAS**

Los métodos técnicos que se utilizó en esta investigación fueron:

**Método Teórico.** – Según el autor José Sánchez el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.

En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio. (Cegarra Sánchez, 2004-2011)

**Método Empírico.** - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007)

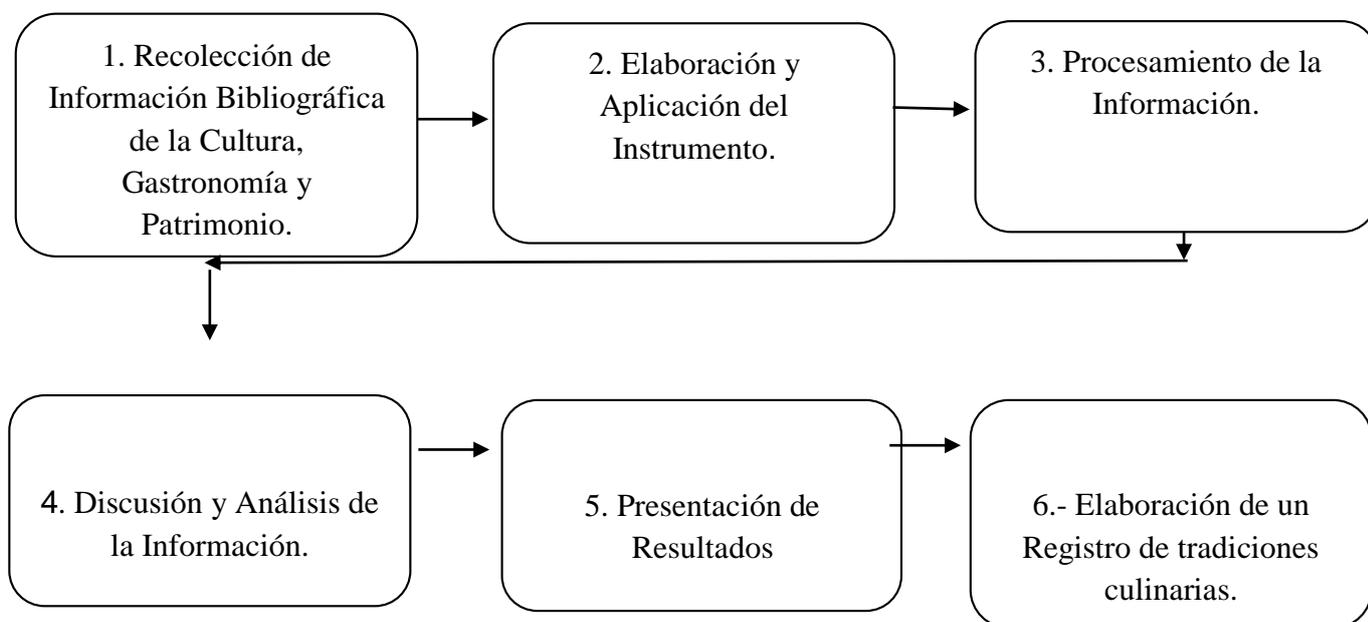
Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Mas Ruiz, 2012)

✓ **Método Estadístico.** - Estudia el conjunto de datos numéricos obtenidos de la realidad a través de cualquier procedimiento. Consiste en la agrupación de los datos obtenidos para mediante determinadas reglas, efectuar comparaciones y sacar conclusiones. (Báñez Peinado, 2013)

Por consiguiente, la aplicación de entrevistas dio paso a la aplicación de este método mediante el cálculo porcentual.

#### D) DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



## **1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.**

Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder a dar forma a la investigación.

### **1.2. Metodología para la Inventariación del Patrimonio Cultural**

#### **Introducción**

El 20 de abril de 2006 entró en vigor la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la Conferencia General de la UNESCO el 17 de octubre de 2003 y que, hasta el 25 de mayo de 2011, ha sido ratificada por 136 estados. De esta manera se iniciaba el proceso de desarrollo de la Convención y de aplicación de las disposiciones que contiene, que posteriormente han sido desarrolladas y precisadas en las Directrices operativas para la aplicación de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, al tiempo que se abría definitivamente la difusión a toda la sociedad del nuevo concepto de “patrimonio cultural inmaterial”, forjado tras largos e intensos debates entre expertos y responsables institucionales de todo el mundo. Una de las primeras y más claras obligaciones que establece la Convención es la elaboración de inventarios del patrimonio cultural inmaterial, tarea que no se presenta fácil ni rápida tratándose de un concepto nuevo y teniendo en cuenta que no se establecen criterios sobre cómo elaborarlos. El Centro UNESCO de Cataluña, que sigue desde el primer día la aplicación de la Convención y es una ONG acreditada para asistir al Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en sus tareas, se planteó en 2009, en el marco de su voluntad de contribuir al desarrollo de la Convención, la necesidad de disponer de unas orientaciones que facilitasen la realización de estos inventarios. Así surgió el proyecto de desarrollar una metodología a partir de una experiencia concreta y se pensó que un territorio idóneo para llevarla a cabo era una reserva de la biosfera, una figura establecida también por la UNESCO y que se refiere a un territorio donde las prácticas culturales de la población se tienen especialmente en cuenta. En las reservas de la biosfera la relación entre el patrimonio cultural inmaterial –

“garante del desarrollo sostenible”, como recoge el preámbulo de la Convención- y el patrimonio natural es particularmente estrecha y especialmente valorada, por cuanto una de las finalidades de esta figura es evitar el despoblamiento del territorio por falta de perspectivas de futuro y, por tanto, contribuir al desarrollo sostenible de la población local sobre la base de las prácticas tradicionales.

### **1.3 FASES PARA LA INVENTARIACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL**

#### **ANTES DE EMPEZAR (FASE 1: INFORMACIÓN)**

- ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?
- ¿Qué es un “inventario”?
- ¿Para qué sirve un inventario?
- Otras experiencias de inventarios
- ¿Qué es una reserva de la biosfera?
- El desarrollo sostenible

#### **DISEÑO DEL PROYECTO (FASE 2: PREPARACIÓN)**

- Agentes implicados y estructura organizativa
- Participación ciudadana
- Opciones metodológicas
- Calendario o cronograma

#### **ELABORACIÓN DEL INVENTARIO (FASE 3: EJECUCIÓN)**

- Documentación

Aunque conviene empezar por esta tarea, para recoger el máximo de información posible ya publicada sobre el patrimonio cultural inmaterial de la zona de estudio, en realidad esta actividad se mantiene también durante todo el proceso. Efectivamente, a medida que, durante el trabajo de campo o a través de la participación ciudadana, se identifican nuevos elementos, a menudo hay que ir a buscar información complementaria que ayude a

comprenderlo y eventualmente a comprobar algunos de sus aspectos. Hay que tener muy en cuenta que la documentación de que se dispone no puede ser el fruto de una visión derivada del concepto de patrimonio cultural inmaterial establecido por la Convención, sino de visiones diversas sobre esta realidad que tienen que ver con la etnología, los estudios locales, el folclore, la cultura popular y tradicional, etc. Por tanto, los conocimientos y prácticas detectados durante la documentación no se pueden considerar automáticamente como elementos del patrimonio cultural inmaterial, sino que deben pasar por el filtro que implica la definición de la Convención.

- Trabajo de campo

El trabajo de campo es el trabajo que debe realizarse sobre el terreno, visitando la zona, viviendo, asistiendo a actos y fiestas, hablando y entrevistando a la gente. Es lo que permite tener un contacto directo con las expresiones culturales, con los usos y costumbres, con las personas que poseen conocimientos y habilidades. Esta parte vivencial, de observación personal, de percepción sin intermediarios, puede contribuir en gran parte a resolver las dudas sobre los aspectos que hacen referencia al sentimiento de identidad o la consideración como patrimonio cultural inmaterial. Pero hay que ser conscientes en todo momento de la carga de subjetividad que conlleva esta parte práctica y, por lo tanto, debemos intentar objetivar al máximo las conclusiones que podamos extraer. En la medida que queramos adentrarnos en la manera de vivir y en las expresiones culturales de una comunidad, el conocimiento previo que podamos tener de esa comunidad y de las personas que la forman nos permitirá asimilar más rápidamente y con mayor facilidad la información que vayamos captando durante el trabajo de campo. En este sentido, la presencia en el equipo de trabajo de una o más personas que sean miembros de la comunidad, además de ser expertas en el campo de la antropología, la historia o el medio ambiente, contribuirá a sacar mayor rendimiento del trabajo de campo. El trabajo de campo debe durar al menos un año para poder cubrir todo un ciclo natural, ya que muchas prácticas se repiten anualmente y existen en función de las estaciones o del calendario. Ahora bien, difícilmente el trabajo de campo durante un año podrá abarcar todos los elementos que se hayan documentado, tanto más si tenemos en cuenta que muy a menudo hay que generar un clima de confianza con las personas antes de poder obtener la información que nos interesa, lo que puede implicar tener que hacer más de una visita por un mismo elemento o persona. Por todo ello es recomendable hacer una buena

planificación, que priorice los elementos sobre los que hay que trabajar, teniendo también en cuenta el objetivo de las reservas de la biosfera de contribuir al desarrollo sostenible.

#### CONCLUSIÓN DEL INVENTARIO (FASE 4: CONCLUSIÓN)

- Difusión

Para que un inventario pueda tener una utilidad real es indispensable difundirlo entre todas las partes implicadas en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Como ya se ha señalado, es conveniente que todas estas partes participen ya en el proceso de elaboración del inventario, porque eso facilitará su implicación en otras acciones de salvaguardia. Ello afecta en primer lugar a la administración, tanto local como general, ya que a ella corresponde velar por la salvaguardia del patrimonio y por la aplicación de la Convención. Pero también afecta a todas las instituciones, públicas o privadas, que trabajan en el ámbito social, cultural o ambiental, así como los expertos en estos ámbitos. Y ciertamente afecta a la población local y a las personas que directamente practican o mantienen vivo este patrimonio, ya sea individualmente o a través de las formas de organización colectiva que hayan generado. Por lo tanto, es necesario diseñar mecanismos que permitan que la información sobre el proceso de elaboración del inventario llegue a todos estos sectores. Ahora bien, una vez esté terminado el inventario y se disponga ya de una información definitiva, es necesario realizar otro tipo de difusión, que debe ser menos intensa pero más duradera en el tiempo. En ese momento ya no es tan importante la implicación de nuevas instituciones y personas en el proceso de identificación del patrimonio cultural inmaterial como la concienciación sobre una parte de nuestra cultura que requiere nuestra colaboración para afrontar el futuro. Esta tarea interminable, que comienza en el momento en que acaba la realización del inventario, debe ser compartida, en función de las posibilidades, por todas las instituciones, entidades y personas que han colaborado en el inventario, a partir de las cuales convendría generar un proceso de difusión gradual del inventario y, al mismo tiempo, de la contribución que el patrimonio cultural inmaterial puede hacer a favor del desarrollo sostenible. Esta difusión debe prever asimismo la posibilidad de que algunas personas o entidades quieran hacer aportaciones al inventario. Es difícil que se haya podido llegar a todas ellas antes o durante el proceso de trabajo, pero como ya se ha dicho un inventario se debe ir actualizando regularmente y, por lo tanto, siempre es posible y enriquecedor ir recogiendo nuevas aportaciones para tenerlas en cuenta en el momento de poner al día la información.

Sería conveniente, pues, dejar abierta una puerta a las nuevas contribuciones que puedan ir llegando

## EL INVENTARIO COMO INSTRUMENTO

- Contribución al desarrollo sostenible
- Costes que hay que prever

## ASPECTOS ECONÓMICOS

- Posibilidades de financiación (UNESCO, 2011)

**2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.** – Se fundamentó en los indicadores para poder elaborar el instrumento que se aplicó, en este caso se utilizó entrevistas para obtener información acerca de cuáles son las preparaciones más representativas del cantón, así como sus fiestas tradicionales y lugares de interés turístico acerca de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los platos típicos y tradicionales del cantón Saquisilí.

**3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.** –Una vez obtenidos los resultados de las entrevistas, se tabuló los resultados de cada pregunta, para así obtener los resultados finales, a la vez que se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los entrevistados.

**4. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.** – En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron para evaluar e interpretar los resultados obtenidos, de la entrevista.

**5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.** - Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.

**6.- REGISTRO DE TRADICIONES CULINARIAS.** – Una vez realizada la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar las tradiciones culinarias del Cantón

Saquisilí mediante una revista la cual servirá como una fuente de información para todos los habitantes del cantón y fuera del mismo.

## V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### A. REFERENTES TEÓRICOS

**Tabla 3: Referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica**

AUTOR	DEFINICIÓN
María Eumelia Galeano	<b>Etnografía:</b> La investigación etnográfica se concibe como la descripción, registro sistemático y análisis de un campo de la realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social.
Olga Pizano Mallarino	<b>Patrimonio Cultural:</b> Comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo. El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.
Lilyan Benítez & Alicia Garcés	<b>Cultura:</b> Según las autoras Benítez y Garcés La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.
Ángeles Mateo del Piino	<b>Tradición:</b> Según el autor Ángeles Mateo del Pino se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.
Juan Pablo Patiño	La <b>gastronomía:</b> Estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autor representación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas.

Elaborado por: Carla Benavides (2016)

## FICHA DE INVENTARIO N 01

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  <b>FICHA DE INVENTARIO N 01</b>	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
			<b>CÓDIGO</b>
			001

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia:</b> Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 100px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
<b>Localidad:</b> Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo	
<b>Coordenadas: Latitud:</b> -0,8274	<b>Longitud:</b> -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Mote cocinado

**Código fotográfico:** IMG-0403, DSC04714

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
<b>Breve reseña</b>		

Es una preparación que se lo realiza constantemente, en épocas de fiestas tiene ventas un poco más altas que se lo vende con hornado o fritada.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

- Maíz
- Chocho
- Habas
- Choclo

##### PICADILLO

- Zanahoria
- Cebolla paiteña
- cilantro

##### Preparación:

1. El maíz hay que pelarle y cocinarle se demora 8 horas
2. Al chocho se lo pone a remojar 5 días.
3. una vez listo el maíz se pone a cocinar junto con el choclo y las habas, todo en cocina a leña
4. Para el picadillo se pica la cebolla paiteña, la zanahoria y las hierbas de sal, y se le añade sal al gusto.
5. servir el mote con el picadillo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora constantemente.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Patricia Clavijo	-	Habitante	Saquisilí	Barrio el Calvario
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	<b>X</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos	<b>X</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Además, facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
<b>x</b>	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Sra. Patricia Clavijo	Barrio el Calvario – Saquisilí	-	Femenino	49
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Mote cocinado	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>		<b>x</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Carla Benavides				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez				
<b>Registro Fotográfico:</b> Carla Benavides				



## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 01

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 01



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: MOTE COCINADO						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016	# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
						ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
M.C.	Maíz	60	Gr.	Pelado	-	Ebullición	Cocinarlo por 4 horas
	Chocho	20	Gr.	Remojar	-	-	Remojarlo por 5 días
	Habas	40	Gr.	Cocinado	-	Ebullición	Cocinarlas por una hora y media
	Choclo	60	Gr.	Cocinado	-	Ebullición	Cocinarlo por una hora
	Zanahoria	20	Gr	lavado	Cuadrados pequeños	-	Córtalo en cuadrados pequeños
	Cebolla paiteña	20	Gr	lavado	Corte largo	-	Cortarlo a lo largo y fino
	Cilantro	5	Gr	lavado	Corte fino	-	Cortarlo en corte fino
	Sal	c/n	Gr.	-	-	-	Incorporar c/n
MONTAJE							
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

## FICHA DE INVENTARIO N 02



Gobierno Nacional de  
La República del Ecuador

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO  
CULTURAL**

DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

**FICHA DE INVENTARIO N 02**



**CÓDIGO**

002

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** Saquisilí

Urbana

Rural

**Localidad:** Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo

**Coordenadas: Latitud:** -0,8274

**Longitud:** -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Tortillas de Papa con Bistec de Carne.

**Código fotográfico:** DSC04714- DSC04718

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	Español

Mestiza	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
<b>Breve reseña</b>		
Es una preparación común es decir un plato tradicional. Preparación transmitida de generación en generación sin alterar la preparación.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>Ingredientes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papa</li> <li>• Queso</li> <li>• Leche</li> <li>• Manteca de chancho</li> <li>• Cebolla blanca larga</li> <li>• Leche</li> <li>• Ajo molido</li> <li>• Sal</li> <li>• Bistec de carne</li> </ul> <b>Preparación:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar la papa</li> <li>2. Luego se mezcla con queso, leche y sal</li> <li>3. Luego se les pone en la tortera para freilas con manteca</li> <li>4. Y para servir se pone con el bistec de carne.</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora ocasionalmente los días domingos y martes.
	Continua	
<b>x</b>	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>x</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Marta Valverde	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

### Procedencia del saber

### Detalle de la procedencia

Padres – hijos

**X**

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.

