



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL,
ÁMBITO: PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA
ELABORACIÓN ARTESANAL DE LAS CHOLAS DE GUANO

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN TURISMO

AUTORA:

KATHERINE JULIANA LEÓN ANDRADE

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL,
ÁMBITO: PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA
ELABORACIÓN ARTESANAL DE LAS CHOLAS DE GUANO

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN TURISMO

AUTORA: KATHERINE JULIANA LEÓN ANDRADE

DIRECTORA: ING. CLAUDIA PATRICIA MALDONADO ERAZO, MSc.

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, Katherine Juliana León Andrade

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

Yo, Katherine Juliana León Andrade, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 23 de mayo de 2024



Katherine Juliana León Andrade

1851007136

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA DE TURISMO

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; tipo: Proyecto Técnico, **PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, ÁMBITO: PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE LAS CHOLAS DE GUANO**, realizado por la señorita: **KATHERINE JULIANA LEÓN ANDRADE**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Rosa del Pilar Castro, Phd
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



2024-05-23

Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo, MSc.
DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR



2024-05-23

Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel, MSc.
ASESORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR



2024-05-23

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre Briceida Andrade, a mi padre Mario León, a mis hermanas Andrea, Jessenia, a mi sobrina Pame, Alexandra, a su familia, a Daniela y Brian, mis mejores amigos, Blue, Saroo, Killa, Lía y Molly que, han sido pilares fundamentales en mi vida y mis estudios.

Katherine

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres, hermanas y a mi pareja por apoyarme en mis estudios siempre, agradezco a mis queridos docentes y técnicos de la carrera de turismo, de manera especial a la Ing. Patricia Maldonado, Ing. Erica Andino, Lic. Boris Fiallos e Ing. Jennifer López por ser mis guías en la realización del presente trabajo.

Agradezco a los portadores del conocimiento vinculado a la Chola de Guano por toda su amabilidad y disposición para colaborar con el presente trabajo.

Katherine

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiii
RESUMEN.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	3
1.1 Antecedentes.....	3
1.2 Problema.....	4
1.3 Justificación.....	4
1.4 Delimitación.....	5
1.5 Objetivos.....	6
1.5.1 <i>Objetivos específicos</i>	6

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO.....	8
2.1 Cultura.....	8
2.2 Identidad cultural.....	8
2.3 Transmisión intergeneracional.....	8
2.4 Patrimonio cultural.....	9
2.5 Patrimonio cultural inmaterial.....	9
2.5.1 <i>Ámbitos y subámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	9
2.5.2 <i>Cultura y desarrollo social</i>	10
2.6 Línea base.....	10
2.7 Índice.....	10
2.8 Índice sintético.....	11
2.9 Indicador cultural.....	11
2.9.1 <i>Dimensión sociodemográfica</i>	11
2.9.2 <i>Dimensión medios de comunicación</i>	11

2.9.3	<i>Dimensión de percepción</i>	12
2.9.4	<i>Datos históricos</i>	12
2.10	<i>Visión histórica antropológica</i>	12
2.11	<i>Salvaguardia</i>	13
2.11.1	<i>Acuerdo libre, previo e informado</i>	13
2.11.2	<i>Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	14
2.11.3	<i>Estado de vulnerabilidad</i>	14
2.11.4	<i>Plan de salvaguardia</i>	15
2.11.5	<i>Devolución de la información, validación, seguimiento y actualización del registro ..</i>	15
2.12	<i>Planteamiento filosófico</i>	15
2.12.1	<i>Misión</i>	15
2.12.2	<i>Visión</i>	16
2.13	<i>Planteamiento estratégico</i>	16
2.13.1	<i>Objetivos estratégicos</i>	16
2.13.2	<i>Estrategias</i>	16
2.13.3	<i>Programas</i>	16
2.13.4	<i>Proyectos</i>	16
2.14	<i>Planteamiento operativo</i>	17

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	18
----	---------------------------------	----

CAPÍTULO IV

4.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	22
4.1	<i>Desarrollo de línea base</i>	22
4.1.1	<i>Determinación de indicadores culturales relevantes para el cantón Guano</i>	22
4.1.2	<i>Clasificación por tipo de dato</i>	24
4.1.3	<i>Información de campo</i>	24
4.1.4	<i>Generación de índices sintéticos</i>	28
4.2	<i>Análisis histórico antropológico</i>	42
4.2.1	<i>Análisis histórico de la panificación a nivel mundial</i>	42
4.2.2	<i>Análisis histórico de la panificación en Ecuador</i>	44
4.2.3	<i>Análisis histórico de la panificación en Chimborazo</i>	47

4.2.4	<i>Análisis histórico de la panificación en Guano</i>	48
4.3	<i>Registro del patrimonio cultural inmaterial</i>	49
4.4	<i>Vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial</i>	52
4.5	<i>Planteamiento filosófico y estratégico</i>	54
4.5.1	<i>Momento analítico</i>	54
4.5.2	<i>Momento filosófico</i>	77
4.5.3	<i>Momento estratégico</i>	77
4.6	<i>Planteamiento operativo</i>	87
4.6.1	<i>Plan operativo anual de los programas (POA)</i>	87

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES	110
RECOMENDACIONES	110
GLOSARIO	112
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 4-1:	Indicadores para evaluar la gestión cultural del cantón Guano	22
Tabla 4-2:	Codificación de subindicadores.....	23
Tabla 4-3:	Clasificación por tipo de dato.....	24
Tabla 4-4:	Actividades culturales	27
Tabla 4-5:	Número de personas en función de la selección de actividades culturales del cantón	28
Tabla 4-6:	Clasificación de las actividades por cuartiles en función de la percepción por ciudad	30
Tabla 4-7:	Grupos de subíndices y sus indicadores para el cálculo del ISEGP	33
Tabla 4-8:	Subíndice ISGP consolidado	35
Tabla 4-9:	Subíndice ISBP consolidado	37
Tabla 4-10:	Subíndice ISPP consolidado.....	39
Tabla 4-11:	Índice ISEGP consolidado.....	41
Tabla 4-12:	Lista de portadores sobre manifestaciones del PCI vinculado a la Chola de Guano	50
Tabla 4-13:	Manifestaciones culturales vinculadas a la Chola de Guano registradas	50
Tabla 4-14:	Utensilios y herramientas utilizados en la elaboración de la Chola de Guano..	51
Tabla 4-15:	Ingredientes utilizados en la elaboración de la Chola de Guano	51
Tabla 4-16:	Matriz de vulnerabilidad de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano	53
Tabla 4-17:	Matriz FODA	54
Tabla 4-18:	Identificación de nudos críticos.....	56
Tabla 4-19:	Priorización de nudos críticos	58
Tabla 4-20:	Identificación de factores de éxito.....	58
Tabla 4-21:	Priorización de factores clave de éxito	60
Tabla 4-22:	Análisis de involucrados	62
Tabla 4-23:	Simbología de redes de actores sociales.....	75
Tabla 4-24:	Objetivos estratégicos.....	77
Tabla 4-25:	Estrategias, programas y proyectos	79
Tabla 4-26:	Programa 1	82
Tabla 4-27:	Programa 2	83
Tabla 4-28:	Programa 3	84

Tabla 4-29:	Programa 4	85
Tabla 4-30:	Programa 5	86
Tabla 4-31:	POA del programa 1 de investigación del PCI del cantón	88
Tabla 4-32:	POA del programa 2 de revitalización cultural	90
Tabla 4-33:	POA del programa 3 preservar el patrimonio cultural material vinculado a la Chola de Guano	96
Tabla 4-34:	POA del programa 4 de difusión de manifestaciones culturales del cantón....	100
Tabla 4-35:	POA del programa 5 de uso social de las manifestaciones del PCI de Guano	104
Tabla 4-36:	Presupuesto final del plan de salvaguardia.....	108

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-1:	Área de estudio	6
Ilustración 2-1:	Proceso de registro de PCI.....	14
Ilustración 4-1:	Género	25
Ilustración 4-2:	Edad.....	25
Ilustración 4-3:	Etnia.....	26
Ilustración 4-4:	Nivel de instrucción.....	26
Ilustración 4-5:	Ocupación.....	27
Ilustración 4-6:	Ubicación de Guano en el índice cultural tangible.....	29
Ilustración 4-7:	Ubicación de Guano en el índice de percepción.....	31
Ilustración 4-8:	Ubicación de Guano en el índice cultural intangible.....	32
Ilustración 0-9:	Distribución de pesos porcentuales de las manifestaciones culturales.....	54
Ilustración 4-10:	Análisis de actores sociales en el territorio.....	73
Ilustración 4-11:	Cartografía de actores sociales	73

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: CUESTIONARIO DE ENCUESTA

ANEXO B: FICHAS DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DEL
POLÍGONO DE INTERVENCIÓN PERTENECIENTE AL CANTÓN GUANO

ANEXO C: UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS PARA LA
ELABORACIÓN DE LA CHOLA DE GUANO

ANEXO D: INGREDIENTES UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CHOLA
DE GUANO

RESUMEN

La presente investigación se desarrolló con el propósito de desarrollar el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ámbito: patrimonio alimentario y gastronómico de la elaboración artesanal de las Cholas de Guano, lo cual se desarrolló mediante métodos analítico, descriptivo y de campo. La investigación se desarrolló en cinco etapas: para la primera se levantó información de campo mediante entrevistas y revisión bibliográfica que sirvieron como base para generar índices sintéticos sobre le gestión cultural del cantón, para el segundo se realizó un análisis histórico antropológico mediante una revisión bibliográfica de información secundaria sobre la historia de la panificación y la Chola de Guano como emblema para los guaneños, para el tercero se registraron las 12 manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), 19 herramientas y 12 ingredientes vinculados a la Chola, en la cuarta etapa para estas manifestaciones anteriormente registradas se determinó su estado de vulnerabilidad y, por último para la quinta etapa a partir de un análisis de la información recuperada en las etapas anteriores se desarrollaron los momentos analítico, filosófico y estratégico que permitieron identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, la visión, misión y objetivos estratégicos que serían la base para establecer 5 programas y 16 proyectos enfocados en la investigación, transmisión, conservación, difusión y uso social del patrimonio cultural vinculado a la Chola. Se calculó el presupuesto de cada proyecto, teniendo un total de \$122.820,88 para el plan de salvaguardia. En conclusión, el presente trabajo pretende dar a conocer la importancia del patrimonio cultural vinculado a la Chola de Guano con el fin de mantener vivo este patrimonio y se recomendó realizar las acciones pertinentes para dar cumplimiento a los programas y proyectos propuestos.

Palabras clave: <PLAN DE SALVAGUARDIA>, <MANIFESTACIONES CULTURALES>, <ÍNDICE SINTÉTICO>, <PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL (PCI)>, <CANTÓN GUANO>, <PATRIMONIO ALIMENTARIO>, <CHOLAS DE GUANO>, <PANIFICACIÓN>.

0545-DBRA-UPT-2025



ABSTRACT

This research was developed with the purpose of developing the plan for safeguarding intangible cultural heritage, scope: food and gastronomic heritage of the artisanal production of Las Cholas de Guano, which was developed through analytical, descriptive, and field methods. The research was developed in five stages: for the first, field information was gathered through interviews and a bibliographic review that served as a basis for generating synthetic indexes on the cultural management of the canton; for the second, a historical-anthropological analysis was carried out through a bibliographic review of secondary information on the history of baking and La Chola de Guano as an emblem for the people from Guano; for the third, the 12 manifestations of the Intangible Cultural Heritage (PCI), 19 tools and 12 ingredients linked to La Chola were recorded; in the fourth stage, for these previously recorded manifestations, their state of vulnerability was determined; and finally, for the fifth stage, based on an analysis of the information recovered in the previous stages, the analytical, philosophical and strategic moments were developed that allowed to identify the strengths, opportunities, weaknesses and threats, the vision, mission and strategic objectives that would be the basis for establishing 5 programs and 16 projects focused on the research, transmission, conservation, dissemination and social use of the cultural heritage linked to La Chola. The budget for each project was calculated, with a total of \$122,820.88 for the safeguarding plan. In conclusion, this work aims to raise awareness of the importance of the cultural heritage linked to La Chola de Guano to keep this heritage alive and it is recommended taking the appropriate actions to comply with the proposed programs and projects.

Keywords: <SAFEGUARDING PLAN>, <CULTURAL MANIFESTATIONS>, <SYNTHETIC INDEX>, <INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE (PCI)>, <GUANO (CANTON)>. <FOOD HERITAGE>, «CHOLAS DE GUANO», <BAKING>.



Lic. Lorena Hernández A. Mcs.

180373788-9

INTRODUCCIÓN

Se sabe que la humanidad ha tratado mediante varias técnicas, plasmar sus sentimientos y aspiraciones a través de monumentos y obras de arte, las cuales han tomado un valor social y con el paso del tiempo se convirtieron en patrimonio cultural. El patrimonio cultural es un constructo social basado en principios constituyentes como la naturaleza, el pasado y la genialidad, estos conceptos permiten darle importancia a los objetivos o manifestaciones que forman parte de este conjunto (Prats, 2000, pág. 65).

Se reconoce la importancia del patrimonio, por tal motivo, se reconoce también su vulnerabilidad, y con ello, la importancia de conservar, proteger y salvaguardarlo para generaciones futuras (Solórzano, 2016). El patrimonio cultural no se limita a objetos materiales ya que existen tradiciones, expresiones orales, usos sociales y rituales, actos festivos, conocimientos y usos relacionados a la naturaleza, manifestaciones creativas, técnicas artesanales y conocimientos y técnicas vinculadas a la preparación de alimentos; que, forman parte fundamental de la cultura de las poblaciones y, aunque no son bienes materiales poseen un alto nivel de importancia en la memoria local de sus portadores (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013, págs. 23-24)

La salvaguardia del patrimonio se puede definir como el conjunto de acciones que se realizan con el fin de garantizar la continuidad de las manifestaciones culturales, es decir, que estas se mantengan vivas y sean practicadas por las siguientes generaciones, de manera directa, en el proceso de salvaguardia se encuentran involucrados los portadores del conocimiento; es decir, las personas que poseen los diferentes conocimientos que les han sido transmitidos de generaciones anteriores.

En el Art. 377 de la Constitución del Ecuador (2008), se menciona que el Estado ecuatoriano tiene la responsabilidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, más allá del ámbito legal, se reconoce que se debe fortalecer el sentimiento de identidad de los colectivos y de sus portadores debido a que, cada cultura es diferente en un país multiétnico, de esta manera el Estado ha designado diferentes competencias a los Gobiernos Autónomos Descentralizados como “(...) crear mecanismos idóneos para lograr la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial”. Esta acción se lleva a cabo con el propósito de evitar que las dinámicas sociales influyan negativamente en la difusión de la memoria de los diferentes grupos sociales portadores del conocimiento (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

El Art. 55 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (2010) determina que: “los gobiernos autónomos descentralizados municipales tendrán las siguientes competencias exclusivas sin perjuicio de otras que determine la ley: literal h) preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines”.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano (GADM-CG) contando con el apoyo de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) desarrolló el proyecto para renovar la declaratoria de Guano como Pueblo Mágico, para lo cual se requiere de planes de salvaguardia que sirvan de herramientas para gestionar actividades que contribuyan a preservar, mantener y difundir el patrimonio del cantón (Acuerdo ministerial No, DM-2018-126).

Según Francesc Fuste-Forne (2016), el patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural que representan tanto las tradiciones como las idiosincrasias naturales del sitio al que pertenecen (pág. 4), de esta manera todo el proceso para preparar un alimento, desde la siembra de los ingredientes, hasta el momento de la comercialización y venta se encuentran llenos de memoria e identidad de las sociedades portadoras de estos conocimientos y prácticas.

La Chola de Guano es un pan que tradicionalmente se cocina en horno de leña y se lo prepara a base de harina de trigo, harina de centeno, levadura, sal, huevos, manteca de chanco, achiote y lleva relleno de panela. Para los habitantes del cantón Guano, este pan no solamente representa una fuente de ingresos para los panificadores y sus familias, además, es un símbolo de identidad, cultura y orgullo que se siente hacia su cantón, y, por tales motivos, este conocimiento sobre la preparación y consumo de la Chola debe ser salvaguardado.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1 Antecedentes

Las relaciones que el ser humano forma con su entorno y su manera de actuar es lo que conocemos como "cultura". Al igual que el ser humano cambia y evoluciona según su entorno y acontecimientos; "la cultura también cambia, es dinámica, es fluida más que estática, lo que significa que la cultura cambia todo el tiempo, todos los días de formas sutiles y tangibles" (Livermore, 2012).

De acuerdo con la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (2005, pág. 8) se considera como patrimonio cultural al conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de las prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, pertenecientes a diferentes épocas y generaciones.

Según la UNESCO (2011) el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que, también comprende tradiciones o expresiones vivas heredadas de antepasados que componen manifestaciones culturales del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Muchas manifestaciones y expresiones del PCI poseen un alto grado de vulnerabilidad, debido a la falta de personas que las practiquen, por tal razón, es necesario tomar medidas para que las comunidades, grupos y pueblos portadores, con el apoyo de los gobiernos seccionales realicen acciones de salvaguardia.

El conocimiento sobre el patrimonio permite dar a conocer las dinámicas sociales de los territorios y, cómo este patrimonio ha formado parte fundamental de la cotidianidad de los habitantes, ya que, no solamente ha sido un pilar en su economía, sino, que también forma parte de su memoria colectiva e identidad. Mediante el plan de salvaguardia de la Chola de Guano se busca planificar actividades turísticas que se pueden desarrollar en el territorio tomando como recurso los saberes ancestrales gastronómicos de la población ya que, actualmente no se cuenta con un plan en el que se les dé un uso social a los saberes sobre la gastronomía local.

1.2 Problemática

El cantón Guano cuenta con una certificación de PCI para la elaboración artesanal de la Chola de Guano otorgada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, sin embargo, no se cuenta con la declaratoria nacional como manifestación dentro de la lista representativa del PCI del Ecuador y se requiere de la aplicación de un plan de salvaguardia en el que se busque la viabilidad, continuidad y vigencia del PCI del cantón, otorgándole un uso social a los conocimientos ancestrales gastronómicos relacionados a la Chola de Guano ubicados dentro del polígono de intervención.

1.3 Justificación

En el Art. 377 de la Constitución de la República del Ecuador (2008), se menciona que, la finalidad del Sistema Nacional de Cultura es fortalecer la identidad nacional, protegiendo y promoviendo la diversidad de expresiones culturales y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. De igual manera, la Ley Orgánica de Participación Ciudadana (2010) menciona que es competencia de los gobiernos autónomos descentralizados municipales y metropolitanos preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural que se encuentra dentro de su jurisdicción.

Para la gestión del patrimonio cultural inmaterial se emitieron regulaciones por parte del Sistema Nacional de Cultura y el Ministerio de Cultura y Patrimonio, estas regulaciones incluyen tres líneas bases como: el fortalecimiento de la participación de las comunidades, grupos e individuos en los procesos de salvaguardia, la generación de procesos de sensibilización, investigación, transmisión, educación, promoción y reconocimiento del PCI; y, la integración de la salvaguardia del PCI en la planificación nacional y local. Dentro del mismo contexto, los gobiernos municipales también tienen la competencia de realizar el inventario del patrimonio dentro de su jurisdicción, el mismo inventario que serviría de base para la identificación, planificación territorial y uso turístico de los mismos.

El Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE) aloja, sistematiza y organiza la información sobre el patrimonio del Ecuador. Actualmente alberga alrededor de 8 mil fichas de manifestaciones culturales. El proceso de inventariar las manifestaciones culturales de un territorio es parte primordial de un plan de salvaguardia, se puede considerar como la fase inicial del mismo, y mediante el cual se crean medidas encaminadas a garantizar la viabilidad, continuidad y vigencia del PCI. De tal manera, el plan de salvaguardia sirve como instrumento

de gestión para consolidar acciones que permitan la revitalización, transmisión, difusión, fomento y protección de las manifestaciones del PCI.

Cómo parte de las manifestaciones culturales registradas en el Ecuador se tiene a la elaboración artesanal de alimentos. La gastronomía artesanal es de gran importancia para los ecuatorianos ya que guardan parte de su historia e identidad, las recetas forman parte de la memoria colectiva de muchas familias ya que se transmiten de generación en generación. El momento de la comida es especial para las familias ecuatorianas ya que se reúnen para socializar y compartir momentos especiales.

Debido a la gran riqueza cultural y natural del cantón Guano, este fue declarado Pueblo Mágico del Ecuador en el año 2020. Esta declaratoria está sujeta a lo establecido en el Acuerdo ministerial N° 029 que, determina que se debe realizar una renovación cada dos años, uno de los requisitos para la misma son acciones que permitan la salvaguarda del PCI del cantón, que se puede solventar a través de la generación de planes de salvaguardia de sus manifestaciones culturales más reconocidas como son las alfombras y Cholas de Guano.

En la plataforma del SIPCE se han documentado 667 registros de manifestaciones y bienes culturales del cantón Guano. Sin embargo, solamente dos de estas corresponden al patrimonio alimentario y gastronómico vinculado a la Chola (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2023). Por consiguiente, el presente trabajo de integración curricular tiene como objetivo registrar todas las manifestaciones culturales vinculadas a la Chola de Guano. Además, se busca identificar y abordar el estado de vulnerabilidad de las manifestaciones para tomar las medidas necesarias de salvaguardia del PCI. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2022).

1.4 Delimitación

Guano es un cantón perteneciente a la provincia de Chimborazo, tiene una superficie de 473 kilómetros cuadrados, su rango altitudinal abarca desde los 2.000 hasta los 6.310 m.s.n.m., formando parte del nevado Chimborazo. Sus límites son:

Al norte: Tungurahua

Al sur: cantón Riobamba

Al oeste: cantón Riobamba y provincia de Bolívar

Al este: río Chambo

El cantón Guano corresponde al 7% del territorio provincial. La temperatura promedio es de 17 °C. El clima del cantón está marcado por diversidad de pisos climáticos como el valle hasta la nevada montaña alta y su vegetación es propia de los páramos (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, s.f.).

El proyecto se realizó en el cantón Guano, dentro de las parroquias El Rosario y La Matriz, donde se resalta una zona urbana denominada polígono declarada como “Pueblo Mágico”.

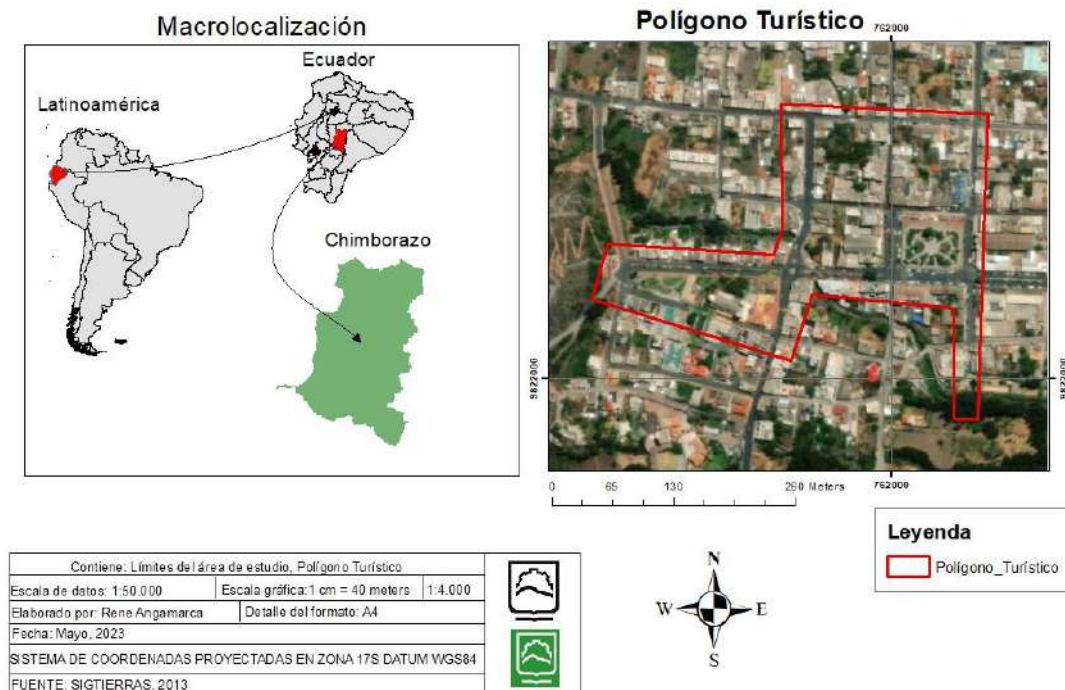


Ilustración 1-1: Área de estudio

Fuente: Angamarca R., 2023

1.5 Objetivos

Elaborar el plan de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, ámbito: patrimonio alimentario y gastronómico de la elaboración artesanal de las Cholas de Guano.

1.5.1 Objetivos específicos

- Determinación de la línea base cultural del polígono de intervención de la ciudad de Guano
- Analizar desde una visión histórico-antropológica las Cholas de Guano.
- Registrar las manifestaciones culturales del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la Chola de Guano

- Definir el estado de vulnerabilidad de las manifestaciones culturales registradas del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la Chola de Guano.
- Determinar un planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la Chola de Guano.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Cultura

La cultura desde una visión antropológica se define como un “constructo social”, según Guerrero (2002) la cultura no está relacionada con el buen gusto o el nivel educativo, la cultura es el producto de acciones humanas concretas en un tiempo determinado, por tal razón, todas las personas poseen cultura. Las acciones que construyen la cultura de una sociedad se realizan de manera distinta en conformidad con el contexto social y ambiente en el cual se desarrolla la cotidianidad de las familias y la dialéctica transformadora de la vida (pág. 51).

Al mencionar que, la cultura es construida por las sociedades, se entiende que, es un proceso social, dentro del cual se crea un diálogo y transmisión de conocimientos entre las personas que se sienten parte de esta cultura para darle un sentido común (Guerrero, 2002, pág. 51).

La cultura se encuentra constituida por elementos que poseen significados para las sociedades, elementos constantes, capaces de cohesionar, unir, identificar, interpretar y modificar las acciones sociales, haciendo posibles las interacciones que le dan sentido a un grupo determinado, al otorgarle un significado a esta cultura, las sociedades lo transmiten de generación en generación como herencia social (Guerrero, 2002, pág. 51).

2.2 Identidad cultural

Desde el enfoque constructivista y relacional, es una construcción social y dialéctica que constituye un sistema de relaciones y representaciones resultantes de interacciones e intercambios, tanto materiales como inmateriales, que mueven la *praxis* humana y determinan el sistema de gustos y preferencias, modelando la percepción de una persona o grupo de personas de su realidad (Guerrero, 2002, págs. 101-102). Por lo tanto, la identidad cultural les otorga a las personas un sentido de pertenencia hacia cierto grupo, al igual que diferencia éste de otros grupos humanos.

2.3 Transmisión intergeneracional

El proceso creativo de transmisión intergeneracional es un elemento central de la salvaguardia del PCI. A través de este proceso, de carácter dinámico e interactivo, el PCI se recrea

constantemente. El proceso de transmisión intergeneracional consiste en un tipo de enseñanza no formal que tiene lugar dentro de las diferentes comunidades, mediante esta transmisión los conocimientos de los portadores se mantienen vivos en la memoria colectiva de los pueblos y comunidades (UNESCO, 2023).

2.4 Patrimonio cultural

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (s.f.) “el patrimonio es un conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y practicas sociales creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas (...)”. Mientras que, para la UNESCO (2014) por patrimonio cultural se entienden:

“i) los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; ii) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; iii) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico”.

2.5 Patrimonio Cultural Inmaterial

Según la UNESCO (2014) “el patrimonio cultural inmaterial se refiere a aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas (...) que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio”.

2.5.1 Ámbitos y subámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial

En la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Art. 2, numeral 1, se mencionó que: “el patrimonio cultural inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes– han sido transmitidos de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad, ya que han sido recreados

constantemente en función de su entorno, su realidad, interacción con la naturaleza y su historia” (UNESCO, 2022).

Las manifestaciones culturales del PCI se clasifican en 6 ámbitos con sus respectivos subámbitos como son tradiciones y expresiones orales, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados a la naturaleza, manifestaciones creativas, técnicas artesanales tradicionales y el patrimonio alimentario con sus subámbitos: conocimientos sobre la agrobiodiversidad, técnicas y procesos agrícolas tradicionales, gastronomía cotidiana, gastronomía ritual, técnicas de elaboración de alimentos y gastronómico, del cual se habló en el estudio (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013).

2.5.2 *Cultura y desarrollo social*

La cultura en sí misma no contribuye solamente como sector económico, también contribuye al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) como son: el trabajo digno, crecimiento económico, reducción de desigualdades, promoción de la igualdad de género, cuidado del medio ambiente, innovación, ciudades pacíficas, inclusivas y sostenibles. La cultura puede ser un motor que contribuye directamente a la obtención de beneficios tanto sociales como económicos y también, puede ser un vector que facilita las intervenciones del desarrollo. De manera que la cultura aporta al desarrollo de la sociedad. (UNESCO, 2020, págs.11-12).

2.6 *Línea base*

La línea base se define como el conjunto de elementos que permiten determinar una ruta a seguir para realizar determinado proyecto y alcanzar los objetivos propuestos, determinando parámetros que permitan medir el cumplimiento de estos (Brenes, 2017).

2.7 *Índice*

Es una herramienta o instrumento que proporciona información lógica, la cual es comprendida e interpretada de forma simple, clara, verídica y útil. Los índices corresponden a un valor numérico que provee una medida para ponderar el desempeño tanto cuantitativo como cualitativo de cualquier proyecto, actividad, programa, entre otros. En otras palabras, los indicadores son unidades de medida que sirven para evaluar el desempeño, la calidad, la gestión, el impacto, entre otros rubros de un proyecto, estrategia, o meta, así entonces, se puede deducir que los indicadores son un conjunto de medidas de distintos aspectos de la realización del proyecto que determinan

hasta qué grado se han logrado los resultados y los objetivos en diferentes momentos (Mariscal y Rucker, 2021).

2.8 Índice sintético

Un indicador sintético consiste en una serie indexada que engloba y agrega la información contenida en un conjunto de indicadores parciales representativos de los diferentes parámetros a medir (Mondéjar y Vargas, 2008, pág. 565).

2.9 Indicador cultural

Desde el punto de vista de la investigación, los indicadores son expresión de una metodología innovadora, en la que los datos y cifras sirven para demostrar la función pluridimensional de la cultura en los procesos nacionales de desarrollo, revelando dónde estriban las dificultades y dónde residen las oportunidades de futuro (UNESCO, 2014, págs. 134-135).

2.9.1 Dimensión sociodemográfica

Según Narváez Sevilla (2021) esta dimensión o variable hace referencia al análisis de características de la población en relación con el sexo, edad, estado civil, lugar de residencia, ocupación, entre otros. Con la recopilación de esta información básica se busca identificar aquellas características personales que identifican a determinado grupo de encuestados o sujetos de estudio (pág. 15).

2.9.2 Dimensión medios de comunicación

En esta dimensión se mide la cantidad de encuestados que se han informado a través de los diferentes medios de comunicación como radio, televisión, internet u otros para poder determinar que medio de difusión ha sido efectivo.

Para Yelo Diaz (2017) la comunicación y difusión mediática de un acontecer informativo, en cualquiera de sus soportes escritos o audiovisuales, analógicos o digitales, es la aportación de una información determinada desde un elemento sujeto a otro, un sujeto de intencionalidad emisora que se dirige a un receptor público de modo simultaneo, esta intencionalidad del mensaje puede ser percibida de diferentes maneras por el receptor, sin embargo, se pueden identificar los medios

que más adeptos tiene y la eficacia de cada uno de ellos, para la correcta difusión y comprensión del mensaje (pág. 247).