### Transmisión del saber

### Detalle de la transmisión

Padres – hijos

**X**

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.

## 6. VALORACIÓN

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Además, facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo.

### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen con la misma tracción y costumbres de sus antepasados es decir la receta original se conserva.
	Media	
<b>x</b>	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
---------------------	-----------	----------	--------	------

Sra. Marta Valverde	Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	-	Femenino	53
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Tortillas de papa con huevo frito y bistec de carne	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>		<b>x</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Carla Benavides				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez				
<b>Registro Fotográfico:</b> Carla Benavides				

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 02



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
 FICHA DE RECETA ESTANDAR N 02



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> TORTILLA DE PAPA CON BISTEC DE CARNE						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/07/2016		# pax: 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>PLATO FUERTE</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
T.P.H.F.B.C.	Papa	80	Gr.	Puré	Cuadraditos pequeños	Ebullición	Cocinarlo por 1 horas		
	Queso	15	Gr.	-	Rallar	-	Se lo ralla en corte fino		
	Leche	20	Cc.	-	-	-	Incorporar a la preparación		
	Manteca de chanco	15	Gr.	-	-	-	Colocarlo en la satén a fuego lento		
	Cebolla blanca larga	30	Gr.	Picarlo finamente	Corte fino	-	Incorporarlo a la preparación		
	Ajo molido	8	Gr	-	-	-	Incorporarlo a la preparación		
	Sal	15	Gr	-	-	-	c/n		
	Bistec de carne	80	Gr.	-	-	-	Servir de acompañado		
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>				
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

## FICHA DE INVENTARIO N 03

<p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b>  <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b>  <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b></p>  <p><b>FICHA DE INVENTARIO N 03</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b></p> <p>003</p>
--	---------------------------------

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia:</b> Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo	
<b>Coordenadas:</b> Latitud: -0,8274	Longitud: -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Café con Humitas

**Código fotográfico:** IMG-0534

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	

Gastronomía		Gastronomía Tradicional			
<b>Breve reseña</b>					
Es una preparación tradicional, que es muy reconocida por la sociedad que incluso tiene un alcance internacional es decir se llevan el producto a países internacionales, en el proceso de su preparación incluso se lo hace con molino tradicional para moler el choclo.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Ingredientes:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choclo</li> <li>• Queso</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Manteca de chanco</li> <li>• Sal</li> <li>• Hoja de choclo</li> <li>• Una taza de Café</li> </ul>					
<b>Preparación:</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moler el choclo después se le ralla el queso y se mezcla.</li> <li>2. En una sartén que derrite la mantequilla con la manteca de chanco</li> <li>4. Se incorpora todo en la mezcla con un poquito de azúcar y sal.</li> <li>3. La preparación se le envuelve en la misma hoja de choclo y se hace hervir por una hora.</li> <li>5. una vez cocinado se lo sirve con una taza de café.</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	La preparación típica que se lo elabora ocasionalmente el día domingo.			
	Continua				
<b>x</b>	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia no solo nacional sino también internacional.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
<b>X</b>	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Marta Valverde	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local con alcances internacionales por su exquisito sabor.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Por la pérdida de seres queridos y junto a ellos las tradiciones originales conllevan como efecto el cambio en la alteración de dichas preparaciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
x	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Sra. Marta Valverde	Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	-	Femenino	53	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Café con Humitas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		x
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Carla Benavides			
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez			
<b>Registro Fotográfico:</b> Carla Benavides			

### FICHA DE RECETA ESTANDAR 03



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR 03



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CAFÉ CON HUMITAS					FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 1	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.H.	Choclo	5	U.	Pelado y desgranado	-	Vapor	Lo desgranamos y le molemos en un molino tradicional.	
	Queso	20	Gr.	-	Rallado	-	Lo rallamos e incorporamos a la maza	
	Mantequilla	8	Gr.	Derretirle	-	Fuego medio	Lo derretimos junto a la manteca de chanco e incorporamos a la mezcla de la maza	
	Azúcar	15	Cc.	-	-	-	Ponemos un poco a la maza	
	Manteca de chanco	10	Gr.	Derretirle	-	<b>Fuego medio</b>	Lo derretimos junto a la mantequilla e incorporamos a la mezcla de la masa.	
	Sal	8	Gr	-	-	-	c/n	
	Hoja de choclo	1	U.	-	-	-	Envolvemos la masa en la hoja y ponemos en la olla tamalera por una hora a vapor	
	Taza de café	1	Taza	-	-	Ebullición	Servimos una taza de café.	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

## FICHA DE INVENTARIO N 04

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-size: large;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO N 04</p>	
<b>CÓDIGO</b>	
004	

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
Localidad: Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo	
Coordenadas: Latitud: -0,8274	Longitud: -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Fritada

**Código fotográfico:** DSC04709

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Tradicional			
<b>Breve reseña</b>					
La fritada uno de los platos tradicional representativos del cantón Saquisilí acompañado con mote, una tradición de gran trayectoria, con sus costumbres y tradiciones innatas, en su preparación.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Ingredientes:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Sal en grano</li> <li>• Carne de cerdo</li> <li>• Maíz tostado</li> </ul>					
<b>Preparación:</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero se cocina la carne de cerdo con agua hasta que se seca el agua y se forma la manteca de chanco.</li> <li>2. Se forma la manteca de chanco se sigue friendo con su propia manteca se pone bastante sal, ajos y cebolla,</li> <li>3. Una vez ya listo se le acompaña con un poco de tostado.</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>x</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Colectividades	Sra. Martha Fabiola Cayo	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Sra. Martha Fabiola Cayo	Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí		-	Femenino	66
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>		<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Fritada	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
<b>9. ANEXOS</b>					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	<b>X</b>		<b>x</b>
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Carla Benavides			
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez			
<b>Registro Fotográfico:</b> Carla Benavides			

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 04



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
 FICHA DE RECETA ESTANDAR N 04



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> FRITADA						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/07/2016		<b># pax:</b> 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		PLATO FUERTE	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros		AMBIENTE
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
FTD.	Ajo	8	U.	Lavado	entero	Gran fritura	Colocarlos enteros en la paila junto a la carne de cerdo para que de sabor		
	Cebolla	2	U.	Lavado	Partida en la mitad	Gran fritura	Colocarlos partidos por la mitad en la paila junto a la carne de cerdo para que de sabor		
	Sal en grano	10	Gr.	-	-	-	Colocarlos en la paila		
	Fritada	180	Gr.	Lavado	Trozos medianos	Gran fritura	Ponerle en la paila con el ajo cebolla y sal en grano		
	Maíz tostado	60	Gr.	-	-	Gran fritura	Colocarlos en el plato una vez que la fritada ya esté preparada.		
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

## FICHA DE INVENTARIO N 05

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-size: large;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO N 05</p>	
<p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p>	
<p style="font-size: large;">005</p>	

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
Localidad: Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo	
Coordenadas: Latitud: -0,8274	Longitud: -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía: Hornado con tortillas de papa**

**Código fotográfico: IMG-0373**

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Típica
<b>Breve reseña</b>		
El Hornado plato típicos representativos del cantón Saquisilí acompañado, una tradición de gran trayectoria, con sus costumbres y tradiciones innatas, en su preparación.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomate</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Carne de cerdo</li> <li>• Tortilla de papa</li> <li>• Mote</li> <li>• Sal</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se pela el chanco, después se le sala y después se lo manda al horno</li> <li>2. Se prepara el agrio con tomate zanahoria cello cilantro y agua.</li> <li>3. En un plato para servir se le pone el hornado con tortillas de papa, el mote, el agrio y la lechuga.</li> </ol>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>x</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Martha Fabiola Cayo	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Sra. Martha Fabiola Cayo		Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	-	Femenino	66
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Fritada con tortillas de papa	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
-------------------------------	--	-------------	--------------------

#### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

#### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 05



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR N 05**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> HORNADO CON TORTILLAS PAPA						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/07/2016		# pax: 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>PLATO FUERTE</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
H.T.M.	Tomate	1	U.	Lavado	Cuadrados pequeños	-	Cortarlo en cuadrados pequeños		
	Zanahoria	1	U.	lavado	Cuadrados pequeños	-	Cortado en cuadrados pequeños		
	Cebolla paitaña	1	Gr.	Lavado	Corte largo y fino	-	Cortado en corte largo y fino		
	Cilantro	8	Gr.	Lavado	Picado finamente	-	Picarlo finamente		
	Lechuga	60	Gr.	Lavado	Picado finamente	-	Picarlo finamente y lavado y con poco de limón		
	Carne de cerdo	180	Gr.	Lavado	Trozos medianos	Gran fritura	Freírle en una paila con cebolla paitaña, ajo y sal		
	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Colocarlo en la preparación		
	Mote	80	Gr.	Cocinado y pelado	-	Ebullición	Colocarlo al momento de servir en el plato junto con el agrio el hornado, la tortilla de papa.		
	Tortilla de papa	100	Gr.	-	-	Fritas	Colocarlo al momento de servir en el plato junto con el agrio el hornado la lechuga y el mote		
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

## FICHA DE INVENTARIO 06

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  <b>FICHA DE INVENTARIO 06</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	
			<b>CÓDIGO</b>
			006

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia:</b> Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
<b>Localidad:</b> Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo	
<b>Coordenadas: Latitud:</b> -0,8274	<b>Longitud:</b> -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Caldo de Morcillas

**Código fotográfico:** DSC04711

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Tradicional
<b>Breve reseña</b>		
El Caldo de morcillas plato tradicional del cantón Saquisilí, donde el ingrediente de la pasta de maní es opcional para utilizarlo en este caso no lo utiliza.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <p><b>Relleno de la tripa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Col</li> <li>• Arroz</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Ajo</li> <li>• Manteca de chanco</li> <li>• Sal</li> <li>• Tripa de chanco</li> </ul> <p><b>Para el caldo de las morcillas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Ajo</li> <li>• Arroz</li> <li>• Col</li> <li>• Sal</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se le lava a la tripa con limón y harina y con bastante sal</li> <li>2. Para el relleno de la tripa, troceamos la col y lo ponemos a cocinar junto con el arroz, con ajo y un poco de manteca de chanco eso para el relleno de la tripa y lo cocinamos</li> <li>4. para el caldo el mismo relleno para las morcillas, se utiliza para hacer el caldo del mismo.</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>X</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Martha Fabiola Cayo	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

### Procedencia del saber

### Detalle de la procedencia

Padres – hijos

**x**

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.

### Transmisión del saber

### Detalle de la transmisión

Padres – hijos

**x**

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.

## 6. VALORACIÓN

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local

### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.
	Media	
<b>x</b>	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. Martha Fabiola Cayo	Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	-	Femenino	66

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
Caldo de morcillas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional

#### **9. ANEXOS**

<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		x

#### **10. DATOS DE CONTROL**

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 06



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR N 06**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CALDO DE MORCILLAS						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 22/07/2016		<b># pax:</b> 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>ENTRADA</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	<b>AMBIENTE</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
<b>C.M.</b>	<b>Para el relleno de la tripa</b>								
	Col	60	Gr.	Lavado	Troceado	Ebullición	Trocemos la col para el relleno de la tripa		
	Arroz	40	Gr.	Lavado	-	Ebullición	Cocinamos el arroz para el relleno de la tripa		
	Cebolla paitaña	20	Gr.	Lavado	Picado finamente	Ebullición	Picamos finamente para el relleno de la tripa		
	Ajo	7	Gr.	Lavado	Picado finamente	Ebullición	Picamos finamente para el relleno de la tripa		
	Manteca de chanco	15	Gr.	-	-	-	Lo incorporamos a la mezcla de todo para el relleno de la tripa eso sería como tipo refrito		
	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Colocamos la sal la cantidad necesaria		
	Tripa de cerdo	1	U.	lavada	entera	-	Introducimos todo el relleno a la tripa		
	<b>Para el caldo de la tripa</b>								
	Mismos ingredientes	-	-	-	-	-	Cocinamos en una olla el arroz, con la col troceada, le incorporamos ajo, cebolla paitaña picada finamente, y por ultimo le ponemos la tripa para que se cocine.		
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

## FICHA DE INVENTARIO N 07

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  <b>FICHA DE INVENTARIO N 07</b>	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>
	<b>CÓDIGO</b>
	007

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

**Provincia:** Cotopaxi **Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** Saquisilí  Urbana  Rural

**Localidad:** Saquisilí- Plazoleta Juan Montalvo

**Coordenadas:** Latitud: -0,8274 Longitud: -78,6465

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Tortillas de maíz

**Código fotográfico:** DSC04727

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Típica			
<b>Breve reseña</b>					
Las tortillas de maíz que se las fríe en tiesto grande de fierro tradicionalmente se lo hace a leña, y el secreto de lo sabroso de las tortillas es bastante queso con cebolla que es el relleno de las tortillas de maíz.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Queso</li> <li>• Harina de maíz</li> <li>• Agua</li> <li>• Sal</li> <li>• Manteca de chanco</li> <li>• Mantequilla</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se hace hervir el agua, se mezcla con la harina de maíz junto con la sal.</li> <li>2. Para el relleno de la tortilla se le pone bastante queso, cebolla blanca picada finamente y se le pone la mantequilla y manteca de chanco derretida.</li> <li>3. Se le pone el relleno en la masa y se le fríe</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
<b>x</b>	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Colectividades	Sra. Carmen Toaquisa	-	Habitante	Saquisilí	Plazoleta Juan Montalvo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos por otro tipo de parientes.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro		x			
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		x	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
x	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Sra. Carmen Toaquisa.	Plazoleta Juan Montalvo – Saquisilí	-	Femenino	55	
<b>2. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Carmen Toaquisa	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
-----------------	--	-------------	--------------------

#### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

#### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 07



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
 FICHA DE RECETA ESTANDAR N 07



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> TORTILLAS DE MAÍZ						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 22/07/2016		<b># pax:</b> 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		ENTRADA	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
T.M.	Cebolla blanca larga	50	Gr.	Lavado	Corte fino	Salteado	Se pica finamente para el refrito		
	Queso	60	Gr.	-	Trocearlo	Salteado	Se trocea para incorporarlo al refrito con la cebolla para el relleno de la tortilla		
	Harina de maíz	200	Gr.	-	-	Fritura	Se le pone agua y sal y se amasa y se le pone el relleno cuando esté listo se lo fríe con manteca de chanco.		
	Agua	½	Taza.	-	-	Ebullición	Se le calienta para ponerle a la harina y formar la maza		
	sal	c/n	c/n	-	-	-	Se le pone la cantidad necesaria		
	Manteca de chanco	7	Gr.	Derretir	-	Fuego lento	Se le derrite para incorporar el la maza		
	Mantequilla	7	Gr.	Derretir	-	Fuego lento	Se le derrite para incorporar a la maza		
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

## FICHA DE INVENARIO N 08

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-size: x-small;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-small;">FICHA DE INVENTARIO N 08</p>	
	<b>CÓDIGO</b>
	008

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
Localidad: Saquisilí- Plaza Kennedy	
Coordenadas: Longitud: -0,8394    Latitud: -78,6694	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de pata

Código fotográfico: IMG-0397

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Keneddy – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Tradicional			
<b>Breve reseña</b>					
El Caldo de pata plato tradicional del cantón Saquisilí, a la pata de vaca y al mote, se le cocina por seis horas seguidas un día antes previo a la preparación del caldo.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pata de vaca</li> <li>• Mote</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Cebolla larga blanca</li> <li>• Comino</li> <li>• Orégano</li> <li>• Sal</li> <li>• leche</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A la pata de vaca se la lava bien, y se le hace hervir 6 horas seguidas un día antes al igual que el mote.</li> <li>2. Después se le al caldo ajo cebolla blanca picada finamente, y la cebolla paiteña picada finamente, leche sal y orégano al gusto.</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>x</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Betty Heredia	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Kennedy
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos por otro tipo de parientes.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro		x			
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		x	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
x	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Sra. Betty Heredia	Plaza Kennedy – Saquisilí	-	Femenino	50	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Caldo de Pata	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional
---------------	--	-------------	-------------------------

#### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

#### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 08



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 08



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CALDO DE PATA						FECHA DE ELABORACIÓN: 22/07/2016		# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	otros		AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.P.	Pata de vaca	180	Gr.	Lavar	-	Ebullición	Lavarle bien y cocinarle por 3 horas seguidas un día antes de la preparación del caldo	
	Mote	40	Gr.	Lavar y pelar	-	Ebullición	Lavarle bien y cocinarle por 3 horas seguidas un día antes de la preparación del caldo	
	Orégano	3	Gr.	-	-	Ebullición	Colocarlo en el caldo para que aromatice y de sabor	
	Cebolla blanca larga	8	Gr.	Lavado	Picado finamente	Ebullición	Lavarlo bien, picado finamente y colocarlo en la olla donde se realiza el caldo	
	Cebolla paitaña	8	Gr.	Lavado	Picado finamente	Ebullición	Lavarlo bien, picado finamente y colocarlo en la olla donde se realiza el caldo	
	Comino	c/n	c/n	-	-	Ebullición	Colocarlo en el caldo para dar sabor	
	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Colocar la cantidad necesaria	
	Leche	15	Cc.	-	-	Ebullición	Colocar en el caldo para que de color.	
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

## FICHA DE INVENTARIO N 09

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  <b>FICHA DE INVENTARIO N 09</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>
	<b>CÓDIGO</b>
	009

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

**Provincia:** Cotopaxi **Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** Saquisilí  Urbana  Rural

**Localidad:** Saquisilí- Plaza Kennedy

**Coordenadas:** Longitud: -0,8394    Latitud: -78,6694

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Yaguarlocro

**Código fotográfico:** IMG-0401

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Keneddy – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Tradicional
<b>Breve reseña</b>		
El Yaguarlocro plato tradicional del cantón Saquisilí, el menudo original del caldo es de borrego y se sirve con sangre de borrego.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papa</li> <li>• Menudo de borrego</li> <li>• La sangre de borrego</li> <li>• Sal</li> <li>• Comino</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Hierba buena</li> <li>• Orégano</li> <li>• Leche</li> <li>• Tomate</li> <li>• Aguacate</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A las papas se les pela y se les hace en trozos pequeños.</li> <li>2. el menudo se le lava con limón y harina y sal en grano para que salga un agrio que tiene y el olor.</li> <li>3. Al menudo se le corta en trozos pequeños, se coloca en una olla se hace hervir junto a las papas, comino, ajo, cebolla. Orégano y hierba buena que se pone al final cuando ya está el caldo</li> <li>4. a la sangre se le cocina en agua para que se seque e incorporamos cebolla y hierbitas y sal para freírle.</li> <li>5. al caldo se lo sirve con aguacate cebolla y tomate y sangre.</li> </ol>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>x</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Betty Heredia	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Keneddy
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos por otro tipo de parientes.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro		x			
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		x	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. Betty Heredia	Plaza Keneddy – Saquisilí	-	Femenino	50	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		

Caldo de Pata	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional
---------------	--	-------------	-------------------------

### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 09



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
 FICHA DE RECETA ESTANDAR N 09



NOMBRE DE LAS PREPARACIÓN/ES: YAGUARLOCRO						FECHA DE ELABORACIÓN: 22/07/2016		# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.P.	Menudo de borrego	180	Gr.	Lavar	-	Ebullición	El menudo se le lava con limón y harina y sal en grano para que salga un agrio que tiene y el olor. Al menudo se le corta en trozos pequeños, se coloca en una olla se hace hervir	
	Papa	40	Gr.	Lavar y pelar	-	Ebullición	Cortarlos en trozos pequeños y colocarlo en la preparación	
	Orégano	3	Gr.	-	-	Ebullición	Colocarlo en el caldo para que aromatice y de sabor	
	Hierba buena	8	Gr.	Lavado	Picado finamente	Ebullición	Lavarlo bien, picado finamente y colocarlo en la olla donde se realiza el caldo	
	Cebolla paitaña	8	Gr.	Lavado	Picado finamente	Ebullición	Lavarlo bien, picado finamente y colocarlo en la olla donde se realiza el caldo	
	Comino	c/n	c/n	-	-	Ebullición	Colocarlo en el caldo para dar sabor	
	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Colocar la cantidad necesaria	
	Leche	15	Cc.	-	-	Ebullición	Colocar en el caldo para que de color.	
	Sangre de borrego						Se le cocina en una funda hasta que se seque después picamos cebolla paitaña cortada finamente y hierbitas después se le fríe y se le pone en el Yaguarlocro	
	Curtido de cebolla paitaña, tomate y una taja de aguacate.	80	Gr.	-	-	-	Cortar la cebolla paitaña en corte largo y fino, el tomate de carne en rodajas finas y una taja de aguacate, se lo coloca en el plato de Yaguarlocro	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

## FICHA DE INVENTARIO N 10

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-size: large;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO N 10</p>	
<p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p>	
<p style="font-size: large;">010</p>	

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Saquisilí- Plaza Kennedy	
Coordenadas: Longitud: -0,8394    Latitud: -78,6694	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía: Bebida levanta muerto**

**Código fotográfico: DSC04713**

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Keneddy – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Tradicional			
<b>Breve reseña</b>					
La tradicional bebida levanta muerto, que se prepara con todos los jugos que se encuentran a la disponibilidad una principal característica de la bebida y con huevo de ganso y que sirve como vitaminas para las mujeres embarazadas y para pasar el chuchaqui.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerveza</li> <li>• Huevo de ganso</li> <li>• Borojó</li> <li>• Aguacate</li> <li>• Jugo de alfalfa</li> <li>• Jugo de Mora</li> <li>• Jugo de zanahoria</li> <li>• Panela molida</li> <li>• Jugo de naranja</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <p>1. Primero se pone la cerveza, el huevo, el borojó, el jugo de mora, jugo de alfalfa, jugo de zanahoria, el jugo de naranja y panela molida y se licua se cierne y se sirve en un vaso.</p>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
<b>x</b>	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Colectividades	Sra. Blanca Susana Pilamonta Valverde	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Kennedy
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de esta bebida tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Sra. Blanca Susana Pilamonta Valverde	Plaza Kennedy – Saquisilí	-	Femenino	33	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Bebida levanta muerto	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional
-----------------------	--	-------------	-------------------------

#### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

#### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 10



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR N 10**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: BEBIDA LEVANTA MUERTO						FECHA DE ELABORACIÓN: 22/07/2016	# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	BEBIDA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
B.L.M.	Cerveza	20	Cc.	-	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes.
	Huevo de ganso	1	U.	-	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Borojón	10	Gr.	Lavarlo bien	Trocearlo	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Aguacate	15	Gr.	Zumó	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Jugo de alfalfa	10	Cc.	Zumó	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Jugo de mora	10	Cc.	Zumó	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Jugo de zanahoria	10	Cc.	Zumó	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Jugo de naranja	10	Cc.	Zumó	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
	Panela molida	15	Gr.	-	-	-	Se le aplica en el vaso de la licuadora para licuar todos los ingredientes
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>NO TRADICIONAL</b>			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

## FICHA DE INVENTARIO N 11

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">FICHA DE INVENTARIO N 11</p>	CÓDIGO
	011

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
Localidad: Saquisilí- Plaza Kennedy	
Coordenadas: Longitud: -0,8394    Latitud: -78,6694	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Empanadas de queso

**Código fotográfico:** DSC04730

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Keneddy – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Tradicional			
<b>Breve reseña</b>					
Preparaciones que se encuentran en los mercados de Saquisilí y que son muy tradicionales.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de castilla</li> <li>• Sal</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Huevo</li> <li>• Aceite</li> <li>• Agua</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Royal</li> <li>• Queso</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar todos los ingredientes la sal, azúcar, aceite, harina, huevo, agua, mantequilla, royal, para la masa</li> <li>2. Después se le pone queso para el relleno de las empanadas</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>X</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Colectividades	Sra. Rosa Elvira Turtillo	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Kennedy
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de estas empanaditas tradicionales en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Sra. Rosa Elvira Turtillo	Plaza Kennedy – Saquisilí		-	Femenino	50
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>		<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Empanadas de queso	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Gastronomía	Gastronomía Tradicional	

<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>		<b>x</b>
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Carla Benavides			
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez			
<b>Registro Fotográfico:</b> Carla Benavides			

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 11



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
 FICHA DE RECETA ESTANDAR N 11



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: EMPANADAS DE QUESO						FECHA DE ELABORACIÓN: 22/07/2016	# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
						ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
E.Q.	Harina de castilla	150	Gr.	Cernida	-	-	Cernir la harina e incorporar todos los ingredientes y formar la masa para las empanadas
	Sal	5	Gr.	-	-	-	Colocar la cantidad necesaria
	Azúcar	5	Gr.	-	-	-	Colocar la cantidad necesaria
	Huevo	1	U.	Batido	-	-	Batir el huevo y colocar en la mezcla
	Aceite	50	Cc.	-	-	Ebullición	Calentar el aceite en una paila
	agua	6	.Cc.	-	-	Ebullición	-
	Mantequilla	7	Gr.	Derretida	-	Ebullición	Derretirla para incorporar en la masa
	Royal	3	Gr.	-	-	-	Colocar en la masa para que de volumen a la empanada
	Queso	10	Gr.	-	Troceado	-	Trocearlo para ponerle de relleno de la empanada
MONTAJE							
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

## FICHA DE INVENTARIO N 12

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">FICHA DE INVENTARIO N 12</p>	CÓDIGO
	012

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia:</b> Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
<b>Localidad:</b> Saquisilí- Plaza Kennedy	
<b>Coordenadas:</b> Longitud: -0,8394    Latitud: -78,6694	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Tortillas de papa con caucara

**Código fotográfico:** IMG-0704

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Keneddy – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Típica
<b>Breve reseña</b>		
Plato típico del cantón Saquisilí, se le llama caucara porque se prepara con el corte caucara de la carne de la vaca.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas</li> <li>• Carne de res parte de la caucara</li> <li>• Comino</li> <li>• Sal</li> <li>• Achote</li> <li>• Manteca de chanco</li> <li>• Aguacate</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Tomate</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Leche</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se le cocina la papa, una vez que ya esta se le escurre el agua y se le aplasta para hacer la tortilla se le pone mantequilla leche y sal.</li> <li>2. Para carne se le filetea, aliña con sal comino achote y para freile se utiliza manteca de chanco</li> <li>3. Se le sirve en un plato con las tortillas de papa, la carne frita, acompañado de lechuga picada finamente a lo largo, una taja de aguacate y una taja de tomate.</li> </ol>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Carmen Tipán	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Keneddy
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de las papas con caucara plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. Carmen Tipán	Plaza Keneddy – Saquisilí	-	Femenino	52	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		

Tortillas de papa con caucara	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
-------------------------------	--	-------------	--------------------

### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 12



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 12



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: TORTILLAS DE PAPA CON CAUCARA						FECHA DE ELABORACIÓN: 24/07/2016	# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Síglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
T.P.C.	papa	2	U.	Lavado	Entero	Ebullición	Se le cocina una vez cocinada se le escurre el agua se le añade leche, mantequilla, sal para aplastarle y hacer la tortilla
	Carne de res parte de la caucara	180	Gr.	Fileteada	Fileteado	Frita	Se le filetea y se le aliña con sal, comino, achote y se le fríe con manteca de chanco
	Comino	3	Gr.	-	-	-	Se le añade para el aliño de la carne
	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Se le añade para el aliño de la carne y tortilla de papa
	Achote	c/n	c/n	-	-	-	Se le añade para el aliño de la carne
	Manteca de chanco	15	Gr.	-	-	-	Se utiliza para freírle a la carne
	Aguacate	30	Gr.	Lavado	Taja	-	Se le corta una taja para el acompañado del plato
	Lechuga	20	Gr.	Lavado	Taja	-	Se le corta una taja para el acompañado del plato
	Tomate	10	Gr.	Lavado	Taja	-	Se le corta una taja para el acompañado del plato
	Mantequilla	15	Gr.	-	-	-	Se le añade para la tortilla de papa
	Leche	5	Cc.	-	-	-	Se le añade para la tortilla de papa
MONTAJE							
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

## FICHA DE INVENTARIO N 13

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-size: large;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-large; font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO N 13</p>	
<b>CÓDIGO</b>	
013	

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Saquisilí
Parroquia: Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
Localidad: Saquisilí- Plaza Gran Colombia	
Coordenadas: Longitud: -0,8376    Latitud: -78,6642	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Cuy Asado