Los medios de comunicación y difusión masivos cumplen un papel sumamente importante en la conservación y salvaguardia del patrimonio. Para Carreras y Munilla (2005) los usuarios de medios de comunicación digitales como sitios web y redes sociales pasaron de ser meros receptores para convertirse en productores de contenidos y, de esta manera, hacen del internet un medio propicio para la difusión cultural, es necesario preciar que, no solamente las instituciones gubernamentales son las encargadas de la difusión del patrimonio, sino también los propios ciudadanos que son dueños del contenido que publican y de lo que quieren conservar y salvaguardar.

2.9.3 Dimensión de percepción

La percepción se define como el “proceso cognitivo de la conciencia que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social en el que intervienen otros aspectos como la memoria y la simbolización” (Vargas Melgarejo, 1994, pág. 49).

2.9.4 Datos históricos

La historia es una disciplina de las ciencias sociales, que tiene por objeto de estudio los fenómenos y hechos que acontecieron en el pasado del hombre y la sociedad (Fusco, 2009, pág. 229).

2.10 Visión histórica antropológica

La antropología según Marzal (2016) es la ciencia social que estudia el funcionamiento y evolución de las sociedades (pág. 18). Por otro lado, Vilar (2005) señala que el objetivo de la historia no es hacer revivir el pasado, sino comprenderlo. De manera que, la visión histórica antropológica recoge información sobre lo que ya ocurrió en términos sociales y culturales y se estudia mediante documentos, restos materiales *in situ* y en museos, relatos de vida y relatos que subsisten entre los actores de actuales de las culturas y sociedades sobre hechos pasados. Esta visión permite contrastar los conocimientos y la significancia que se le ha dado a los mismos en años anteriores y como estos se han adaptado a nuevas generaciones manteniendo su esencia.

Múltiples culturas tienen la necesidad de entender su pasado y para ello han recurrido a especialistas en antropología. La antropología de la historia se centra en los diversos medios y

formas alternativas que podrían ser utilizados para representar el pasado, así como la antropología de la religión intenta ensamblar y comparar las diversas formas en que la religión se estructura en las sociedades del mundo, “la antropología de la historia se ocupa de la epistemología económica de la historia en una sociedad dada” (Stewart, 2012; citado en Nájera, 2019, pág. 16).

2.11 Salvaguardia

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013), la salvaguardia se entiende como un proceso metodológico que comprende la identificación, la investigación y la definición de acciones específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial, es decir, para permitir que estas se mantengan vigentes y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. Este objetivo apunta al fortalecimiento del sentimiento de identidad de los grupos, comunidades y portadores involucrados y, a partir de ello, la salvaguardia apunta a la generación de capacidades locales que permitan fortalecer los procesos de desarrollo local (pág. 35).

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial hace hincapié en la transmisión o comunicación del patrimonio de generación en generación, no en la producción de manifestaciones concretas como danzas, canciones, instrumentos musicales o artículos de artesanía. Así pues, toda acción de salvaguardia consistirá, en gran medida, en reforzar las diversas condiciones, materiales o inmateriales, que son necesarias para la evolución e interpretación continuas del PCI, así como para su transmisión a las generaciones futuras (UNESCO, 2022).

2.11.1 Acuerdo libre, previo e informado

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013) el Consentimiento Libre, Previo e Informado (CLPI) es un requisito para iniciar cualquier proceso de salvaguardia del PCI. Este instrumento es clave para garantizar el respeto de los derechos individuales y colectivos de las comunidades y grupos detentores, el fortalecimiento de la participación local y el manejo ético de la información. Para el uso del instrumento CLPI es importante tener en cuenta que es un mecanismo para: la salvaguardia, aplicación de los derechos colectivos con relación al PCI, el fortalecimiento de la participación y organización local e instrumento para el manejo ético de la información relacionada al PCI (págs. 46-47).

2.11.2 Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013), el instrumento utilizado en la identificación de las manifestaciones del PCI es el registro, a través del cual se clasifican de manera sistemática las manifestaciones para convertirse en una línea base sobre la cual se puedan implementar otros procesos de salvaguardia.

La principal potencialidad del registro consiste en hacer posible la sensibilización al público sobre el valor simbólico de las manifestaciones, al tiempo que permite el fortalecimiento de las identidades individuales y colectivas, eleva la autoestima de los portadores y promueve el respeto a la diversidad cultural y los derechos, considerando que el registro tiene un carácter eminentemente participativo e intercultural (UNESCO, 2020).

El registro del PCI se realiza en las siguientes etapas:

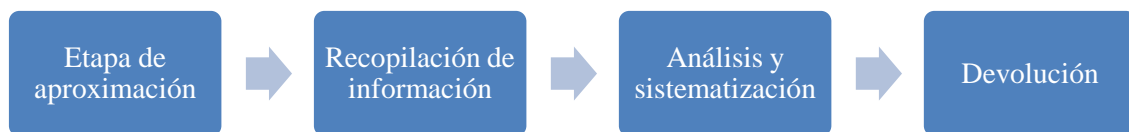


Ilustración 2-1: Proceso de registro de PCI

Realizado por: León, K., 2024

2.11.3 Estado de vulnerabilidad

Según el INPC (2013), las manifestaciones culturales pueden ser consideradas dentro de tres categorías de registro según su estado de vulnerabilidad:

- Manifestaciones vigentes
- Manifestaciones vulnerables
- Manifestaciones altamente vulnerables

2.11.4 Plan de salvaguardia

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013), el plan de salvaguardia es una herramienta metodológica que define las actividades necesarias para la salvaguardia del PCI. Es un instrumento de gestión participativa que fortalece las capacidades locales frente a la gestión del PCI y permite consolidar los compromisos de los actores vinculados con la salvaguardia.

Como todo plan de gestión, el plan de salvaguardia pretende mejorar una situación de partida y llegada a una situación deseada, que es la continuidad de las manifestaciones del PCI; basada en el respeto de sus valores o características patrimoniales y sobre todo, en la estrecha vinculación con el desarrollo social y económico como base de la mejora de la calidad de vida de los portadores de saberes y conocimientos y sus comunidades (pág. 79).

2.11.5 Devolución de la información, validación, seguimiento y actualización del registro

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013), todo proceso de registro del PCI debe culminar con la devolución de la información a las comunidades, grupos e individuos involucrados. Así, además de cumplir con los principios rectores de salvaguardia, respecto a la obtención de la información a través del consentimiento libre, previo e informado, se promueve el sostenimiento de la salvaguardia de las manifestaciones. Por ello, se recomienda que todo el proceso de registro conlleve un fortalecimiento de las capacidades locales, con el fin de que los propios portadores, los grupos y las comunidades sean quienes fomenten y generen la actualización de la información (pág. 63).

2.12 Planteamiento filosófico

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013), es parte fundamental de la investigación establecer las metas del plan a partir de los objetivos del estudio, en el cual se plantea la misión y la visión (pág. 80).

2.12.1 Misión

Según Thompson (2020), la misión es el motivo, propósito, fin o razón de ser de la existencia de una empresa u organización, porque define lo que se pretende cumplir en su entorno o sistema social en el que actúa, lo que se pretende hacer, y para quién lo va a hacer y es influenciada en

momentos concretos por algunos elementos como: los factores externos o del entorno y recursos disponibles.

2.12.2 Visión

Para Thompson (2020), la visión se define como el camino al cual se dirige el proyecto a largo plazo y sirve de rumbo para orientar las decisiones estratégicas de crecimiento junto a las de competitividad.

2.13 Planteamiento estratégico

El planteamiento estratégico es un proceso mediante el cual se implementan las estrategias, programas y proyectos operativos para alcanzar objetivos. Es por ello su vital importancia, ya que es imposible lograr los objetivos sin un plan definido.

2.13.1 Objetivos estratégicos

Según Sierra (s.f.), los objetivos estratégicos deben suponer un paso intermedio entre la visión y la misión de la organización. Deben ser definidos de forma clara, precisa y comprensible, y deben expresar las metas que permitan a la organización orientarse hacia su misión y visión corporativa. Estos objetivos estratégicos serán alcanzados a través de unas líneas estratégicas de acción.

2.13.2 Estrategias

La estrategia es el patrón o ruta que se debe seguir para el cumplimiento de objetivos, propósitos o metas planteadas en el proyecto (Sierra Contreras, 2013).

2.13.3 Programas

Es una serie de acciones definidas para la realización del plan que incluye la determinación de las actividades, sus tiempos y responsables (Ordaz y Saldaña, 2005).

2.13.4 Proyectos

Es una unidad de actividad de cualquier naturaleza, que requiere para su realización, del uso o consumo inmediato a corto plazo de algunos recursos escasos o al menos limitados (ahorros, divisas, mano de obra calificada, etc.), sacrificando beneficios actuales con el fin de asegurar en un periodo de tiempo mayor, beneficios superiores a los que se obtendrán con el empleo actual, de dichos recursos, sean estos beneficios financieros, económicos o sociales (Ordaz y Saldaña, 2005).

2.14 Planteamiento operativo

El planteamiento operativo es un instrumento para la gestión que permite concretar las acciones pertinentes para llevar a cabo un objetivo específico (Ordaz y Saldaña, 2005).

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

La presente investigación se realizó mediante los métodos analítico, descriptivo y de campo, a través de, la recopilación de información primaria, observación participativa e información secundaria de fuentes confiables, en cuanto a, los objetivos específicos se desarrollaron de la siguiente manera:

Para el cumplimiento del primer objetivo que consiste en el desarrollo de una línea base cultural para el cantón Guano, se realizó una evaluación de fuentes secundarias que permita realizar una priorización de indicadores para crear un índice sintético y, de esta manera poder determinar cómo se encuentra el cantón Guano a nivel cultural para el Plan de Salvaguardia de la Chola de Guano. Para crear el índice sintético se realizaron las siguientes actividades:

- Se analizaron dos trabajos de integración curricular: “Análisis de componentes principales como Indicadores culturales y su influencia en el Turismo de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo” de Soto (2020) y “Generación de un índice sintético como estrategia de gestión del patrimonio cultural, en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo” de Alvarado (2021), de los cuales se tomó los indicadores generados dentro de cada documento para aplicar en su totalidad los proceso de levantamiento de información y consolidar los datos requeridos para incluir a Guano dentro del indicador sintético desarrollado por los autores antes señalados, permitiendo efectuar una comparación con la realidad del cantón Guano y poder determinar las estrategias que se exponen en los resultados del objetivo 5.
- Se discriminaron los indicadores culturales entre los que disponían de datos históricos y aquellos para los cuales se requirió información de campo. En el primer caso, se efectuó una revisión de bases de datos del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Guano (GADM-CG), la aplicación *Google maps* y el SIPCE. Para el segundo tipo de datos se utilizó como técnica de levantamiento de información de campo la encuesta. La misma que se aplicó a los habitantes pertenecientes a las 11 parroquias del cantón Guano. Sus 2 parroquias urbanas: La Matriz y El Rosario y, 9 parroquias rurales: San Andrés, San Isidro, Ilapo, Santa Fe de Galán, Valparaíso, San José de Chazo, Guanando, La Providencia y San Gerardo. Se realizaron 20 encuestas por parroquia, dando un total de 220 encuestas (ver Anexo A).

La encuesta se estructuró a partir de las siguientes dimensiones:

- ✓ Sociodemográfica: datos relacionados al género, edad e identidad étnica.
 - ✓ Medios de comunicación: medios utilizados para la difusión de actividades culturales.
 - ✓ Percepción: se evaluaron variables como calidad de información cultural difundida por los gobiernos seccionales, nivel de respeto a la diversidad y grado de atracción turística que genera la información subministrada por los gobiernos seccionales sobre cultura. Además, se estableció un listado de 11 actividades para determinar si se consideran como actividades culturales o no.
- Seguido con la información recabada, se organizó en una base de datos en *Microsoft Excel*, para proceder con la generación de los subíndices establecidos por Soto (2020) y Alvarado (2021).
 - El proceso consistió en identificar los valores requeridos para cada ecuación de los respectivos subíndices, para luego consolidar cada índice sintético y luego, proceder con una comparación de los resultados obtenidos para el cantón Guano y de los trabajos de integración curricular de Soto (2020) y Alvarado (2021).
 - Finalmente, se generó un diagrama para cada índice, se realizó un análisis de los resultados y se identificaron similitudes y diferencias.

En cuanto al cumplimiento del segundo objetivo: Analizar desde una visión histórico-antropológica las Cholas de Guano, se realizaron entrevistas personalizadas a los portadores del conocimiento vinculado a la Chola de Guano y una revisión de fuentes bibliográficas sobre la historia, evolución e importancia de la panificación en Ecuador, partiendo desde el análisis de los acontecimientos más importantes de la época prehispánica a nivel mundial hasta la actualidad del territorio, construyendo como elemento de registro una línea de tiempo.

Para el cumplimiento del tercer objetivo: Registrar las manifestaciones culturales del PCI vinculado a la Chola de Guano, se efectuó en cuatro fases:

- Se inició con una fase de aproximación con las autoridades del territorio, en la cual se determinaron los objetivos del proyecto y como se llevaría a cabo cada proceso.

- Seguido, se inició con la fase de coordinación, en la cual, se realizaron visitas personalizadas, donde se dieron a conocer los objetivos, metodología de trabajo y se efectuó la firma del consentimiento libre, previo e informado a cada uno de los portadores del conocimiento dentro del polígono de intervención para proceder con la determinación de fechas, horas y actividades de ejecución.
- Posterior a ello, se efectuó la fase de recolección de información primaria y el registro etnográfico correspondiente, para lo cual se diseñó: un guion de entrevista en colaboración con expertos de la carrera de turismo y gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) (Anexo B), fichas de registro para los productos o ingredientes utilizados en el proceso de elaboración (Anexo C) y herramientas o utensilios (Anexo D), las cuales se aplicaron por cada entrevista a los portadores. Además, se procedió con un registro audiovisual para generar los archivos respectivos sobre las historias de vida de los portadores.
- Por último, se realizó la fase de sistematización, mediante la desgravación de audios, y revisión de fichas de ingredientes y utensilios, para sintetizar la información levantada en las fichas de registro de manifestaciones culturales según la metodología de registro del PCI (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 2013).

Para el cumplimiento del cuarto objetivo: Definir el estado de vulnerabilidad de las manifestaciones culturales registradas del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la Chola de Guano, se desarrollaron entrevistas a profundidad a cada portador y se evaluó la vulnerabilidad de cada manifestación tomando en cuenta tres criterios para la identificación y gestión del PCI, propuestos en la Guía metodológica del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011): Transmisión, Memoria e Identidad.

Por último, para el cumplimiento del quinto objetivo: Determinar un planteamiento filosófico, estratégico y operativo del plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la Chola de Guano; se realizó mediante el análisis situacional, formulación filosófica y formulación estratégica, especificado en las siguientes etapas: (Cuzco, 2016, págs. 26-30).

- En la primera etapa, se efectuó el planteamiento filosófico–estratégico que se desarrolló en tres momentos:

- ✓ El primer momento fue analítico en el cual se realizó la matriz FODA, en relación con el PCI del cantón Guano a través de entrevistas a profundidad y encuestas realizadas para determinar la línea base cultural del cantón. Posterior a ello, se realizó la priorización de nudos críticos y factores claves de éxito obtenidos a partir del análisis FODA, este análisis permitió conocer los problemas más importantes que se han presentado, en un orden de prioridad, para obtener soluciones futuras de acuerdo con la priorización de nudos críticos y factores de éxito (Fiallos Zaruma, 2022).

Después de ello, se realizó un análisis de involucrados y la cartografía de actores con el propósito de identificar las instituciones públicas, privadas y los actores principales a través del desarrollo de una cartografía de actores, para la salvaguardia del PCI del cantón Guano.

- ✓ Para el segundo momento filosófico, se revisó el marco normativo legal que ampara el Plan de Salvaguardia, se formuló la misión y visión del cantón Guano tomando en cuenta la cartografía de actores.
 - ✓ Por último, en el momento estratégico, tomando en cuenta la priorización de nudos críticos y factores de éxito se formularon objetivos estratégicos que permitieron elaborar programas y proyectos para la salvaguardia de las manifestaciones culturales vinculadas a la Chola de Guano.
- La segunda etapa que corresponde al planteamiento operativo, se propusieron programas y proyectos para el plan de salvaguardia en el cual se especificaron: justificación, objetivos, actores involucrados, beneficiarios, tiempo de ejecución, costo estimado de implementación, nombre de proyectos de cada programa, actividades y plan anual de inversión.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Desarrollo de línea base

4.1.1 Determinación de indicadores culturales relevantes para el cantón Guano

A partir de los Trabajos de Integración Curricular (TIC) sobre indicadores culturales, realizados por Soto (2020) y Alvarado (2021), se seleccionaron 22 indicadores para la evaluación de la gestión cultural del cantón Guano. Para seleccionar los indicadores se realizaron reuniones con docentes expertas en el ámbito de estadística y gestión cultural, además se tomó en cuenta la realidad del cantón Guano. En la siguiente tabla, se mencionan los indicadores seleccionados con la codificación propuesta por los autores antes mencionados, los indicadores marcados con color celeste se tomaron del TIC de Alvarado (2021) y los marcados de color rosado del TIC de Soto (2020).

Tabla 4-1: Indicadores para evaluar la gestión cultural del cantón Guano

N°	Indicador	Código	Ámbito al que aporta	Fuente de información
1	Número de ordenanzas registradas para el patrimonio cultural	ORPC	Político institucional	GADM-CG
2	Número de ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local	OMRT	Político institucional	GADM-CG
3	Existencia de planes de gestión del patrimonio cultural	PGPC	Uso social	GADM-CG
4	Número de planes de desarrollo local vigentes con la temática del patrimonio cultural	DLPC	Uso social	GADM-CG
5	Número de bienes patrimoniales locales registrados en SIPCE	BPRS	Uso social	SIPCE
6	Número de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial local que estén dentro de la lista representativa del PCI del Ecuador	MPCI	Uso social	Lista representativa del PCI Nacional
7	Número de fiestas locales	NFIL	Recursos culturales	GADM-CG
8	Número de monumentos de personajes ilustres	NMPI	Recursos patrimoniales	GADM-CG
9	Número de sitios arqueológicos	SA	Recursos patrimoniales	SIPCE
10	Número de museos locales	NMUL	Uso social	GADM-CG
11	Número de bibliotecas de acceso libre	BAL	Uso social	GADM-CG
12	Número de centros de educación artística	CEA	Uso social	GADM-CG
13	Número de teatros	T	Uso social	GADM-CG
14	Número de bienes patrimoniales locales sometidos a proceso de restauración	BPPR	Uso social	SIPCE

N°	Indicador	Código	Ámbito al que aporta	Fuente de información
15	Percepción de la población local a cerca de la apropiación del patrimonio cultural	PAPC	Social	Población
16	Percepción de la población local sobre el estado de conservación del patrimonio cultural	PCPC	Social	Población
17	Número de prestadores de <i>free walking</i>	PFRW	Turístico / tecnológico	Aplicaciones móviles / Páginas web
18	Número de bienes patrimoniales georreferenciados en <i>Google Maps</i>	BPGM	Turístico / tecnológico	<i>Google maps</i>
19	Número de bienes patrimoniales georreferenciados en el SIPCE	BPGS	Turístico / tecnológico	<i>Google maps</i> y SIPCE
20	Percepción de la población local sobre la calidad de la información difundida por instituciones gubernamentales	PCID	Social	Población
21	Percepción de la población local sobre el grado de atracción turística que puede generar la información difundida por instituciones gubernamentales	PGAT	Social	Población
22	Percepción de la población local sobre su nivel de respeto a la diversidad poblacional de la ciudad	PNRD	Social	Población

Fuente: Soto (2020) y Alvarado (2021).

Realizado por: León, 2024.

De los indicadores escogidos, 3 de ellos se desglosan en subindicadores que, se presentan en la tabla 4-2, con su respectiva codificación:

Tabla 4-2: Codificación de subindicadores

Indicador	Subindicador	Código
Número de planes de gestión del patrimonio cultural	Número de planes de conservación del patrimonio cultural material	PGPCM
	Número de planes de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial	PGPCI
Número de planes de desarrollo local vigentes con la temática del patrimonio cultural	Número de planes de desarrollo local vigentes con la temática del patrimonio cultural material	DLPCM
	Número de planes de desarrollo local vigentes con la temática del patrimonio cultural inmaterial	DLPCI
Número de Bienes Patrimoniales Locales registrados en SIPCE	Bienes arqueológicos	BAQ
	Bienes documentales	BDC
	Manifestaciones inmateriales	MIN
	Bienes inmuebles	BIN
	Bienes muebles	BMU

Fuente: Soto (2020) y Alvarado (2021).

Realizado por: León, 2024.

4.1.2 Clasificación por tipo de dato

Una vez realizada la codificación en siglas, se identificaron 17 indicadores con datos históricos y 5 indicadores que requieren información de campo. La discriminación se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 4-3: Clasificación por tipo de dato

Tipo de dato	Indicador
Datos históricos	Número de ordenanzas registradas para el patrimonio cultural
	Número de ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local
	Existencia de planes de gestión del patrimonio cultural
	Número de planes de desarrollo local vigentes con la temática del patrimonio cultural
	Número de bienes patrimoniales locales registrados en SIPCE
	Número de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial local que estén dentro de la lista representativa del PCI del Ecuador
	Número de fiestas locales
	Número de monumentos de personajes ilustres
	Número de sitios arqueológicos
	Número de museos locales
	Número de bibliotecas de acceso libre
	Número de centro de educación artística
	Número de teatros
	Número de bienes patrimoniales locales sometidos a proceso de restauración
	Número de prestadores de <i>free walking</i>
Número de bienes patrimoniales georreferenciados en <i>Google Maps</i>	
Número de bienes patrimoniales georreferenciados en el SIPCE	
Información de campo	Percepción de la población local a cerca de la apropiación del patrimonio cultural
	Percepción de la población local sobre el estado de conservación del patrimonio cultural
	Percepción de la población local sobre la calidad de la información difundida por instituciones gubernamentales
	Percepción de la población local sobre el grado de atracción turística que puede generar la información difundida por instituciones gubernamentales
	Percepción de la población local sobre su nivel de respeto a la diversidad poblacional de la ciudad

Realizado por: León, 2024

4.1.3 Información de campo

Los datos de campo se levantaron a través de la técnica de la encuesta, la cual consta de 25 preguntas que, se dividen en 5 secciones: la sección A se refiere a datos generales de la población de carácter sociodemográficos; la sección B se refiere al patrimonio material; sección C refiere al patrimonio inmaterial; sección D a percepciones y la sección E a las actividades que la población considera como actividades culturales (Anexo A).

En la ilustración 4-1 se detalla la distribución en cuanto al sexo declarado por los encuestados. De esta manera, el 65% de los encuestados son mujeres y el 35% son hombres:

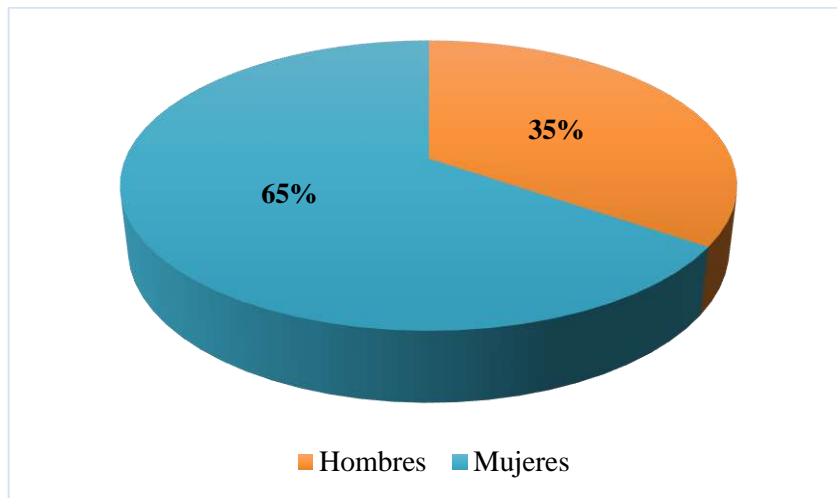


Ilustración 4-1: Sexo

Realizado por: León K., 2024

En la ilustración 4-2 se detalla la distribución de rangos de edad de los encuestados, resultando que, el 20,45% tienen entre 51-60 años, 19,55% tienen entre 41-50 años, el 19,09% tienen entre 19-30 años, 18,18% tienen entre 61-70 años, 12,27% tienen entre 31-40 años, el 5,91% tiene más de 71 años y el 4,55% son menores de 18 años.

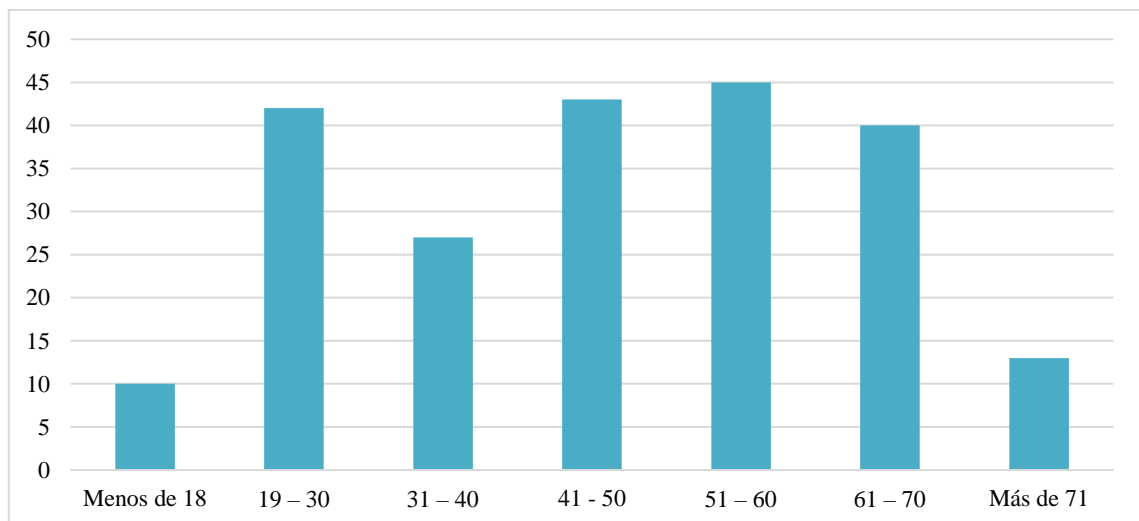


Ilustración 4-2: Edad

Realizado por: León K., 2024

En la ilustración 4-3, se detalla la distribución de grupos étnicos con las que se autoidentifican los encuestados, de los cuales, el 99,09% se consideran mestizos y el 0,91% se consideran indígenas.

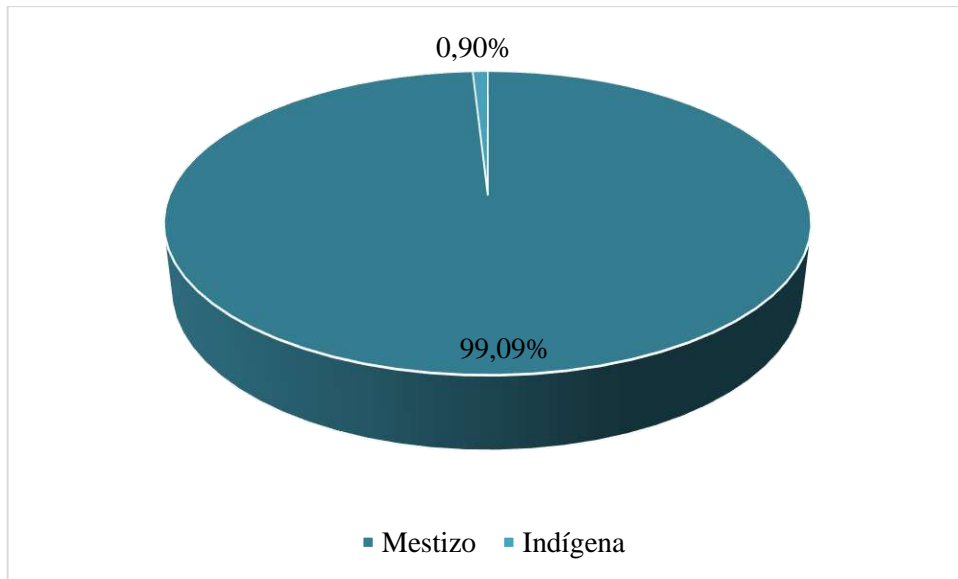


Ilustración 4-3: Grupo étnico

Realizado por: León K., 2024

A continuación, en la ilustración 4-4, se detalla la distribución del nivel de instrucción de los encuestados, de los cuales el 46,82% cuenta solamente con nivel de educación primaria, el 32,27% posee educación de bachillerato, el 16,82% posee un nivel de educación superior, el 3,64% no cuenta con un nivel de instrucción y el 0,45% posee un nivel de instrucción de postgrado.

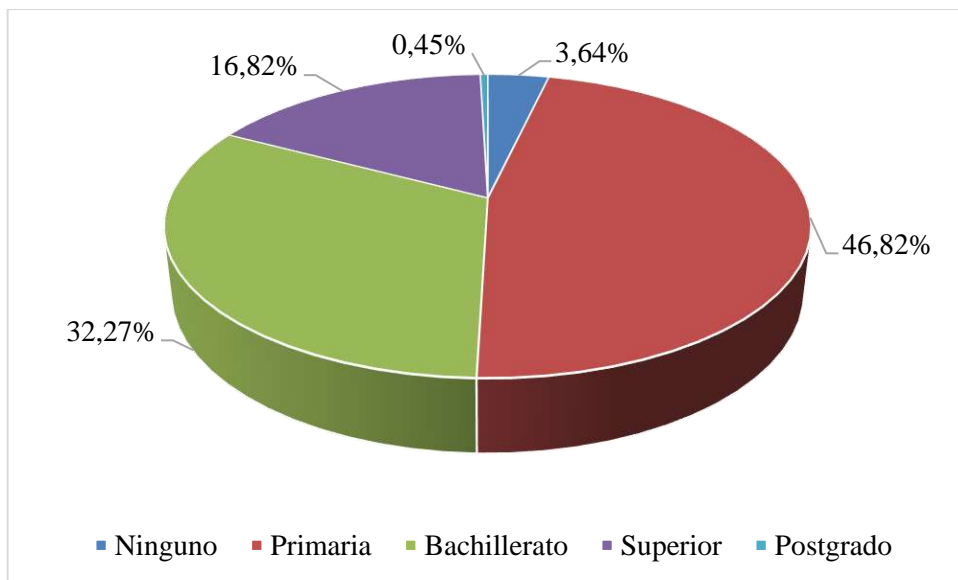


Ilustración 4-4: Nivel de instrucción

Realizado por: León K., 2024

En la ilustración 4-5 se detallan las ocupaciones de los encuestados, el 33,64% son trabajadores de actividades manuales, el 22,73% son amas de casa, el 17,27% son trabajadores de servicio o

vendedores de comercio, el 13,18% son estudiantes, el 4,55% son técnicos y/o profesionales de nivel medio, el 3,18% son funcionarios o empleados de oficina, el 2,73% son jubilados o retirados, el 1,36% son profesionales científicos e intelectuales, el 0,91% son trabajadores operativos y el 0,45% se dedica a otras actividades.