**Código fotográfico:** IMG-0604

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Gran Colombia – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Típica
<b>Breve reseña</b>		
Plato típico del cantón Saquisilí, se le llama cuy asado y es colocado se coloca en estacas de madera y se lo asa a carbón.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuy</li> <li>• Estacas de madera</li> <li>• Ajo</li> <li>• Sal</li> <li>• Comino</li> <li>• Papas</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Tomate</li> <li>• Maní</li> <li>• Leche</li> <li>• Cebolla larga blanca</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para el cuy se lo pela bien se le saca las vísceras y lo lavamos bien, se le aliña con ajo licuado, sal, comino, después se le pone en una estaca de palo para ponerlo a asar en un parilla a carbón.</li> <li>2. Se pical la lechuga finamente, se le hace al tomate de riñan por tajadas. Para el acompañado del plato, se le cocina a la papa.</li> <li>3. Para la salsa en una olla se le pica finamente la cebolla blanca larga, se le licua maní con leche se le coloca en la olla y se le pone sal hasta que hierba y esté listo.</li> <li>4. Se le sirve en un palto papas cocinadas y la salsa, una presa de cuy asado con una taja de tomate y la lechuga picada.</li> </ol>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>X</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Rosa Chicaiza	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Gran Colombia
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
Padres – hijos	<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.	
Maestros – aprendiz			
Centro de capacitación			
Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
Padres – hijos	<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.	
Maestros – aprendiz			
Centro de capacitación			
Otro			

## 6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD		
La elaboración de cuy asado plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local		
SENSIBILIDAD AL CAMBIO		
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.
	Media	
<b>x</b>	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. Rosa Chicaiza	Plaza Gran Colombia-Saquisilí	-	Femenino	44

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
Cuy asado	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica

### 9. ANEXOS

<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X		x

### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

### FICHA DE RECETA ESTANDAR N 13



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 13



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CUY ASADO</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 24/07/2016		# pax: 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	<b>PLATO FUERTE</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
C.A.	papa	3	U.	Lavado	Entero	Ebullición	Cocinar la papa con sal		
	Cuy	180	Gr.				Asarlo en una estaca de madera en una parrilla a carbón		
	Estaca de madera	1	U.	-	-	-	-		
-	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Colocar la cantidad necesaria para cocinar las papas y para el cuy		
	Ajo	15	Gr.	Lavado			Licuar el ajo y ponerlo de aliño para el cuy		
	Maní	15	Gr.	-			Licuar con leche para la salsa		
	Leche	20	Cc.	-			Licuar con maní para la salsa		
	Lechuga	20	Gr.	Lavado	Taja	-	Picarle finamente		
	Tomate	10	Gr.	Lavado	Taja	-	Picarlo por tajadas		
	Cebolla blanca larga	30	Gr.	Lavado.	Lavado	Picado finamente	Picarlo finamente para la salsa.		
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

## FICHA DE INVENTARIO N 14

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  <b>FICHA DE INVENTARIO N 14</b>	CÓDIGO
	014

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

**Provincia:** Cotopaxi **Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** Saquisilí  Urbana  Rural

**Localidad:** Saquisilí- Plaza Gran Colombia

**Coordenadas:** Longitud: -0,8376    Latitud: -78,6642

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Papas y mote con tripa mishqui

**Código fotográfico:** DSC04728

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Gran Colombia – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Típica			
<b>Breve reseña</b>					
Plato típico del cantón Saquisilí, se lo hace con tripa de vaca.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tripa de vaca</li> <li>• Ajo</li> <li>• Achote</li> <li>• Comino</li> <li>• Sal</li> <li>• Mote</li> <li>• Papa</li> <li>• Lechuga</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para la tripa de vaca se le lava bien con harina, sal y un poco de limón para que salga el mal olor. Una vez lava se le aliña con ajo licuado, sal, comino, achote, y se le pone en la parrilla para que se hace a carbón.</li> <li>2. Se le cocina a las papas y al mote también se le cocina.</li> <li>3. Para servir en un plato se le pone a la tripa mishqui asada cortada en trocitos pequeños acompañado de papas cocinadas y mote cocinado y lecha picada.</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>X</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Cecilia Arias.	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Gran Colombia
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de papas y mote con tripa mishqui plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Sra. Cecilia Áreas	Plaza Gran Colombia-Saquisilí		-	Femenino	32
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>		<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Papas y mote con tripa mishqui	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
--------------------------------	--	-------------	--------------------

#### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		x

#### 10. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Carla Benavides

**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez

**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 14



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR N 14



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: PAPAS Y MOTE CON TRIPA MISHQUI						FECHA DE ELABORACIÓN: 24/07/2016		# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	PLATO FUERTE	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
P.M.T.M.	papa	3	U.	Lavado	Entero	Ebullición	Cocinar la papa con sal	
	Tripa de vaca	180	Gr.				Asarlo en una estaca de madera en una parrilla a carbón	
	Achote	1	U.	-	-	-	-	
-	Sal	c/n	c/n	-	-	-	Colocar la cantidad necesaria para cocinar las papas y para el cuy	
	Ajo	15	Gr.	Lavado			Licuar el ajo y ponerlo de aliño para el cuy	
	Lechuga	20	Gr.	Lavado	Taja	-	Picarle finamente	
	Achote	10	Gr.	Lavado	Taja	-	Picarlo por tajás	
	Mote	30	Gr.	Lavado.	Lavado	Picado finamente	Picarlo finamente para la salsa.	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

## FICHA DE INVENTARIO N 15

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-size: small;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="font-size: x-small;">FICHA DE INVENTARIO N 15</p>	CÓDIGO
	015

### 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Saquisilí
<b>Parroquia:</b> Saquisilí	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
<b>Localidad:</b> Saquisilí- Plaza Gran Colombia	
<b>Coordenadas:</b> Longitud: -0,8376    Latitud: -78,6642	

### 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



**Descripción de la fotografía:** Chaguarmishqui

**Código fotográfico:** DSC04737

### 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Plaza Gran Colombia – Saquisilí	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Típica			
<b>Breve reseña</b>					
Bebida típica del cantón Saquisilí, se le hace con dulce de penco.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce de penco.</li> <li>• Arroz de cebada</li> <li>• canela</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para el dulce de penco, se lo extrae del corazón del penco, se lo hace utilizando unos guantes de protección de manos.</li> <li>2. En una olla se le cocina la cebada, el dulce de penco, y la canela, hasta que coja consistencia que es media especita.</li> </ol>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo elabora continuamente es decir todos los días de la semana incluyendo fiestas del cantón Saquisilí.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>X</b>	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sr. Gladis Toapanta.	-	Habitante	Saquisilí	Plaza Gran Colombia
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres – hijos	<b>x</b>	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.			
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres – hijos	<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.			
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de papas y mote con tripa mishqui plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones y tradiciones gastronómicas se mantienen.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sr. Gladis Toapanta	Plaza Gran Colombia-Saquisilí	-	Masculino	30	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Chaguarmishqui	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica		

**9. ANEXOS**

<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>		<b>x</b>

**10. DATOS DE CONTROL****Entidad Investigadora:** ESPOCH**Inventariado por:** Carla Benavides**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez**Registro Fotográfico:** Carla Benavides

## FICHA DE RECETA ESTANDAR N 15



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
 FICHA DE RECETA ESTANDAR N 15



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CHAWUARMISQUI</b>						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 24/07/2016	<b># pax: 1</b>	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	<b>BEBDIDA</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
CH.	Dulce de penco	10	Gr.	-	-	Ebullición	Extraer el dulce del penco del corazón del penco	
	Cebada	30	Gr.	-	-	Ebullición	Cocinar junto con la cebada para que coja consistencia	
	Canela	c/n	c/n	-	-	-	Poner la cantidad necesaria a la preparación de la bebida	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>			
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

## PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS

En los siguientes cuadros se codificará a cada uno de los entrevistados en dónde; 001 (Sra. Patricia Clavijo) quien vende el tradicional mote cocinado en la plazoleta Juan Montalvo; 002 (Sra. Marta Valverde) quien hace las tradicionales tortillas de papa con bistec de carne en la plazoleta Juan Montalvo; 003 (Sra. Marta Valverde) realiza el tradicional café con humitas en la plazoleta Juan Montalvo; 004 (Sra. Martha Fabiola Cayo) que realiza la tradicional fritada en la plazoleta Juan Montalvo; 005 (Sra. Martha Fabiola Cayo) hace el típico hornado con tortillas de papa en la plazoleta Juan Montalvo; 006 (Sra. Martha Fabiola Cayo) quien hace el tradicional caldo de morcillas en la plazoleta Juan Montalvo; 007 (Sra. Carmen Toaquisa) quien hace las típicas tortillas de maíz en la plazoleta Juan Montalvo; 008 (Sra. Betty Heredia) quien hace el tradicional caldo de pata en la Plaza Kennedy; 009 (Sra. Betty Heredia) quien vende el tradicional Yaguarlocro en la plaza Kennedy; 010 (Sra. Blanca Susana Pilamonta Valverde) quien realiza la tradicional bebida levanta muerto en la plaza Kennedy; 011 (Sra. Rosa Elvira Turtillo) quien prepara las tradicionales empanadas de queso en la plaza Kennedy; 012 (Sra. Carmen Tipán) quien prepara las típicas tortillas de papa con caucara en la plaza Kennedy; 013 (Sra. Rosa Chicaiza) quien vende el típico cuy asado en la plaza Gran Colombia; 014 (Sra. Cecilia Arias) quien vende las típicas tripa mishqui con papas y mote; 015 (Sra. Gladis Toapanta) quien vende la bebida típica Chaguarmishqui en la plaza Gran Colombia.

**CUADRO 4: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN  
SAQUISILÍ**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>			
	<b>001</b>	<b>002</b>	<b>003</b>	<b>004</b>
<b>¿Cuál es el nombre del plato?</b>	Mote cocinado	Tortillas de papa con bistec de carne.	Café con humitas	Fritada
<b>¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?</b>	Tradicional	Tradicional	Tradicional	Tradicional
<b>¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara o en que fechas vende más?</b>	Se vende los miércoles y jueves porque las ventas son grandes, por la feria.	Se vende los días jueves y domingos, pero se vende más los días domingos	Se vende solo los días domingos	Se vende todos los días
<b>¿Cómo considera usted el alcance del plato: local, provincial, regional, nacional o internacional?</b>	Local	Local	Internacional	Local

<p><b>¿Qué ingredientes conforman el plato?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Maíz</li> <li>•Chocho</li> <li>•Habas</li> <li>•Choclo</li> <li>•Zanahoria</li> <li>•Cebolla paiteña</li> <li>•cilantro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Papa</li> <li>•Queso</li> <li>•Leche</li> <li>•Manteca de chancho</li> <li>•Cebolla</li> <li>•Leche</li> <li>•Ajo molido</li> <li>•Sal</li> <li>•Bistec de carne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Choclo</li> <li>•Queso</li> <li>•Mantequilla</li> <li>•Azúcar</li> <li>•Manteca de chancho</li> <li>•Sal</li> <li>•Hoja de choclo</li> <li>•Una taza de Café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ajo</li> <li>•Cebolla</li> <li>•Sal en grano</li> <li>•Carne de cerdo</li> <li>•Maíz tostado</li> </ul>
<p><b>¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?</b></p>	<p>El maíz de Ibarra el chocho de la provincia de Cotopaxi Las habas y el choclo en Ambato</p>	<p>En los mercados de Saquisilí.</p>	<p>Plaza Colombia</p>	<p>En los mercados de Saquisilí</p>
<p><b>¿Cuál es su preparación?</b></p>	<p>2. El maíz hay que pelarle y cocinarle se demora 8 horas 2 Al chocho se lo pone a remojar 5 días. 3. una vez listo el maíz se pone a cocinar junto con el choclo y las</p>	<p>1.Cocinar la papa 2.Luego se mezcla con queso, leche y sal 3. Luego se les pone en la tortera para freilas con manteca 4. Y para servir se pone con el bistec de carne.</p>	<p>1. Moler el choclo después se le ralla el queso y se mezcla. 2. En una sartén que derrite la mantequilla con la manteca de chancho 4. Se incorpora todo en la mezcla con un poquito de azúcar y sal.</p>	<p>1. Primero se cocina la carne de cerdo con agua hasta que se seca el agua y se forma la manteca de chancho. 2. Se forma la manteca de chanco se sigue friendo con su propia</p>

	<p>habas, todo en cocina a leña</p> <p>4. Para el picadillo se pica la cebolla paitaña, la zanahoria y las hierbas de sal, y se le añade sal al gusto.</p> <p>5. servir el mote con el picadillo.</p>		<p>3. La preparación se le envuelve en la misma hoja de choclo y se hace hervir por una hora.</p> <p>5. una vez cocinado se lo sirve con una taza de café.</p>	<p>manteca se pone bastante sal, ajos y cebolla,</p> <p>3. Una vez ya listo se le acompaña con un poco de tostado.</p>
<b>¿Qué utensilios utiliza para su elaboración?</b>	Ollas de aluminio y cocina a leña	Tortera, ollas, cucharas soperas, Cucharas de palo, olla para la manteca, platos para servir, cocina a base de gas.	Molino de mano, cucharas soperas, sartén, olla tamalera, fuentes para desgranar el choclo y para la masa del choclo.	Paila, cuchara de palo, cuchillo.
<b>¿La procedencia del saber de dicha preparación como se ha transmitido y como usted cree</b>	Padres- Hijos	Padres- hijos	Padres- hijos	Padres-Hijos

<b>que se transmitirá?</b> <b>Padres- Hijos,</b> <b>Maestro- Aprendiz,</b> <b>centro de capacitación,</b> <b>Otros.</b>				
<b>¿Cómo considera usted el consumo de este plato?</b>	Alto	Bajo	Bajo	Alto
<b>¿ha sufrido algún tipo de cambio o alteración e</b> <b>¿N la preparación de dicho plato a lo largo de estos años?</b>	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna
<b>¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica usted?</b>	Ninguna, trabaja solo en el mercado	Jubilada, trabaja solo en el mercado y ama de casa	Jubilada, trabaja solo en el mercado y ama de casa	Ama de casa

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que elaboran platos típicos y tradicionales en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

**Elaborado por:** Carla B. (2016)

**CUADRO 5: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN  
SAQUISILÍ**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>			
	<b>005</b>	<b>006</b>	<b>007</b>	<b>008</b>
<b>¿Cuál es el nombre del plato?</b>	Hornado con tortilla de papa	Caldo de morcillas	Tortillas de maíz.	Caldo de papa
<b>¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?</b>	Típico	Tradicional	Típico	Tradicional
<b>¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara o en que fechas vende más?</b>	En fiestas de Saquisilí se vende mas	Se vende los martes.	Vendo todos los días menos el domingo.	Se vende todos los días y en fiestas de Saquisilí se vende más.
<b>¿Cómo considera usted el alcance del plato: local, provincial, regional, nacional o internacional?</b>	Local	Local	Nacional	Local