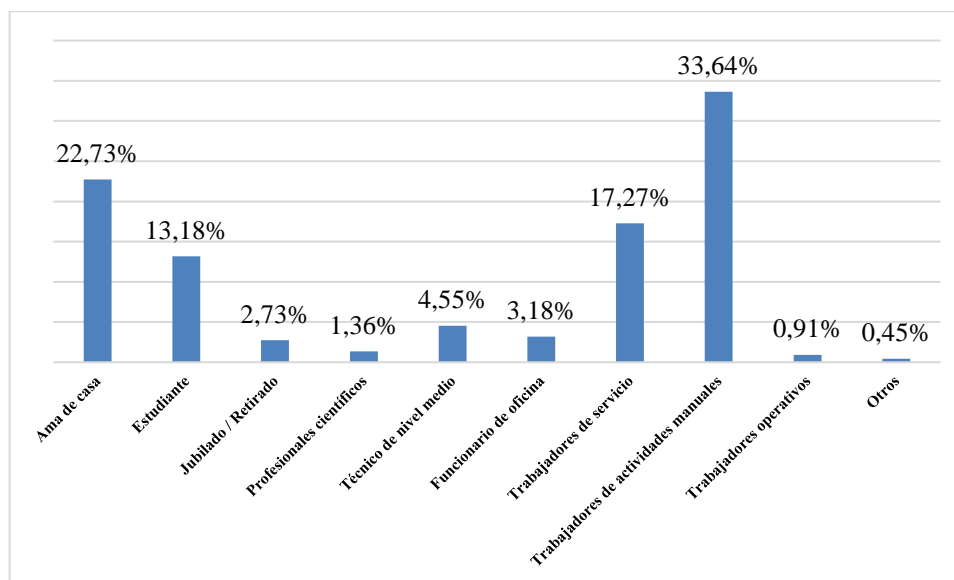


Ilustración 4-5: Ocupación

Realizado por: León K., 2024

4.1.3.1 Actividades culturales

En la encuesta realizada se midió la percepción de la población sobre las actividades que consideran culturales y cuál es el nivel de difusión que se realiza de las mismas (ver Anexo A). Debido a la amplia descripción de cada actividad se abrevio con la letra “e” debido a la sección y a cada una de las actividades en la tabla que se muestra a continuación:

Tabla 4-4: Actividades culturales

N°	Actividades culturales	Abreviatura
1	Visitar museos	E1
2	Asistir a teatros	E2
3	Participar de rutas, circuitos, paseos, tours culturales de la ciudad	E3
4	Participar en fiestas locales (religiosas, cívicas, agrarias, otras)	E4
5	Asistir a presentaciones de danza, música, poesía y oratoria organizadas por instituciones gubernamentales	E5
6	Visitar los monumentos de personajes ilustres	E6
7	Visitar sitios arqueológicos	E7
8	Visitar archivos, bibliotecas o hemerotecas de acceso libre	E8

N°	Actividades culturales	Abreviatura
9	Visitar establecimientos de medicina tradicional	E9
10	Degustar de la oferta de los puntos gastronómicos	E10
11	Visitar galerías	E11

Fuente: Soto D., 2020

Realizado por: León K., 2024

En la tabla 4-4 se detallan el número de personas que seleccionaron cada una de las alternativas como actividades culturales, de un total de 220 encuestados pertenecientes a las 11 parroquias del cantón Guano:

Tabla 4-5: Número de personas en función de la selección de actividades culturales del cantón

N°	Parroquias	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	Total
1	La Matriz	20	12	12	16	14	14	13	10	9	17	12	149
2	El Rosario	20	14	11	20	16	19	16	12	15	20	9	172
3	Guanando	20	20	20	20	20	6	6	6	6	20	6	150
4	San Andrés	20	3	10	20	15	3	5	0	11	20	4	111
5	San Isidro	18	12	14	17	15	13	15	14	12	15	11	156
6	Ilapo	20	0	0	20	20	0	20	0	0	0	0	80
7	Santa fe de Galán	18	16	12	16	20	18	17	13	17	20	12	179
8	Valparaíso	20	1	2	19	19	2	19	2	2	2	1	89
9	San José de Chazo	18	18	14	20	20	18	18	16	14	18	18	192
10	La providencia	19	18	19	18	19	8	7	8	7	18	8	149
11	San Gerardo	20	11	16	20	17	15	15	7	16	20	13	170
	Total	213	125	130	206	195	116	151	88	109	170	94	1597
	Media	19	11	12	19	18	11	14	8	10	15	9	145

Realizado por: León K., 2024

En la tabla 4-5 se detalla el número de personas que seleccionaron cada una de las alternativas como actividades culturales, en la antepenúltima fila se muestran los resultados obtenidos para el cantón Guano, tomando en cuenta el dato de la media para la comparación por contar con un rango promedio de 0-20.

4.1.4 Generación de índices sintéticos

4.1.4.1 Índice cultural tangible

Para la generación del Índice Cultural Tangible (ICT) creado por Soto (2020), se tomaron en cuenta las siguientes variables: número de teatros (T), museos (M), bibliotecas de acceso libre (BAL), centros de educación artística (CEA) y sitios arqueológicos (SA), estos datos se recabaron de los registros del GADM-CG, detallados en la siguiente ecuación:

$$ICT = 0,901(M) + 0,814(T) + 0,808(CEA) + 0,802(BAL) + 0,758(SA)$$

$$ICT = 0,901 * (1) + 0,814 * (1) + 0,808 * (0) + 0,802 * (0) + 0,758 * (11)$$

$$ICT = 10,05$$

A continuación, en la ilustración 4-6, se muestra la posición del cantón Guano en comparación con los resultados del Índice Cultural Tangible de 24 cantones, recabados del TIC de Soto (2020):

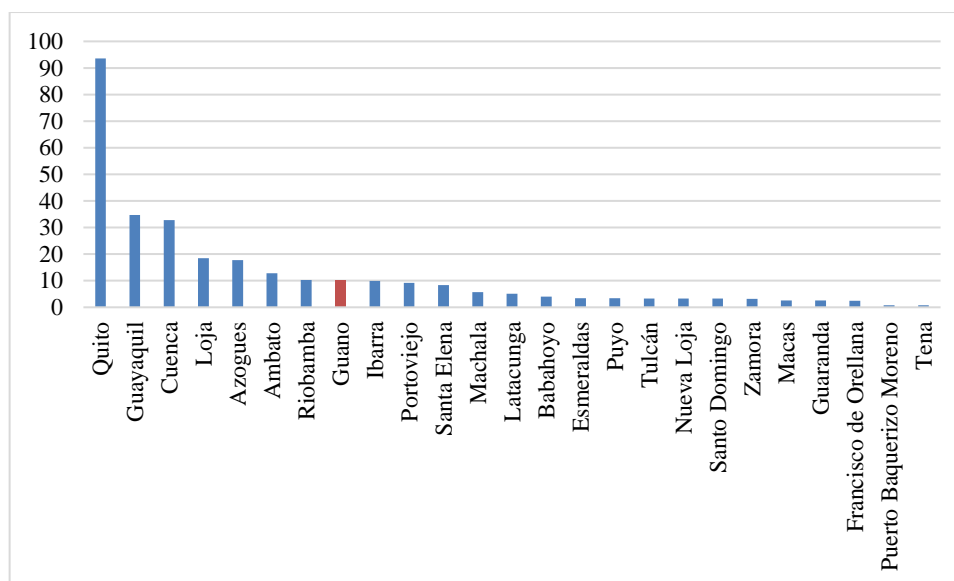


Ilustración 4-6: Ubicación de Guano en el índice cultural tangible

Realizado por: León K., 2024

La ciudad líder del Índice Cultural Tangible (ICT) por contar con una mayor cantidad de edificaciones y espacios para realizar actividades culturales es Quito, con un ICT = 93,54, mientras que, el cantón Guano con un ICT = 10,05 se encuentra en octava posición. Lo que demuestra la presencia de dificultades en relación con la presencia de infraestructura de tipo cultural.

4.1.4.2 Índice de Percepción

Primero, se detalla la clasificación de las actividades por cuartiles en función de la percepción que los habitantes tienen sobre cada una de ellas, donde: rojo representa el rango de 0 a 124, naranja de 125 a 249, amarillo de 250 a 374 y verde de 375 a 500. En la última columna se encuentra la clasificación de las ciudades de acuerdo con el número de actividades culturales reconocidas donde: rojo representa el rango de 0 a 55, naranja de 56 a 110, amarillo de 111 a 165 y verde de 166 a 220.

Tabla 4-6: Clasificación de las actividades por cuartiles en función de la percepción por ciudad

N°	Ciudades	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	Total
1	Esmeraldas	7	13	9	11	10	7	9	3	8	11	2	90
2	Cuenca	9	11	10	12	7	4	8	5	12	13	3	94
3	Guayaquil	8	15	11	11	10	7	9	3	10	10	2	96
4	Ibarra	7	11	14	13	10	5	9	3	10	12	3	97
5	Ambato	9	13	13	11	10	10	5	5	9	11	2	98
6	Guaranda	11	14	15	15	8	5	6	3	14	9	0	100
7	Latacunga	11	16	14	9	11	2	9	3	12	11	2	100
8	Puerto Baquerizo Moreno	10	16	13	11	8	4	7	3	13	13	2	100
9	Babahoyo	9	10	15	9	12	8	9	5	12	9	4	102
10	Machala	9	13	11	15	12	4	10	3	13	11	2	103
11	Tulcán	10	14	10	13	13	2	7	2	15	17	1	104
12	Nueva Loja	9	14	13	11	9	10	8	5	12	10	3	104
13	Loja	7	14	12	12	11	12	6	8	10	12	3	107
14	Portoviejo	10	14	13	11	9	8	10	5	11	12	4	107
15	Zamora	9	14	16	11	10	7	7	5	12	14	3	108
16	Santa Elena	9	13	12	15	9	10	8	6	11	15	3	111
17	Riobamba	8	14	14	12	10	10	9	5	11	15	4	112
18	Quito	12	10	13	11	12	7	7	6	15	17	3	113
19	Santo Domingo	8	14	15	10	13	6	9	8	13	12	5	113
20	Macas	11	8	13	12	12	10	7	10	13	15	3	114
21	Francisco de Orellana	11	14	16	10	12	12	10	6	12	11	2	116
22	Tena	12	13	12	11	14	5	10	5	13	14	10	119
23	Azogues	14	12	15	13	12	11	8	7	11	14	6	123
24	Puyo	14	9	14	13	13	14	7	9	14	14	5	126
25	Guano	19	11	12	19	18	11	14	8	10	15	9	145
	Total	253	320	325	301	275	191	208	131	296	317	86	

Fuente: Soto D., 2020

Realizado por: León K., 2024

A partir de los resultados presentados en la tabla 4-6, se pudo identificar que, las ciudades con una mayor percepción de reconocimiento sobre actividades culturales son: Santa Elena Riobamba, Quito, Santo Domingo, Macas, Francisco de Orellana, Tena, Azogues, Puyo y Guano, debido a que su reconocimiento supera el 50%.

Luego, se procedió con la generación del Índice de Percepción (IP) creado por Soto (2020), se tomaron en cuenta las siguientes variables: percepción de calidad (PC), percepción de atracción (PA) y percepción de respeto (PR), para determinar los valores de cada variable se realizó el cálculo de la media entre las 220 respuestas obtenidas a partir de la encuesta realizada en las preguntas D3, D4 y D5 (ver Anexo A), respectivamente, en la siguiente fórmula:

$$IP = 0,851 (PC) + 0,838 (PA) + 0,741 (PR)$$

$$IP = 0,851 * (4,76) + 0,838 * (5) + 0,741 * (8,43)$$

$$IP = 14,49$$

En el cálculo del IP, cada ítem (variable) se ponderó en una escala de 1-10, debido a que las puntuaciones de cada indicador pueden tener un valor máximo de 10 se divide el IP de Guano para el IP máximo, como se detalla en la ecuación a continuación:

$$IP_{MÁX} = 0,851 * 10 + 0,838 * 10 + 0,741 * 10$$

$$IP_{MÁX} = 24,3$$

$$IP = \frac{IP_{GUANO}}{IP_{MÁX}}$$

$$IP = \frac{14,49}{24,3}$$

$$IP = 0,60$$

A continuación, en la ilustración 4-7, se muestra la posición del cantón Guano en comparación con los resultados del IP de 24 cantones, recabados del TIC de Soto (2020):

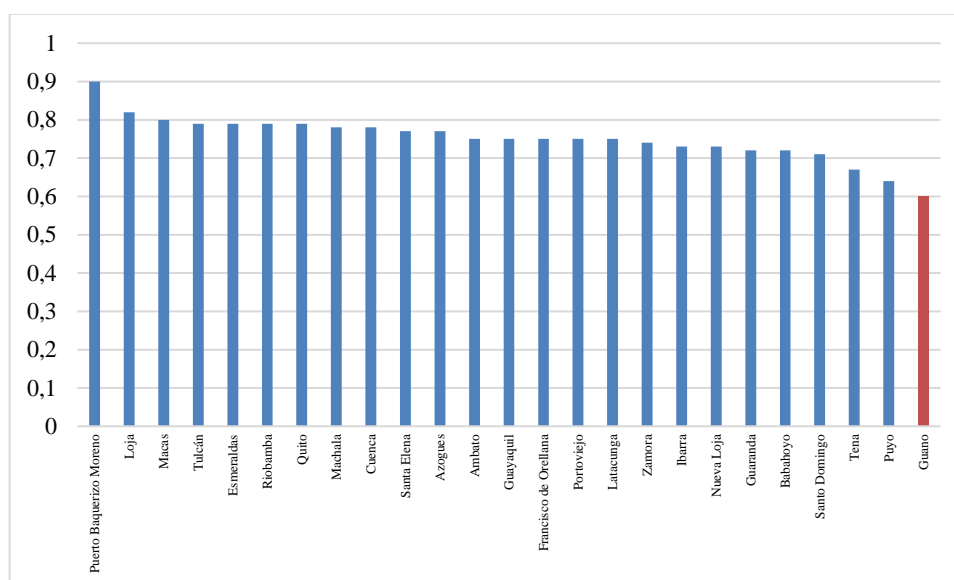


Ilustración 4-7: Ubicación de Guano en el índice de percepción

Realizado por: León K., 2024

El IP mide tres variables, en el caso del cantón Guano, a la variable “calidad de información sobre cultura difundida” se le da un valor promedio de 4,75 en el rango del 1-10, es decir, que la mayoría de la población no ha visto difusión sobre cultura. En el caso de la variable “grado de atracción turística que genera la información sobre cultura difundida”, los encuestados consideran que en promedio es 5, de un rango de 1-10, es decir que, la mayoría de los encuestados consideran que la información sobre cultura difundida no ha generado atracción turística y, en caso de generarla, esta ha sido muy baja. Por, último la variable “nivel de respeto a la diversidad poblacional” obtuvo

un valor promedio de 8,43, por tanto, la mayoría de la población considera que el grado de respeto a la diversidad poblacional es alto.

4.1.4.3 Índice Cultural Intangible

Para la generación del Índice Cultural Intangible (ICI) creado por Soto (2020), se tomaron en cuenta las siguientes variables: el número de monumentos de personajes ilustres (MPI) y número de fiestas locales (FL), estos datos se recabaron de los registros del GADM-CG, detallados en la siguiente ecuación:

$$ICI = 0,842(MPI) + 0,795(FL)$$

$$ICI = 0,842 * (6) + 0,795 * (5)$$

$$ICI = 9,03$$

A continuación, en la ilustración 4-8, se muestra la posición del cantón Guano en comparación con los resultados del ICI de 24 cantones, recabados del TIC de Soto (2020):

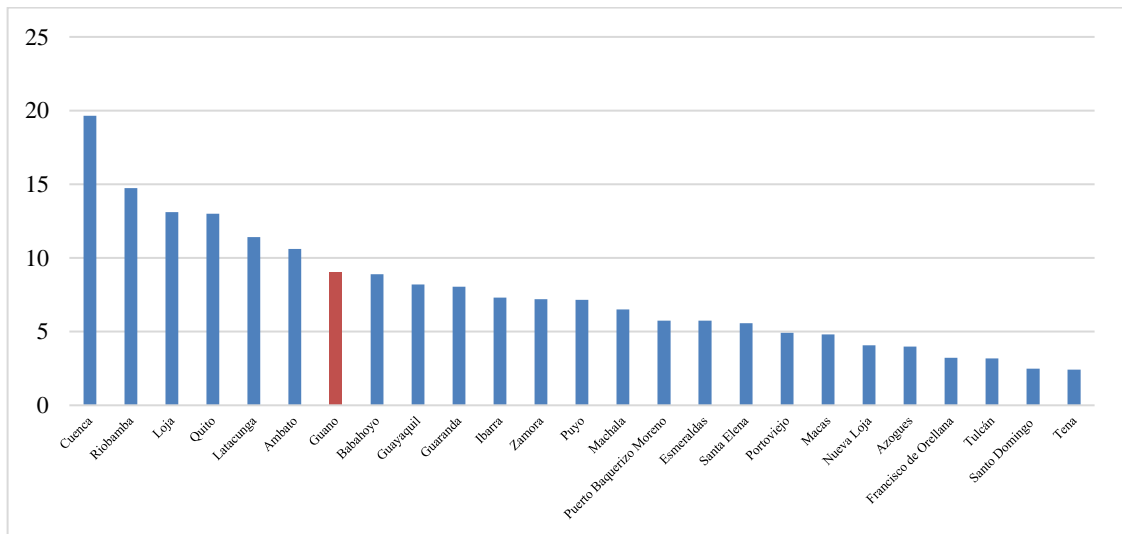


Ilustración 4-8: Ubicación de Guano en el índice cultural intangible

Realizado por: León K., 2024

En la ilustración anterior se puede observar que la ciudad con el valor más alto de ICI es Cuenca con el valor de 19,64, mientras que, Guano posee un valor de 9,03 y se encuentra en séptima posición en relación con los demás cantones, de esta manera, se pudo interpretar que la ciudad de Cuenca pone en valor sus manifestaciones del PCI como fiestas locales y posee varios monumentos de personajes ilustres, mientras que, Guano cuenta con 5 fiestas locales y 6

monumentos de personajes ilustres. No son valores bajos, sin embargo, se deben tomar en cuenta medidas para la difusión de estos bienes y manifestaciones.

4.1.4.4 Índice de Gestión del Patrimonio

Para la generación del Índice de Gestión del Patrimonio (ISEGP), creado por Alvarado (2021), se dividieron los indicadores en tres grupos, de acuerdo con la relación que existe entre los mismos y a partir de cada grupo se creó un subíndice para, finalmente, generar el ISEGP. En la siguiente tabla se muestran los indicadores (variables) que conforman cada grupo:

Tabla 4-7: Grupos de subíndices y sus indicadores para el cálculo del ISEGP

Indicadores	Código en siglas	Subíndice
Número de ordenanzas registradas para el patrimonio cultural	ORPC	Grupo 1 Subíndice SIGP
Número de ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local	OMRT	
Número de bienes patrimoniales locales sometidos a proceso de restauración	BPPR	
Número de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial local que estén dentro de la lista representativa del PCI del Ecuador	MPCI	
Número de museos locales	NMUL	
Número de prestadores de <i>free walking</i>	PFRW	
Número de bienes patrimoniales georreferenciados en <i>Google Maps</i>	BPGM	
Número de bienes patrimoniales georreferenciados en la plataforma SIPCE	BPGS	
Número de bienes patrimoniales locales registrados en SIPCE	BPRS	Grupo 2 Subíndice SIBP
Percepción de la población local a cerca de la apropiación del patrimonio cultural	PAPC	Grupo 3 Subíndice SIPP
Percepción de la población local sobre el estado de conservación del Patrimonio	PCPC	

Realizado por: León K., 2024

- Subíndice SIGP

Los indicadores para determinar el subíndice SIGP se agruparon en tres factores, de acuerdo con la naturaleza de los datos que se miden en cada uno, para el primer factor Uso Público del Patrimonio (UPP), se tomaron en cuenta las siguientes variables:

- Número de prestadores de *free walking* (PFRW)
- Número de museos locales (NMUL)

- Número de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial local que estén dentro de la lista representativa del PCI del Ecuador (MPCI)
- Número de bienes patrimoniales georreferenciados en *Google Maps* (BPGM)

Los indicadores que aportaron al factor 2 Administración del Patrimonio (ADP) son:

- Número de ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local (OMRT)
- Número de ordenanzas registradas para el patrimonio cultural (ORPC)
- Número de bienes patrimoniales locales sometidos a proceso de restauración (BPPR)

Por último, el indicador que aporta al factor 3 Georreferenciación del Patrimonio (GEP) es:

- Número de bienes patrimoniales georreferenciados en la plataforma SIPCE

Los datos requeridos para reemplazar las variables de las fórmulas se recabaron de los registros del GADM-CG, *Google maps*, INPC y páginas web detallados en las ecuaciones a continuación:

Factor 1:

$$\begin{aligned}
 UPP &= 0,932 * (PFRW) + 0,911 * (NMUL) + 0,886 * (MPCI) + 0,868 * (BPGM) \\
 UPP &= 0,932 * (1) + 0,911 * (1) + 0,886 * (0) + 0,868 * (12) \\
 UPP &= 12,26
 \end{aligned}$$

Factor 2:

$$\begin{aligned}
 ADP &= 0,798 * (OMRT) + 0,703 * (ORPC) + 0,602 * (BPPR) \\
 ADP &= 0,798 * (0) + 0,703 * (0) + 0,602 * (0) \\
 ADP &= 0,00
 \end{aligned}$$

Factor 3:

$$\begin{aligned}
 GEP &= 0,934 * (BPGS) \\
 GEP &= 0,934 * (375) \\
 GEP &= 350,25
 \end{aligned}$$

Finalmente, se reemplazan los valores de los tres factores en la ecuación 1 para determinar el valor del primer subíndice denominado Subíndice de Gestión del Patrimonio (SIGP):

$$SIGP = 0,56 * (UPP) + 0,25 * (ADP) + 0,18 * (GEP)$$

$$SIGP = 0,56 * (12,26) + 0,25 * (0,00) + 0,18 * (350,25)$$

$$SIGP = 69,91$$

En la tabla 4-8, que está compuesta por los factores que formaron parte de la ecuación que se calculó y el subíndice de gestión de patrimonio obtenido del cantón Guano, se procedió a comparar la información de las 24 ciudades del país. Se puede apreciar que el cantón Guano lidera el factor GEP debido a que, presenta 375 bienes registrados en el SIPCE georreferenciados en *Google Maps*, en cambio Quito y Riobamba no poseen ningún bien georreferenciado según Alvarado (2021).

Por otro lado, Riobamba, la ciudad más cercana a Guano, posee un valor de 15,19 en el factor UPP, en cambio Guano acumula 12,26 puntos, lo que quiere decir que, se deben realizar acciones para mejorar el uso público y social del patrimonio.

En cuanto al valor del factor ADP, la ciudad de Riobamba posee un puntaje de 0,70 debido a que posee una ordenanza registrada para el patrimonio cultural, mientras que para Guano no se han registrado ordenanzas para el patrimonio cultural y para la regulación de acciones turísticas, tampoco se cuenta con bienes patrimoniales sometidos a procesos de restauración.

Tabla 4-8: Subíndice ISGP consolidado

Ciudades	Factores			Subíndice
	UPP	ADP	GEP	ISGP
Guano	12,26	0,00	350,25	69,91
Quito	94,35	4,31	0,00	54,31
Cuenca	55,99	15,56	4,67	36,37
Ibarra	10,90	4,81	93,40	24,48
Guayaquil	22,43	3,61	4,67	14,42
Ambato	16,18	5,72	0,93	10,74
Macas	2,73	15,05	21,48	9,28
Riobamba	15,19	0,70	0,00	8,74
Loja	11,63	5,62	0,00	7,98
Portoviejo	13,60	0,00	0,00	7,67
Santa Elena	5,47	1,91	11,21	5,62
Azogues	4,56	6,92	0,00	4,32
Latacunga	6,31	3,00	0,00	4,32
Machala	7,07	0,70	0,00	4,17
Tena	3,62	6,00	0,00	3,56
Guaranda	4,44	3,61	0,00	3,42

Ciudades	Factores			Subíndice
	UPP	ADP	GEP	ISGP
Babahoyo	3,56	0,80	5,60	3,24
Tulcán	4,47	0,00	0,00	2,52
Esmeraldas	3,64	0,70	0,00	2,23
Puyo	1,82	3,61	0,93	2,11
Zamora	0,89	0,00	8,41	2,04
Francisco de Orellana	1,82	2,20	0,00	1,58
Puerto Baquerizo Moreno	0,00	0,60	7,47	1,52
Santo Domingo	1,78	0,00	0,00	1,00
Nueva Loja	0,91	1,41	0,00	0,87

Realizado por: León K., 2024

- *Subíndice SIBP*

Para generar el Subíndice de Bienes Patrimoniales (SIBP) se agruparon los indicadores en dos factores, de acuerdo con la naturaleza de los datos que se miden en cada uno, para el primer factor denominado Representaciones (RPT), se tomaron en cuenta los siguientes indicadores:

- Bienes documentales (BDC)
- Bienes muebles (BMU)
- Manifestaciones inmateriales (MIN)

Para el segundo factor denominado Espacialidad (ESP), se utilizaron los siguientes indicadores:

- Bienes inmuebles (BIN)
- Bienes arqueológicos (BAQ)

Los datos requeridos para reemplazar las fórmulas se recabaron del inventario en la plataforma SIPCE, detallados en las ecuaciones a continuación:

Factor 1:

$$RPT = 0,980 * (BDC) + 0,976 (BMU) + 0,793 * (MIN)$$

$$RPT = 0,980 * (6) + 0,976 (234) + 0,793 * (11)$$

$$RPT = 242,99$$

Factor 2:

$$ESP = 0,975 * (BIN) + 0,595 * (BAQ)$$

$$ESP = 0,975 * (127) + 0,595 * (13)$$

$$ESP = 131,56$$

Finalmente, se reemplazaron los valores de los dos factores en la ecuación 2 para determinar el valor del segundo subíndice denominado Subíndice de Bienes Patrimoniales (SIBP):

$$SIBP = 0,66 * (RPT) + 0,34 * (ESP)$$

$$SIBP = 0,66 * (242,99) + 0,34 * (131,56)$$

$$SIBP = 205,10$$

En la tabla 4-9, que está compuesta por los factores que formaron parte de la ecuación que se calculó y el subíndice ISBP, se pudo determinar que el cantón Guano ocupa el puesto 16 entre las 25 ciudades con un puntaje de 205,10, mientras que, Quito tiene el puntaje más alto con 12.312,20 puntos, lo que indicó que, la ciudad de Quito cuenta con más bienes y manifestaciones registrados. Según Alvarado (2021) los cantones de Nueva Loja, Tena y Francisco de Orellana obtienen los valores más bajos del ranking debido a una deficiencia en el registro, gestión y difusión del patrimonio por parte de los GAD's en cuanto a sus competencias.

El cantón Guano no cuenta con un valor bajo en el ranking, sin embargo, es importante realizar una actualización de la información registrada en el SIPCE de manera periódica, puesto que, en el presente proyecto se han registrado varias manifestaciones del cantón.

Tabla 4-9: Subíndice ISBP consolidado

Ciudades	Factores		Subíndice
	RPT	ESP	ISBP
Quito	17460,60	2318,28	12312,20
Cuenca	4064,50	5980,53	4716,00
Guayaquil	4732,90	4125,11	4526,30
Riobamba	3023,40	570,78	2189,50
Ibarra	1300,30	1576,51	1394,20
Ambato	1352,40	684,61	1125,40
Santa Elena	829,20	1507,61	1059,90
Loja	614,50	1410,57	885,10
Latacunga	567,10	719,21	618,80
Portoviejo	329,00	733,51	466,60
Tulcán	394,70	567,23	453,40
Guaranda	220,50	711,69	387,50
Azogues	316,10	508,75	381,60
Machala	497,50	80,35	355,70
Puyo	237,70	546,47	342,70
Guano	242,99	131,56	205,10
Babahoyo	172,10	202,17	182,30
Esmeraldas	249,20	22,04	172,00

Zamora	128,20	105,13	120,40
Santo Domingo	116,10	18,52	82,90
Puerto Baquerizo Moreno	112,50	11,70	78,20
Macas	49,70	66,80	55,50
Tena	69,60	26,75	55,00
Nueva Loja	61,50	24,37	48,80
Francisco de Orellana	47,60	10,83	35,10

Realizado por: León K., 2024

- *Subíndice SIPP*

Para generar el Subíndice de Percepción de la Población (SIPP) se agruparon los indicadores en tres factores, de acuerdo con la naturaleza de los datos que se miden en cada uno, para recabar los datos referentes a la percepción de la población se utilizó la técnica de la encuesta (ver Anexo A) y se seleccionaron las preguntas de la encuesta como indicadores para cada factor, de las cuales se excluyeron las preguntas B3b, B5 y C4 por ser preguntas filtro que no aportan al análisis.

Al primer factor se le denominó Percepción de la Gestión Municipal (PGM) y está conformado por los siguientes ítems: B3a, B4, C5, B2a, C3, C1 y C2.

El segundo factor denominado Portadores de Bienes Patrimoniales (PBP) está conformado por el ítem: B2b

El tercer factor denominado Reconocimiento del Patrimonio Material (RPM) está conformado por tres ítems que son: B1, D1 y D2

Los valores para cada factor se midieron realizando el cálculo de la media de las 220 respuestas de la encuesta realizada pertenecientes a cada ítem (variable). El reemplazo de los datos en las fórmulas se muestra a continuación:

Factor 1:

$$\begin{aligned}
 PGM &= 0,843 * (B3a) + 0,777 * (B4) + 0,749 * (C5) + 0,685 * (B2a) + 0,654 * (C3) \\
 &\quad + 0,633 * (C1) + 0,625 * (C2) \\
 PGM &= 0,843 * (2,86) + 0,777 * (1,32) + 0,749 * (2,95) + 0,685 * (1,88) + 0,654 * (1,56) \\
 &\quad + 0,633 * (1,91) + 0,625 * (2,51) \\
 PGM &= 10,73
 \end{aligned}$$

Factor 2:

$$PBP = -0,819 * (B2b)$$

$$PBP = -0,819 * (1,17)$$

$$PBP = -0,96$$

Factor 3:

$$RPM = -0,790 * (B1) + 0,616 * (D1) + 0,534 * (D2)$$

$$RPM = -0,790 * (2,15) + 0,616 * (2,83) + 0,534 * (2,8)$$

$$RPM = 1,54$$

Finalmente, se reemplazó los valores de los tres factores en la ecuación 3 para determinar el valor del Subíndice de Percepción de la Población (SIPP), de la siguiente manera:

$$SIPP = 0,40 * (PGM) + 0,37 * (PBP) + 0,22 * (RPM)$$

$$SIPP = 0,40 * (10,73) + 0,37 * (-0,96) + 0,22 * (1,54)$$

$$SIPP = 4,28$$

En la tabla 4-10, que está compuesta por los factores que formaron parte de la ecuación que se calculó y el subíndice ISPP, se pudo interpretar que, el cantón Guano se encuentra en la posición 13 de los 25 cantones, con un puntaje de 4,28 que no tiene mucha diferencia en comparación con el puntaje de 4,93 perteneciente al cantón Cuenca, debido a que, para la mayoría de entrevistados del cantón Guano, existe una baja percepción sobre la gestión municipal (PGM), por otro lado, en cuanto al factor RPM, el cantón Guano posee un valor mayor, por tanto, existe una deficiencia en la gestión municipal, pero, existe un alto porcentaje de portadores de bienes patrimoniales y pobladores que reconocen el patrimonio de su cantón, según la percepción de los entrevistados.

Tabla 4-10: Subíndice ISPP consolidado

Ciudad	Factores			Subíndice
	PGM	PBP	RPM	ISPP
Cuenca	12,95	-1,11	0,70	4,93
Zamora	12,31	-0,92	1,41	4,90
Tulcán	11,96	-0,93	1,21	4,72
Macas	11,88	-1,26	1,44	4,61
Azogues	11,72	-0,86	0,86	4,57
Quito	11,41	-0,84	1,10	4,50
Francisco de Orellana	11,45	-0,93	1,17	4,50
Esmeraldas	11,31	-0,86	1,15	4,47
Nueva Loja	11,08	-0,91	1,41	4,41
Loja	11,25	-1,07	1,17	4,37
Guaranda	11,05	-0,82	1,10	4,37

Puerto Baquerizo Moreno	11,10	-1,07	1,07	4,29
Guano	10,73	-0,96	1,54	4,28
Portoviejo	10,87	-0,92	1,23	4,28
Machala	10,90	-0,82	0,93	4,27
Santa Elena	10,78	-1,15	1,40	4,20
Riobamba	10,70	-0,96	0,99	4,15
Tena	10,51	-0,87	1,13	4,13
Ambato	10,45	-0,91	0,91	4,05
Santo Domingo	10,15	-0,90	1,31	4,02
Ibarra	10,12	-0,87	0,99	3,95
Babahoyo	9,76	-0,98	1,73	3,93
Latacunga	10,03	-0,85	1,02	3,93
Guayaquil	9,57	-0,94	1,48	3,81
Puyo	9,92	-1,05	0,83	3,76

Realizado por: León K., 2024

- *Cálculo para el ISEGP*

Una vez obtenidos los resultados de cada subíndice, se agruparon los mismos en dos factores, de acuerdo con la naturaleza de los datos que se miden en cada uno, para el primer factor denominado Situación del Patrimonio Cultural (SPC) se tomaron en cuenta los subindicadores: SIBP y SIGP. Mientras que, para el cálculo del segundo factor denominado Apreciación de la Población (ADP), se utilizó el subíndice SIPP.