<p><b>¿Qué ingredientes conforman el plato?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tomate</li> <li>•Zanahoria</li> <li>•Cebolla</li> <li>•Cilantro</li> <li>•Lechuga</li> <li>•Carne de cerdo</li> <li>•Tortilla de papa</li> <li>•</li> </ul>	<p><b>Relleno de la tripa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Col</li> <li>•Arroz</li> <li>•Cebolla paiteña</li> <li>• Ajo</li> <li>•Manteca de chanco</li> <li>•Sal</li> <li>•Tripa de chanco</li> </ul> <p><b>Para el caldo de las morcillas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Agua</li> <li>-Cebolla paiteña</li> <li>-Ajo</li> <li>-Arroz</li> <li>-Col</li> <li>-Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cebolla blanca</li> <li>•Queso</li> <li>•Harina de maíz</li> <li>•Agua</li> <li>•Sal</li> <li>•Manteca de chanco</li> <li>•Mantequilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pata de vaca</li> <li>•Mote</li> <li>•Ajo</li> <li>•Cebolla paiteña</li> <li>•Cebolla larga blanca</li> <li>•Comino</li> <li>•Orégano</li> <li>•Sal</li> <li>•leche</li> </ul>
<p><b>¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?</b></p>	<p>Mercados de Saquisilí</p>	<p>En los mercados de Saquisilí</p>	<p>Mercado de Saquisilí</p>	<p>Mercados de Saquisilí y en el mercado mayorista de Latacunga</p>
<p><b>¿Cuál es su preparación?</b></p>	<p>1. Se pela el chanco, después se le sala y después se lo manda al horno</p> <p>2. Se prepara el agrio con tomate zanahoria cello cilantro y agua.</p> <p>3. En un plato para servir se le pone el hornado</p>	<p>2. Se le lava a la tripa con limón y harina y con bastante sal</p> <p>2. Para el relleno de la tripa, troceamos la col y lo ponemos a cocinar junto con el arroz,</p>	<p>1. Se hace hervir el agua, se mezcla con la harina de maíz junto con la sal.</p> <p>2. Para el relleno de la tortilla se le pone bastante queso, cebolla blanca picada finamente y se</p>	<p>1. A la pata de vaca se la lava bien, y se le hace hervir 6 horas seguidas un día antes al igual que el mote.</p> <p>2. Después se le al caldo ajo cebolla</p>

	con tortillas de papa, el mote, el agrio y la lechuga.	con ajo y un poco de manteca de chanco eso para el relleno de la tripa y lo cocinamos 4. para el caldo el mismo relleno para las morcillas, se utiliza para hacer el caldo del mismo.	le pone la mantequilla y manteca de chanco derretida. 3. Se le pone el relleno en la masa y se le fríe	blanca picada finamente, y la cebolla paitaña picada finamente, leche sal y orégano al gusto.
<b>¿Qué utensilios utiliza para su elaboración?</b>	Horno, ollas, cuchara de palo, cuchara sopera, bandejas de plástico, baldes.	Cocina, ollas, cuchara de palo, sartenes, cucharas soperas.	Tiesto grande de fierro y manteca de chanco para freilas	Pozuelo, ollas grandes, cucharas soperas, cuchara de palo, cuchillo
<b>¿La procedencia del saber de dicha preparación como se ha transmitido y como usted cree que se transmitirá?</b>	Padres-Hijos	Padres-Hijos	Por el conocimiento de otros parientes (cuñada) y se transmitirá de padres a hijos	Por el conocimiento de otros parientes (suegra)

<b>Padres- Hijos, Maestro- Aprendiz, centro de capacitación, Otros.</b>				
<b>¿Cómo considera usted el consumo de este plato?</b>	Alto	Alto	Alto	Normal
<b>¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración en la preparación de dicho plato a lo largo de estos años?</b>	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna
<b>¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica usted?</b>	Ama de casa	Ama de casa	Vende en Pujilí tortillas y en la plaza Kennedy vende legumbres	Ama de casa

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que elaboran platos típicos y tradicionales en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

**Elaborado por:** Carla B. (2016)

**CUADRO 6: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN  
SAQUISILÍ**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>			
	<b>009</b>	<b>010</b>	<b>011</b>	<b>012</b>
<b>¿Cuál es el nombre del plato?</b>	Yaguarlocro	Bebida levanta muerto	Empanadas de queso	Tortillas de papa con caucara
<b>¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?</b>	Tradicional	Tradicional	Tradicional	Típico
<b>¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara o en que fechas vende más?</b>	Se vende todos los días y en fiestas de Saquisilí se vende más.	Se vende todos los días y en fiestas de Saquisilí se vende más.	Fiestas de la virgen del quinche se vende más en febrero, fiestas de Saquisilí	En fiestas de Saquisilí se vende mas
<b>¿Cómo considera usted el alcance del plato: local, provincial, regional, nacional o internacional?</b>	Local	Local	Local	Local

<p><b>¿Qué ingredientes conforman el plato?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Papa</li> <li>•Menudo de borrego</li> <li>•La sangre de borrego</li> <li>•Sal</li> <li>•Comino</li> <li>•Ajo</li> <li>•Cebolla paiteña</li> <li>•Hierba buena</li> <li>•Orégano</li> <li>•Leche</li> <li>•Tomate</li> <li>•Aguacate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cerveza</li> <li>•Huevo de ganso</li> <li>•Borojó</li> <li>•Aguacate</li> <li>•Alfalfa</li> <li>•Jugo de Mora</li> <li>•Jugo de zanahoria</li> <li>•Panela molida</li> <li>•Jugo de naranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Harina de castilla</li> <li>•Sal</li> <li>•Azúcar</li> <li>•Huevo</li> <li>•Aceite</li> <li>•Agua</li> <li>•Mantequilla</li> <li>•Royal</li> <li>•Queso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Papas</li> <li>•Carne de res parte de la caucara</li> <li>•Comino</li> <li>•Sal</li> <li>•Achote</li> <li>•Manteca de chanco</li> <li>•Aguacate</li> <li>•Lechuga</li> <li>•Tomate</li> <li>•Mantequilla</li> <li>•Leche</li> </ul>
<p><b>¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?</b></p>	<p>Mercados de Saquisilí y en el mercado mayorista de Latacunga</p>	<p>Mercados de Saquisilí</p>	<p>En tiendas de Saquisilí</p>	<p>En los mercados de Saquisilí</p>
<p><b>¿Cuál es su preparación?</b></p>	<p>1. A las papas se les pela y se les hace en trozos pequeños. 2. el menudo se le lava con limón y harina y sal en grano para que salga un agrio que tiene y el olor. 3. Al menudo se le corta en</p>	<p>1. Primero se pone la cerveza, el huevo, el borojó, el jugo de mora, jugo de alfalfa, jugo de zanahoria, el jugo de naranja y panela molida y se licua se cierne y se sirve en un vaso.</p>	<p>1.Mezclar todos los ingredientes la sal, azúcar, aceite, harina, huevo, agua, mantequilla, royal, para la masa 2.Después se le pone queso para el relleno de las empanadas</p>	<p>4. Se le cocina la papa, una vez que ya esta se le escurre el agua y se le aplasta para hacer la tortilla se le pone mantequilla leche y sal. 5. Para carne se le filetea, aliña</p>

	<p>trozos pequeños, se coloca en una olla se hace hervir junto a las papas, comino, ajo, cebolla.</p> <p>Orégano y hierba buena que se pone al final cuando ya está el caldo</p> <p>4. a la sangre se le cocina en agua para que se seque e incorporamos cebolla y hierbitas y sal para freírle.</p> <p>5. al caldo se lo sirve con aguacate</p> <p>cebolla y tomate y sangre.</p>			<p>con sal comino achote y para freile se utiliza manteca de chanchito</p> <p>6. Se le sirve en un plato con las tortillas de papa, la carne frita, acompañado de lechuga picada finalmente a lo largo, una taja de aguacate y una taja de tomate.</p>
--	--	--	--	--

<p><b>¿Qué utensilios utiliza para su elaboración?</b></p>	<p>Pozuelo, ollas grandes, cucharas soperas, cuchara de palo, cuchillo</p>	<p>Licuadaora, cernidor. Cuchara, vaso de licuadaora, y vaso</p>	<p>Paila, cuchara para las empanadas,</p>	<p>Paila, cuchara soperas, cuchara de palo, cuchillo, plato, bandejas pequeñas de plástico.</p>
<p><b>¿La procedencia del saber de dicha preparación como se ha transmitido y como usted cree que se transmitirá?</b></p> <p><b>Padres-Hijos, Maestro-Aprendiz, centro de capacitación, Otros.</b></p>	<p>Por el conocimiento de otros parientes (suegra)</p>	<p>Padres-Hijos</p>	<p>Padres-Hijos</p>	<p>Padres-Hijos.</p>
<p><b>¿Cómo considera usted el consumo de este plato?</b></p>	<p>Normal</p>	<p>Normal</p>	<p>Alto</p>	<p>Alto</p>

<b>¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración en la preparación de dicho plato a lo largo de estos años?</b>	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguna
<b>¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica usted?</b>	Ama de casa	Ama de casa	Ama de casa	Ama de casa

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que elaboran platos típicos y tradicionales en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

**Elaborado por:** Carla B. (2016)

### **CUADRO 7: PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL CANTÓN SAQUISILÍ**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>		
	<b>013</b>	<b>014</b>	<b>015</b>
<b>¿Cuál es el nombre del plato?</b>	Cuy asado	Papas y Mote con Tripa Mishqui	Chaguarmishqui
<b>¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?</b>	Típico	Típico	Típico

<b>¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara o en que fechas vende más?</b>	Todos los días se vende, pero más en fiestas de Saquisilí	Todos los días se vende, pero más en fiestas de Saquisilí	Todos los días se vende, pero más en fiestas de Saquisilí
<b>¿Cómo considera usted el alcance del plato: local, provincial, regional, nacional o internacional?</b>	Local.	Local.	Local.
<b>¿Qué ingredientes conforman el plato?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cuy</li> <li>•Estacas de madera</li> <li>•Ajo</li> <li>•Sal</li> <li>•Comino</li> <li>•Papas</li> <li>•Lechuga</li> <li>•Tomate</li> <li>•Maní</li> <li>•Leche</li> <li>•Cebolla larga blanca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tripa de vaca</li> <li>•Ajo</li> <li>•Achote</li> <li>•Comino</li> <li>•Sal</li> <li>•Mote</li> <li>•Papa</li> <li>•Lechuga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tripa de vaca</li> <li>•Ajo</li> <li>•Achote</li> <li>•Comino</li> <li>•Sal</li> <li>•Mote</li> <li>•Papa</li> <li>•Lechuga</li> </ul>
<b>¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?</b>	Mercados de Saquisilí	Mercados de Saquisilí	Mercado de hierbas de Saquisilí
<b>¿Cuál es su preparación?</b>	1. Para el cuy se lo pela bien se le	1. Para la tripa de vaca se le lava bien	1. Para el dulce de penco, se lo extrae

	<p>saca las vísceras y lo lavamos bien, se le aliña con ajo molido, sal, comino, después se le pone en una estaca de palo para ponerlo a asar en un parilla a carbón.</p> <p>2. Se pical la lechuga finamente, se le hace al tomate de riñan por tajás. Para el acompañado del plato, se le cocina a la papa.</p> <p>3. Para la salsa en una olla se le pica finamente la cebolla blanca larga, se le licua maní con leche se le coloca en la olla y se le pone sal hasta que hierba.</p> <p>Se le sirve en un palto papas</p>	<p>con harina, sal y un poco de limón para que salga el mal olor. Una vez lava se le aliña con ajo licuado, sal, comino, achote, y se le pone en la parrilla para que se hace a carbón.</p> <p>2. Se le cocina a las papas y al mote también se le cocina.</p> <p>3. Para servir en un plato se le pone a la tripa mishqui asada cortada en trocitos pequeños acompañado de papas cocinadas y mote cocinado y lecha picada.</p>	<p>del corazón del penco, se lo hace utilizando unos guantes de protección de manos.</p> <p>2. En una olla se le cocina la cebada, el dulce de penco, y la canela, hasta que coja consistencia que es media especita.</p>
--	--	---	---

	cocinadas y la salsa, una presa de cuy asado con una taja de tomate y la lechuga picada.		
<b>¿Qué utensilios utiliza para su elaboración?</b>	Estaca de madera, carbón, parilla, plato, cuchara. Cuchillo, bandejas de platico, ollas, tablas de picar.	Carbón, parilla, plato, cuchara. Cuchillo, bandejas de platico, ollas, tablas de picar.	Cuchara, vaso, olla. Bandeja plástica pequeña
<b>¿La procedencia del saber de dicha preparación como se ha transmitido y como usted cree que se transmitirá?</b> <b>Padres-Hijos,</b> <b>Maestro-Aprendiz,</b> <b>centro de capacitación,</b> <b>Otros.</b>	Padres-Hijos	Padres-Hijos	Padres-Hijos

<b>¿Cómo considera usted el consumo de este plato?</b>	Alto	Alto	Alto
<b>¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración en la preparación de dicho plato a lo largo de estos años?</b>	Ninguna	Ninguna	Ninguna
<b>¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica usted?</b>	Ama de casa	Ama de casa	Solo trabaja.

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas que elaboran platos típicos y tradicionales en el cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi.

**Elaborado por:** Carla B. (2016)

## ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se pudo determinar los referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón Saquisilí, que las personas que preparan los platos típicos y tradicionales, han seguido una trayectoria dentro de la elaboración de todas estas preparaciones gastronómicas las cuales son representativas del cantón Saquisilí.

Esta práctica en la mayoría de las personas entrevistadas fue una herencia un legado por así decirlo, la cual se ha ido transmitiendo de generación en generación manteniendo de esta manera la tradición que se les fue confiada, en otros casos simplemente por falta de recursos

económicos y por la necesidad de obtener una fuente de ingresos aprovecharon la popularidad del plato para su expendio o simplemente tuvieron una enseñanza de otros familiares y vieron la oportunidad de emprender y crear su propio negocio y con ella comenzar una tradición.

En lo que se refiere a los métodos de cocción que utilizan alguno de ellos para la elaboración de sus platos se ha conservado la tradición hasta la actualidad como el cuy asado el cual se lo elabora al carbón, y que se lo coloca en una estaca de palo como supo manifestar una de las personas entrevistadas que dijo que el asado carbón es el sabor tradicional de esta preparación, en el caso de las tortillas de maíz la tradición es freírlas a base de leña, pero por los reglamentos del municipio para los mercados lo hacen a base de gas. En lo que respecta a los utensilios de cocina se mantienen tradicionalmente en todas las preparaciones como por ejemplo para las tortillas de maíz se sigue utilizando el molino de mano o molino tradicional como comúnmente se conoce, al igual la tradicional cuchara de palo en cualquier preparación se la sigue utilizando. Cada una de las personas que elaboran estas preparaciones lo hace sin duda poniendo el corazón en sus preparaciones.

## **I. PROPUESTA**

### **“Revista gastronómica del Cantón Saquisilí”**

#### **1. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

El presente trabajo de investigación realizado sobre el “Registro de la cultura gastronómica, mediante la elaboración de una revista de comida típica y tradicional del cantón Saquisilí, provincia de Cotopaxi, como patrimonio cultural inmaterial.”, no existe información en revistas, libros, trípticos, páginas web, que den a conocer la cultura gastronómica del cantón Saquisilí, frente a este problema se propuso realizar un trabajo investigativo, Para lo cual el registro se verá plasmado en un documento, que perdurará por muchos años y que servirá para las futuras generaciones como medio investigativo y así poder mantener registrado el

patrimonio cultural intangible, y por medio de esta investigación favorecer al cantón Saquisilì.