El reemplazo de los datos en las fórmulas se muestra a continuación:

Factor 1:

$$SPC = 0,98 * (SIBP) + 0,973 * (SIGP)$$

$$SPC = 0,98 * (205,10) + 0,973 * (69,91)$$

$$SPC = 269,02$$

Factor 2:

$$ADP = 0,997 * (SIPP)$$

$$ADP = 0,997 * (4,28)$$

$$ADP = 4,26$$

Finalmente, se obtuvo el Índice Sintético de Gestión del Patrimonio (ISEGP), como se detalla a continuación en la siguiente fórmula:

$$\begin{aligned}
 ISEGP &= 0,65 * (SPC) + 0,35 * (ADP) \\
 ISEGP &= 0,65 * (269,02) + 0,35 * (4,26) \\
 ISEGP &= 176,36
 \end{aligned}$$

En la tabla 4-11, se pudo determinar que Guano cuenta con un puntaje de 176,36 puntos para el Índice Sintético de Gestión del Patrimonio, colocándolo en el puesto 16 dentro del ranking de las 25 ciudades, mientras que, Quito cuenta con un puntaje de 7.935,14, liderando el ranking.

En cuanto a los subíndices de bienes patrimoniales (ISBP) y percepción de la población local (ISPP), Quito posee valores más altos, mientras que, para el subíndice de gestión del patrimonio, el Guano supera el puntaje de Quito con 15,60 puntos, debido a que se cuenta con un alto porcentaje de bienes del PC registrados en el SIPCE para Guano.

Para el factor SPC, el cantón Guano cuenta con un puntaje apenas de 269,02, mientras que, para la ciudad capital del Ecuador se tiene un puntaje de 12.118,81 puntos. Por otro lado, para el factor ADP, Quito acumula un puntaje de 4,49 y Guano 4,26.

En consecuencia, de los elementos analizados anteriormente, se pudo concluir que, existe una deficiencia en la situación actual del patrimonio, la gestión de este y la percepción de la población local sobre el mismo. En las encuestas que se realizaron a los pobladores se pudo apreciar que gran parte de ellos no poseen conocimiento sobre el patrimonio cultural inmaterial y su importancia, debido a que, no se han realizado acciones de gestión y salvaguardia del PCI de parte de los gobiernos seccionales.

Para concluir, se considera de carácter imperativo para la salvaguardia del PCI, que se realicen acciones para que la población conozca a cerca del mismo y, en conjunto con los GAD's se puedan realizar acciones a favor de este y por medio del turismo, buscar el beneficio económico y social de la población.

Tabla 4-11: Índice ISEGP consolidado

Ciudad	Variables			Factores		Índice
	ISBP	ISGP	ISPP	SPC	ADP	ISEGP
Quito	12312,21	54,31	4,50	12118,81	4,49	7935,14
Cuenca	4715,97	36,37	4,93	4657,04	4,92	3050,44
Guayaquil	4526,26	14,42	3,81	4449,76	3,80	2914,35

Ciudad	Variables			Factores		Índice
	ISBP	ISGP	ISPP	SPC	ADP	ISEGP
Riobamba	2189,48	8,74	4,15	2154,20	4,13	1411,68
Ibarra	1394,21	24,48	3,95	1390,14	3,94	911,42
Ambato	1125,37	10,74	4,05	1113,31	4,04	730,22
Santa Elena	1059,87	5,62	4,20	1044,14	4,19	685,00
Loja	885,14	7,98	4,37	875,20	4,36	574,45
Latacunga	618,78	4,32	3,93	610,61	3,92	401,09
Portoviejo	466,56	7,67	4,28	464,69	4,27	305,69
Tulcán	453,37	2,52	4,72	446,76	4,70	294,10
Guaranda	387,52	3,42	4,37	383,09	4,35	252,30
Azogues	381,61	4,32	4,57	378,17	4,55	249,15
Machala	355,68	4,17	4,27	352,62	4,26	232,31
Puyo	342,71	2,11	3,76	337,91	3,75	222,51
Guano	205,10	69,91	4,28	269,02	4,26	176,36
Babahoyo	182,33	3,24	3,93	181,83	3,92	120,39
Esmeraldas	171,97	2,23	4,47	170,70	4,45	113,29
Zamora	120,38	2,04	4,90	119,96	4,89	80,22
Santo Domingo	82,89	1,00	4,02	82,21	4,01	55,20
Puerto Baquerizo Moreno	78,20	1,52	4,29	78,12	4,27	52,62
Macas	55,54	9,28	4,61	63,46	4,60	43,13
Tena	55,00	3,56	4,13	57,37	4,12	38,98
Nueva Loja	48,85	0,87	4,41	48,71	4,40	33,41
Francisco de Orellana	35,13	1,58	4,50	35,97	4,49	25,09

Realizado por: León K., 2024

4.2 Análisis histórico antropológico

4.2.1 Análisis histórico de la panificación a nivel mundial

Los cereales han sido una de las fuentes principales de nutrientes a lo largo de la historia para la humanidad y están estrechamente relacionados con el origen de diferentes civilizaciones y culturas. Se cree que el hambre fue lo que motivó a nuestros antepasados a cultivar cereales y pasar de un estilo de vida nómada a sedentario (FAO, 2011).

En la Época Neolítica, se conoció de las propiedades de las semillas y de los cereales. Según Sánchez (2012) el centeno (*Secale cereale*) es originario de Irán, sin embargo, FAO (2011) afirma que su cultivo se limita principalmente a Europa. Se adaptó a climas fríos, secos y a suelos de baja fertilidad, este se originó en la región asiática entre los ríos Tigris y Éufrates, donde existen numerosas gramíneas silvestres relacionadas con el trigo. Desde Oriente Medio, su cultivo se ha expandido hasta la actualidad.

El pan ha formado parte de la cultura universal del ser humano. Se dice que cuando el hombre Neanderthal horneó el primer pan, se tornó civilizado, para este producto el ingrediente principal

es la harina de granos, que se cultivaban desde el año 10.000 a.C. en el valle del río Tigris, en Asiria y Mesopotamia; por lo que se puede decir que el pan es un producto que ha sido parte de la historia del hombre (Reinoso M., 2008, págs. 4-12).

La historia del pan se remonta a las primeras civilizaciones agrícolas, cuando el hombre comenzó a cultivar cereales como el trigo y la cebada. Alrededor del año 8000 a.C. en el Medio Oriente, se documentan los primeros intentos de fermentación accidental de masas, dando origen a panes planos y rústicos (Mayans, 2022).

En el antiguo Egipto se perfeccionó la técnica de la fermentación mediante levadura silvestre, creando panes más ligeros y esponjosos, años después desarrollaron hornos de barro y piedra, e incluso incorporaron especias y frutos secos para enriquecer el sabor de los panes (Mayans, 2022).

En Grecia y Roma, el pan se convirtió en un alimento básico y símbolo de estatus social. Los griegos experimentaron con diferentes tipos de harina y técnicas de horneado, dando lugar a una gran variedad de panes. Los romanos, influenciados por los egipcios, adoptaron la levadura y construyeron grandes hornos públicos para abastecer a la población (Villegas, 2019).

A partir de la Edad Media, el cultivo de centeno se extendió ampliamente por Europa y se convirtió en el principal cereal utilizado para la producción de pan en zonas de Francia oriental, Alemania y la frontera norte de Hungría. Hay indicios de un cultivo de centeno mucho más antiguo en el Epipaleolítico en el yacimiento de Abu-Hureyra, en el valle del norte del Éufrates (actual Siria), aunque esto sigue siendo objeto de debate. Los críticos señalan la inconsistencia en las fechas de medición de radiocarbono y argumentan que la identificación se basa únicamente en los granos, que pueden desplazarse (Sencer y Hawkes, 2008).

Debido a la creación de las rutas comerciales para la comercialización de productos de consumo y conquistas de territorios, el conocimiento de la panificación se difundió por Europa y Asia. En China, por ejemplo, se popularizó el pan al vapor *baozi* y se experimentó con harinas de arroz y soja. En cambio, en India el *chapati* se convirtió en un pan plano indispensable para su dieta (Chee, 2016).

En la Europa medieval, el sistema feudal dio lugar al surgimiento de molinos y hornos comunitarios en los cuales los campesinos llevaban sus granos para ser molidos y horneados. El pan de centeno se convirtió en el alimento básico de muchas regiones, mientras que en Italia surgieron panes como la *focaccia* y la *ciabatta* (León, 2021).

Para el caso de América, con la conquista y llegada de los europeos se introdujo el trigo y la cebada en tierras donde el maíz reinaba. En Mesoamérica, surgieron tortillas y panes planos a base de maíz, como la arepa y la pupusa, debido a las migraciones de territorios por conquistas y venta de productos, se produjo un intercambio gastronómico y cultural que dio lugar a nuevas fusiones panaderas (Tiuquinga, 2016).

La Revolución Industrial transformó la panadería con la llegada de los molinos a vapor y hornos de mayor capacidad, a partir de ello el pan se convirtió en un producto comercializado a gran escala, aunque a costa de la calidad y la variedad. Surgieron las panaderías industriales y el pan blanco refinado se impuso como un símbolo de modernidad (Tiuquinga, 2016).

Un giro significativo en la elaboración del pan se produce en el año 1857, los descubrimientos de Louis Pasteur permitieron entender que las levaduras están compuestas por organismos microscópicos existentes de manera natural en los alimentos y en el ambiente, los mismos eran responsables del proceso de fermentación. A partir de ello, se empezó la elaboración industrial de levadura para la panadería (León, 2021).

En las últimas décadas, a nivel de Europa ha surgido un movimiento creciente de revalorización del pan artesanal. Panaderos apasionados recuperan técnicas tradicionales, experimentando con harinas antiguas y locales, y ofrecen panes con sabores y texturas únicas. Este resurgimiento panadero “tradicional” refleja una búsqueda de autenticidad y calidad en la producción de panes (FAO, 2011).

4.2.2 *Análisis histórico de la panificación en Ecuador*

Uno de los ingredientes principales para preparar el pan es el trigo que, se cultiva especialmente en la sierra ecuatoriana, las principales provincias productoras de este cereal son: Carchi, Bolívar, Pichincha, Chimborazo e Imbabura (Corporación Financiera Nacional, 2022).

En la época prehispánica los asentamientos de los *Quitus* siempre se desarrollaban alrededor de grandes sembríos de maíz, tras varias excavaciones se han encontrado herramientas como ralladores, tiestos, comales y vasijas donde se preparaban tortillas de maíz que se conocen como el primer pan ecuatoriano (León, 2021).

Según el Inca Garcilaso de la Vega (2014) para los incas, durante la conquista a los *Quitus*, el fruto más importante que se criaba sobre la tierra fue el maíz. El maíz duro era conocido como *muruchu*

y el maíz tierno se conocía como *capia*. Lo consumían en vez de pan tostado o cocinado, acompañado de agua simple.

El primer pan preparado por los Incas era un pan de maíz llamado *zancu* y se lo preparaba para diferentes momentos; en sacrificios solemnes y para regalarlo, en caso de comer lo simple se le conocía como *huminta*, lo que lo diferenciaba del *zancu* era el motivo de preparación más no la receta. Para preparar el pan utilizan la harina que se molía por las mujeres utilizando una losa grande, colocando encima una losa en forma de medialuna para triturar el maíz, no se utilizaban morteros. También, se consumía la papa como pan, debido a su consumo diario, esta era cocinada o asada (De la Vega, 2014).

Con la posterior conquista de los Incas a los *Quitus* y la implementación del Camino Inca, la alimentación de los chasquis debía ser altamente calórica, se sabe que para soportar los largos viajes masticaban hojas de coca, y comían tortas de maíz con una bebida elaborada de cacao y maíz. Adicional a ello, los primeros sacerdotes franciscanos que documentaron la vida Inca añaden que había diferentes tipos de tortas, por ejemplo, la *tanta*, una torta hecha de mote, que se tostaba en tiesto, las humitas y tamales hechos a partir de maíz, también se elaboraban bollos de yuca y arepas de quinoa (León, 2021).

El cultivo del trigo llegó a la ciudad de Quito a través de un monje franciscano que compartió sus conocimientos para cultivar, moler y procesar el mismo mediante un proceso de molienda manual que transformaba el trigo en harina, uno de los ingredientes principales de los panes, los cuales fueron primordiales en la dieta de los españoles (Garcés y Cuvi, 2009). Según Tiuquinga (2016) en los diarios de los sacerdotes franciscanos Jodoco Rique y Pedro Gocial se mencionó que, en diciembre de 1534 llegaron a Quito y entre sus pertenencias, en un cantarillo de cerámica llevaron las primeras semillas de trigo que fueron sembradas en lo que actualmente se conoce como la plaza San Francisco (pág. 60).

En el área andina los procesos de transculturación tienen incidencia debido a la conquista, española e incaica. A través de los diversos procesos de transiciones, se experimentaron cambios en los modelos productivos, en la división del trabajo y en los sistemas alimentarios: saberes, quehaceres, prácticas; haciendo que, la cocina ecuatoriana sea resultado de un sincretismo cultural interesante. El proceso transculturador se evidencia en el flujo de alimentos dado entre las sociedades prehispánicas y la española que generó para los pueblos originarios la adopción de algunos alimentos como los cereales, los mismos que actualmente son muy importantes en la dieta alimentaria de los ecuatorianos (Tiuquinga, 2016, pág. 62).

Según Unigarro (2010, pág. 101) que cita a Barrera (2008, pág. 103), la dieta de los blancos —españoles— incluía trigo, azúcar, carne de vaca, cerdo, carnero y gallina, sin embargo, debido a que la cocina estaba a cargo de las mujeres provenientes de pueblos originarios, los platos eran preparados con técnicas tradicionales y su elaboración incluía productos andinos. Así también la cocina fue influenciada por productos foráneos como la cebada, arvejas, habas, col y la manteca de cerdo. En este contacto entre culturas, pueden encontrarse los orígenes de la cocina criolla: entre quehaceres tradicionales y aportes hispanos, con una fuerte presencia de pan, empanadas, dulces y quesos de la cocina burguesa española.

En el año 1800 se dio la industrialización de la producción harinera en el Distrito Sur de la Gran Colombia (antiguo territorio ecuatoriano) ya que, se adquirieron las primeras maquinarias para procesar harinas impulsadas con fuerza hidráulica (Tiuquinga, 2016).

El proceso de industrialización en el Ecuador, entre el siglo XIX y principios del siglo XX, propició cambios en la división del trabajo, nuevos fenómenos productivos, la desaparición y surgimiento de nuevos oficios, como fue el caso de la panadería, gracias a la aparición de la industria molinera. Durante las primeras décadas del siglo XX, aparecieron productos semi industriales como refrescos envasados, fideos y pan procesado (Tiuquinga, 2016).

En el siglo XX la industria harinera tomó fuerza, se instauraron molinos de harina en las orillas de los ríos. Según Jacinto Jijón y Camaño, los Molinos El Censo se instalaron en la orilla del río Machángara en Quito y se convirtió en un referente por ser uno de los primeros siete sitios concesionados para molinos en Quito (CONLAGO, 2013).

La panadería se popularizó cuando, en la década de los años 70's, las continuas sequías acabaron con la fertilidad de la tierra, y la bravura del mar en el sector hizo que la pesca se volviera cada vez más riesgosa. Algunos de los desempleados se dedicaron a la albañilería, y muchos otros aprendieron a hacer pan, construyeron hornos de barro en sus casas y allí instalaron pequeños negocios. Razón por la cual, en el país, algunos sitios optaron por considerar esta actividad como su principal fuente de ingresos, un ejemplo de aquello es lo que aconteció en la provincia de Santa Elena, ya que existe una pequeña comuna donde la mitad de sus habitantes se dedica a la panificación. Considerando su pequeña extensión territorial, en el sitio existen alrededor de cincuenta panaderías (Tiuquinga, 2016).

En tiempos contemporáneos, en la provincia del Carchi la panificación se desarrolló en base a los productos que se encontraban a disposición y así fue complementando la utilización de la harina, sal, agua y levadura, con producto autóctonos de la provincia, a partir de esto nace el uso de la cuajada, queso amasado, manteca de chanco, panela, entre otros (Fierro y Herrera, 2018).

En el 2015 la empresa panadera ecuatoriana “La Moderna” fue reconocida internacionalmente por producir el mejor pan por su calidad y sabor, obteniendo tres reconocimientos del International Taste and Quality Institute en Bruselas, Bélgica (Barba, s.f.).

Según datos del INEC (2019), el pan es el producto más consumido por los ecuatorianos. La panificación en Ecuador es un oficio tradicional invaluable para cada región y representa una herencia gastronómica arraigada en los pueblos desde que el trigo llegó a América, el pan posee un alto grado de importancia ya que, es utilizado como parte de ceremonias y fiestas como el Mollete para el *Corpus Cristi*, formando parte de la memoria e identidad de la población ecuatoriana.

4.2.3 Análisis histórico de la panificación en Chimborazo

Un ingrediente primordial en la gastronomía chimboracense es el maíz, un alimento con una importante carga ritual, lo que ha permitido que se le de usos comestibles, medicinales y ceremoniales. Los granos de maíz se cuecen y tuestan para formar las harinas que se utiliza en la elaboración de panes, tortillas, coladas, tamales, entre otros alimentos, también se consume desgranado como acompañante de bebidas como el Champús (bebida tradicional del cantón Guano) y platos fuertes como la Fritada, consumida en todo el territorio ecuatoriano. Existen diferentes variedades de maíz, de las cuales se elaboran varios de los alimentos más populares de la provincia como el morocho y las empanadas (Tiuquina, 2016, pág. 115).

En la provincia de Chimborazo, el pan constituye un importante alimento en la vida diaria de los chimboracenses (Unigarro, 2010). Mucho antes de la llegada de los españoles, los pueblos Puruhá y Cañari, habitantes originarios de Chimborazo, elaboraban panes a base de maíz, quinua y *chuchu*, utilizando técnicas simples como la cocción en piedras calientes u hornos de barro. Estos panes, nutritivos y sagrados, eran ofrendas a los dioses y alimento para las comunidades (Barba, s.f.).

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, el trigo llegó a Chimborazo. Inicialmente, solo las élites podían acceder a este cereal, y los primeros panes de trigo se elaboraban en hornos comunales, dando origen a la figura del "panadero del pueblo" (Barba, s.f.).

En la época colonial, el obraje, un taller artesanal donde los indígenas trabajaban forzosamente, se convirtió en el centro de la producción panadera. Aquí se elaboraba el "pan de obraje", un pan de trigo integral y alto valor nutricional, que alimentaba a los trabajadores (Cuesta, 2017). Las fiestas religiosas y celebraciones locales en Chimborazo se adornaban con panes especiales. La rosca de reyes, un pan dulce trenzado con especias se comparte en la Epifanía, mientras que, la guagua de pan, con forma de niña, es la protagonista en el feriado de Finados (Barba, s.f.).

En un estudio realizado por García (2014), se determinó que el 48% de 400 encuestados residentes de la provincia de Chimborazo tiene una frecuencia de consumo de pan diaria, por lo que se pudo afirmar que, actualmente existe una preferencia por el pan en la dieta de los chimboracenses ya que forma parte importante de su identidad.

4.2.4 Análisis histórico antropológico de la panificación en Guano

El cantón Guano se caracteriza por sus artesanías, lugares de recreación, historia, cultura y gastronomía. En el cantón Guano los locales comerciales de comida se encuentran mayormente ubicados en la zona centro del cantón, específicamente en los barrios de Santa Anita, Santa Terecita y La Magdalena, la gente que visita Guano lo hace principalmente por sus artesanía y gastronomía típica (GADM-CG, 2024).

Debido a la posición geográfica del cantón, se cuenta con una gran biodiversidad que les permite diversificar su gastronomía y cautiva a quienes las visitan, entre los productos que se cultivan en la zona se pueden mencionar: papa, cebada, trigo, maíz, quinua, habas, arvejas, choclos, cebolla, zanahoria, oca y melloco. De igual manera, se da la producción cárnica de caprinos, cuyes, conejos, porcino, aves de corral, ganado ovino, bovino y leche (GADM-CG, 2024).

Las Cholas de Guano son reconocidas como los panes más característicos de la zona, consumidos especialmente al desayuno (Unigarro, 2010). Los habitantes del cantón Guano que, desde hace años preparan y comercializan la Chola, perciben a este pan como algo representativo del cantón, por tal motivo lo denominan "la bandera" o "carta de presentación de Guano". Adicional a ello, este pan se vincula a una tradición de agradecimiento o reciprocidad, las familias regalan Cholas en señal de buena voluntad y agradecimiento, o para pedir un favor. La producción de este alimento no solamente sirve de sustento para las familias guaneñas, también son una razón para reunir a las familias, como mencionó el señor Guido Jaramillo, dueño de la panadería "Su panadería", sus hijos y nietos se reúnan en el feriado para preparar las Cholas, siendo el pan, un motivo de reunión y creación de recuerdos en familia.

Según varios miembros de las familias de panificadores del cantón Guano, estos panes de harina de trigo con relleno de panela que, antiguamente eran preparados en horno de leña, se comenzaron a producir en el año 1902, después de que una intensa sequía del río Chambo obligó a varias familias a mudarse al sur de la provincia. Sobre el origen de este pan, se comentó también que, la señora Mariana Jaramillo aprovechó el trigo cultivado en la parroquia Tixán y comenzó a elaborar y vender este pan.

Según varios relatos de los portadores del conocimiento, el origen del particular nombre del pan se debe a dos razones: en las fiestas que se realizan en el cantón, una mujer llamada “Chola o bolsicona” solía desfilar por las calles de Guano entregando dulces a los niños y, debido a esta mujer se nombró así al pan; otros portadores también mencionan que se le conoce como Chola debido a la mezcla de harina blanca y harina negra/obscura para la preparación del pan que, de alguna manera, simboliza el mestizaje, debido a que, antiguamente solamente las personas blancas de la burguesía consumían pan blanco.

Norita Cabezas, dueña de la panadería “Don Aquilino” mencionó en una entrevista para el proyecto que, la popularidad del pan se debe a que, aproximadamente en el año 1994 la carretera que conecta la ciudad de Riobamba con Ambato por el tramo que atraviesa la parroquia San Andrés, se encontraba en restauración, por tal motivo, las personas que viajaban a Riobamba debían pasar por el cantón Guano, en el cual realizaban paradas para comprar helados, Cholas, fritada, alfombras, zapatos y otros productos que se comercializan en la zona.

El conocimiento referente a la preparación de la Chola ha sido transmitido por varias generaciones de panaderos del cantón Guano, por tal motivo, este oficio forma parte importante de la memoria social del cantón, los portadores del conocimiento consideran a la Chola un emblema y han mostrado interés porque el mismo sea transmitido a las nuevas generaciones, y también, sea reconocido a nivel nacional e internacional.

4.3 Registro del patrimonio cultural inmaterial

El registro del PCI del cantón Guano vinculado a la Chola se llevó a cabo mediante entrevistas a cada portador del conocimiento que trabajan dentro del polígono de intervención, después de la socialización y firma del CLPI

Se realizaron preguntas sobre el origen y evolución de las manifestaciones, su importancia económica, social, los ingredientes, utensilios y herramientas que se utilizan para su preparación

y la transmisión del conocimiento de estas (ver Anexo C). En la siguiente tabla se muestra el listado de portadores:

Tabla 4-12: Lista de portadores sobre manifestaciones del PCI vinculado a la Chola de Guano

Nº	Portador/es	Panadería	Fecha
1	María de Fátima Cabezas, Norita Cabezas y Julio Cabezas	Don Aquilino	26/07/2023
2	Isabel Riofrío	El Rosario	16/08/2023
3	Edith Naranjo y José Naranjo	La Delicia	23/08/2023
4	Guillermo Jaramillo	La Moderna	30/08/2023
5	Gabriela Villagrán	Tradición Guaneña	06/09/2023
6	Guido Puente y Mercedes Montero	Su Panadería	13/09/2023
7	Verónica Polo	El pan de la Abuela	02/10/2023

Realizado por: León, 2024.

Después de realizar las entrevistas se desgravaron los audios y se identificaron las manifestaciones del PCI para su posterior registro en las fichas del INPC, así como la identificación de las herramientas y utensilios, los cuales se registraron en fichas adoptadas para el propósito. Para complementar la información del PCI en las fichas se realizaron dos visitas de campo a los portadores del conocimiento de las panaderías “Su panadería” y “Tradición Guaneña” en las cuales se pudo grabar y tomar fotografías sobre el proceso de elaboración de Cholas y empanadas, al igual que los utensilios y herramientas que se utilizan en este proceso.

A partir de la información registrada se llenaron las fichas de manifestaciones culturales de PCI del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013), como resultado de esta etapa se obtuvieron 12 fichas. Adicional a ello se agregaron las fichas de la preparación artesanal de la Chola de Guano y Memoria local del origen de la Chola de Guano registradas en procesos de investigación anteriores para complementar la información (ver anexo B), las manifestaciones registradas se muestran en la matriz a continuación:

Tabla 4-13: Manifestaciones culturales vinculadas a la Chola de Guano registradas

Nº	Denominación	Ámbitos	Subámbitos
1	Muyuelas	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
2	Alimentos que acompañan el consumo de la Chola	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
3	Molletes	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
4	Guaguas de pan	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
5	Empanadas	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
6	Tornillos	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
7	Colada morada	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual

8	Corona	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
9	Pan de sal	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
10	Champús	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual
11	Pan con dulce de zambo	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
12	Horneador	Usos rituales y actos festivos	Oficios tradicionales
13	Memoria local del origen de la Chola de Guano	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana
14	Elaboración artesanal de la Chola	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana

Realizado por: León, 2024.

Como parte fundamental del proceso de elaboración de las Cholas de Guano se registraron los elementos indispensables para su elaboración como utensilios, herramientas e ingredientes (ver anexos C y D):

Tabla 4-14: Utensilios y herramientas utilizados en la elaboración de la Chola de Guano

N°	Nombre	Tipo de bien	Material
1	Achiotero	Utensilio de preparación	Lata o aluminio
2	Amasadora	Equipo	Metal
3	Artesas de madera	Utensilio de preparación	Madera
4	Balanza	Equipo	Báscula industrial
5	Bateas	Utensilio de preparación	Madera
6	Batidora	Equipo	Metal
7	Canastos	Utensilio de conservación	Carrizo
8	Furgonero	Utensilio para la limpieza del horno	Metal
9	Horno de barro	Equipo	Barro
10	Horno de gas	Equipo	Acero inoxidable
11	Horno eléctrico	Equipo	Acero inoxidable
12	Latas	Utensilio de preparación	Metal
13	Manteles	Utensilio de conservación	Manteles
14	Machete	Utensilio de preparación	Metal
15	Mesas de acero	Utensilio de preparación	Acero inoxidable
16	Mesas de madera	Utensilio de preparación	Masaras
17	Molde de la guagua de pan	Utensilio de preparación	Barro
18	Pala de madera	Utensilio para el proceso de horneado	Madera
19	Plástico	Utensilio de conservación	Plástico

Realizado por: León, 2024.

Tabla 4-15: Ingredientes utilizados en la elaboración de la Chola de Guano

N°	Nombre	Tipo	Estado de consumo
1	Achiote	Vegetal	En grano
2	Azúcar	Vegetal	En grano
3	Cogollo de maíz	Vegetal	Fermentado

4	Dulce de panela	Vegetal	Molido
5	Harina blanca	Vegetal	Molido
6	Harina de trigo	Vegetal	Molido
7	Huevos	Animal	Fresco
8	Levadura	Otro	Fresco
9	Manteca de chancho	Animal	Fresco
10	Queso	Animal	Fresco
11	Sal de grano	Mineral	En grano
12	Sal	Mineral	Molido

Realizado por: León, 2024

4.4 Vulnerabilidad del patrimonio cultural inmaterial

Los resultados del estado de vulnerabilidad de las manifestaciones culturales del patrimonio cultural inmaterial anteriormente registradas, se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 4-16: Matriz de vulnerabilidad de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano

N°	Manifestaciones	Herencia					Memoria					Identidad		Total	Estado de conservación		
		Conocimiento	Factores externos que ponen en riesgo la transmisión	Presencia de detentores	Nivel de difusión	Nivel de recepción	Práctica de la manifestación	Periodicidad de la manifestación	Relevancia histórica	Reconocimiento del sentido y simbología	Existencia y valoración de elementos materiales relacionados	Sensibilidad a la adaptación generacional	Atribución de identidad		Altamente vulnerable	Vulnerable	Vigente
1	Muyuelas	3	8	0	0	0	1	1	0	2	2	3	3	22			X
2	Alimentos que acompañan el consumo de la Chola	3	8	1	0	1	2	1	1	2	2	2	2	24			X
3	Molletes	3	8	1	0	1	1	1	1	2	2	3	3	24			X
4	Guagua de pan	3	8	1	1	1	2	1	1	3	2	3	2	26			X
5	Empanadas	3	8	1	0	1	2	1	1	3	2	3	3	26			X
6	Tornillos	1	7	0	0	0	1	1	0	1	1	2	2	16		X	
7	Colada morada	3	8	1	1	1	2	1	1	3	3	3	2	27			X
8	Corona	3	7	1	0	1	1	1	1	2	2	2	3	24			X
9	Pan de sal	3	8	1	0	0	1	1	0	2	2	3	3	23			X
10	Champús	3	8	1	0	1	2	1	1	2	2	3	3	25			X
11	Pan con dulce de zambo	2	7	0	0	0	0	1	0	1	1	2	2	17		X	
12	Horneador	2	5	0	0	0	1	0	1	2	2	1	2	17		X	
13	Memoria local del origen de la Chola de Guano	3	8	1	1	1	2	1	1	3	2	3	2	26			X
14	Elaboración artesanal de la Chola	3	8	1	1	1	2	1	1	3	2	3	2	26			X
Total														0	3	11	
Total (%)														0%	21%	79%	
Altamente vulnerable		0-10															
Vulnerable		11-20															
Vigente		21-30															

Realizado por: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo – “Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos”, 2024

De las 14 manifestaciones registradas, el 79% de ellas se encuentran vigentes y el 21% restante se consideran en un estado de conversación vulnerable.

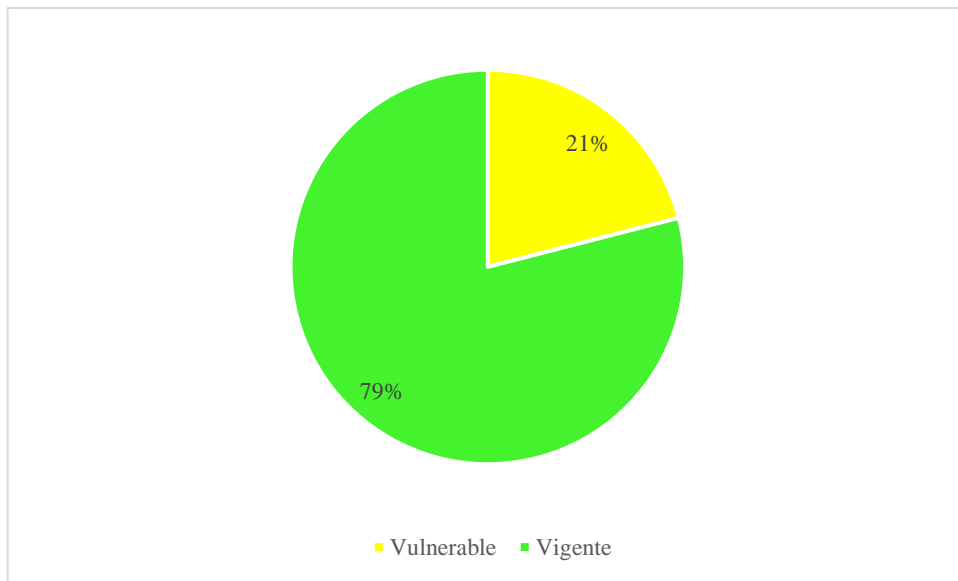


Ilustración 4-9: Distribución de pesos porcentuales de las manifestaciones culturales

Realizado por: León K., 2024

4.5 Planteamiento filosófico y estratégico

4.5.1 Momento analítico

4.5.1.1 Matriz FODA

En la siguiente matriz se identificaron fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas a partir de los resultados obtenidos del indicador sintético, las encuestas realizadas a 220 individuos residentes del cantón Guano y el estado de vulnerabilidad de las 12 manifestaciones del PCI vinculadas de la Chola de Guano registradas. Los factores para tomar en cuenta para el análisis FODA se clasifican en internos y externos.

Tabla 4-17: Matriz FODA

Factores internos	
Fortalezas	Debilidades
F1. El cantón Guano registra 12 manifestaciones vinculadas a la Chola de Guano	D1. El 25% de las manifestaciones registradas se encuentran vulnerables
F2. Se cuenta con el registro de la Chola de Guano en el SIPCE	D2. Bajo conocimiento de la población local sobre el significado técnico del PCI

<p>F3. De las 12 manifestaciones registradas, el 75% de ellas se encuentran vigentes</p> <p>F4. El 69% de los encuestados se encuentran a favor de la salvaguardia de las manifestaciones del PCI</p> <p>F5. El 95% de los encuestados están de acuerdo con que la municipalidad emplee recursos económicos para la salvaguardia de manifestaciones culturales del PCI</p> <p>F6. Existen 391 bienes patrimoniales locales registrados en el SIPCE</p> <p>F7. Existe una dependencia administrativa encargada de los asuntos relacionados con el patrimonio cultural local</p> <p>F8. El cantón Guano posee la declaratoria de Pueblo Mágico otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR)</p> <p>F9. Se cuenta con una página web llamada “Visita Guano” y una aplicación móvil denominada “Guano Turístico” administradas por el GADM-CG en las que se encuentra información relevante sobre sitios de visita y gastronomía local</p> <p>F10. El GADM-CG implementa acciones para incentivar la actividad turística en el cantón</p> <p>F11. Los portadores determinan que la Chola de Guano es reconocida a nivel nacional e internacional</p> <p>F12. Se mantienen procesos de transmisión generacional dentro de los entornos familiares de la Chola de Guano permitiendo la presencia de detentores del conocimiento</p> <p>F13. Se identifica como un elemento de la identidad cultural guaneña a la Chola de Guano</p> <p>F14. La producción de Chola de Guano se establece como una actividad económica representativa para las familias de la ciudad</p> <p>F15. El 29% de los portadores del conocimiento ponen en valor los utensilios y herramientas tradicionales necesarios para la elaboración de la Chola guaneña</p> <p>F16. Los portadores mantienen el uso de proveedores e ingredientes locales para la preparación de la Chola</p> <p>F17. La portadores y detentores del conocimiento poseen prácticas de reciprocidad y agradecimiento vinculadas a la Chola como parte de la identidad guaneña</p>	<p>D3. No existen ordenanzas registradas para el patrimonio cultural del cantón</p> <p>D4. No existen ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local</p> <p>D5. En el plan de desarrollo local vigente no existen acciones a favor del patrimonio cultural para el cantón Guano</p> <p>D6. No existen manifestaciones culturales del PCI del cantón Guano que se encuentren registradas dentro de la lista representativa del Ecuador</p> <p>D7. No existen planes de conservación del patrimonio para el cantón Guano</p> <p>D8. No se ha realizado procesos de restauración en los bienes patrimoniales pertenecientes al cantón Guano</p> <p>D9. Según el 61% de los encuestados, la información sobre cultura suministrada por las instituciones gubernamentales genera un bajo grado de atracción turística</p> <p>D10. Los portadores no identifican el potencial uso social de la Chola de Guano</p> <p>D11. Dentro del polígono de intervención se cuenta únicamente con un establecimiento de servicio de hospedaje registrado en el catastro turístico del cantón</p> <p>D12. No existe un proceso de promoción y difusión de las manifestaciones del PCI vinculadas al consumo de la Chola de Guano</p> <p>D13. Falta de asociatividad entre los portadores del conocimiento vinculado a la elaboración de la Chola de Guano</p> <p>D14. Falta de interpretación de la Chola de Guano dentro del Museo de la Ciudad</p> <p>D15. Aumento de fallecimientos de los portadores del conocimiento sobre la elaboración tradicional de la Chola de Guano</p>
--	--

F18. Baltazar Ushca Tenesaca conocido por ser el último hielero del Chimborazo trabaja para dar promoción al cantón Guano	
Factores externos	
Oportunidades	Amenazas
<p>O1. Existencia del convenio específico de cooperación interinstitucional entre la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) y el GADM-CG para futuros proyectos de desarrollo turístico vinculados a la salvaguardia del PCI</p> <p>O2. Aumento de la afluencia de turistas que visitan Riobamba</p> <p>O3. El cantón Guano se encuentra a 51 km de la Reserva de Producción de Fauna Chimborazo (RPFCH), la cual recibe 8.561 turistas al año</p> <p>O4. La promoción turística realizada por el GADM-CG en cuanto a la “Ruta de los Hieleros del Chimborazo” y la “Ruta de las Iglesias y Cascadas” da a conocer a Guano como destino turístico</p> <p>O5. Actualmente el turismo gastronómico es uno de los principales motivadores de viaje para los turistas extranjeros</p> <p>O6. Se cuenta con líneas de financiamiento por parte del Ministerio de Cultura y Patrimonio para procesos de promoción y difusión del PCI</p> <p>O7. Existe interés por parte del GADM-CG para incluir a la Chola en la lista representativa del PCI del Ecuador</p>	<p>A1. Dificultad de traslado de turistas debido a conflictos sociales y políticos en territorio ecuatoriano</p> <p>A2. Procesos de migración de detentores del conocimiento a ciudades capitales por motivos de estudio y trabajo que ponen en riesgo la transmisión de las manifestaciones del PCI</p> <p>A3. La vía Riobamba – Guano no se encuentra en estado óptimo para la visita de turistas al cantón</p> <p>A4. Las condiciones climáticas fluctuantes afectan la producción de ingredientes indispensables para la preparación de la Chola de Guano</p> <p>A5. Incremento de impuestos y costos en ingredientes necesarios para la producción de la Chola de Guano</p> <p>A6. Procesos de dinamismo cultural que provocan el remplazo de utensilios y herramientas tradicionales por equipo y herramientas industrializadas</p>

Realizado por: León, 2024

4.5.1.2 Identificación de nudos críticos

Se identificaron nudos críticos a partir de las debilidades y amenazas identificadas en la tabla 4-18.

Tabla 4-18: Identificación de nudos críticos

Debilidades y Amenazas	Nudos críticos			
	Dificultad	Impacto	Plazo	Total
D1. El 25% de las manifestaciones registradas se encuentran vulnerables	2	3	2	7
D2. Bajo conocimiento de la población local sobre el significado técnico del PCI	2	3	3	8

Debilidades y Amenazas	Nudos críticos			
	Dificultad	Impacto	Plazo	Total
D3. No existen ordenanzas registradas para el patrimonio cultural del cantón	3	2	3	8
D4. No existen ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local	3	2	3	8
D5. En el plan de desarrollo local vigente no existen acciones a favor del patrimonio cultural para el cantón Guano	3	2	3	8
D6. No existen manifestaciones culturales del PCI del cantón Guano que se encuentren registradas dentro de la lista representativa del Ecuador	2	2	3	7
D7. No existen planes de conservación del patrimonio para el cantón Guano	3	2	3	8
D8. No se ha realizado procesos de restauración en los bienes patrimoniales pertenecientes al cantón Guano	3	2	3	8
D9. Según el 61% de los encuestados, la información sobre cultura suministrada por las instituciones gubernamentales genera un bajo grado de atracción turística	2	2	3	7
D10. Los portadores no identifican el potencial uso social de la Chola de Guano	3	2	3	8
D11. Dentro del polígono de intervención se cuenta únicamente con un establecimiento de servicio de hospedaje registrado en el catastro turístico del cantón	2	2	3	7
D12. No existe un proceso de promoción y difusión de las manifestaciones del PCI vinculadas al consumo de la Chola de Guano	3	2	2	7
D13. Falta de asociatividad entre los portadores del conocimiento vinculado a la elaboración de la Chola de Guano	1	2	2	5
D14. Falta de interpretación de la chola de guano dentro del Museo de la Ciudad	2	2	3	7
D15. Aumento de fallecimientos de los portadores del conocimiento sobre la elaboración tradicional de la Chola de Guano	2	3	2	7
A1. Dificultad de traslado de turistas debido a conflictos sociales y políticos en territorio ecuatoriano	3	2	3	8
A2. Procesos de migración de detentores del conocimiento a ciudades capitales por motivos de estudio y trabajo que ponen en riesgo la transmisión de las manifestaciones del PCI	2	3	2	7
A3. La vía Riobamba – Guano no se encuentra en estado óptimo para la visita de turistas al cantón	3	2	3	8
A4. Las condiciones climáticas fluctuantes afectan la producción de ingredientes indispensables para la preparación de la Chola de Guano	3	3	3	9

Debilidades y Amenazas	Nudos críticos			
	Dificultad	Impacto	Plazo	Total
A5. Incremento de impuestos y costos en ingredientes necesarios para la producción de la Chola de Guano	3	2	3	8
A6. Procesos de dinamismo cultural que provocan el remplazo de utensilios y herramientas tradicionales por equipo y herramientas industrializadas	2	2	2	6

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-19: Priorización de nudos críticos

Debilidades	Amenazas
D2. Bajo conocimiento de la población local sobre el significado técnico del PCI	A1. Dificultad de traslado de turistas debido a conflictos sociales y políticos en territorio ecuatoriano
D3. No existen ordenanzas registradas para el patrimonio cultural del cantón	A3. La vía Riobamba – Guano no se encuentra en estado óptimo para la visita de turistas al cantón
D4. No existen ordenanzas municipales que regulen acciones turísticas dentro del patrimonio cultural local	A4. Las condiciones climáticas fluctuantes afectan la producción de ingredientes indispensables para la preparación de la Chola de Guano
D5. En el plan de desarrollo local vigente no existen acciones a favor del patrimonio cultural para el cantón Guano	A5. Incremento de impuestos y costos en ingredientes necesarios para la producción de la Chola de Guano
D7. No existen planes de conservación del patrimonio para el cantón Guano	
D8. No se ha realizado procesos de restauración en los bienes patrimoniales pertenecientes al cantón Guano	
D10. Los portadores no identifican el potencial uso social de la Chola de Guano	

Realizado por: León, 2024

4.5.1.3 Identificación de factores de éxito

Se identificaron los factores de éxito de acuerdo con las fortalezas y oportunidades, como se muestra en la tabla a continuación:

Tabla 4-20: Identificación de factores de éxito

Fortalezas y oportunidades	Factores claves de éxito			
	Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
F1. El cantón Guano registra 12 manifestaciones vinculadas a la Chola de Guano	3	2	3	8
F2. Se cuenta con el registro de la Chola de Guano en el SIPCE	3	2	3	8

Fortalezas y oportunidades	Factores claves de éxito			
	Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
F3. De las 12 manifestaciones registradas, el 75% de ellas se encuentran vigentes	3	2	3	8
F4. El 69% de los encuestados se encuentran a favor de la salvaguardia de las manifestaciones del PCI	3	2	2	7
F5. El 95% de los encuestados están de acuerdo con que la municipalidad emplee recursos económicos para la salvaguardia de manifestaciones culturales del PCI	3	2	2	7
F6. Existen 391 bienes patrimoniales locales registrados en el SIPCE	3	2	3	8
F7. Existe una dependencia administrativa encargada de los asuntos relacionados con el patrimonio cultural local	3	2	2	7
F8. El cantón Guano posee la declaratoria de Pueblo Mágico otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR)	3	2	2	7
F9. Se cuenta con una página web llamada “Visita Guano” y una aplicación móvil denominada “Guano Turístico” administradas por el GADM-CG en las que se encuentra información relevante sobre sitios de visita y gastronomía local	3	2	2	7
F10. El GADM-CG implementa acciones para incentivar la actividad turística en el cantón	3	2	2	7
F11. Los portadores determinan que la Chola de Guano es reconocida a nivel nacional e internacional	3	3	3	9
F12. Se mantienen procesos de transmisión generacional dentro de los entornos familiares de la Chola de Guano	3	2	3	8
F13. Se identifica como un elemento de la identidad cultural guaneña a la Chola de Guano	3	2	3	8
F14. La producción de Chola de Guano se establece como una actividad económica representativa para las familias de la ciudad	3	3	3	9
F15. El 29% de los portadores del conocimiento ponen en valor los utensilios y herramientas tradicionales necesarios para la elaboración de la Chola guaneña	2	1	3	6
F16. Los portadores mantienen el uso de proveedores e ingredientes locales para la preparación de la Chola	3	2	3	8
F17. La portadores y detentores del conocimiento poseen prácticas de reciprocidad y agradecimiento vinculadas a la Chola como parte de la identidad guaneña	3	2	3	8
F18. Baltazar Ushca Tenesaca conocido por ser el último hielero del Chimborazo trabaja para dar promoción al cantón Guano	3	3	3	9

Fortalezas y oportunidades	Factores claves de éxito			
	Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
O1. Existencia del convenio específico de cooperación interinstitucional entre la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) y el GADM-CG para futuros proyectos de desarrollo turístico vinculados a la salvaguardia del PCI	3	2	3	8
O2. Aumento de la afluencia de turistas que visitan Riobamba	3	2	2	7
O3. El cantón Guano se encuentra a 51 km de la Reserva de Producción de Fauna Chimborazo (RPFCH), la cual recibe 8.561 turistas al año	3	3	2	8
O4. La promoción turística realizada por el GADM-CG en cuanto a la “Ruta de los Hieleros del Chimborazo” y la “Ruta de las Iglesias y Cascadas” da a conocer a Guano como destino turístico	3	2	3	8
O5. Actualmente el turismo gastronómico es uno de los principales motivadores de viaje para los turistas extranjeros	3	2	1	6
O6. Se cuenta con líneas de financiamiento por parte del Ministerio de Cultura y Patrimonio para procesos de promoción y difusión del PCI	3	2	2	7
O7. Existe interés por parte del GADM-CG para incluir a la Chola en la lista representativa del PCI del Ecuador	3	2	3	8

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-21: Priorización de factores clave de éxito

Fortalezas	Oportunidad
<p>F1. El cantón Guano registra 12 manifestaciones vinculadas a la Chola de Guano</p> <p>F2. Se cuenta con el registro de la Chola de Guano en el SIPCE</p> <p>F3. De las 12 manifestaciones registradas, el 75% de ellas se encuentran vigentes</p> <p>F6. Existen 391 bienes patrimoniales locales registrados en el SIPCE</p> <p>F11. Los portadores determinan que la Chola de Guano es reconocida a nivel nacional e internacional</p> <p>F12. Se mantienen procesos de transmisión generacional dentro de los entornos familiares de la Chola de Guano</p> <p>F13. Se identifica como un elemento de la identidad cultural guaneña a la Chola de Guano</p>	<p>O1. Existencia del convenio específico de cooperación interinstitucional entre la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) y el GADM-CG para futuros proyectos de desarrollo turístico vinculados a la salvaguardia del PCI</p> <p>O3. El cantón Guano se encuentra a 51 km de la Reserva de Producción de Fauna Chimborazo (RPFCH), la cual recibe 8.561 turistas al año</p> <p>O4. La promoción turística realizada por el GADM-CG en cuanto a la “Ruta de los Hieleros del Chimborazo” y la “Ruta de las Iglesias y Cascadas” da a conocer a Guano como destino turístico</p>

Fortalezas	Oportunidad
<p>F14. La producción de Chola de Guano se establece como una actividad económica representativa para las familias de la ciudad</p> <p>F16. Los portadores mantienen el uso de proveedores e ingredientes locales para la preparación de la Chola</p> <p>F17. La portadores y detentores del conocimiento poseen prácticas de reciprocidad y agradecimiento vinculadas a la Chola como parte de la identidad guaneña</p> <p>F18. Baltazar Ushca Tenesaca conocido por ser el último hielero del Chimborazo trabaja para dar promoción al cantón Guano</p>	

Realizado por: León, 2024

4.5.1.4 Análisis de involucrados

Tabla 4-22: Análisis de involucrados

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
Población del cantón Guano	Base social	Media	Constitución de la República del Ecuador Título V Art. 238.- Los gobiernos autónomos descentralizados gozarán de autonomía política, administrativa y financiera, y se regirán por los principios de solidaridad, subsidiariedad, equidad interterritorial, integración y participación ciudadana Participes en eventos y programas turísticos	- Contribuir a la participación ciudadana - Incrementar el respeto mutuo, tolerancia, aceptación de la diversidad y la armonía - Potenciar los atractivos, actividades y servicios dentro del polígono turísticos	- Disposición para colaborar con los procesos de salvaguardia del PCI	- Bajo conocimiento técnico sobre el PCI - Poca disponibilidad de tiempo

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
Portadores del conocimiento	Base social	Media	Valorar y salvaguardar las manifestaciones culturales del PCI vinculadas a la Chola de Guano	- Mantener vivas las manifestaciones culturales del PCI vinculadas a la Chola de Guano	- Apoyo a proceso de salvaguardia del PCI del cantón Guano	- Poco conocimiento sobre el uso social del PCI - Poca disponibilidad de tiempo
Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH)	Tejido asociativo	Alta	- Proyectos turísticos de vinculación con la colectividad - Apoyo en capacitación turística - Apoyo de estudiantes en prácticas pre profesionales y tesis - Procesos de formación	- Gestión académica, investigación y vinculación - Gestión hotelera y turística	- Personal capacitado en temas relacionados al turismo	- Recursos económicos
ESPOCH	Tejido asociativo	Alta	- Capacitaciones para operadores y guías turísticos - Contribuir al desarrollo de las comunidades locales por medio de proyectos	- Gestión académica, investigación y vinculación - Fortalecer el turismo comunitario en la provincia	- Personal capacitado en temas relacionados al turismo y la salvaguardia del PCI	- Recursos económicos

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			<ul style="list-style-type: none"> - Apoyo de estudiantes en prácticas preprofesionales y tesis - Formación y certificación a través de entidades públicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Apoyo en acreditación de licencias para guías locales 		
Comité de Fiestas y Turismo GADM-CG	Tejido asociativo	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Norma y regula la organización de las fiestas - Determina la operatividad para ejecutar las actividades propias de las fiestas y el manejo de los aportes materiales y económicos provenientes de instituciones públicas y privadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir políticas institucionales de fiestas y aplicar las normas que regulan su desarrollo 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para la participación con la localidad para proyectos de turismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Poca disponibilidad de tiempo - Recursos económicos

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
Asociación Gastronómica de Guano	Tejido asociativo	Media	<ul style="list-style-type: none"> - Representación de los asociados ante las instancias del gobierno - Articulación con el GADPCH de Riobamba, Dirección de Turismo de Guano y CAPTURCH - Defensa de los derechos e intereses de los asociados 	<ul style="list-style-type: none"> - Promover y desarrollar actividades para la mejora de la gastronomía y el turismo gastronómico 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con proyectos relacionados al turismo y salvaguardia del PCI 	<ul style="list-style-type: none"> - Poca disponibilidad de tiempo
Cámara de Turismo de la Provincia de Chimborazo (CAPTURCH)	Tejido asociativo	Media	<ul style="list-style-type: none"> Representación gremial de los servidores turísticos de la provincia Articulación con el Comité de gestión turística de Chimborazo y sus agremiados en acciones de promoción turística, promoción y asistencia técnica del sector privado 	<ul style="list-style-type: none"> - Promover la organización ciudadana - Capacitar en innovación hotelera y sostenibilidad - Acceder a certificaciones de bioseguridad 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con proyectos relacionados al turismo y salvaguardia del PCI 	<ul style="list-style-type: none"> - Poca disponibilidad de tiempo

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
Comité Ciudadano Pueblo Mágico de Guano	Tejido asociativo	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión dentro del Proyecto Pueblos Mágicos - Contar con certificaciones turísticas, atender y monitorear la sustentabilidad de la localidad - Crear alianzas con los tres niveles de gobierno - Buscar la modernización de herramientas comerciales y hacer uso de tecnología 	<ul style="list-style-type: none"> - Acreditar al destino como “Pueblo Mágico” - Posicionamiento nacional e internacional del cantón - Implementar acciones para promover un desarrollo equilibrado del turismo en la comunidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con proyectos relacionados al turismo y salvaguardia del PCI 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos
Coordinación Zonal 3: Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME)	Tejido asociativo	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación a municipios y prestadores de servicios - Capacitaciones en talleres referentes a “Metodología para la 	<ul style="list-style-type: none"> - Orientar en los mecanismos de gestión de los municipios a través de Planes de Desarrollo Turístico 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooperación con créditos reembolsables y no reembolsables 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de profesionales expertos en turismo y salvaguardia del PCI

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos del Ecuador”, a los GAD’s.			
Dirección de Desarrollo Turístico del cantón Guano	Agentes de poder	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificación de la oferta, mediante la aplicación de políticas y estrategias de inversión. - Desarrollo de estrategias de marketing promoción de la marca ciudad en el ámbito turístico. - Estrategias para el fomento de la identidad cantonal, interés por el patrimonio cultural, natural, histórico y arqueológico. - Preservar, mantener y difundir el patrimonio 	<ul style="list-style-type: none"> - Fomentar la competitividad y desarrollo de la actividad turística - Realizar campaña de marketing y promoción turística - Gestionar museos y centros de interpretación 	<ul style="list-style-type: none"> - Personal capacitado en temas relacionados al turismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines			
Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Chimborazo (GADPCH)	Agentes de poder	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Promover y patrocinar el arte y actividades deportivas - Coordinar la ejecución de asistencia técnica a prestadores de servicios turísticos - Identificar sitios turísticos y promover la inversión - 	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar planes, programas y proyectos para desarrollar actividades turísticas - Generar accesibilidad para actividades turísticas 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con planes de desarrollo turístico para el cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Guano (GADM-CG)	Agentes de poder	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Calificar, entregar y renovar la Licencias Anual de Funcionamiento, y las patentes de los prestadores de servicios 	<ul style="list-style-type: none"> - Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con planes de desarrollo turístico para el cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			<p>turísticos del cantón Guano</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emitir las políticas nacionales, salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural y natural - Articulación y fortalecimiento del Comité Ciudadano de Pueblos mágicos - Incentivar el desarrollo de actividades productivas comunitarias, la preservación de la biodiversidad y la protección del ambiente - Patrocinar la cultura, artes, actividades deportivas y recreativas 	<ul style="list-style-type: none"> - Formular, aprobar, ejecutar y evaluar los planes, programas y proyectos destinados a la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio arquitectónico, cultural y natural, y construir los espacios públicos para estos fines 		

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			<p>en beneficio de la colectividad del cantón</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal 			
Coordinación Zonal 3 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)	Agentes de poder	Medio	<ul style="list-style-type: none"> - Regulación y el control de la calidad, seguridad, eficacia e inocuidad de los productos de uso y consumo humano 	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar inspecciones para el control del cumplimiento de las normas vigentes en materia sanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> - Personal capacitado en el correcto manejo de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)	Agentes de poder	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación, gestión y registro de sitios considerados como patrimonio cultural en la provincia 	<ul style="list-style-type: none"> - Preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural material e inmaterial 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con proyectos vinculados al patrimonio cultural - Personal capacitado en temas relacionados al patrimonio cultural 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos
Ministerio de Cultura y Patrimonio	Agentes de poder	Alta	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar con los GAD's las competencias 	<ul style="list-style-type: none"> - Promover la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios 	<ul style="list-style-type: none"> - Disposición para colaborar con proyectos vinculados al patrimonio cultural 	<ul style="list-style-type: none"> - Recursos económicos

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			relacionadas a la cultura y el patrimonio - Determinar estrategias para el desarrollo cultural	culturales y, salvaguardar la memoria social y el patrimonio	- Personal capacitado en temas relacionados al patrimonio cultural	
Ministerio de Turismo (MINTUR)	Agentes de poder	Alta	- Autorizar la apertura, funcionamiento y clausura de los establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas, salones de recepciones, operadoras y demás servicios complementarios turísticos - Facultad para realizar o disponer en cualquier tiempo inspecciones a los alojamientos - Certificación de guías turísticos, mejorando la	- Dar cumplimiento a la normativa legal vigente, aportando al desarrollo de la actividad turística y productiva - Capacitar en el área turística - Gestionar la acreditación, control, desarrollo y promoción turística - Incrementar el desarrollo de los destinos y productos turísticos	- Disposición para colaborar con planes de desarrollo turístico - Personal capacitado en temas relacionados al turismo	- Recursos designados a destinos turísticos consolidados

Actores	Nivel social	Nivel de incidencia	Competencias/ Funciones/ Actividades	Interés	Potencialidades	Limitaciones
			calidad de servicio e impulsando los elementos del patrimonio natural y cultural			

Realizado por: León, 2024

4.5.1.5 *Cartografía de actores*

Como resultado de la colaboración entre los actores involucrados se identificaron 16 entidades sociales que se agruparon en tres grupos de estructuras organizativas. Esto se ve reflejado en la ilustración 4-10 donde, el primer nivel representa la base social, englobando a los ciudadanos del cantón Guano y los portadores del conocimiento representados con óvalos de color celeste.

En el segundo nivel se encuentran los tejidos asociativos, compuesto por 7 actores agrupados en 4 asociaciones. Entre estas se cuenta con 2 entidades de carácter público que cuentan con apoyo gubernamental como la AME y el Comité de Fiestas y Turismo del GADM-CG, representadas con el rectángulo de color rosado.

La segunda asociación se integró por 2 entidades privadas, que defienden intereses comerciales y el interés por impulsar el desarrollo turístico. Las entidades que lo conforman son: la CAPTURCH y la Asociación Gastronómica, representados por rectángulos de color gris.

La tercera asociación se integró por el Comité ciudadano pueblo mágico de Guano, la organización responsable de realizar actividades que mejoren la oferta turística, asegurando el cumplimiento de los requerimientos establecidos por el MINTUR y, de los procesos para la obtención de acreditación como “Guano Pueblo Mágico”, esta organización se representó con un trapecio de color morado.

La cuarta asociación se conformó a partir de actores de soporte como son: la UNACH y la ESPOCH que, brindan apoyo por medio de personas capacitadas en temas de turismo y patrimonio cultural, representadas por cilindros de color amarillo.

Por último, en el tercer subnivel se registraron 7 agentes de poder, los cuales se caracterizan por poseer una alta injerencia en decisiones tomadas sobre otros gestores turísticos, estos actores se representaron con hexágonos de color verde: MINTUR, INPC, Ministerio de Cultura y Patrimonio, ARCSA, GADP-CH, GADMC-Guano y la Dirección de desarrollo turístico de Guano.

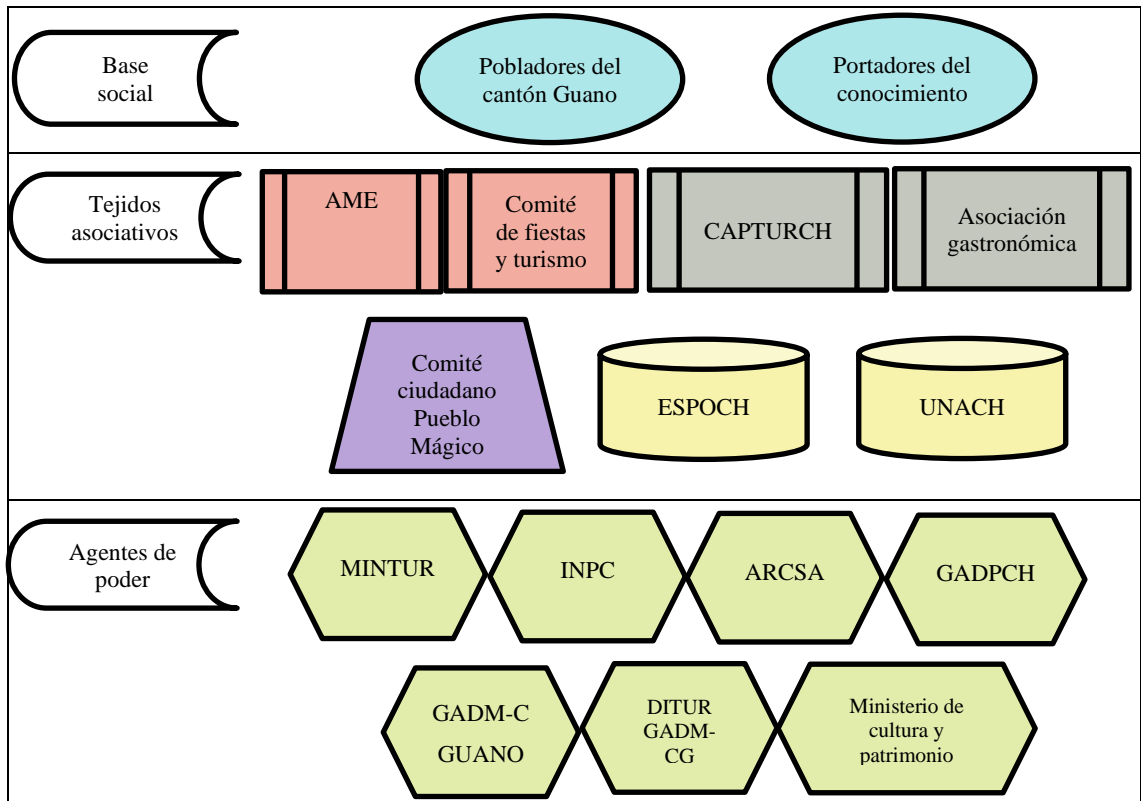


Ilustración 4-10: Análisis de actores sociales en el territorio

Realizado por: León K., 2024

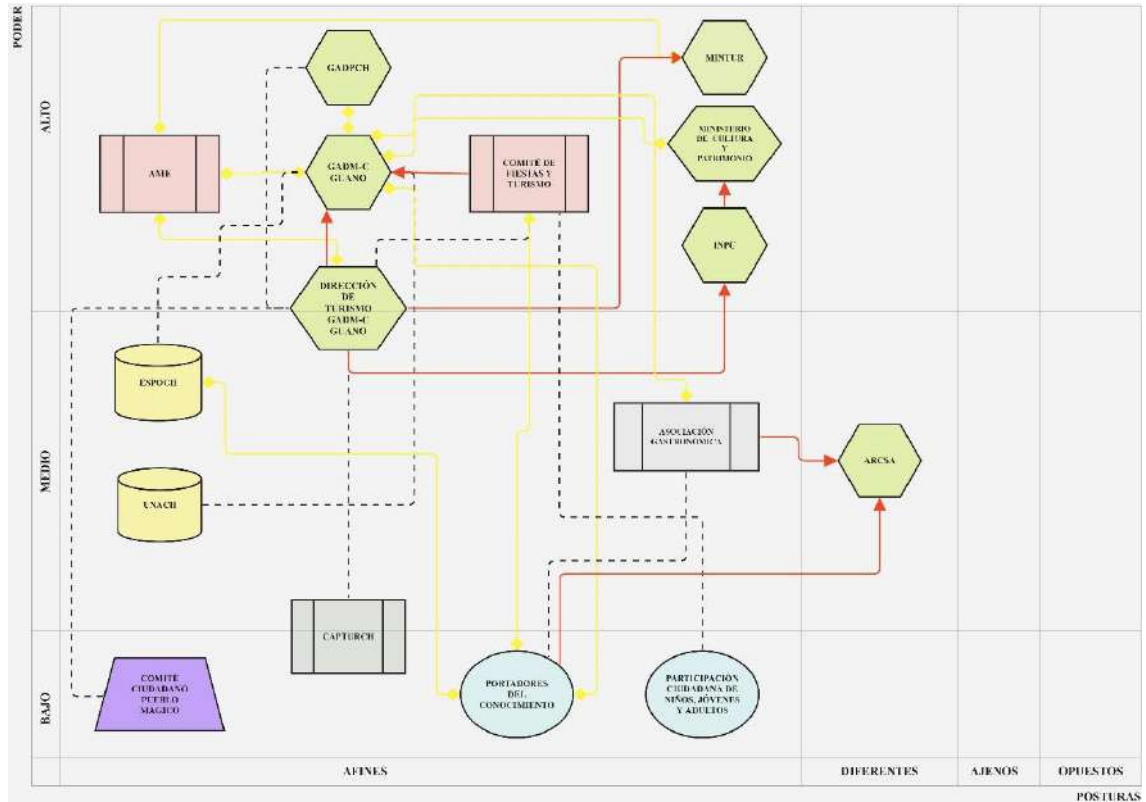




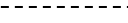



Ilustración 4-1: Cartografía de actores sociales

Realizado por: León K., 2024

Tabla 4-23: Simbología de redes de actores sociales

Simbología de relaciones			
Relaciones fuertes	De dependencia		Depende directamente de las decisiones tomadas por otros gestores del territorio
Relaciones fuertes	De colaboración		Se relacionan, organizan y ejecutan de diversas actividades en beneficio del territorio
Relaciones débiles	De aislamiento		No existe un acercamiento con los actores sociales por parte del agente de poder
Relaciones débiles	De desinterés		Limitada intervención a causa de la ausencia de incentivos a favor de las necesidades turísticas
Relaciones débiles	Puntuales		Sus relaciones se establecen únicamente por casos muy específicos
Relaciones de conflicto			Inconvenientes provocados por las acciones entre los gestores turísticos
Sin relación			Desconocimiento de sus relaciones

Fuente: GADM-CG, 2023

Realizado por: León, 2024

En la ilustración 4-9 se observan las relaciones que existen entre los actores sociales involucrados y las relaciones que existen entre ellos y en la tabla 4-23 se muestra la simbología de las relaciones, como se explica a continuación:

- Relaciones fuertes

Para el cantón Guano se reconocen 6 agentes de poder para los cuales existen relaciones de dependencia como: el GADPCH y el GADM-CG, que son las entidades con mayor influencia legislativa, actores públicos como el Comité de fiestas y turismo, Unidad de emprendimientos y la Dirección de desarrollo turístico del GADM-CG que se acoge a la normativa del MINTUR y el INPC.