#### **a. Modelo Operativo De Propuesta**

El Registro de la cultura gastronómica del cantón Saquisilì, está diseñado con una portada que representa la tradición gastronómica del cantón. Está organizado por parroquias, la gastronomía que ofrece la parroquia, constan los ingredientes, preparación, fotografía del plato, lugar de expendio, el precio y los días que laboran.

#### **b. Esquema de la Revista de Registro de la Cultura Gastronómica**

Portada	Es la parte más gruesa del texto, lleva el nombre de revista gastronómica, el nombre, como se le denomina al cantón. Diseñada para hacerle identificable, el texto color blanco, con una imagen de fondo de una señora indígena trabajando en la plaza de hierbas del cantón, Saquisilì.
	Nombre de la revista: Saquisilì un bello rincón de arte, cultura y tradición Títulos: 11 Texto: 9 Lugar: Saquisilì Tipo de impresión: Portada papel couche de 150g y contraportada couche 300g, impresión a laser Tamaño de la revista: A5

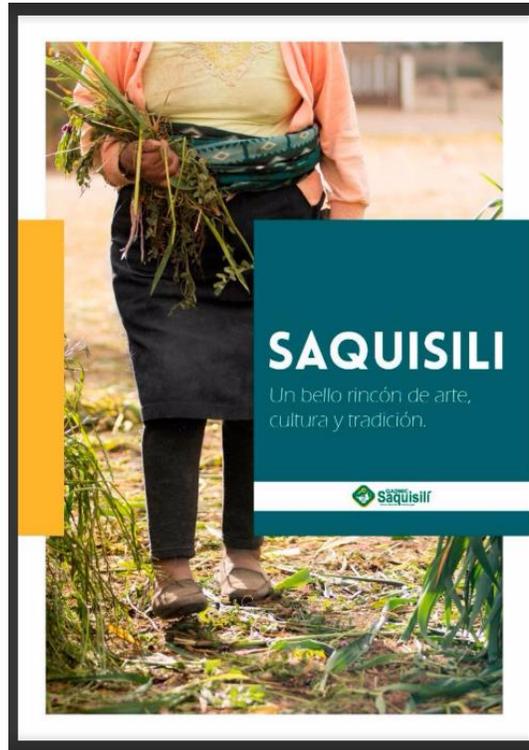
Contraportada	Imagen de unas señoras sentadas en esteras de totora.
Índice	En donde está la lista de cada una página, información general del cantón, atractivos culturales de cada parroquia, atractivos turísticos, gastronomía del cantón.
Cuerpo de la obra	En la presentación de la revista, aquí se encuentra, las parroquias, información básica de cada una de ellas, foto de sus iglesias, y los platos típicos y tradicionales de cada cantón, con sus ingredientes, preparación y fotografía.
Fotografías	En cada una de las parroquias se muestra las fotografías con nombre de la parroquia, plato típico. El tamaño de la fotografía no se establece debido a que ciertas fotos se encuentran hasta más de un elemento y no se puede definir los ángulos. Las fotografías fueron tomadas en el cantón Saquisilì

**Fuente:** “Revista Gastronómica”

**Elaborado por:** Carla B. (2016).

## 2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

### PORTADA



### CRÉDITOS



# CUERPO DE LA OBRA



## CONTENIDO

- HISTORIA
- UBICACIÓN GEOGRÁFICA
- DIVISIÓN POLÍTICA
- DEMOGRAFÍA
- HIDROGRAFÍA
- CLIMA
- ETNOGRAFÍA
- TURISMO COMERCIAL
- GASTRONOMÍA
- ATRATIVOS NATURALES
- FIESTAS RELIGIOSAS

## INTRODUCCIÓN

Saquisillí grande y majestuoso, privilegiado por sus hermosos paisajes verdes y altas montañas, a la vista del volcán Cotopaxi y los nevados de los Illinzas.

De valiosa historia cultural, Saquisillí rica en celebraciones folclóricas, fiestas tradicionales y religiosas, por diversa y deliciosa gastronomía, habitada por gente amable, trabajadora y humilde, que lo convierte en un destino ideal para quienes lo visiten.

## HISTORIA

Con la llegada de los españoles se da una huida de los pobladores hacia los páramos, dándose así el establecimiento de las comunidades con el fin de vivir con sus familias en paz, sin dejarse usar por sus recursos, y estas comunidades estaban unidas para defender su territorio. Hijo de Nina Ceipe, Alonso Sancho Hacho recibe el título de cacique, de manos del victoriano de su padre, siendo el gobernador de Saquisillí, San Felipe, Pujilí y San Sebastián, traccionando a su gente.

En 1510, se crea la PARROQUIA ECLESIASTICA DE SAQUISILLÍ, bajo la obediencia de San Juan Bautista, y el cuidado pastoral de la Congregación de San Francisco de Asís. Entre 1570 y 1575 se fundan pueblos en Tungurahua, Chimborazo y Cotacachi.

Organizando en forma mini-urbana a Pujilí y Saquisillí, luego de convenir a los habitantes de vivir en una vida común trocero plazas y calles, fijando áreas para la iglesia y el Convento. Debiendo indicar que estos pueblos existían siendo los más antiguos en la época Incaica, pero que vivían en sus chozas alejadas. 1608 el Cacique Bartolomé Sancho Hacho Pulapari pagó 140 pesos, por las aguas y vertientes en beneficio y utilidad del pueblo de Saquisillí, 23 de Noviembre de 1820.



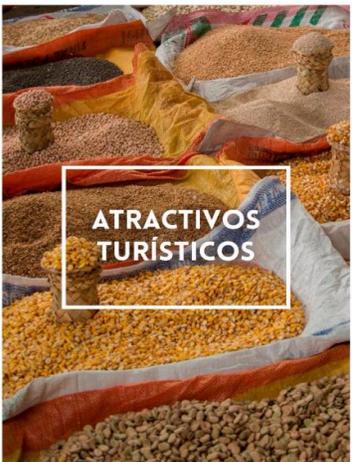
## UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El Cantón Saquisillí está ubicado en la parte central de la Provincia de Cotacachi, tiene una extensión de 20,549,28 Has, ocupa el 3,36 % del territorio Provincial. Localizado a una distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial), a 6 km de distancia de la vía panamericana.

Por el Norte, Sur y Este Limita con el cantón Latacunga.

Por el Oeste Limita con los cantones Sigchos y Pujilí.





## ATRATIVOS TURÍSTICOS

## PLAZA KENNEDY

**Ubicación:**  
Entre las calles Pulapari y Berroa, a 200 metros al oeste del Parque Central La Concordia.

**Área total de la plaza:** 7,064,23

También llamada como la plaza de "Granos", en esta plaza se expenden productos de primera necesidad (arroz, fideo, azúcar, lenteja, aceite, jabón, detergente, etc.), comidas típicas (hornado, mote con chicharrón, chocado mote, torrijas de plátano o maíz, fritada, caldo de gallina, los famosos pescados fritos y los jugos naturales de frutas y hierbas como la alfalfa), también podemos encontrar frutas (mandarinas, maracuyá, duraznos, bananos, etc.) y vegetales (tomates, lechuga, cebolla, pimiento, etc.).



## CUERPO DE LA OBRA

### PLAZA VICENTE ROCAFUERTE

Ubicación: Entre las calles Manabí y Gonzales Suarez, a 400 metros al noroeste del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 5,812 m<sup>2</sup>.



Esta plaza es conocida como la plaza de "las gallinas", la Vicente Rocafuerte tiene una característica especial, aquí la gente llega para vender sus cuyes, conejos, gallinas, patos, palomos para el consumo humano, y además animales para mascotas como perros y gatos.

### PLAZA 18 DE OCTUBRE

Ubicación: Entre las calles 24 de Mayo y Bartolomé de las Casas, a 200 metros al norte del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 5,508.08 m<sup>2</sup>

Ubicada como la plaza de los "Artesanos", encontramos una serie de artesanías andinas, nuestros artesanos forman parte de una fusión cultural de las regiones de la sierra, desde tiempos inmemoriales siempre nos hemos destacado como un país multiétnico y pluricultural, es por esto que desde las zonas de Imbabura, llegaron los Otavalo con sus artesanías en tejidos, dedicados a la confección de ropa como pantalones, camisas, guantes, bufandas, ponchos, juguetes hechos en madera y tela.



Los Saquisilenses se dedican a la fabricación de:

- Artesanías en Iatora (cestería)
- Esculturas
- Mascaras talladas en madera.
- Pintura en cuadros.
- Pintura Tigua (mascaras)
- Alfilería
- Artesanías forjadas en plata
- Artesanías en cuero



### PLAZA GRAN COLOMBIA

Ubicación: Entre las calles García Moreno y Mariscal Sucre, a 100 metros al este del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 4,703.88

Más conocida como la plaza de "Papas", la variedad no se hace esperar, las encontramos en todas las variedades (chola, súper cholo, leona blanca, concha negra, limeña, etc.) para todos los gustos. Aquí expenden un sinnúmero de mariscos que como resultado de las necesidades es indispensable en la alimentación de nuestro pueblo, también encontramos platos típicos, cárnicos, entre otros productos.



### PLAZA SAN JUAN BAUTISTA

Ubicación: Entre las calles Simón Bolívar y Abdón Calderón, a pocos metros al este del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 2,469.77

Llamado la plaza de "Ropa" la particularidad es la venta de ropa, zapatos, sombreros, bisutería y cachinería



### PLAZOLETA JUAN MONTALVO

Ubicación: Entre las calles 24 de Mayo y Barroeta, a 100 metros al suroeste del Parque Central La Concordia.

En la plazoleta, aún podemos ver a los remachadores o a los coajeros que usan los pequeños molinos para ablandar el queso de vaca al preparar el queso conchuno. Actualmente la plaza de los "zapatos", porque a buen su nombre, la plaza solo se venden zapatos de todos los colores, tamaños, la suela y el precio.

#### Venta de zapatos

Alrededor de la plazoleta podemos disfrutar de una variedad de cereales, que en su mayoría son de la época de riego a los rompe muelas, o el conchal conchunado entre otros que para doloite y gusto de todos existe cantidad sin igual de pilonatas al por mayor y menor, y para finalizar este recorrido se puede saborear de un rico plato típico como el hornado frito, o hasta cometa de la costa.

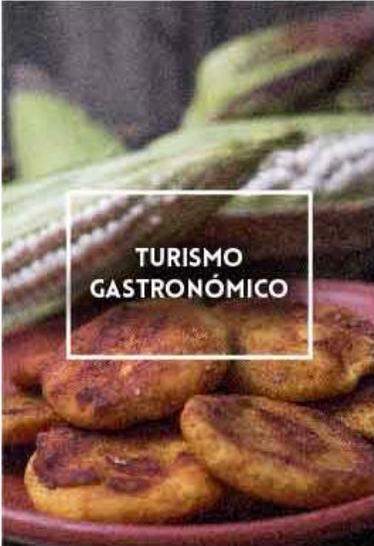


### PLAZA DE RASTRO

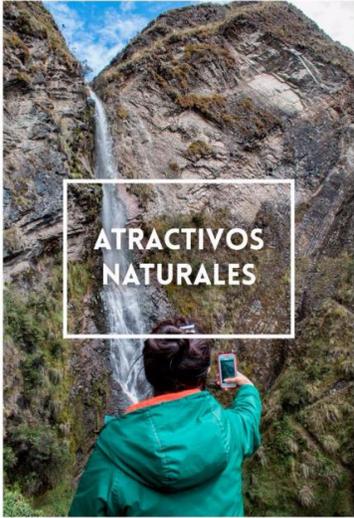
Ubicación: Sector CARI OSAMA.

Es una feria donde se comercializan los "animales" de raza grandes como ganado porcino, ovino, caprino, bovinos, equinos y de carga.

## CUERPO DE LA OBRA

 <p style="text-align: center;"><b>TURISMO GASTRONÓMICO</b></p>	<p><b>CHAGUARMISHQUI</b></p> <p>Se le prepara con dulce de penca, avena o cebada con panela molida.</p> 
	<p><b>TORTILLAS DE PAPA CON CAUCARA</b></p> <p>Se le sirve con tortillas de papa, la carne frita, acompañado de lechuga picada, una taja de aguacate, tomate y cebolla.</p> 
	<p><b>TRIPA MISHQUI CON PAPAS Y MOTE</b></p> <p>Se le sirve a la tripa mishquí asada cortada en trocitos pequeños acompañado de papas cocinadas y mote cocinado y lechuga picada.</p> 
<p><b>MOTE COCINADO</b></p> <p>Al mote cocinado se le acompaña de panela, donde se pica la cebolla porción, le zanahoria y las hierbas de sal, y se le añade sal al gusto.</p> 	<p><b>TORTILLAS DE PAPA CON BISTEC DE CARNE</b></p> <p>Se le sirve con tortillas de papa y bistec de carne.</p> 
<p><b>BEBIDA LEVANTA MUERTO</b></p> <p>Compuesto por cerveza, huevo, borrajó, jugo de mora, jugo de alfalfa, jugo de zarahona, jugo de naranja, huevo de ganso y cerveza y panela molida se licua se ceme y se le sirve en un vaso.</p> 	<p><b>YAGUARLOCRO</b></p> <p>Se le prepara con el menudo del barrego y se le sirve con la zaniga del mismo, una taja de tomate y aguacate y picadillo de cebolla blanca y cilantro picados finamente.</p> 
<p><b>CAFE CON HUMITAS</b></p> <p>A las humitas se le cocina en una olla lambrera y una vez cocinadas se le sirve con un buen y rico café.</p> 	<p><b>FRITADA</b></p> <p>A la fritada se le acompaña con un poco de tostado.</p> 
<p><b>CALDO DE MORCILLAS</b></p> <p>Para la morcilla se utiliza la tripa de cerdo, y para el refresco del tripa se usan: maíz, cebolla, paprika, ajo, maní, de chícharos y se utiliza la misma morcilla para preparar el caldo.</p> 	<p><b>CUY ASADO</b></p> <p>Comprende un cuy (aliñado y asado al carbón), acompañado de papas cocidas con lechuga, tomate y salsa de mayonesa (similar a un estofado que tiene cebolla larga, leche, maní, sal).</p> 
<p><b>EMPANADAS DE QUESO</b></p> <p>Empanadas hechas con harina de trigo y rellenas con queso.</p> 	<p><b>HORNADO CON TORTILLAS DE PAPA</b></p> <p>Se le sirve con mote cocinado, arellita de papa, el aguá, el hornado y la lechuga.</p> 
<p><b>CALDO DE PATA</b></p> <p>Se lo prepara con pata de res y se le añade mote, comino, orégano y sal al gusto.</p> 	<p><b>TORTILLAS DE MAÍZ</b></p> <p>La harina de maíz se amasa con manteca, sal y otros condimentos que tienen sus secretos para darle el sabor especial; en el centro lleva queso con cebolla blanca y se las fríe en una paño a leña.</p> 

## CUERPO DE LA OBRA



**ATRATIVOS NATURALES**



### PÁRAMO ANDINO

Se encuentra ubicado en la comunidad de Yanahuco en los páramos andinos a 3.970 m.s.n.m., los páramos son espacios de nieblas, lluvias y atrayentes nubes adheridas a las rocas y al viento.