De igual manera, existen relaciones de dependencia de la Dirección de desarrollo turístico del GADM-CG y el Comité de fiestas y turismo hacia el GADM-CG, ya que, como gestor del territorio el GADM-CG es el que regula las actividades turísticas.

Por otro lado, existen relaciones de dependencia de los portadores del conocimiento y la Asociación gastronómica hacia el ARCSA debido a que, los primeros deben acogerse a la normativa vigente referente al correcto manejo e inocuidad de los alimentos.

Se identificaron 7 colaboraciones específicas, en las cuales el GADM-CG y la dirección de desarrollo turístico del GADM-CG son actores centrales. Las interacciones se establecieron debido a acuerdos para realizar prácticas preprofesionales y proyectos de investigación. La dirección de turismo se relaciona con la AME, el Comité de fiestas y turismo, cuya relación tiene que ver con la gestión y el desarrollo turístico.

De igual manera existe una colaboración entre el MINTUR y AME, ya que, se realizan acciones de manera conjunta como: capacitaciones de metodologías y planes para fortalecer el turismo dentro de los gobiernos seccionales e implementar capacitaciones en este ámbito.

Por otra parte, los portadores del conocimiento tienen relaciones de colaboración con el GADM-CG, la ESPOCH, y el Comité de fiestas y turismo para realizar actividades a favor del desarrollo turístico del cantón con relación al patrimonio gastronómico.

- Relaciones débiles

Los gobiernos autónomos descentralizados de Chimborazo y Guano, tienen autonomía en sus funciones y decisiones, sin embargo, existen relaciones puntuales de colaboración para abordar de manera integral proyectos con relación a la planificación urbana, prestación de servicios públicos y vías de transporte de primer orden.

Existen relaciones puntuales entre los centros educativos como la ESPOCH y la UNACH con el GADM-CG para realizar proyectos de vinculación e investigación debido a los convenios interinstitucionales que se han realizado.

La Cámara de turismo de Chimborazo y el Comité de fiestas y turismo del GADM-CG, tienen relaciones puntuales con el GADM-CG para realizar actividades turísticas colaborativas como la organización de eventos públicos, campañas de promoción, capacitaciones de actores del sector y potenciar el turismo del cantón. De igual manera, el comité ciudadano de pueblo mágico tiene una relación puntual con la dirección de turismo del GADM-CG para realizar actividades que aporten al desarrollo turístico sostenible en el cantón.

Por último, existe una relación puntual entre los ciudadanos del cantón con el Comité de fiestas y turismo ya que, este realiza actividades involucrando a la comunidad como asociaciones, productores, artesanos, entre otros, para fomentar el turismo. Los portadores del conocimiento

tienen una relación puntual con la asociación de gastronómicos ya que esta asociación se encarga de velar por los intereses de los panificadores.

- Relaciones de conflicto

No se han identificado relaciones de conflicto entre los actores involucrados.

4.5.2 Momento filosófico

4.5.2.1 Misión

Salvaguardar las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano por medio de acciones que promuevan la investigación, transmisión, protección, difusión y uso social sostenible de las mismas para impulsar las actividades turísticas en el cantón.

4.5.2.2 Visión

Que el cantón Guano se posicione como un sitio de interés turístico cultural y gastronómico a nivel nacional que promueve la salvaguardia del PCI, mediante acciones para su desarrollo que integran el apoyo de los portadores del conocimiento, fortaleciendo la unidad y solidaridad entre los mismos.

4.5.3 Momento estratégico

4.5.3.1 Formulación de objetivos estratégicos

A partir del análisis de factores claves de éxito y nudos críticos se establecieron 4 objetivos estratégicos que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 4-24: Objetivos estratégicos

Nudos críticos	Factores claves de éxito	Objetivos estratégicos
D3. No existen ordenanzas registradas para el patrimonio cultural del cantón	O1. Existencia del convenio específico de cooperación interinstitucional entre la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) y el GADM-CG para	OE1: Promover la investigación en temas de documentación, identificación, revitalización, gestión y uso social del patrimonio
D4. No existen ordenanzas municipales que regulen acciones		

Nudos críticos	Factores claves de éxito	Objetivos estratégicos
<p>turísticas dentro del patrimonio cultural local</p> <p>D5. En el plan de desarrollo local vigente no existen acciones a favor del patrimonio cultural para el cantón Guano</p>	<p>futuros proyectos de desarrollo turístico vinculados a la salvaguardia del PCI</p>	<p>cultural por medio de convenios interinstitucionales</p>
<p>D2. Bajo conocimiento de la población local sobre el significado técnico del PCI</p>	<p>F1. El cantón Guano registra 12 manifestaciones vinculadas a la Chola de Guano</p> <p>F2. Se cuenta con el registro de la Chola de Guano en el SIPCE</p> <p>F3. De las 12 manifestaciones registradas, el 75% de ellas se encuentran vigentes</p> <p>F12. Se mantienen procesos de transmisión generacional dentro de los entornos familiares de la Chola de Guano</p> <p>F14. La producción de Chola de Guano se establece como una actividad económica representativa para las familias de la ciudad</p> <p>F16. Los portadores mantienen el uso de proveedores e ingredientes locales para la preparación de la Chola</p>	<p>OE2: Fortalecer los mecanismos de transmisión de conocimientos intergeneracional en niños y jóvenes del cantón mediante acciones para la salvaguardia del PCI</p>
<p>D7. No existen planes de conservación del patrimonio para el cantón Guano</p> <p>D8. No se ha realizado procesos de restauración en los bienes patrimoniales pertenecientes al cantón Guano</p>	<p>F6. Existen 391 bienes patrimoniales locales registrados en el SIPCE</p>	<p>OE3: Desarrollar acciones que permitan proteger el patrimonio cultural vinculado a la Chola de Guano</p>
<p>A5. Incremento de impuestos y costos en ingredientes necesarios para la producción de la Chola de Guano</p> <p>A4. Las condiciones climáticas fluctuantes afectan la producción de ingredientes indispensables para la preparación de la Chola de Guano</p>	<p>F11. Los portadores determinan que la Chola de Guano es reconocida a nivel nacional e internacional</p> <p>F18. Baltazar Ushca Tenesaca conocido por ser el último hielero del Chimborazo trabaja para dar promoción al cantón Guano</p> <p>O4. La promoción turística realizada por el GADM-CG en cuanto a la “Ruta de los Hieleros del</p>	<p>OE4: Promover la visita al cantón Guano por medio de la difusión de sus atractivos turísticos para mejorar la calidad de vida de los pobladores del cantón</p>

Nudos críticos	Factores claves de éxito	Objetivos estratégicos
	Chimborazo" y la "Ruta de las Iglesias y Cascadas" da a conocer a Guano como destino turístico	
D10. Los portadores no identifican el potencial uso social de la Chola de Guano A1. Dificultad de traslado de turistas debido a conflictos sociales y políticos en territorio ecuatoriano A3. La vía Riobamba – Guano no se encuentra en estado óptimo para la visita de turistas al cantón	F13. Se identifica como un elemento de la identidad cultural guaneña a la Chola de Guano F17. La portadores y detentores del conocimiento poseen prácticas de reciprocidad y agradecimiento vinculadas a la Chola como parte de la identidad guaneña O3. El cantón Guano se encuentra a 51 km de la Reserva de Producción de Fauna Chimborazo (RPFCH), la cual recibe 8.561 turistas al año	OE5: Dar a conocer a la población local el uso social de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano

Realizado por: León, 2024

4.5.3.2 Formulación de estrategias, programas y proyectos

Una vez establecidos los objetivos estratégicos, a partir de estos se generaron estrategias, programas y proyectos que se detallan en la tabla a continuación:

Tabla 4-25: Estrategias, programas y proyectos

Objetivos estratégicos	Estrategias	Programas	Proyectos
OE1: Promover la investigación y documentación del patrimonio cultural vinculado a la Chola de Guano por medio de convenios interinstitucionales	E1: Fomentar la investigación sobre los ingredientes vinculados a la Chola de Guano E2: Desarrollar acciones para la identificación y conservación de los bienes patrimoniales vinculados a la Chola de Guano	P1: Programa para promover la investigación relacionada con los ingredientes y bienes patrimoniales vinculados a la Chola de Guano	1. Proyecto para la generación de historiografías sobre los ingredientes que se utilizan para la preparación de la Chola de Guano 2. Proyecto de registro de bienes los patrimoniales vinculados a la Chola de Guano
OE2: Fortalecer los mecanismos de transmisión de conocimientos intergeneracional en residentes del cantón	E3: Generar un sentido de pertenencia en la población del cantón con respecto a las manifestaciones del PCI	P2: Programa de revitalización cultural para el cantón Guano	3. Proyecto de creación de un concurso de innovación culinaria infantil y juvenil a partir de la Chola de Guano

Objetivos estratégicos	Estrategias	Programas	Proyectos
mediante acciones para la salvaguardia del PCI	E4: Desarrollar acciones con los portadores del conocimiento y sus familias para dar a conocer la importancia de la transmisión intergeneracional de conocimiento vinculado a la Chola de Guano		<p>4. Proyecto de mentores y aprendices de la Chola de Guano con apoyo de los portadores del conocimiento</p> <p>5. Proyecto para la organización de un concurso de esculturas artísticas alusivas a la Chola de Guano</p> <p>6. Proyecto para la generación de un video reportaje sobre la Chola de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas</p> <p>7. Proyecto para la creación de un <i>showcooking</i> de la Chola de Guano y alimentos vinculados a la misma</p>
OE3: Desarrollar acciones que permitan proteger el patrimonio cultural vinculado a la Chola de Guano	E6: Fomentar la conservación de bienes patrimoniales del cantón Guano	P3: Programa para preservar el patrimonio cultural material vinculado a la Chola de Guano	<p>8. Proyecto para la formación de gestores culturales para el cantón Guano</p> <p>9. Proyecto para la generación de objetos de realidad aumentada de la Chola de Guano</p> <p>10. Proyecto para la creación de una campaña de comunicación para promover la conservación de bienes patrimoniales y manifestaciones vinculados a la Chola de Guano en medios digitales</p>
OE4: Promover la visita al cantón Guano por medio de la difusión de sus atractivos turísticos	E7: Difundir información sobre las manifestaciones del PCI presentes en el territorio mediante el uso de herramientas tecnológicas	P4: Programa de difusión de manifestaciones culturales del cantón	11. Proyecto de implementación y/o actualización de material informativo referente a las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de

Objetivos estratégicos	Estrategias	Programas	Proyectos
	E8: Realizar acciones que permitan dar a conocer el cantón Guano como un destino turístico cultural y gastronómico		<p>Guano en la aplicación “Guano Turístico” y el sitio web “Visita Guano.com”</p> <p>12. Proyecto de creación de un <i>podcast</i> para el museo de Guano en el que se difunda información sobre las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano</p> <p>13. Proyecto para la creación de un concurso en el que se premie al video más creativo que fomente la visita al cantón Guano</p> <p>14. Proyecto para la creación y venta de souvenirs alusivos a la Chola de Guano</p>
OE5: Generar mecanismos de uso social de las manifestaciones del PCI de Guano	<p>E9: Identificar establecimientos y emprendimientos que complementen la oferta turística del cantón Guano para la generación de productos turísticos</p> <p>E10: Generar productos turísticos para promover la visita al cantón Guano</p>	P5: Programa de uso social de las manifestaciones del PCI de Guano	<p>15. Proyecto para la generación de una experiencia de turismo vivencial en la que se cuente con el apoyo de los portadores de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola para que los turistas puedan preparar sus propias Cholas</p> <p>16. Proyecto de feria gastronómica de la Chola de Guano y manifestaciones del PCI vinculadas a la misma con stands y actividades lúdicas familiares</p>

Realizado por: León, 2024

4.5.3.3 Descripción de programas y proyectos

Una vez que se han definido los programas y proyectos para dar cumplimiento al objetivo general del proyecto, a continuación, en las siguientes tablas se describió cada programa:

Tabla 4-26: Programa 1

Nombre del programa
Programa para promover la investigación relacionada con los ingredientes y bienes patrimoniales vinculados a la Chola de Guano
Descripción
El cantón Guano posee un patrimonio cultural único, sin embargo, existe desconocimiento de la población sobre el patrimonio cultural, la gestión e importancia de este, por tal motivo se busca realizar proyectos de investigación para incentivar la identificación y documentación del patrimonio cultural del cantón.
Objetivos
- Promover la investigación en temas relacionados al patrimonio cultural por medio de historiografías e investigaciones de campo
Actores involucrados para la implementación
- Población del cantón - Portadores del conocimiento - GADM-CG - Dirección de turismo del GADM-CG - Juntas parroquiales del cantón Guano - Asociación gastronómica - ESPOCH - UNACH
Beneficiarios
Población del cantón Guano y estudiantes universitarios
Tiempo de ejecución
2 años
Costo estimado de implementación
\$ 5.270,00
Proyectos
1. Proyecto para la generación de historiografías sobre los ingredientes que se utilizan para la preparación de la Chola de Guano 2. Proyecto de registro de bienes los patrimoniales vinculados a la Chola de Guano
Posibles fuentes de financiamiento
- GAD's parroquiales del cantón - GADM-CG - Fondo Internacional para la Diversidad Cultural de la Unesco - Embajada de Estados Unidos de América - ICOM Ecuador - Unión europea - OCDE - Población del cantón

Tabla 4-27: Programa 2

Nombre del programa
Programa de revitalización cultural para el cantón Guano
Descripción
Gran parte de los encuestados del cantón Guano no conocen el significado de patrimonio cultural y términos asociados al mismo, además la tasa de fallecimiento de portadores del conocimiento ha aumentado, por tanto, se requiere realizar actividades para fortalecer el conocimiento de los portadores y generar mecanismos de transmisión intergeneracional contando con el apoyo de la academia
Objetivos
- Fortalecer el conocimiento de los portadores sobre las manifestaciones del PCI generando mecanismos de transmisión
Actores involucrados para la implementación
- Población del cantón - Portadores del conocimiento - GADM-CG - Dirección de turismo del GADM-CG - Juntas parroquiales del cantón Guano - ESPOCH - UNACH
Beneficiarios
Población del cantón Guano
Tiempo de ejecución
2 años
Costo estimado de implementación
\$53.650,26
Proyectos
3. Proyecto de creación de un concurso de innovación culinaria infantil y juvenil a partir de la Chola de Guano 4. Proyecto de mentores y aprendices de la Chola de Guano con apoyo de los portadores del conocimiento 5. Proyecto para la organización de un concurso de esculturas artísticas alusivas a la Chola de Guano 6. Proyecto para la generación de un video reportaje sobre la Chola de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas 7. Proyecto para la creación de un <i>showcooking</i> de la Chola de Guano y alimentos vinculados a la misma
Posibles fuentes de financiamiento
- GAD's parroquiales del cantón - GADM-CG - Fondo Internacional para la Diversidad Cultural de la Unesco - Embajada de Estados Unidos de América - ICOM Ecuador - Unión europea - Población del cantón

Tabla 4-28: Programa 3

Nombre del programa
Programa para preservar el patrimonio cultural material vinculado a la Chola de Guano
Descripción
El programa tiene como finalidad desarrollar actividades para fomentar acciones de conservación del patrimonio material vinculado a la Chola de Guano para salvaguardar el conocimiento relacionado con el mismo
Objetivos
- Establecer acciones con el fin de conservar y salvaguardar el patrimonio del PCI vinculado a la Chola de Guano
Actores involucrados para la implementación
- Población del cantón - Portadores del conocimiento - GADM-CG - Dirección de turismo del GADM-CG - Juntas parroquiales del cantón Guano - Asociación gastronómica - ESPOCH - UNACH
Beneficiarios
Población del cantón Guano
Tiempo de ejecución
1 año
Costo estimado de implementación
\$ 29.515,00
Proyectos
8. Proyecto para la formación de gestores culturales para el cantón Guano 9. Proyecto para la generación de objetos de realidad aumentada de la Chola de Guano 10. Proyecto para la creación de una campaña de comunicación para promover la conservación de bienes patrimoniales y manifestaciones vinculados a la Chola de Guano en medios digitales
Posibles fuentes de financiamiento
- GAD's parroquiales del cantón - GADM-CG - Fondo Internacional para la Diversidad Cultural de la Unesco - Embajada de Estados Unidos de América - ICOM Ecuador - Unión europea - OCDE - Población del cantón

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-29: Programa 4

Nombre del programa
Programa de difusión de manifestaciones culturales del cantón
Descripción
El programa buscar dar a conocer las manifestaciones culturales del cantón vinculadas a la Chola de Guano para difundir también la importancia que tiene el PCI para el cantón
Objetivos
- Fortalecer el conocimiento sobre las manifestaciones culturales del PCI vinculadas a la Chola de Guano
Actores involucrados para la implementación
- Población del cantón - GADM-CG - Dirección de turismo del GADM-CG - Juntas parroquiales del cantón Guano - ESPOCH - UNACH
Beneficiarios
Pobladores del cantón Guano
Tiempo de ejecución
2 años
Costo estimado de implementación
\$13.563,66
Proyectos
11. Proyecto de implementación y/o actualización de material informativo referente a las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano en la aplicación “Guano Turístico” y el sitio web “Visita Guano.com” 12. Proyecto de creación de un podcast para el museo de Guano en el que se difunda información sobre las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano 13. Proyecto para la creación de un concurso en el que se premie al video más creativo que fomente la visita al cantón Guano 14. Proyecto para la creación y venta de souvenirs alusivos a la Chola de Guano
Posibles fuentes de financiamiento
- GAD’s parroquiales del cantón - GADM-CG - Fondo Internacional para la Diversidad Cultural de la Unesco - Embajada de Estados Unidos de América - ICOM Ecuador - Unión europea - OCDE - Población del cantón

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-30: Programa 5

Nombre del programa
Programa de uso social de las manifestaciones del PCI de Guano
Descripción
Se busca incentivar la visita al cantón mediante productos turísticos que posicionen al cantón en la mente de los futuros turistas como un sitio que salvaguarda el patrimonio cultural inmaterial
Objetivos
- Promover acciones de salvaguardia del PCI dando un uso social sostenible al mismo
Actores involucrados para la implementación
- Población del cantón - Portadores del conocimiento - GADM-CG - Dirección de turismo del GADM-CG - Juntas parroquiales del cantón Guano - Asociación gastronómica - ESPOCH - UNACH
Beneficiarios
Pobladores del cantón Guano
Tiempo de ejecución
2 años
Costo estimado de implementación
\$20.821,96
Proyectos
15. Proyecto para la generación de una experiencia de turismo vivencial en la que se cuente con el apoyo de los portadores de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola para que los turistas puedan preparar sus propias Cholas 16. Proyecto de feria gastronómica de la Chola de Guano y manifestaciones del PCI vinculadas a la misma con stands y actividades lúdicas familiares
Posibles fuentes de financiamiento
- GAD's parroquiales del cantón - GADM-CG - Fondo Internacional para la Diversidad Cultural de la Unesco - Embajada de Estados Unidos de América - ICOM Ecuador - Unión europea - OCDE - Población del cantón

Realizado por: León, 2024

4.6 Planteamiento operativo

4.6.1 Plan operativo anual de los programas (POA)

Al haber descrito cada uno de los programas, a continuación de plantean las metas, actividades, subactividades, el tiempo y el presupuesto para cada acción a realizar en los programas:

Tabla 4-31: POA del programa 1 de investigación del PCI del cantón

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año					Total de inversión
				2024	2025	2026	2027	2028	
1. Proyecto para la generación de historiografía sobre los ingredientes que se utilizan para la preparación de la Chola de Guano	1.1. Planificar los temas a investigar sobre los productos para las historiografías	1.1.1. Revisión bibliográfica de fuentes secundarias	Para el año 2026 se contará con 12 historiografías sobre los ingredientes para la elaboración de la Chola de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas a la misma		30,00				30,00
		1.1.2. Identificar ingredientes, herramientas y utensilios utilizados en la preparación de alimentos			60,00				60,00
	1.2. Socializar el proyecto	1.2.1. Reunión de socialización con la academia y los portadores del conocimiento			260,00				260,00
	1.3. Ejecutar la investigación	1.3.1. Firma del consentimiento previo, libre e informado			-				-
		1.3.2. Generación de preguntas para entrevistas			-				-
		1.3.3. Visitas de campo para el levantamiento de información			440,00				440,00
		1.3.4. Registro y sistematización de la información			1000,00				1000,00
	1.4. Monitoreo de resultados	1.4.1. Consolidación de informe y devolución de información a los portadores			450,00				450,00

Inversión total del proyecto 1:								2240,00	
2. Proyecto de registro de bienes los patrimoniales vinculados a la Chola de Guano	2.1. Socialización con los actores	2.1.1. Realizar una reunión con el GADM-CG para dar a conocer los alcances del proyecto	Para el año 2025 se contará con el informe final y fichas del INPC de los registros realizados sobre las manifestaciones del PCI de Guano		260,00			260,00	
		2.1.2. Identificar gremios, asociaciones y portadores del conocimiento			-				
		2.1.3. Socialización con los portadores			260,00			260,00	
	2.2. Planificar las actividades	2.2.1. Reunión con los portadores para establecer fechas de entrevistas			260,00			260,00	
		2.2.2. Firma del consentimiento previo, libre e informado			-			-	
	2.3. Realizar investigación	2.3.1. Generación de preguntas para entrevistas			-			-	
		2.3.2. Revisión bibliográfica de manifestaciones culturales en el SIPCE			-			-	
		2.3.3. Visitas de campo para el levantamiento de información			900,00			900,00	
		2.3.4. Registro y sistematización de la información			-			-	
	2.4. Monitoreo y evaluación	2.4.1. Consolidación de informe y devolución de información a los portadores			1350,00			1350,00	
	Inversión total del proyecto 2:								3030,00

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-32: POA del programa 2 de revitalización cultural

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año					Total de inversión	
				2024	2025	2026	2027	2028		
3. Proyecto de creación de un concurso de innovación culinaria infantil y juvenil a partir de la Chola de Guano	3.1. Socialización con los actores involucrados	3.1.1. Convocatoria con el GADM-CG, dirección de turismo del GADM-CG, portadores del conocimiento y las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	Para el año 2028 se habrán ejecutado 5 concursos de innovación culinaria juvenil para fomentar la transmisión intergeneracional de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00	
		3.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados	260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00		
	3.2. Planificación del concurso	3.2.1. Organización de términos y condiciones del concurso y el premio de manera colaborativa	260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00		
		3.2.2. Difusión del evento en redes sociales, TV y radio	2038,66	2038,66	2038,66	2038,66	2038,66	10193,30		
	3.3. Ejecución del concurso	3.3.1. Recepción de inscripciones para el concurso	-	-	-	-	-	-		
		3.3.2. Determinación de jurado y puntos a evaluar y exposición de platillos	420,00	420,00	420,00	420,00	420,00	2100,00		
		3.3.3. Premiación al platillo más creativo	615,00	615,00	615,00	615,00	615,00	3075,00		
	3.4. Monitoreo y evaluación	3.4.1. Aplicar encuesta de satisfacción sobre el concurso	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	100,00		
	Inversión total del proyecto 3:									17018,30

4. Proyecto de mentores y aprendices de la Chola de Guano con apoyo de los portadores del conocimiento	4.1. Socialización con los actores involucrados	4.1.1. Convocatoria con el GADM-CG, dirección de turismo del GADM-CG, portadores del conocimiento y la carrera de turismo de la ESPOCH	Para el año 2028 se habrán ejecutado 5 mentorías para fomentar la transmisión intergeneracional de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00		
		4.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados		260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00		
	4.2. Planificación de los encuentros	4.2.1. Creación de grupos para las visitas		-	-	-	-	-	-		
		4.2.2. Generación de cronograma para las visitas con portadores		260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00		
	4.2. Ejecución de mentorías	4.2.1. Difusión del evento en redes sociales, TV y radio		2038,66	2038,66	2038,66	2038,66	2038,66	10193,30		
		4.2.2. Ejecución de mentorías mediante talleres con los portadores		44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	220,00		
	4.3. Monitoreo y evaluación	4.3.1. Evaluar los conocimientos de los mentores mediante una encuesta e informe de resultados de la actividad		20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	100,00		
	Inversión total del proyecto 4:									13363,30	

5. Proyecto para la organización de un concurso de esculturas artísticas alusivas a la Chola de Guano	5.1. Socialización con los actores involucrados	5.1.1. Convocatoria con el GADM-CG, dirección de turismo del GADM-CG, portadores del conocimiento, profesionales en artes plásticas y la carrera de turismo de la ESPOCH	Para el año 2025 se contará con una escultura artística alusiva a la Chola de Guano en el museo del cantón	50,00					50,00
		5.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados		260,00					260,00
	5.2. Planificación del concurso	5.2.1. Organización de términos y condiciones del concurso y el premio de manera colaborativa		260,00					260,00
		5.2.2. Difusión del evento redes sociales, TV y radio			2038,66				2038,66
	5.3. Ejecución de concurso	5.3.1. Recepción de inscripciones para el concurso			-				-
		5.3.2. Ejecución del concurso por medio de una transmisión en vivo			305,00				305,00
		5.3.3. Premiación de la escultura y colocar la en el museo para exhibición			500,00				500,00
		5.3.4. Realizar guion interpretativo de la escultura con apoyo de la ESPOCH			-				-

	5.4. Monitoreo y evaluación	5.4.1. Realizar encuesta de satisfacción sobre el concurso y la escultura			20,00				20,00
Inversión total del proyecto 5:									3433,66
6. Proyecto para la generación de un video reportaje sobre la Chola de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas	6.1. Socialización con los actores involucrados	6.1.1. Convocatoria con el GADM-CG, dirección de turismo del GADM-CG, portadores del conocimiento, profesionales en comunicación social y producción audiovisual, además de la carrera de turismo de la ESPOCH	Para el año 2026 se contará con un video reportaje sobre las Cholas de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas a la misma			50,00			50,00
		6.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00			260,00
	6.2. Planificación del video reportaje	6.2.1. Reunión con los actores involucrados para la definición de la temática del video reportaje y cronograma de actividades				260,00			260,00
		6.2.2. Firma de derechos de imagen de los portadores				-			-

		6.2.3. Redacción de guiones para video en colaboración con los portadores del conocimiento, profesionales de turismo y comunicación			260,00			260,00
	6.3. Grabación de video reportaje	6.3.1. Contratación a profesionales para la grabación del material audiovisual y alquiler de equipos			3000,00			3000,00
		6.3.2. Grabaciones para el video reportaje en colaboración con los portadores el conocimiento			780,00			780,00
		6.3.3. Edición de los videos para la consolidación del producto final			400,00			400,00
		6.3.4. Publicación del video en el canal de YouTube del GADM-CG			50,00			50,00
		6.4. Monitoreo y evaluación	6.4.1. Colocación de código QR del video reportaje en el museo del cantón			15,00		
Inversión total del proyecto 6:								\$5075,00

7. Proyecto para la creación de un <i>showcooking</i> de la Chola de Guano y alimentos vinculados a la misma	7.1. Socialización con los actores involucrados	7.1.1. Convocatoria con el GADM-CG, la dirección de turismo, la asociación de gastronomos, los portadores del conocimiento y las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	Para el año 2028 se contará con 3 eventos de <i>showcooking</i> de las Cholas de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas a la misma			50,00	50,00	50,00	150,00
		7.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00	260,00	260,00	780,00
	7.2. Planificación de <i>showcooking</i>	7.2.1. Reunión con los actores involucrados para la organización de las actividades el evento				260,00	260,00	260,00	780,00
		7.3. Ejecución del <i>showcooking</i>		7.3.1. Contactar a profesionales en gastronomía conocidos para que participen en el evento			1350,00	1350,00	1350,00
	7.3.2. Contratación de equipo y transmisión del <i>showcooking</i> en canales oficiales del GADM-CG y TV					3000,00	3000,00	3000,00	9000,00
	Inversión total del proyecto 7:								

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-33: POA del programa 3 preservar el patrimonio cultural material vinculado a la Chola de Guano

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año					Total de inversión
				2024	2025	2026	2027	2028	
8. Proyecto para la formación de gestores culturales para el cantón Guano	8.1. Socialización con los actores involucrados	8.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, la asociación de gastronomos, los portadores del conocimiento y las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	Para el año 2027 el cantón Guano contará con gestores culturales capacitados en temas de patrimonio cultural que trabajen para la conservación y salvaguardia del PCI			50,00	50,00		100,00
		8.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00	-		260,00
	8.2. Planificación de curso	8.2.1. Planificar temas para las capacitaciones con los actores involucrados				260,00	260,00		520,00
		8.2.2. Contratación de profesional en gestión cultural para el curso				1200,00	1200,00		2400,00
	8.3. Ejecución del curso de gestores culturales	8.3.1. Compra de materiales y alquiler de equipos para capacitaciones				725,00	200,00		925,00
		8.3.2. Ejecución de capacitaciones con apoyo de la academia				480,00	480,00		960,00