### MIRADORES NATURALES DE WUINGOPANA

El Wuingopana es una formación natural rocosa que goza de fácil acceso, sus miradores naturales permiten observar el paisaje del entorno, la mayoría de formaciones se debe a la erosión por el viento y las lluvias que infuenciblemente son fuertes.



### UNIÓN DE LOS RÍOS, PUMACUNCHI Y PUCAYACU

Es otro atractivo turístico existente en el cañón



### CASCADA CANDELA FAZO

Está ubicada en la Comunidad de Jasi, Eja, perteneciente a la Parroquia de Cochapamba, su altura es de 3.721 m.s.n.m. y a una distancia de 20 km de la zona urbana de Saquisilí, tiene una temperatura de 19°C, tiene un caudal de 300 metros aproximadamente, como es un atractivo natural, no explorado es difícil acceder a la parte baja donde el agua se concentra, internamente en el cañón de la cascada atraviesa el río Pucayacu.



### CERRO CEREMONIAL DE CALQUÍN

Pertenece a la Parroquia de Cochapamba, se encuentra ubicado en la comunidad Calquín, lleva su mismo nombre por el sector al que pertenece, su altura es de 3.911 m.s.n.m., a 11 km de distancia de la zona urbana, su temperatura oscila de 5 – 19°C.





### LAGUNA TILONCOCHA

Se encuentra a 4.073 msnm, a 37 km de la zona urbana de Saquisilí, la temperatura es 19°C, pertenece a la Parroquia Cochapamba, entre las comunidades de Uamahuasi y Churshunguloma, es una formación de agua de origen natural, es la fuente de abastecimiento de la zona, dentro de la laguna encontramos: patos, aves, gallinas, fátolas entre otras aves que en sus estaciones migran y descansan en este lugar.

## CUERPO DE LA OBRA



**ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES**

**SAN JUANITOS Y TEJEDORES**

Son comparsas famosas del cantón Saquisilí donde se presentan disfraces auténticos y elegantes de este territorio, la danza se desarrolla con cintas y en el medio un cántaro de chicha, su música folklórica dictamina el compás de dicho baile.



**DANZANTES DE SAQUISILÍ**

Donde se menciona que en tiempos precolombinos nuestros indígenas adoraban a sus dioses, se practicaban bailes por la siembra y la cosecha, se divertían con el danzar del bombo, silbido de las hojas de caqui, con charros, con el pingullo de cañizo y hueso e instrumentos de barro.



**FIESTAS RELIGIOSAS**

**LAS FIESTAS DE LA VIRGEN DEL QUINCHE DE SAQUISILÍ**

Se desarrollan durante la última semana de enero hasta la última de febrero.



**LAS FIESTAS DE SEMANA SANTA**

Fiestas muy importantes principalmente para la población católica.



**MISA DEL GALLO Y LA MISA AL NIÑO JESÚS**

Se celebra en el mes de diciembre (Navidad).



## CUERPO DE LA OBRA



## CONTRAPORTADA



## VI. CONCLUSIONES

- Al indagar y analizar los referentes teóricos para esta investigación se pudo diferenciar de una manera más precisa acerca de lo que es la gastronomía típica y la gastronomía tradicional, la primera es una gastronomía que se caracteriza por la trayectoria que tienen sus preparaciones es decir por la frecuencia con la que se las realiza, las mismas que son elaboradas a base de productos locales pero que no tiene fundamento histórico cuyos platos representativos son la bebida del Chaguarmishqui, las papas con caucara, el hornado con las tortillas de papa, el cuy asado, papa y mote con tripa mishqui, a diferencia de la gastronomía tradicional que se caracteriza por que en sus preparaciones se utilizan ingredientes con fundamento histórico, tradicionales que en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, entre otros es decir platos que tengan antecedentes culturales ligados a tiempos pasados, cosechas, siembras como por ejemplo el caldo de pollo, la fanesca en semana santa, el tradicional jugo levanta muertos, el Yaguarlocro y el caldo de pata.
- La investigación permitió acceder a información importante y representativa acerca de las costumbres, tradiciones, identidad cultural y sobre todo la gastronomía típica y tradicional del cantón ya que muchas de estas preparaciones están relacionadas con festividades de gran importancia local.
- Se concluye que la gastronomía local es desconocida para muchos de los habitantes del cantón Saquisilí, así como las costumbres, tradiciones y expresiones culturales que conforman su identidad, es por ello que esta revista será de gran importancia como medio informativo para habitantes locales y los de fuera.

## **VII. RECOMENDACIONES**

- Se recomienda una actualización de información que abarca datos históricos, como los productos que se cultivan, su gastronomía, tradiciones, expresiones culturales del Cantón Saquisilí con la finalidad de que dicha información sea útil para personas que necesiten de esta documentación la cual ayudaría a enriquecer sus conocimientos y de esta manera mantener vivo el patrimonio del cantón el cual pueda ser transmitido de generación en generación.
- Realizar ferias informativas con el objeto de dar a conocer las costumbres, tradiciones, expresiones culturales gastronomía típica y tradicional del cantón Saquisilí consiguiendo de esta manera fortalecer y conservar la identidad.
- Se recomienda la utilización de los productos locales y más representativos, así como las especias que los acompañan, procurando utilizar los métodos de cocción apropiados que les brinda ese sabor característico a las preparaciones y que las hace únicas del lugar logrando de esta forma mantener la tradición.

## VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Alsina, R.** (1999). *Indentidad Cultural*. España: Anthropos.
2. **Antillón, J.** (2004). Cultura. En *La Evolucion de la Cultura: de las Cavernas a la Globalizacion del Conocimiento* (pág. 13). Costa Rica: UCR.
3. **Arango, Luis Angel.** (13 de Mayo de 2015). *Banco de la República Actividad Cultural*. Obtenido de Mitos:  
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:BIKk6lK34C8J:www.banrepultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/literatura/mito+&cd=7&hl=es&ct=clnk&gl=ec>
4. **Artacho, A. M., Artacho, J. A., & Lozano, R.** (2007). *Historia Procesos de Cocina, Aspectos Transversales*. Madrid- España: Vision Libros.
5. **Báñez Peinado, J.** (2013). Método Estadístico. En *Métodos, Técnicas e instrumentos de la Investigacion Criminológica* (pág. 15). Madrid: Dykinson.
6. **Barbero Franco, A.** (2011). *La Gestion del Patrimonio Histórico como Instrumento para un Desarrollo Sostenible*. España: Salamanca.
7. **Barbolla Diz, C., Benavente Martínez, N., López Barrera, T., Almagro Gómez, M., Perlado Sotodosos, L., & Cerrano de Luca, C.** (30 de 11 de 2010). *Investigación etnográfica.pdf*. Obtenido de Métodos de Investigación Educativa en Ed. Especial:  
[https://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso\\_10/I\\_Etnografica\\_Trabajo.pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf)
8. **Bassas Liberta.** (1997). Tradición. En Sopena (Ed.), *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española* (págs. 97-98). Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal.
9. **Benitez, L., & Garcés, A.** (2000). Cultura. En *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. (pág. 7). Ecuador: Abya-Yala.

10. **Catalina**. (20 de Julio de 2010). *Revista*. Obtenido de [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/ldf/saucedo\\_r\\_kl/capitulo1.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/ldf/saucedo_r_kl/capitulo1.pdf)
11. **Cegarra Sánchez, J.** (2004-2011). Método Teórico. En *Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica* (pág. 84). Madrid: Díaz de Santos S.A.
12. **Díaz Narváez, V.** (2009). Investigación Descriptiva. En *Metodología de la Investigación Científica y Bioestadística* (pág. 181). Santiago de Chile: RIL.
13. **Escobar, R.** (6 de abril de 2007). *Eticanet*. Obtenido de Medios de Difusión para el Registro Gastronómico: [http://www.ugr.es/~sevimeco/revistaeticanet/numero6/Ensayos/Medios\\_de\\_difusion.pdf](http://www.ugr.es/~sevimeco/revistaeticanet/numero6/Ensayos/Medios_de_difusion.pdf)
14. **Espinoza Apolo, M.** (2000). Tradiciones Culturales. En *Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural* (págs. 106-107). Quito: Tramasocial.
15. **Eumelia Galeano, M.** (Julio 2004). Etnografía. En *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. (pág. 57). Medellín, Colombia: Fondo Editorial.
16. **Eumelia Galeano, M.** (Junio 2004). Características de la etnografía. En *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa* (pág. 57). Medellín, Colombia: Fondo Editorial.
17. **Freland Francois, X.** (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En *Captar lo Inmaterial, Una Mirada al Patrimonio Vivo*. (pág. 23). Paris: Unesco.
18. **GAD Municipal Saquisilí.** (1 de Agosto de 2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Saquisilí*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/visorseguimiento/DescargaGAD/data/sigadplusdiagnostico/DOCUMENTO%20DIAGNOSTICO%20PDyOT%20DEL%20CANT%20C3%93N%20SAQUISIL%20C3%8D\\_15-11-2014.pdf](http://app.sni.gob.ec/visorseguimiento/DescargaGAD/data/sigadplusdiagnostico/DOCUMENTO%20DIAGNOSTICO%20PDyOT%20DEL%20CANT%20C3%93N%20SAQUISIL%20C3%8D_15-11-2014.pdf), <http://www.saquisili.gob.ec/index.php/iniciosuperior>
19. **García, P.** (2011). *El patrimonio cultural-conceptos basicos* (Primera ed.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.

20. **García** Martínez, A., Escarbajal Frutos , A., & Escarbajal de Aro , A. (2007). *La interculturalidad: Desafío para la Educación*. Madrid: Dykinson. S.L. .
21. **Guerrero** Arias, P. (12 de Mayo de 2002). *Guía Etnográfica*. Obtenido de <https://repository.unm.edu/bitstream/handle/1928/11741/Gu%C3%ADa%20etnogr%C3%A1fica%20sistematizaci%C3%B3n%20de%20datos.pdf?sequence=1>
22. **Heinemann**, K. (2003). La investigación de Corte Transversal. En *Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte* (pág. 176). Barcelona- España: Paidotribo.
23. **Landeau**, R. (2007). Método Empírico. En *Elaboración de Trabajo de Investigación* (pág. 11). Venezuela: Alfa.
24. **Malhotra**, N. (2004). Investigación Explotatoria. En *Investigacion De Mercados En Efoque Aplicado* (pág. 39). México: Pearson Education.
25. **Martínez** Mediano, C. (2014). Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos. Madrid: Unidad Didactica.
26. **Mas** Ruiz, F. (2012). Entrevista. En *Temas de Investigación Comercial* (pág. 128). España: Club Universitario.
27. **Ministerio** de Cultura y Patrimonio. (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. *Patrimonio Alimentario*, 2.
28. **Ministerio** de Cultura y Patrimonio. (14 de Mayo de 2015). Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>
29. **Ministerio** de Turismo. (27 de Diciembre de 2002). *Ley de Turismo*. Obtenido de <http://idbdocs.iadb.org/wsdocs/getdocument.aspx?docnum=35836524>
30. **Oganizaciones** Unidas. (8 de Junio de 2016). *Ritos*. Obtenido de DeConceptos.com: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:vBViu1KfcuAJ:deconceptos.com/ciencias-sociales/rito+&cd=4&hl=es&ct=clnk&gl=ec>

31. **Organizaciones** Unidas. (8 de Junio de 2016). *DeConceptos.com*. Obtenido de Celebraciones:  
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:4KBTrsiqDcEJ:deconceptos.com/ciencias-sociales/celebracion+&cd=4&hl=es&ct=clnk&gl=ec>
32. **Organizaciones** Unidas, nATu blogger. (2 de Agosto de 2010). *Gastronomia del Ecuador*. Obtenido de <http://comidadelecuador.blogspot.com/2010/08/introduccion-la-gastronomia-del-ecuador.html>
33. **Otlet**, P. (2007). *El Tratado de Documentación*. Murcia: Editum.
34. **Patiño**, J. (13 de junio de 2016). *Gastronomía*. Obtenido de El Mundo.com:  
[http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que\\_es\\_gastronomia.php#.VcES4\\_l\\_Oko](http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_l_Oko)
35. **Pino**, Á. (2013). Tradición. En *Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Venezuela: Cuarto Propio.
36. **Pizano** Mallarino, O. (2004). Patrimonio Cultural. En *La Fiesta la Otra Cara del Patrimonio, Valoración de su Impacto Económico, Cultural y Social*. (pág. 28). Bogota: Andres Bello.
37. **Plazo** Mallarino, O., Zuleta, L. A., & Lino G, J. (2004). Fiesta. En *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico cultural y social*. (págs. 20, 22). Bogotá: Convenio Andres Bello.
38. **Profesor** en Línea. (2016 de Junio de 2016). *Leyenda*. Obtenido de <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qQKcBBiuAiEJ:www.profesorenlinea.cl/castellano/MitoyLeyenda.htm+&cd=12&hl=es&ct=clnk&gl=ec>
39. **Querol**, M. (2010). Patrimonio Cultural Inmaterial. En *Manual de Gestion del Patrimonio Cultural* (pág. 252). Madrid: Gráficas Rogar.
40. **Rainero**, Y. (3 de Marzo de 2009). *Folklore*. Obtenido de <http://citayfolklore.blogspot.com/2009/03/conceptos-del-folklore-el-folklore-es.html>

41. **Rama, Á.** (2006). Tradición. En *Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina* (pág. 63). Montevideo-Uruguay: Trilce.
42. **Rojas Guerrero, N.** (26 de Febrero de 2016). *Prezi*. Obtenido de Qué es una revista virtual: <https://prezi.com/ax0mscbeljgo/que-es-una-revista-virtual/>
43. **UNESCO.** (3 de Noviembre de 2003). Obtenido de Convencion para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial:  
<http://www.unesco.org/new/es/unesco/about-us/>
44. **UNESCO.** (20 de Junio de 2007). Obtenido de Diversidad Cultural:  
[http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL\\_ID=34321&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=34321&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)
45. **UNESCO.** (2011 de Octubre de 2011). *Metodología para la Inventariación del Patrimonio Cultural*. Obtenido de  
[file:///C:/Users/Jhoas/Downloads/Montseny\\_Metodologia\\_ES.pdf](file:///C:/Users/Jhoas/Downloads/Montseny_Metodologia_ES.pdf)
46. **Unidad** Editorial Información General. (15 de Agosto de 2011). *Diccionario el Mundo*. Obtenido de Significados de palabras:  
[http://ariadna.elmundo.es/buscador/archivo.html?q=&b\\_avanzada=](http://ariadna.elmundo.es/buscador/archivo.html?q=&b_avanzada=)
47. **Unigarro, C.** (2014). Patrimonio Alimentario. En *De la Chacra al Fogón* (pág. 10). Quito: Digital Center.
48. **Yuni, J.** (2006). Investigación no Experimental. En *Técnicas Para Investigar* (págs. 30-32). España: Brujas.
49. **Zallo, R.** (1988). Cultura. En *Economía de la Comunicación y la Cultura* (pág. 24). Madrid: Akal.

## **IX. ANEXOS**

### **MODELO DE ENTREVISTA**

1. ¿Cuál es el nombre del plato?
2. ¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?
3. ¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara o en que fechas vende más?
4. ¿Cómo considera usted el alcance del plato: local, provincial, regional, nacional o internacional?
5. ¿Qué ingredientes conforman el plato?
6. ¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?
7. ¿Cuál es su preparación?
8. ¿Qué utensilios utiliza para su elaboración?
9. ¿La procedencia del saber de dicha preparación como se ha transmitido y como usted cree que se transmitirá?  
  
-Padres-Hijos,  
  
-Maestro-Aprendiz,  
  
-Centro de capacitación,  
  
-Otros.
10. ¿Cómo considera usted el consumo de este plato?
11. ¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración e
12. ¿N la preparación de dicho plato a lo largo de estos años? ¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica usted?

## FICHA INPC

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p>	CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>	
Localidad:		
Coordenadas:	Longitud:      Latitud:	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
Descripción de la fotografía:		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
4. DESCRIPCIÓN		

<b>Ingredientes:</b>					
<b>Preparación:</b>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
		-			
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b>				
<b>Inventariado por:</b>				
<b>Revisado por:</b>				
<b>Registro Fotográfico:</b>				

## FICHA RECETA ESTÁNDAR

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b>					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		<b># pax:</b> 1	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	<b>ENTRADA</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>NO TRADICIONAL</b>				
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

## ANEXOS FOTOGRÁFICOS



X. REVISTA









## CONTENIDO

HISTORIA  
UBICACIÓN GEOGRÁFICA  
DIVISIÓN POLÍTICA  
CLIMA  
ETNOGRAFÍA  
TURISMO COMERCIAL  
GASTRONOMÍA  
ATRATIVOS NATURALES  
FIESTAS RELIGIOSAS



# INTRODUCCIÓN

Saquisilí grande y majestuoso, privilegiado por sus hermosos paisajes verdes y altas montañas, a la vista del volcán Cotopaxi y los nevados de los Illinizas.

De valiosa historia cultural, Saquisilí rica en celebraciones folclóricas, fiestas tradicionales y religiosas, por diversa y deliciosa gastronomía, habitada por gente amable, trabajadora y humilde, que lo convierte en un destino ideal para quienes lo visiten.

## HISTORIA

Con la llegada de los españoles se da una huida de los pobladores hacia los páramos, dándose así el establecimiento de las comunidades con el fin de vivir con sus familias en paz, sin dejarse usurpar sus recursos, y éstas comunidades estaban unidas para defender su territorio. Hijo de Nina Capac, Alonso Sancho Hacho recibe el título de cacique, de manos del victimario de su padre, siendo el gobernador de Saquisilí, San Felipe, Pujilí y San Sebastián, traicionando a su gente.

En 1510, se crea la PARROQUIA ECLESIASTICA DE SAQUISILÍ, bajo la doctrina de San Juan Bautista, y el cuidado pastoral de la Congregación de San Francisco de Asís. Entre 1570 y 1575 se fundan pueblos en Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi.

Organizando en forma mini-urbana a Pujilí y Saquisilí, luego de convencer a los habitantes de vivir en una vida común tracen plazas y calles, fijando áreas para la Iglesia y el Convento. Debiendo indicar que estos pueblos existían siendo los más antiguos en la época incaica, pero que vivían en sus chozas alejados. 1608 el Cacique Bartolomé Sancho Hacho Pullopaxi paga 540 pesos, por las aguas y vertientes en beneficio y utilidad del pueblo de Saquisilí. 23 de Noviembre de 1820.



## UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El Cantón Saquisilí está ubicado en la parte central de la Provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 20.549,28 Has; ocupa el 3,36 % del territorio Provincial. Localizado a una distancia de 13 km de la Ciudad de Latacunga (cabecera provincial); a 6 km de distancia de la vía panamericana.

Por el Norte, Sur y Este Limita con el cantón Latacunga.

Por el Oeste Limita con los cantones Sigchos y Pujilí.



## CLIMA

El clima en Saquisilí es cálido y templado. Incluso en el mes más seco hay mucha lluvia. La temperatura promedio en Saquisilí es 12,4 ° C. Saquisilí es una ciudad con precipitaciones significativas.

## ETNOGRAFÍA

En el Cantón Saquisilí la población se auto identifica según su cultura y costumbres, el 36,48% como Panzaleos, el 24,71 como Kichwa de la Sierra, el 0,09% Otros (Achuar, Shuar, Andoa, Karnki, Kayambi, Chibuelo, Waranka, Pastos, Tabuela, Otavalo) y el 0,27% ignoran.



# PLAZA KENNEDY

**Ubicación:**

Entre las calles Pullupaxi y Barreno, a 200 metros al oeste del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 7,064.23

También llamada como la plaza de "Granos", en esta plaza se expenden productos de primera necesidad (arroz, fideo, azúcar, lenteja, aceite, jabón, detergente, etc.), comidas típicas (hornado, mote con chicharrón, choclo mote, tortillas de palo o maíz, fritada, caldo de gallina, los famosos pescados fritos y los jugos naturales de frutas y hierbas como la alfalfa), también podemos encontrar frutas (mandarinas, maracuyá, duraznos, bananos, etc. y vegetales (tomates, lechuga, cebolla, pimienta, etc.).



## PLAZA VICENTE ROCAFUERTE

Ubicación: Entre las calles Manabí y Gonzales Suarez, a 400 metros al noroeste del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 5,812 m2.



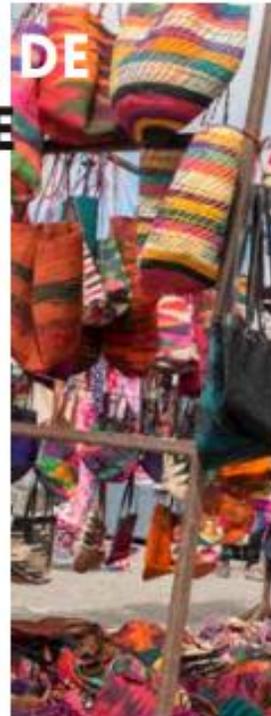
Esta plaza es conocida como la plaza de "las gallinas", la Vicente Rocafuerte tiene una característica especial, aquí la gente llega para vender sus cuyes, conejos, gallinas, patos, palomas para el consumo humano, y además animales para mascotas como perros y gatos.

# PLAZA 18 DE OCTUBRE

Ubicación: Entre las calles 24 de Mayo y Bartolomé de las Casas, a 200 metros al norte del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 5,508.08 m<sup>2</sup>

Ubicada como la plaza de los "Artesanos", encontramos una serie de artesanías andinas, nuestros artesanos forman parte de una fusión cultural de las regiones de la sierra, desde tiempos inmemorables siempre nos hemos destacado como un país multiétnico y pluricultural, es por esto que desde las zonas de Imbabura, llegan los Otavalo con sus artesanías en tejidos, dedicados a la confección de ropa como: pantalones, camisas, guantes, bufandas, ponchos, juguetes hechos en madera y tela.



Los Saquisilenses se dedican a la fabricación de:

- Artesanías en Totora (cestería)
- Esculturas.
- Mascaras talladas en madera.
- Pintura en cuadros.
- Pintura Tigua (mascaras)
- Alfarería
- Artesanías forjadas en plata
- Artesanías en cuero



## PLAZA GRAN COLOMBIA

Ubicación: Entre las calles García Moreno y Mariscal Sucre, a 100 metros al este del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 4,703.88

Más conocida como la plaza de "Papas", la variedad no se hace esperar, las encontramos en todas las variedades (chola, súper chola, leona blanca, coneja negra, limeñas, etc.) para todos los gustos. Aquí expenden un sinnúmero de mariscos que como resultado de las necesidades es indispensable en la alimentación de nuestro pueblo, también encontramos platos típicos, cárnicos, entre otros productos.



## PLAZA SAN JUAN BAUTISTA

Ubicación: Entre las calles Simón Bolívar y Abdón Calderón, a pocos metros al este del Parque Central La Concordia.

Área total de la plaza: 2,469.77

Llamado la plaza de "Ropa" la particularidad es la venta de ropa, zapatos, sombreros, bisutería y cachinería



## PLAZOLETA JUAN MONTALVO

Ubicación: Entre las calles 24 de Mayo y Barreno, a 100 metros al suroeste del Parque Central La Concordia.

En la plazoleta, aún podemos ver a los remachadores o a los costureros que usan sus máquinas de coser para componer prendas de vestir al instante, se la llama comúnmente la plazoleta de los "zapatos", porque si bien su nombre lo dice solo se venden zapatos de todos los colores, tamaños, modelos y precios.

### Venta de zapatos

Alrededor de la plazoleta podemos degustar de una variedad de confites, quien no recuerda en la época de niños a los rompe muelas, o el canguil enconfitado entre otros que para deleite y gusto de todos existe cantidad sin igual de golosinas al por mayor y menor, y para finalizar este recorrido se puede saborear de un rico plato típico como el hornado, fritada, o hasta comida de la costa.



## PLAZA DE RASTRO

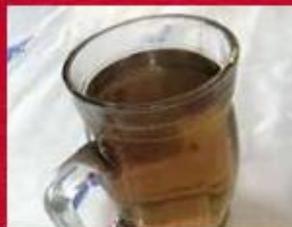
Ubicación: Sector CARLOSAMA.

Es una feria donde se comercializan los "animales" de razas grandes como ganado porcino, ovino, camélidos, bovinos, equinos y de carga.



### CHAGUARMISHQUI

Se le prepara con dulce de penco, avena o cebada con panela molida.



### TORTILLAS DE PAPA CON CAUCARA

Se le sirve con tortillas de papa, la carne frita, acompañado de lechuga picada, una taja de aguacate, tomate y cebolla.



### TRIPA MISHQUI CON PAPAS Y MOTE

Se le sirve a la tripa mishqui asada cortada en trocitos pequeños acompañado de papas cocinadas y mote cocinado y lechuga picada.



### MOTE COCINADO

Al mote cocinado se le acompaña de picadillo, donde se pica la cebolla paitaña, la zanahoria y las hierbas de sal, y se le añade sal al gusto.



### BEBIDA LEVANTA MUERTO

Compuesto por cerveza, huevo, borojó, jugo de mora, jugo de alfalfa, jugo de zanahoria, jugo de naranja, huevo de ganso y cerveza y panela molida se licua se sirve en un vaso.



### CAFÉ CON HUMITAS

A las humitas se le cocina en una olla tamalera y una vez cocinadas se le sirve con un buen y rico café.



### CALDO DE MORCILLAS

Para la morcilla se utiliza la tripa de cerdo, y para el relleno de la tripa: arroz, col, cebolla palteña, ajo manteca de choncho y se utiliza la misma morcilla para preparar el caldo.



### EMPANADAS DE QUESO

Empanadas hechas con harina de trigo y rellenas con queso.



### CALDO DE PATA

Se lo prepara con pata de res y se le añade mote, comino, orégano y sal al gusto.



### CUY ASADO

Comprende un cuy (aliñado y asado al carbón), acompañado de papas cocidas con lechuga, tomate y salsa de maní (similar a un estofado que tiene cebolla larga, leche, maní, sal).



### HORNADO CON TORTILLAS DE PAPA

Se le sirve con mote cocinado, tortilla de papa, el agrio, el hornado y la lechuga.



### TORTILLAS DE MAÍZ

La harina de maíz se amasa con manteca, sal y otros condimentos que tienen sus secretos para darle el sabor especial; en el centro lleva queso con cebolla blanca y se las frie en una paila a leña.







## PÁRAMO ANDINO

Se encuentra ubicado en la comunidad de Yanahurco en los páramos andinos a 3.920 m.s.n.m, los páramos son espacios de nieblas, lloviznas y arremolineantes nubes adheridas a las rocas y al viento.

## MIRADORES NATURALES DE WUINGOPANA

El Wuingopana es una formación natural rocosa que goza de fácil acceso, sus miradores naturales permiten observar el paisaje del entorno, la mayoría de formaciones se debe a la erosión por el viento y las lluvias que influenciamente son fuertes.



## UNIÓN DE LOS RÍOS, PUMACUNCHI Y PUCAYACU

Es otro atractivo turístico existente en el cantón.



## CERRO CEREMONIAL DE CALQUÍN

Pertenece a la Parroquia de Cochapamba, se encuentra ubicado en la comunidad Calquín, lleva su mismo nombre por el sector al que pertenece, su altitud es de 3.911 m.s.n.m., a 41 km de distancia de la zona urbana, su temperatura oscila de 5 – 7°C.



## CASCADA CANDELA FAZO

Está ubicada en la Comunidad de Játun Era, perteneciente a la Parroquia de Cochapamba, su altura es de 3.721 m.s.n.m. y a una distancia de 20 km de la zona urbana de Saquisillí, tiene una temperatura de 7°C, tiene una caída de 300 metros aproximadamente, como es un atractivo natural no explorado es difícil acceder a la parte baja donde el agua se concentra, internamente en el cañón de la cascada atraviesa el río Pucayacu.



## LAGUNA TILONCOCHA

Se encuentra a 4.023 msnm, a 37 km de la zona urbana de Saquisillí, la temperatura es 4°C. Perteneciente a la Parroquia Cochapamba, entre las comunidades de Llamahuasi y Chanchungaloma, es una formación de agua de origen natural, es la fuente de abastecimiento de la zona, dentro de la laguna encontramos patos silvestres, gallaretas, tórtolas entre otras aves que en sus estaciones migran y descansan en este lugar.



## SAN JUANITOS Y TEJEDORES

Son comparsas famosas del cantón Saquisilí donde se presentan disfraces auténticos y elegantes de este terrunio, la danza se desarrolla con cintas y en el medio un cántaro de chicha, su música folklórica dictamina el compás de dicho baile.



## DANZANTES DE SAQUISILÍ

Donde se menciona que en tiempos Incalcos nuestros indígenas adoraban a sus dioses, se practicaban bailes por la siembra y la cosecha, se divertían con el danzar del bombo, silbido de las hojas de capuli, con churros, con el pingullo de carrizo y hueso e instrumentos de barro.





## **LAS FIESTAS DE LA VIRGEN DEL QUINCHE DE SAQUISILÍ**

Se desarrollan durante la última semana de enero hasta la última de febrero.



## **LAS FIESTAS DE SEMANA SANTA**

Fiestas muy importantes principalmente para la población católica.



## **MISA DEL GALLO Y LA MISA AL NIÑO JESÚS**

Se celebra en el mes de diciembre (Navidad).



## **EL DÍA DE LOS DIFUNTOS**

Las características más importantes es compartir los alimentos con sus seres queridos difuntos.



## **LA FIESTA EN HONOR A SAN JUAN BAUTISTA PATRONO DE SAQUISILÍ**

Se celebra todos los años cada 24 de Junio.



**Si pasas demasiado de prisa por la vida,  
te perderás los mejores paisajes.**