		8.3.3. Entrega de certificados a gestores culturales				50,00	50,00		100,00
	8.4. Monitoreo y evaluación	8.4.1. Informe de monitoreo sobre la actividad				450,00	450,00		900,00
Inversión total del proyecto 8:									6165,00
9. Proyecto para la generación de objetos de realidad aumentada de la Chola de Guano	9.1. Socialización con los actores involucrados	9.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y las carreras de software y turismo de la ESPOCH	Para el año 2026, se contará con tecnología de realidad aumentada en el museo del cantón Guano referente a la Chola de Guano		50,00				50,00
		9.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados			260,00				260,00
	9.2. Planificación de exposición en el museo	9.2.1. Reunión con los actores involucrados para determinar objetos a exhibirse			260,00				260,00
		9.2.2. Realizar oficio de permiso para la utilización del museo			-				-
	9.3. Diseño de imágenes de realidad aumentada	9.3.1. Contratación de profesionales en realidad aumentada			5000,00				5000,00
		9.3.2. Consultoría con profesional de turismo y PCI			1200,00				1200,00

		9.3.3. Compra de licencia de aplicación			700,00				700,00
		9.3.4. Compra de hardware y dispositivos de realidad aumentada			10000,00				10000,00
	9.4. Implementación de recorrido	9.4.1. Campaña de marketing para promocionar la aplicación			2000,00				2000,00
Inversión total del proyecto 9:									19470,00
10. Proyecto para la creación de una campaña de comunicación para promover la conservación de bienes patrimoniales y manifestaciones vinculados a la Chola de Guano en medios digitales	10.1. Socializar con los actores involucrados	10.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y las carreras de turismo de la ESPOCH	Para el año 2026 se contará con material audiovisual publicado en redes oficiales del GADM-CG sobre la conservación del patrimonio material			50,00			50,00
		10.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00			260,00
	10.2. Planificación de actividades	10.2.1. Definir el medio y estrategia de difusión de la campaña con los actores involucrados				260,00			260,00
	10.3. Ejecución de campaña de comunicación	10.3.1. Contratar a profesionales capacitados en temas de comunicación y patrimonio cultural material				3000,00			3000,00

		10.3.2. Diseño de material audiovisual para la campaña			200,00			200,00
		10.3.3. Publicación de material audiovisual referente a la conservación del patrimonio en cuentas de redes sociales oficiales del GADM-CG			-			-
	10.4. Monitoreo y evaluación	10.4.1. Informe para determinar el impacto del material audiovisual publicado			75,00			75,00
		10.4.2. Encuesta de conocimientos sobre la conservación del patrimonio a la población del cantón			35,00			35,00
Inversión total del proyecto 10:								3880,00

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-34: POA del programa 4 de difusión de manifestaciones culturales del cantón

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año					Total de inversión
				2024	2025	2026	2027	2028	
11. Proyecto de implementación y/o actualización de material informativo referente a las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano en la aplicación “Guano Turístico” y el sitio web “Visita Guano.com”	11.1. Socializar con los actores involucrados	11.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y las carreras de turismo de la ESPOCH	Para el año 2026 se contará con información actualizada sobre las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano en los sitios oficiales del GADM-CG			50,00			50,00
		11.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00			260,00
	11.2. Planificar contenidos para la aplicación	11.2.1. Reunión con los actores involucrados para organizar la información para la aplicación				260,00			260,00
	11.3. Ejecución de la actualización	11.3.1. Diseño web para la implementación de información actualizada				100,00			100,00
	11.4. Monitoreo y evaluación	11.4.1. Informe sobre el número de descargas de la aplicación Guano Turístico y visitas del sitio web				75,00			75,00
Inversión total del proyecto 11:									745,00
12. Proyecto de creación de un podcast para el	12.1. Socialización con los actores involucrados	12.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y	Para el año 2028 se contará con emisiones del podcast	50,00	-	-	-	-	50,00

museo de Guano en el que se difunda información sobre las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano		las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	semanales sobre las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano						
		12.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados		260,00	-	-	-	-	260,00
	12.2. Planificación de actividades	12.2.1. Reunión para determinar los temas a tratar en las emisiones y el cronograma		260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00
		12.2.2. Enviar invitaciones a los posibles entrevistados para el podcast		60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	300,00
	12.3. Ejecutar podcast	12.3.1. Realizar cronograma de contenidos para el podcast y guiones		-	-	-	-	-	-
		12.3.2. Contratación de equipo de audio y video y alquiler de sala de grabación		700,00	700,00	700,00	700,00	700,00	3500,00
		12.3.2. Ejecutar emisiones del podcast con apoyo de los portadores del conocimiento		600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	3000,00
	12.4. Monitoreo y evaluación	12.4.1. Informe para medir la audiencia de las emisiones		-	75,00	75,00	75,00	75,00	300,00
	Inversión total del proyecto 12:								8710,00
13. Proyecto para la creación de un		13.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los	Para el año 2025 se contará con videos		50,00				50,00

concurso en el que se premie al video más creativo que fomente la visita al cantón Guano	13.1. Socialización con los actores involucrados	portadores del conocimiento y las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	promocionales que motiven la visita al cantón Guano						
		13.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados			260,00				260,00
	13.2. Planificación del concurso	13.2.1. Organización de términos y condiciones del concurso y el premio de manera colaborativa			260,00				260,00
		13.2.2. Difusión del evento redes sociales, TV y radio			2038,66				2038,66
	13.3. Ejecución de concurso	13.3.1. Revisión de videos publicados en redes sociales			-				-
		13.3.2. Selección del video ganador			-				-
		13.3.3. Publicación de video en redes sociales oficiales del GADM-CG			60,00				60,00
	13.4. Monitoreo y evaluación	13.4.1. Contabilizar número de reacciones del video			-				-
Inversión total del proyecto 13:									2668,66
14. Proyecto para la creación y venta de	14.1. Socialización con los actores involucrados	14.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y	Para el año 2026 se contará con souvenirs a la venta en el			50,00			50,00

souvenirs alusivos a la Chola de Guano		las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	museo de Guano para dar a conocer a la Chola como parte del PCI del cantón							
		14.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00				260,00
	14.2. Planificación de actividades	14.2.1. Generación de ideas para los souvenirs con apoyo de los portadores del conocimiento				260,00				260,00
	14.3. Ejecución de actividades	14.3.1. Contratar a un profesional en diseño gráfico				80,00				80,00
		14.3.3. Elaboración de souvenirs				160,00				160,00
		14.3.4. Realizar análisis de precios				300,00				300,00
		14.3.5. Venta de souvenirs en museo de Guano				300,00				300,00
	14.4. Monitoreo y evaluación	14.4.1. Aplicación de la encuesta de satisfacción a visitantes del museo sobre la acogida de los productos en el museo				30,00				30,00
	Inversión total del proyecto 14:									1440,00

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-35: POA del programa 5 de uso social de las manifestaciones del PCI de Guano

Proyecto	Actividades	Subactividades	Metas	Inversión por año					Total de inversión
				2024	2025	2026	2027	2028	
15. Proyecto para la generación de una experiencia de turismo vivencial en la que se cuente con el apoyo de los portadores de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola para que los turistas puedan preparar sus propias Cholas	15.1. Socialización con los actores involucrados	15.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y las carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	Para el año 2026 se contará con un producto de turismo vivencial de la Chola de Guano que motivará la visita al cantón			50,00			50,00
		15.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados				260,00			260,00
	15.2. Planificación de actividades	15.2.1. Identificación de sitios de visita				-			-
		15.2.2. Creación de experiencia turística							

	15.3. Ejecución de experiencia turística	15.3.1. Plan de negocios con operadora turística				-			-
		15.3.4. Difusión de experiencia en redes sociales TV y radio				2038,66			2038,66
		15.3.6. Ejecución de experiencia turística				120,00			120,00
	15.4. Monitoreo y evaluación	15.5. Encuesta de satisfacción de turistas que vivieron la experiencia				35,00			35,00
Inversión total del proyecto 15:									2503,66
16. Proyecto de feria gastronómica de la Chola de Guano y manifestaciones del PCI	16.1. Socialización con los actores involucrados	16.1.1. Convocar a una reunión con el GADM-CG, la dirección de turismo, los portadores del conocimiento y las	Para el año 2028 se contará con 5 ferias gastronómicas que se celebraran de manera anual	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00

vinculadas a la misma con stands y actividades lúdicas familiares		carreras de turismo y gastronomía de la ESPOCH	para fomentar la actividad turística en el cantón Guano						
		15.1.2. Reunión de socialización con los actores involucrados		260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00
	16.2. Planificación de actividades	16.2.1. Identificar a panificadores y emprendedores que participarán		-	-	-	-	-	-
		16.2.2. Generar un cronograma de actividades		260,00	260,00	260,00	260,00	260,00	1300,00
	16.3. Ejecución de feria	16.3.1. Realizar difusión del evento en redes sociales, TV y radio		2038,66	2038,66	2038,66	2038,66	2038,66	10193,30
		16.3.2. Contratar animador y alquilar equipo de sonido,		\$980,00	\$980,00	\$980,00	\$980,00	\$980,00	4900,00

		mesas, carpas y sillas							
		16.3.3. Compra de material didáctico para actividades lúdicas		60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	300,00
		16.3.4. Ejecución de feria gastronómica		-	-	-	-	-	-
	16.4. Monitoreo y evaluación	16.4.1. Estudio de impacto del evento		-	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00
Inversión total del proyecto 16:									18318,30

Realizado por: León, 2024

Tabla 4-36: Presupuesto final del plan de salvaguardia

Programa	Proyecto	Presupuesto
P1: Programa para promover la investigación relacionada con los ingredientes y bienes patrimoniales vinculados a la Chola de Guano	1. Proyecto para la generación de historiografías sobre los ingredientes que se utilizan para la preparación de la Chola de Guano	\$2240,00
	2. Proyecto de registro de bienes los patrimoniales vinculados a la Chola de Guano	\$3030,00
P2: Programa de revitalización cultural para el cantón Guano	3. Proyecto de creación de un concurso de innovación culinaria infantil y juvenil a partir de la Chola de Guano	\$17018,30
	4. Proyecto de mentores y aprendices de la Chola de Guano con apoyo de los portadores del conocimiento	\$13363,30
	5. Proyecto para la organización de un concurso de esculturas artísticas alusivas a la Chola de Guano	\$3433,66
	6. Proyecto para la generación de un video reportaje sobre la Chola de Guano y las manifestaciones del PCI vinculadas	\$5075,00
	7. Proyecto para la creación de un <i>showcooking</i> de la Chola de Guano y alimentos vinculados a la misma	\$14760,00
P3: Programa para preservar el patrimonio cultural material vinculado a la Chola de Guano	8. Proyecto para la formación de gestores culturales para el cantón Guano	\$6165,00
	9. Proyecto para la generación de objetos de realidad aumentada de la Chola de Guano	\$19470,00
	10. Proyecto para la creación de una campaña de comunicación para promover la conservación de bienes patrimoniales y manifestaciones vinculados a la Chola de Guano en medios digitales	\$3880,00
P4: Programa de difusión de manifestaciones culturales del cantón	11. Proyecto de implementación y/o actualización de material informativo referente a las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano en la aplicación	\$745,00

	“Guano Turístico” y el sitio web “Visita Guano.com”	
	12. Proyecto de creación de un podcast para el museo de Guano en el que se difunda información sobre las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola de Guano	\$8710,00
	13. Proyecto para la creación de un concurso en el que se premie al video más creativo que fomente la visita al cantón Guano	\$2668,66
	14. Proyecto para la creación y venta de souvenirs alusivos a la Chola de Guano	\$1440,00
P5: Programa de uso social de las manifestaciones del PCI de Guano	15. Proyecto para la generación de una experiencia de turismo vivencial en la que se cuente con el apoyo de los portadores de las manifestaciones del PCI vinculadas a la Chola para que los turistas puedan preparar sus propias Cholas	\$2503,66
	16. Proyecto de feria gastronómica de la Chola de Guano y manifestaciones del PCI vinculadas a la misma con stands y actividades lúdicas familiares	\$18318,30
Total		\$122.820,88

Realizado por: León, 2024

En la tabla 4-36, se establece un presupuesto estimado para el Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ámbito: patrimonio alimentario y gastronómico de la elaboración artesanal de las Cholas de Guano, conformado por 5 programas y 16 proyectos; con un total de \$122.820,88. Para dar cumplimiento al plan se proponen las siguientes fuentes de financiamiento: Fondo internacional para la diversidad cultural de la UNESCO, embajada de Estados Unidos de América, ICOM Ecuador, Unión Europea, OCDE, GADM-CG, GAD's parroquiales del cantón y la población de la comunidad.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- Se estableció una línea base cultural del cantón Guano a partir de entrevistas, revisión bibliográfica y dos TIC's en los que se formularon indicadores culturales e índices sintéticos para determinar el uso social del patrimonio cultural y así se determinó que para el cantón Guano se necesitan redactar ordenanzas relacionadas a la gestión del patrimonio y regulación de actividades turísticas y dar a conocer a la población local los términos técnicos de patrimonio.
- Se realizó un análisis histográfico antropológico de la Chola de Guano, tomando como punto de partida un análisis de la panificación a nivel internacional, nacional y, a partir de ello se pudo determinar la importancia de la Chola como emblema del cantón y sustento para las familias que lo producen y comercializan
- Se registraron 12 manifestaciones del PCI clasificados dentro de dos ámbitos del INPC: patrimonio alimentario y gastronómico y, usos rituales y actos festivos, además de registraron 19 herramientas y 12 ingredientes vinculadas a la Chola de Guano.
- A partir de las 12 manifestaciones registradas se estableció el estado de vulnerabilidad de cada una dentro de tres categorías: altamente vulnerables, vulnerables y vigentes para lo cual los resultados fueron: 25% de manifestaciones del PCI vulnerables y 75% de las mismas vigentes.
- Para dar cumplimiento al Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ámbito: patrimonio alimentario y gastronómico de la elaboración artesanal de las Cholas de Guano se establecieron 5 programas y 16 proyectos enfocados en los ejes de: investigación, transmisión intergeneracional, conservación, difusión y uso social del PCI del cantón.

5.2 Recomendaciones

- Se aconseja a los portadores del conocimiento y pobladores del cantón Guano seguir colaborando con la ESPOCH y el GADM-CG para la generación de más proyectos de investigación vinculados a la conservación y salvaguardia del patrimonio cultural del cantón.
- Se recomienda que la población del cantón trabaje de manera colaborativa con los actores involucrados dentro del plan para hallar soluciones a las problemáticas encontradas dentro del territorio.

- Se recomienda seguir realizando procesos de investigación o planes de salvaguardia sobre las manifestaciones culturales vinculadas a la Chola de Guano para mantener vivo el conocimiento que forma parte de la identidad de los guaneños.
- Se sugiere que se tomen las acciones pertinentes para que las manifestaciones culturales del PCI vinculadas a la Chola de Guano sean registradas en la plataforma del SIPCE.
- Por último, se recomienda que los programas y proyectos propuestos en el presente Plan de salvaguardia sean revisados de manera colaborativa con la población y el GADM-CG para que se puedan realizar acciones de cumplimiento para los mismos.

GLOSARIO

Detentor: persona que posee conocimiento sobre las manifestaciones culturales del PCI

ESPOCH: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

FODA: Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas

GADM-CG: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano

GADPCH: Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Chimborazo

ICOM Ecuador: Consejo Internacional de Museos Ecuador

INPC: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

MINTUR: Ministerio de Turismo

OCDE: Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico

PCI: Patrimonio Cultural Inmaterial

Portadores: personas que recrean o practican las manifestaciones culturales

SIPCE: Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador

UNACH: Universidad Nacional de Chimborazo

BIBLIOGRAFÍA

- 1. ACUERDO MINISTERIAL No. DM-2018-126.** Norma técnica salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. 2018. [en línea]. [Consulta: 20 septiembre 2023]. Disponible en: <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/marzo/NormaTecnicaPCI.pdf>
- 2. ALVARADO CADENA, V.V.,** 2021. *Generación de un índice sintético como estrategia de gestión del patrimonio cultural, en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo* [en línea]. Tesis de grado. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. [consulta: 20 enero 2024]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/16978>.
- 3. ANGAMARCA SANTANDER, L.R.,** 2023. *Plan de acción para el fomento productivo del sector turístico encadenado al proceso de acreditación de Guano como Pueblo Mágico.* [en línea]. Tesis de grado. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. [consulta: 20 febrero 2024].
- 4. ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE DEL ECUADOR.** *Constitución de la República del Ecuador.* 2008. S.l.: s.n.
- 5. ASOCIACIÓN DE MUNICIPALIDADES ECUATORIANAS, S.f.,** Cantón Guano. [En línea]. [consulta: 09/02/2023]. Disponible en: <https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-guano/>
- 6. BARBA, Tulio.** *Historia de Panadería en Ecuador.* [en línea]. S.f. [Consulta: 20 septiembre 2023]. Disponible en: <https://pdfcoffee.com/historia-de-panaderia-en-ecuador-3-pdf-free.html#btulio>
- 7. BRENES MENA, C.,** 2017. ¿Qué son y cómo se construyen las Líneas Base de la Dirección y Gestión de Proyectos. *Universidad para la Cooperación Internacional.*
- 8. CONLAGO, L.,** 2013. Análisis de la situación de los molinos artesanales de granos y su relación con la producción de trigo (*triticum aestivuml.*) en el cantón Cayambe.” Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito. Departamento de ciencias animales y veterinarias, Clemson University, USA. (2014). subproductos reciclados de origen animal en la nutrición de rumiantes. . [en línea] [Consulta: 20 septiembre 2023]. Disponible en: https://www.produccion-animal.com.ar/tablas_composicion_alimentos/127-Subproductos_reciclados.pdf
- 9. COORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL.** 2022. Ficha sectorial Trigo. Quito: s.n., 2022. [Consulta: 20 septiembre 2023]. Disponible en: <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2022/fichas-sectoriales-3-trimestre/Ficha-Sectorial-Trigo.pdf>
- 10. CUZCO ARGOS, William Rolando,** 2016. Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad Cobshe Alto, parroquia Achupallas, cantón Alausí, provincia de Chimborazo [En línea]. (Trabajo de titulación) (Ingeniería) Escuela Superior Politécnica de

Chimborazo, Riobamba - Ecuador. pp. 26-30. [consulta: 09/02/2023]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/4768/1/23T0515.pdf>

11. DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS, Memoria, cultura y creación [en línea] Santiago de Chile – Chile: Memoria 2000, 2005. [Consulta: 24/08/2023]. Disponible en: <http://146.83.210.28/index.php/todas-las-noticias/item/47-definicion-de-patrimonio-dibam-memoria-cultura-y-creacion-santiago-2005>

12. FAO., 2011. Cereales, raíces feculentas y otros alimentos con alto contenido de carbohidratos. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0u.htm>

13. FIALLOS ZARUMA, B.A., 2022. *Plan de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la comunidad El Quinual La Merced, parroquia San Andrés, cantón Guano, provincia de Chimborazo*. Tesis de grado. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

14. FIERRO, D. & HERRERA H. Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales. INNOVA [en línea]. 2018, 3(8.1), 142–153 [consultado el 20 de abril de 2023]. Disponible en: doi:10.33890/innova.v3.n8.1.2018.748

15. FUSCO, G., 2009. La investigación histórica, evolución y metodología. *Revista Mañongo* [en línea], vol. 17, [consulta: 20 enero 2024]. Disponible en: <http://servicio.bc.uc.edu.ve/postgrado/manongo32/art11.pdf>.

16. GARCÉS, E. K., & CUVI, N. (2009). El Molino Y Los Panaderos. Fonsal.

17. GADM-CG, 2024. Gastronomía de Guano. [En línea]. [Consulta: 09/02/2024]. Disponible en: <https://visitaguano.com/es-ec/chimborazo/guano/rutas-gastronomicas/gastronomia-guano-a50i0mt6g>

18. GUERRERO ARIAS, P., 2002. *LA CULTURA* [en línea]. 1. Quito: Ediciones Abya-Yala. [consulta: 20 noviembre 2023]. vol. 1. ISBN 9978-22-247-2. Disponible en: <file:///C:/Users/Usuario/Documents/Personal/Documents/ESPOCH/2.%20Segundo/Antropolog%C3%ADa/txt%20La%20Cultura-Guerrero%20completo.pdf>.

19. INCA GARCILASO DE LA VEGA, *Los Incas*. Perú: Ediciones El Lector S. R. L., 2012, págs. 559-562

20. INEC, 2019. ¿Cuál es el tipo de pan más popular en Ecuador?, estudio muestra cuál es la temperatura adecuada para su elaboración [En línea]. [Consulta: 09/02/2023]. Disponible en: <https://www.eluniverso.com/noticias/informes/cual-es-el-tipo-de-pan-mas-popular-en-ecuador-estudio-muestra-cual-es-la-temperatura-adecuada-para-su-elaboracion-nota/>

21. INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2013. Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio cultural Inmaterial [En línea]. [Consulta: 09/02/2023].

Disponible en: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/publicaciones-online/inventarioinmaterial/>

22. INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2013. Guía metodológica para la salvaguardia Patrimonio Cultural Inmaterial. [en línea], no. ISBN 978-9942-955-04-3, [consulta: 3 diciembre 2023]. Disponible en: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/guia-metodologica-para-la-salvaguardia-del-patrimonio-cultural-inmaterial/>.

23. INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2023. Sistema de información del Patrimonio Cultural del Ecuador - SIPCE. [en línea]. [consulta: 17 enero 2024]. Disponible en: <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoBusqueda.jsf>.

24. LEÓN, Gabriela. Pan, pan, pan, el infaltable de los ecuatorianos. En línea. Ecuador a bocados. 08/10/2021. Disponible en: <https://ecuadorabocados.com/2021/10/08/pan-pan-pan-el-infaltable-de-los-ecuatorianos/>. [consultado el 19/04/2023].

25. LIVERMORE, David, Liderar con inteligencia cultural: The New Secret to Success [en línea] Nashville – USA: Grupo Nelson Inc., 2012. [Consulta: 24/08/2023]. Disponible en: <https://books.google.com.ec/books?id=JqBF8bcOeTEC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

26. MARISCAL OROZCO, J.L. y RUCKER, U., 2021. *Conceptos clave de la gestión cultural* [en línea]. Ariadna Ediciones. Santiago: Open Edition Books. [consulta: 15 noviembre 2023]. vol. 2. Disponible en: <http://books.openedition.org/ariadnaediciones/7859>.

27. MARZAL, Manuel. Historia de la antropología. [en línea]. [sin fecha] [consultado el 26 de abril de 2024]. Disponible en: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/21039/1/Historia%20de%20la%20antropologi%CC%81a%20T2.pdf>

28. MAYANS, Carme., 2022. *Reproducen como horneaba el pan los antiguos egipcios*. [en línea]. [consultado el 26 de enero de 2024]. Disponible en: https://historia.nationalgeographic.com.es/a/reproducen-como-horneaban-pan-antiguos-egipcios_16362

29. MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2022. Elaboración artesanal de las Cholas de Guano recibió la certificación como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. *El Nuevo Ecuador*.

30. MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, [sin fecha]. Patrimonio Cultural. *El Nuevo Ecuador*.

- 31. MONDÉJAR, J. y VARGAS, M.,** 2008. Indicadores sintéticos: una revisión de los métodos de agregación. *Economía, sociedad y territorio* [en línea], [consulta: 17 enero 2024]. ISSN 2448-6183. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-84212008000200002&lng=es&nrm=iso.
- 32. NÁJERA ESPINOSA, O.,** 2019. La antropología de la historia. La memoria y los usos sociales y políticos del pasado. Exploraciones sobre la perpetua danza de la antropología y la historia. *Antropología Experimental* [en línea], no. 19, [consulta: 3 diciembre 2023]. DOI 10.17561/rae.v19.02. Disponible en: <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae>.
- 33. NARVÁEZ SEVILLA, M.J.,** 2021. *Variables sociodemográficas de los estudiantes de la carrera de pedagogía de la actividad física y deporte de la Universidad Politécnica Salesiana*. Tesis de grado. Cuenca: Universidad Politécnica Salesiana.
- 34. ORDAZ ZUBIA, V. y SALDAÑA GARCÍA, G.E.,** 2005. *Análisis y crítica de la metodología para la realización de planes regionales en el estado de Guanajuato* [en línea]. Tesis para obtener el grado de maestría en planeamiento urbano regional. Guanajuato: Universidad de Guanajuato. [consulta: 6 diciembre 2023]. Disponible en: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2006b/voz/voz.pdf>.
- 35. PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA,** 2010. CODIGO ORGANICO ORGANIZACION TERRITORIAL AUTONOMIA DESCENTRALIZACION. [en línea]. [consulta: 17 enero 2024]. Disponible en: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf.
- 36. REINOSO, María.** Estudio para la creación de una panadería en el cantón Píllaro, provincia de Tungurahua. (Trabajo de titulación) Escuela Politécnica del ejército (Sangolquí – Ecuador). 2008. [consulta: 17 enero 2024]. Disponible en: <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/1456/7/T-ESPE-020278-C.pdf>
- 37. SENCER, H. A.; HAWKES, J.G.,** 2008. «On the origin of cultivated rye». *Biological Journal of the Linnean Society* [en línea] (en inglés) 13 (4). doi:10.1111/j.1095-8312.1980.tb00089.x.
- 38. SIERRA CONTRERAS, R.,** 2013. El concepto de estrategia como fundamento de la planeación estratégica. S.l.:
- 39. SIERRA, J.C.,** [sin fecha]. ¿Qué son los objetivos estratégicos? *CEUPE* [en línea]. [consulta: 6 diciembre 2023]. Disponible en: <https://www.ceupe.com/blog/que-son-los-objetivos-estrategicos.html>.
- 40. SOLÓRZANO VENEGAS, María S.,** *Patrimonio cultural arqueológico e inmaterial de la parroquia rural La Pila*. [en línea], 2016. (Ecuador), vol. 1 (1), págs. 50-60 [consulta: 6 diciembre 2023]. ISSN 2550-6587. Disponible en: <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/Rehuso/article/view/292/250>

- 41. SOTO CHICAIZA, D.J.**, 2020. *Análisis de componentes principales como indicadores culturales y su influencia en el turismo de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. Tesis de grado. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- 42. STEWART, C.**, 2012. *Dreaming and historical consciousness in Island Greece*. Harvard, EUA: Harvard University press. [en línea], no. 19, [consulta: 3 diciembre 2023]. DOI 10.17561/rae.v19.02. Disponible en: <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae>.
- 43. THOMPSON, I.**, 2020. Misión y visión. *Promonegocios*.
- 44. TIUQUINGA, Johnny**. Registro de los hornos de barro existentes en el Cantón Guano, como aporte al patrimonio inmaterial gastronómico 2015 [en línea]. Trabajo de titulación previo a la obtención del título de: Licenciado en Gestión Gastronómica, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, 2016 [consultado el 20 de abril de 2023]. Disponible en: <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/11342/1/84T00503.pdf>
- 45. UNESCO**, 2011. ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? [en línea]. S.l.: [consulta: 20 noviembre 2023]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>.
- 46. UNESCO**, 2014. *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo* [en línea]. Paris: s.n. [consulta: 20 noviembre 2023]. ISBN 9789233000018. Disponible en: https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf.
- 47. UNESCO**, 2020. *Indicadores cultura 2030* [en línea]. S.l.: UNESCO CLD. [consulta: 23 noviembre 2023]. ISBN 9789233001350. Disponible en: www.unesco.org/open-access/terms-use-ccbysp.
- 48. UNESCO**, 2022. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. [en línea]. S.l.: s.n., [consulta: 9 noviembre 2023]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>.
- 49. UNESCO**, 2023. Contexto y justificación. *UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- 50. UNIGARRO, Catalina**. Patrimonio Cultural alimentario. Cartografía de la Memoria [en línea]. 2010, 4(1), 148–205 [consultado el 20 de abril de 2023]. Disponible en: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- 51. VARGAS MELGAREJO, L.M.**, 1994. Sobre el concepto de percepción. *Alteridades*, vol. 4, no. 0188-7017.
- 52. VILAR**, 2005. Conferencia: La diferencia entre la antropología histórica y la etnohistoria. [en línea]. Revista TEFROS – Vol. 7 N° 1-2. [consultado el 20 de abril de 2023]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5008127.pdf>
- 53. VILLEGAS, Almudena**. Cultura y alimentación en la sociedad romana. 2019. [en línea]. Investigación realizada previa a la obtención del doctorado en historia, Universidad de Córdoba.

[consultado el 12 de enero de 2023]. Disponible en: <https://fundacionculturaliquida.org/wp-content/uploads/2023/11/tesis-cocina-roma-vino.pdf>

54. YELO DIAZ, S., 2017. Los medios de comunicación masiva: una lengua nueva. *CIC. Cuadernos de Información y Comunicación*, vol. 22, no. 1135-7991.





ENCUESTA PARA MEDIR LOS ÍNDICES CULTURALES DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN GUANO



Confidencialidad

Los datos proporcionados por el informante son estrictamente confidenciales y serán utilizados únicamente con fines estadísticos de acuerdo al artículo 21 de la Ley Estadística.

SECCIÓN B: PATRIMONIO MATERIAL

PRG	¿Conoce si en su parroquia existen bienes o espacios reconocidos como patrimoniales?	¿Usted o algún familiar / allegado, vive cerca de un bien o espacio declarado como patrimonio?	¿Usted o algún familiar / allegado, posee un bien o espacio declarado como patrimonio?	¿Considera importante que la Municipalidad emplee recursos económicos en la restauración y conservación de los espacios o bienes patrimoniales?		¿Conoce usted qué acciones ha ejecutado la Municipalidad para conservar los bienes o espacios patrimoniales presentes en el cantón?	¿Considera usted qué las acciones ejecutadas por la Municipalidad del cantón han sido efectivas para conservar estos espacios o bienes? (solo se aplica para quienes contesten sí o parcialmente en la pregunta B4, caso contrario saltar a la pregunta B6)
N° de encuesta	1. Si los conozco 2. Conozco parcialmente 3. No los conozco	1. Vivo cerca 2. Un familiar o allegado vive cerca 3. No poseo relación	1. Yo poseo 2. Un familiar o allegado lo posee 3. No poseo	1. Es muy importante 2. Poco importante 3. Nada importante	En caso de responder "Nada importante", se redirecciona a la pregunta abierta. ¿En qué considera que deben ser empleados los recursos?	1. Si las conozco 2. Conozco parcialmente 3. No las conozco	1. Altamente efectivas 2. Poco efectivas 3. Nada efectivas
COD	B1	B2a	B2b	B3a	B3b	B4	B5
01							
02							
03							
04							
05							



ENCUESTA PARA MEDIR LOS ÍNDICES CULTURALES DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN GUANO



Confidencialidad

Los datos proporcionados por el informante son estrictamente confidenciales y serán utilizados únicamente con fines estadísticos de acuerdo al artículo 21 de la Ley Estadística.

SECCIÓN C: PATRIMONIO INMATERIAL

PRG	¿Conoce si existe alguna manifestación cultural que sea reconocida como parte del patrimonio del cantón?	¿Qué grado de importancia le da a la salvaguardia (conservación) de las manifestaciones culturales que son parte del patrimonio de su lugar de residencia?	¿Conoce usted si la Municipalidad destina recursos económicos para la salvaguardia (conservación) de las manifestaciones culturales que son parte del patrimonio local?	¿Considera usted que los recursos económicos empleados por la Municipalidad del cantón han contribuido de manera efectiva a la salvaguardia (conservación) de las manifestaciones culturales que son parte del patrimonio local? (solo se habilita para quienes contesten "Conozco" en la pregunta C3, caso contrario saltar a la C5)	¿Está usted de acuerdo con que la Municipalidad emplee recursos económicos para la salvaguardia (conservación) de las manifestaciones culturales que son parte del patrimonio local?
N° de encuesta	1. Si las conozco 2. Conozco parcialmente 3. No las conozco	1. Muy importante 2. Poco importante 3. Nada importante	1. Conozco 2. Desconozco	1. Estoy de acuerdo 2. Me es indiferente 3. En desacuerdo	1. Estoy de acuerdo 2. Me es indiferente 3. En desacuerdo
COD	C1	C2	C3	C4	C5
1					
2					
3					
4					
5					



ENCUESTA PARA MEDIR LOS ÍNDICES CULTURALES DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN GUANO



Confidencialidad

Los datos proporcionados por el informante son estrictamente confidenciales y serán utilizados únicamente con fines estadísticos de acuerdo al artículo 21 de la Ley Estadística.

SECCIÓN D: PERCEPCIONES CULTURALES

PRG	¿Está usted de acuerdo con que, los espacios o bienes patrimoniales sean considerados como parte importante de la historia y, conformen la herencia cultural del cantón Guano?	¿Considera usted que sea importante conservar los espacios o bienes reconocidos como patrimoniales? Por ejemplo: edificios y casas	¿Considera usted que la calidad de información sobre cultura es difundida de manera adecuada por las instituciones gubernamentales?	Evalúe de 0-10 el grado de atracción turística que genera la información sobre cultura que suministran las instituciones gubernamentales del cantón	Evalúe del 0-10 su nivel de respeto a la diversidad poblacional del cantón
COD	D1	D2	D3	D4	D5
N° de encuestas	1. Estoy de acuerdo 2. Me es indiferente 3. No estoy de acuerdo	1. Muy importante 2. Poco importante 3. Nada importante	Califique de 0-10	Califique de 0-10	Califique de 0-10
1					
2					
3					
4					
5					

**ANEXO B: FICHAS DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES
MANIFESTACIONES CULTURALES DEL POLÍGONO DE INTERVENCIÓN
PERTENECIENTE AL CANTÓN GUANO**

Ficha 1: Memoria local del origen de la Chola

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
			IM-06-07-02-000-22-000001
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Av. 20 de diciembre y León Hidalgo			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.606292 Y (Sur) -78.646248 Z (Altitud) 2720 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Portadores del conocimiento sobre el origen de “la Chola”			
Registro Fotográfico: Lizeth Baquero © ESPOCH, 2022			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-22-000001_1.jpg			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
MEMORIA LOCAL DEL ORIGEN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Ámbito	
Patrimonio alimentario y gastronómico	
Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía cotidiana	N/A

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En el cantón Guano los portadores de la información relatan diferentes historias sobre el origen de la Chola ya que cada uno hablaba por la familia a la que correspondía de esta manera tenemos el relato de las familias Jaramillo y Moreno Guamán.

La Familia Jaramillo nos dice que “La Srta. Mariana Jaramillo, mujer emprendedora y con un profundo criterio creativo, ofrece a la ciudadanía guaneña el año de 1905, un nuevo pan de harina de trigo blanco y un condumio de panela raspada mezclada con trigo moreno, que lo denominó “Chola” y que horneado en horno de leña con ramas de eucalipto, le daría un sabor y aroma muy original, invento que pronto fue compartido a nivel local y provincial y que, luego se constituyó en parte de la identidad de la ciudad de Guano. La Srta. Mariana Jaramillo tuvo dos razones para nombrar a este exquisito pan como “Chola”; la primera porque por herencia colonial se elaboraban y vendían dos clases de pan, unos de trigo blanco para las familias burguesas, blancas y mestizas, y otros panes de trigo moreno para el pueblo. La Srta. Jaramillo Vallejo al mezclar el trigo blanco con el trigo moreno y la panela negra intentaba terminar con las diferencias sociales de la época. La segunda razón, porque la Chola o bolsicona era una mujer mitad india y de sangre blanca que llevaban en el interior de sus faldas bolsas o bolsillos con dulces para regalar a los niños.”

La familia Moreno Guamán contó que hace más de un siglo que se prepara la Chola en Guano, que en sus orígenes era un panecillo relleno con dulce de zambo; se menciona panecillo porque hasta ese momento no tenía nombre; entre los pioneros de esta tradición de la elaboración del pan está la Srta. Mariana Jaramillo de quien aprende Mariana Guamán a temprana edad el oficio de la panificación, siendo su colaboradora hasta su juventud.

Mariana Guamán como buena guaneña, trabajadora y emprendedora inicia su propio negocio en el año 1930, una vez que contrae matrimonio con Ángel Polibio Moreno Toledo. Al ser una mujer visionaria y en vista de la escasez del sambo le surge la maravillosa idea de rellenar el bocadillo con panela, y después de muchos intentos mezclando la panela con otros ingredientes, logra conseguir la estabilidad de la mezcla que conocemos hasta hoy en día.

Tiempo después a este pan le puso el nombre de “Chola”, por la mezcla de sabores (masa de sal y relleno de dulce) harinas blanca y negra lo que representa el mestizaje propio del país. Desde el año 1930 que Marianita inició su emprendimiento, se lo ha llevado a cabo de forma ininterrumpida.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	La elaboración de las “Cholas” se encuentra entre una de las actividades productivas que se mantienen en la zona urbana del cantón Guano, ya que para algunas familias es parte fundamental de su economía.
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Familia Jaramillo	S/I	Artesanos	Av. 20 de diciembre y	Guano

				León Hidalgo	
	Familia Moreno Guamán	92 años	Artesanos	Av. 20 de diciembre y León Hidalgo	Guano
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La memoria social de los portadores y herederos del conocimiento identifica la elaboración de diversos panes (coronas, pan de a 7, guaguas de pan, bizcochos, muyuelas, pan blanco), los relatos declaran la preparación de panes específicos para la celebración de fiestas religiosas (Día de los difuntos, Semana Santa, Corpus Christi). Sin embargo “A pesar de la variedad de panes que había, la prevalencia de la Chola ya sea por su sabor, precio y la calidad, son preferidas por la gente”					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	La Chola de Guano se considera un símbolo insignia del cantón debido al reconocimiento y valor que le otorga la población			
	Manifestaciones Vulnerables				
	Manifestaciones Altamente Vulnerable				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jaramillo Vinicio		Riobamba, Chimborazo	0999011969	Masculino	72 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO		Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-06-07-02-000-22-000001_2.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo – Grupo Investigativo Guano					
Registrado por: Baquero Lizeth, Bermeo Gabriela			Fecha de registro: 16-06-2022		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Miranda Sandra					

Ficha 2: Elaboración artesanal de la Chola de Guano

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
		CÓDIGO	
		IM-06-07-02-000-22-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Av. 20 de Diciembre y León Hidalgo			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.606292 Y (Sur) -78.646248 Z (Altitud) 2720 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Portadores del conocimiento de la técnica de elaboración de la Chola Registro Fotográfico: Gabriela Bermeo © ESPOCH, 2022 Código fotográfico: IM-06-07-55-000-21-000001_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana		N/A	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
La elaboración de las Cholas de Guano ha sido a través de años una de las principales fuentes de ingreso de los guaneños, este característico pan, ha implicado para los guaneños un crecimiento de la calidad de vida, para cada uno de los integrantes de la familia que se dedicaban a este negocio. La producción de la reconocida “Chola” guaneña, ha permitido que padres, hijos, nietos, sobrinos, etc., se hallen en continua			

vinculación pues todos buscan un bien en común, el cual es salvaguardar sus conocimientos, y no solo la retribución económica.

Proceso de elaboración de la Chola

Utensilios

- Artesa de madera (Para una producción grande)
- Las latas para hornear o bandejas (Se solicitaba a los ojalateros que produzcan las latas que eran dobladas y remachadas)
- Las bateas (diferentes tamaños, se adquirían de Baños de Tungurahua)
- Machete para raspar la panela (Para el proceso de raspado, en el costado sin protección se envolvía con papel para proteger las manos)
- Canasta
- Rasqueta para limpiar las latas
- El achotero
- El candil, vela – cebo de borrego, foco (porque se trabajaba en la oscuridad)
- Palas – furgonero, cacho, pala para las latas, pala para ceniza
- Escoba de sauco
- Horno
- Tapa de horno
- Delantal
- Guantes de cuero para manipular los utensilios calientes
- Leña de eucalipto, hoja seca de eucalipto y rajado de leña
- Fundas de papel, para la venta
- Papel de despacho en resmas

Ingredientes

- Harina de trigo
- Panela
- Manteca de chanco
- Huevos
- Inicialmente se usaba masa madre, ahora se ha remplazado por levadura
- Sal
- Azúcar
- Harina de moyuelo
- Agua hervida- temperada
- Achiote

Preparación

La Chola se considera como un cuasi bizcocho, dependiendo de la temperatura y del pedido realizado por el cliente.

“Se coloca la harina en la batea, se realizan dos espacios, en el primero se coloca los huevos, manteca, sal y en el otro se coloca la levadura, agua tibia para que se active la levadura y se procede a mezclar con las manos. En otro recipiente se prepara la panela raspada con la harina de moyuelo. Después se realiza el proceso de amasada, en donde el tiempo de preparación va a depender de la cantidad que se desea preparar. Una vez mezclado se deja reposar la masa tapada con un mantel.

El proceso de leudar se lo desarrolla con la colocación de la levadura en la masa, proceso que le confiere la textura a la masa y hace que esta rinda más al aumentar su volumen. Las porciones de las cholas se las define de manera mecánica midiendo con la mano y se realiza un pequeño espacio en el medio en el cual se coloca la panela, procurando que el condumio quede en el centro para que al ingresar al horno no se desborde de la masa” (Entrevista, María Moreno, 2022).

La elaboración total de “Las Cholas” de Guano varía entre 3 o 4 horas, depende la cantidad de harina utilizada en el proceso. Tradicionalmente el trabajo inicia en la madrugada con la intención de expenderlas en las primeras horas de la mañana. El horno de leña tarda en calentarse aproximadamente 1 hora, o 1 h 30

min. Una vez listo el horno se depositan las latas con “las cholas” que se tardan en promedio de 15 a 20 minutos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de las Cholas de Guano ha sido a través de años una de las principales fuentes de ingreso de los Guaneños, la producción de este pan se mantiene y se ha mantenido por generaciones, lo cual evidencia la predisposición de los portadores en salvaguardar los conocimientos de la técnica de elaboración.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Familia Jaramillo	S/I	Artesanos	Av. 20 de diciembre y León Hidalgo	Guano
	Familia Moreno Guamán	92 años	Artesanos	Av. 20 de diciembre y León Hidalgo	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La memoria social de los portadores y herederos del conocimiento identifica la elaboración de diversos panes (coronas, pan de a 7, guaguas de pan, bizcochos, muyuelas, pan blanco), los relatos declaran la preparación de panes específicos para la celebración de fiestas religiosas (Día de los difuntos, Semana Santa, Corpus Christi). Sin embargo “A pesar de la variedad de panes que había, la prevalencia de la Chola ya sea por su sabor, precio y la calidad, son preferidas por la gente”

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	La Chola de Guano se considera un símbolo insignia del cantón debido al reconocimiento y valor que le otorga la población
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jaramillo Vinicio	Riobamba, Chimborazo	0999011969	Masculino	72 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
MEMORIA LOCAL DEL ORIGEN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-06-07-55-000-21-000002_2.jpg		

10. OBSERVACIONES



11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo – Grupo Investigativo Guano	
Registrado por: Baquero Lizeth, Bermeo Gabriela	Fecha de registro: 16-06-2022
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Miranda Sandra	

Ficha 3: Muyuelas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
		IM-06-07-02-000-23-000001
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: La Matriz		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.		
		
Descripción de la fotografía: Muyuela, pan tradicional que se come en Finados		
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000001_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
MUYUELAS – GUANO, CHIMBORAZO		
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Ámbito		
Patrimonio alimentario y gastronómico		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía ritual	N/A	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Las Muyuelas, comúnmente conocidas como Muyuelitas dulces, son panes tradicionales del cantón Guano preparados a base de harina integral y mapahuir, que, se obtiene a partir de la manteca de chanco. La preparación de este pan es parecida a la preparación de la Chola. Antiguamente, se preparaba este pan a diario, pero, debido a la escasez de mapahuir, uno de sus ingredientes principales. En la actualidad, es común su venta en el cantón durante los días de Finados, en el mes de noviembre, las panaderías del sitio muestran su interés por preparar las Muyuelas a diario tal como acontece con las Cholas de Guano. Sin embargo, en la panadería “La Delicia” es preparado este tipo de pan una vez a la semana, generalmente los lunes.

Para elaborar la Muyuela se necesitan de los siguientes ingredientes: harina de centeno, agua, harina blanca de trigo, sal, azúcar, queso, mapahuir y margarina. Para la preparación se mezclan los ingredientes y se amasa hasta obtener una textura homogénea, luego se deja leudar por un tiempo aproximado de 15 minutos hasta que doble su tamaño, luego se corta la masa en pedazos pequeños y se amasan pequeñas bolitas para su segundo proceso de leudado, posteriormente se rellenan las bolitas de masa con queso fresco y la mapahuir. Finalmente, luego de dejarlas reposar se hornea entre 12 a 15 minutos a una temperatura aproximada de 190 °C hasta que obtenga una coloración dorada.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	El pan se prepara una vez a la semana en la panadería “La Delicia”. Las demás panaderías optan por expender este pan junto con las Guaguas de pan durante el mes de noviembre por Finados.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón, particularmente los primeros días durante el mes de noviembre. El conocimiento de la preparación ha pasado por varias generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de la constante capacitación de las panaderías locales.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Las Muyuelas son un alimento típico del cantón que se come mayormente en Finados, se considera vulnerable ya que no se vende en todas las panaderías y en la mayoría de los casos se prepara únicamente durante el mes de noviembre.
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cabezas María	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Cabezas Norita	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Cabezas Iván	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Naranjo Edith	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Naranjo Jaime	Calle García Moreno y Colón		Masculino	44
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
COLADA MORADA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
GUAGUA DE PAN – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000001_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				
Registrado por: León Katherine, López Jennifer y Fiallos Boris		Fecha de registro: 05 – 09 - 2023		
Revisado por: Andino Erica, Maldonado Patricia		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: León Katherine				

Ficha 2: Alimentos que acompañan el consumo de la Chola

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
		CÓDIGO	
		IM-06-07-02-000-23-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Alimentos y bebidas que acompañan el consumo de la Chola de Guano como: Colada morada, agua, té, Coca Cola, yogurt, avena y Helado de Salcedo			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000002_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
ALIMENTOS QUE ACOMPAÑAN EL CONSUMO DE LA CHOLA DE GUANO – GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana		N/A	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

En el cantón Guano se venden varias bebidas y alimentos industrializados con los que se acompaña el consumo de la Chola de Guano, como son: las sodas Coca Cola, Fanta, Tropical, Manzana y Fioravanti, también se acompaña con Fuze tea, avena, yogurt, un vaso de leche, diferentes sabores de helado de paila, helados de crema y Helados de Salcedo; que se preparan a base de: leche, crema de leche, azúcar, naranjilla, mora y taxo.

Las Cholas también se acompañan con bebidas que se preparan de manera artesanal como leche con chocolate, café pasado, Jucho, Morocho, Colada morada y Champús, también se preparan con otros alimentos en rituales, como es el caso de la Colada morada en celebración del día de Finados, y el Champús que se consume en la celebración de Navidad el 25 de diciembre.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los diferentes alimentos y bebidas se preparan, consumen y venden de manera cotidiana con la Chola de Guano.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “Su panadería”	76 años	Propietarios	Calle Asunción y Cárdenas	Guano
	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería” El Rosario”	62 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “Tradición Guaneña”	15 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón, ya que se consume para acompañar la tradicional Chola de Guano.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Las bebidas se consumen y venden diariamente.		
	Manifestaciones Vulnerables			
	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cabezas María	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Cabezas Norita	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Cabezas Iván	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Naranjo Edith	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Naranjo Jaime	Calle García Moreno y Colón		Masculino	45
Villagrán Gabriela	Calle García Moreno y Colón	0984854053	Femenino	S/I
Jaramillo Guillermo	Calle García Moreno y Colón	032900423	Masculino	76
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000002_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				
Registrado por: León Katherine, López Jennifer y Fiallos Boris		Fecha de registro: 20-09-2023		
Revisado por: Andino Erica, Maldonado Patricia		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: León Katherine				




Ficha 3: Molletes

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
		IM-06-07-02-000-23-000003
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: La Matriz		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Mollete, pan tradicional que se come en Corpus Christi		
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000003_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
MOLLETES – GUANO, CHIMBORAZO		
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Ámbito		
Patrimonio alimentario y gastronómico		

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía ritual		N/A			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>El nombre de “Mollete” es de origen español, debido a que, la puerta que se encuentra del lado derecho de la torre y bajo el arco que comunica el Palacio Arzobispal con la Catedral Santa María de Toledo ubicada en España, se usaba para dar diariamente a los pobres un auxilio consistente en una limosna de pan de agua de anís en piezas entonces llamadas “Molletes”.</p> <p>Los Molletes son panes con sabor dulce que no llevan condumio y se preparan el jueves para la festividad de Corpus Christi que, significa “cuerpo de Cristo” en idioma latín. El objeto de esta fiesta es conmemorar la institución de la eucaristía, que tuvo lugar el Jueves Santo.</p> <p>Para la preparación del Mollete, se coloca la harina en una base plana haciendo un hoyo en el centro y se coloca la manteca, huevos, azúcar, levadura y el anís de pan. Se mezcla haciendo una masa hasta que su textura queda blanda, dejándola reposar alrededor de una hora para finalmente hornear el pan, su tiempo de cocción es de 20 minutos a 190 °C. El pan se consume acompañado de Champús, una bebida dulce tradicional del cantón preparada a base de maíz.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	En la mayoría de las panaderías, el Mollete se elabora una vez al año únicamente para la festividad de Corpus Christi, con anticipación a la celebración.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los Molletes son de gran importancia para el cantón ya que forman parte de la tradición religiosa de los guaneños que, en su mayoría demuestran ser muy devotos y esperan con ansias el Corpus Christi para deleitarse con el delicioso Mollete.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	La manifestación se considera vigente ya que cada año se celebra Corpus Christi y se preparan los molletes como parte de la tradición guaneña.			
	Manifestaciones Vulnerables				
	Manifestaciones Altamente Vulnerable				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cabezas María	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Cabezas Norita	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Cabezas Iván	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Naranjo Edith	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Naranjo Jaime	Calle García Moreno y Colón		Masculino	44
Polo Verónica	Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
GUAGUA DE PAN – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
CORONA DE PAN – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
CHAMPÚS - GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000003_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				
Registrado por: León Katherine, López Jennifer y Fiallos Boris		Fecha de registro: 20 – 09 - 2023		
Revisado por: Andino Erica, Maldonado Patricia		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: León Katherine				

Ficha 4: Guagua de pan

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
		CÓDIGO	
		IM-06-07-02-000-23-000004	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Guaguas de pan, pan tradicional que se come en Finados			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000004_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
GUAGUA DE PAN – GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía ritual		N/A	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>La “Guagua de pan” es un pan tradicional con forma de bebé o niña, por tal motivo su nombre, ya que “guagua” es una palabra de idioma kichwa que significa “niño pequeño”. Se consume entre finales del mes de octubre y mediados de noviembre, especialmente el día 2 de noviembre ya que se conmemora el día de Finados, se come acompañado de la tradicional “Colada morada”. En la panadería “Don Aquilino” se cuenta con un molde para hornear Guaguas de pan con más de 100 años de antigüedad.</p>			

La Guagua de pan se prepara con levadura, leche, azúcar, sal, harina, canela en polvo, mantequilla, huevos, esencia de vainilla y glaseado de distintos colores para la decoración. El decorado de la Guagua de pan es diferente en cada panadería. Para la preparación se mezclan los ingredientes y se amasa hasta obtener una textura homogénea, luego se deja leudar por un tiempo aproximado de 10 minutos hasta que doble su tamaño, se procede a cortar la masa en pedazos pequeños y se amasan pequeñas bolitas para su segundo proceso de leudado, posteriormente se rellenan las bolitas de masa con el dulce de panela y los diferentes tipos de relleno. Finalmente, se le da la forma de la guagua y se hornea entre 12 a 18 minutos a una temperatura aproximada de 190 °C hasta que obtenga una coloración dorada. Y se la decora con los diferentes glases.

Tradicionalmente la Guagua de pan no lleva relleno, sin embargo, actualmente se han innovado las guaguas de pan rellenas de diferentes ingredientes como: Nutella, dulce de leche, mermelada, pedazos de chocolate y panela. Las Guaguas rellenas de panela se conocen como “Cholas guaguas de pan”, ya que se asemejan a la tradicional Chola de Guano, rellena con panela.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Las Guaguas de pan se preparan durante la temporada de finales del mes de octubre a mediados de noviembre por Finados.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La Guagua de pan forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón, particularmente los primeros días durante el mes de noviembre.




El conocimiento de la preparación ha pasado por dos generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de la constante capacitación de las panaderías locales.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Las Guaguas de pan son un alimento típico del cantón y a nivel nacional que se come mayormente en el feriado de Finados.
X	Manifestaciones Vulnerables	

	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cabezas María	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Cabezas Norita	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Cabezas Iván	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Naranjo Edith	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Naranjo Jaime	Calle García Moreno y Colón		Masculino	44
Jaramillo Guillermo	Calle García Moreno y Colón	032900423	Masculino	76
Polo Verónica	Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
COLADA MORADA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000004_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				
Registrado por: León Katherine, López Jennifer y Fiallos Boris		Fecha de registro: 05 – 09 - 2023		
Revisado por: Andino Erica, Maldonado Patricia		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				

Ficha 5: Empanadas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-06-07-02-000-23-000005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fabián Carrillo, dueño de la panadería “Tradición Guaneña” horneando empanadas, pan tradicional de Guano			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000005_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
EMPANADA – GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			

Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía cotidiana	N/A

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Las Empanadas son panes rellenos de queso fresco o queso de mesa que se preparan en Guano y se venden junto con las Cholas de Guano, en la panadería “Su panadería” se comentó que las empanadas surgieron debido a que, los turistas buscan una opción salada ya que la Chola de Guano es dulce.

Para preparar la Empanada se utilizan los siguientes ingredientes: harina de trigo, harina de centeno, levadura, huevos, agua tibia, sal y queso. Para la preparación se mezclan los ingredientes y se amasa hasta obtener una textura homogénea, luego se deja leudar por un tiempo aproximado de 10 minutos hasta que doble su tamaño, luego se corta la masa en pedazos pequeños y se amasan pequeñas bolitas para su segundo proceso de leudado, posteriormente se rellenan las bolitas de masa con queso fresco y se aplasta con los dedos para un tercer de leudo. Finalmente, se hornea entre 12 a 15 minutos a una temperatura aproximada de 190 °C hasta que obtenga una coloración dorada.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	Las Empanadas se preparan todos los días al igual que las Cholas de Guano.
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “Su panadería”	76 años	Propietarios	Calle Asunción y Cárdenas	Guano
	Panadería “La delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “Tradición guaneña”	15 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La Empanada forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón. El conocimiento de la preparación ha pasado por tres generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de

la constante capacitación de las panaderías locales.				
Sensibilidad al cambio				
X	Manifestaciones Vigentes	Las Empanadas son panes que se preparan a diario para el consumo de la población principalmente en la mañana para el desayuno.		
	Manifestaciones Vulnerables			
	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cabezas María	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Cabezas Norita	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Cabezas Iván	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Puente Guido	Calle Asunción y Cárdenas	0992596257	Masculino	65
Montero Mercedes	Calle Asunción y Cárdenas		Femenino	65
Naranjo Edith	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Naranjo Jaime	Calle García Moreno y Colón		Masculino	45
Villagrán Gabriela	Calle García Moreno y Colón	0984854053	Femenino	S/I
Jaramillo Guillermo	Calle García Moreno y Colón	032900423	Masculino	76
Polo Verónica	Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
COLADA MORADA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
ALIMENTOS QUE ACOMPAÑAN EL CONSUMO DE LA CHOLA DE GUANO – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
CHAMPÚS - GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000004_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
El proceso de amasado anteriormente se realizaba con bateas de madera y sobre una mesa de madera. En la actualidad se han reemplazado estos materiales por acero inoxidable debido a las especificaciones sobre manipulación de alimentos establecidos por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				

Registrado por: León Katherine, López Jennifer y Fiallos Boris	Fecha de registro: 05 – 09 - 2023
Revisado por: Andino Erica, Maldonado Patricia	Fecha revisión: 19 – 10 - 2023
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: León Katherine	

Ficha 6: Tornillos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
		IM-06-07-02-000-23-000006
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: La Matriz		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tornillo, pan tradicional de Guano		
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000006_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
TORNILLOS – GUANO, CHIMBORAZO		
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	

Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía cotidiana			N/A		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Los Tornillos son panes alargados con hendiduras a los costados que le dan la apariencia de un tornillo, por este motivo se da su peculiar nombre. Estos panes se preparan diariamente en el cantón, para preparar los tornillos se utiliza: harina de trigo, levadura, leche tibia, azúcar, aceite de oliva, sal, huevo y aceite.</p> <p>Para preparar los Tornillos se mezclan los ingredientes y se amasa hasta obtener una textura homogénea, luego se deja leudar por un tiempo aproximado de 10 a 15 minutos hasta que doble su tamaño, luego se corta la masa en pedazos pequeños y se amasan pequeñas bolitas para su segundo proceso de leudado, rellenándolas con queso fresco y posteriormente dándoles la forma de un tornillo, dejándola nuevamente reposar hasta finalmente llevarlas al horno a 30 minutos a una temperatura aproximada de 170 °C hasta que obtenga una coloración dorada.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Los Tornillos se preparan todos los días al igual que las Cholas de Guano en la panadería “La Delicia”.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería la Delicia	64 años	propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>Los Tornillos forman parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón. El conocimiento de la preparación ha pasado por varias generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de los años.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones Vigentes	Los Tornillos no se preparan en todas las panaderías del cantón, por tal motivo, la manifestación podría dejar de practicarse.			
X	Manifestaciones Vulnerables				
	Manifestaciones Altamente Vulnerable				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Naranjo Edith		Calle García Moreno y Colón	032900236	Femenino	55
Naranjo Jaime		Calle García Moreno y Colón		Masculino	44
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-06-07-02-000-23-000004_1.jpg		
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"			
Registrado por: León Katherine, López Jennifer y Fiallos Boris		Fecha de registro: 05-09-2023	
Revisado por: Andino Erica, Maldonado Patricia		Fecha revisión: 19 – 10 - 2022	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: León Katherine			

Ficha 7: Colada morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO	
		IM-06-07-02-000-23-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) -1.607429, Y (Sur) -78.644426 Z (Altitud) 4274 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Colada morada con el que se acompaña la Chola de Guano			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000007_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
COLADA MORADA– GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía ritual		N/A	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>La Colada morada es una bebida dulce de consistencia espesa y de color morado, por ello se debe su nombre. La bebida se prepara y consume en el periodo de ultimas semanas de octubre y principios del mes de noviembre ya que forma parte de la conmemoración del día de Difuntos que se celebra a nivel nacional el 2 de noviembre.</p>			

Los ingredientes principales para la colada morada son: frutilla, naranjilla, mora, babaco, guayaba, piña, mortiño, especias como el ishpingo, canela, el clavo de olor, pimienta dulce y anís estrellado, hierbas dulces como el arrayán, naranjo, sangorache, hierba luisa, cedrón, la harina morada, y panela. Para su preparación se hace una infusión de las hierbas dulces y las especias en agua a una temperatura de 80 °C. Se cierne el agua y en esta se disuelve la harina morada, agregar los jugos previamente cernidos y la fruta picada para proceder a su cocción hasta que tome consistencia, quedando listo para su consumo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La Colada morada se preparaba antiguamente una vez al año en la temporada de finales de octubre y primeras semanas de noviembre, sin embargo, actualmente en el cantón Guano se prepara a diario para acompañar al consumo de la Chola.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “Su panadería”	76 años	Propietarios	Calle Asunción y Cárdenas	Guano
	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería” El Rosario”	62 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “Tradición Guaneña”	15 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón, ya que se consume para acompañar la tradicional Chola de Guano.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se prepara todos los días para acompañar la Chola de Guano.		
	Manifestaciones Vulnerables			
	Manifestaciones Altamente Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cabezas María	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Cabezas Norita	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Cabezas Iván	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Naranjo Edith	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Naranjo Jaime	Calle García Moreno y Colón		Masculino	45
Villagrán Gabriela	Calle García Moreno y Colón	0984854053	Femenino	S/I
Riofrío Isabel	Calle García Moreno frente al Municipio	032900018	Femenino	S/I
Jaramillo Guillermo	Calle García Moreno y Colón	032900423	Masculino	76
Polo Verónica	Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
GUAGUA DE PAN – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
EMPANADA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
MUYUELA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000007_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo – “Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos”				
Registrado por: Katherine León, Boris Fiallos y Jennifer López		Fecha de registro: 20 – 09 - 2023		
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Katherine León				

Ficha 8: Corona de pan

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	CÓDIGO
		IM-06-07-02-000-23-000008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: La Matriz		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) 762071 Y (Sur) 9822119 Z (Altitud) 2718 m.s.n.m.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Corona de pan, tradicional de Guano		
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000008_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación		
CORONA DE PAN – GUANO, CHIMBORAZO		
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Ámbito		
Patrimonio alimentario y gastronómico		
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana	N/A	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>La Corona es un pan con forma circular y hueca en el centro parecida a una dona, de tamaño grande que se prepara y se regala en ceremonias religiosas como Día de reyes, fiestas de cumpleaños y celebraciones de santos, también se tiene la práctica de regalar diferentes tipos de panes como la Corona al momento de</p>		

pedir favores como muestra de buena voluntad y agradecimiento.

La Corona se prepara ingredientes como: harina de trigo, levadura, leche, azúcar, huevos, mantequilla, azúcar impalpable y frutas deshidratadas. Para la decoración, sin embargo, se puede decorar de distintas maneras. El primer paso durante la preparación consiste en disolver la levadura con el agua tibia y azúcar, cuando la levadura se haya activado la vamos incorporando poco a poco con la harina, huevos, la mantequilla a punto pomada, y se empieza a amasar con fuerza hasta obtener una masa elástica y homogénea, integrando la fruta deshidratada. Dejándola reposar hasta que doble su tamaño, para acelerar su leudo se lo puede cubrir con una tela, una vez que la masa dobla su tamaño se procede a porcionar la en cantidades aproximadas de unos 200 gramos y luego proceder a darles la forma característica que asemeja a una dona, dejándola reposar hasta que doble su tamaño, como un segundo procedo de leudado. Se la lleva al horno entre 15 y 20 minutos hasta que se dore, a una temperatura de 190°C. Finalmente se decora con azúcar impalpable, granjeas, entre otros tipos. En la panadería Don Aquilino se preparan las coronas rellenas de distintos sabores como dulce de leche y chocolate, y se venden las mismas para celebraciones religiosas y cumpleaños.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las Coronas se preparan ocasionalmente en días festivos, cumpleaños y ceremonias religiosas.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La Corona de pan forma parte importante de la alimentación de los miembros del cantón. El conocimiento de la preparación ha pasado por tres generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de la constante capacitación de las panaderías locales.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Las Coronas son panes que no se preparan en todas las panaderías y depende de su requerimiento en fechas festivas.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Norita Cabezas	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Julio Cabezas	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Fátima Cabezas	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I

Verónica Polo	Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
PAN DE SAL - GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
MOLLETES – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
EMPANADAS – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000008_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				
Registrado por: Katherine León, Jennifer López y Boris Fiallos		Fecha de registro: 05-09-2023		
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 07-02-2022		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Jennifer López				

Ficha 9: Pan de sal

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				CÓDIGO	
				IM-06-07-02-000-23-000009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) 762102 Y (Sur) 9822173 Z (Altitud) 2715 m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Pan de sal, tradicional de Guano					
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000009_1.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
PAN DE SAL – GUANO, CHIMBORAZO					
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía cotidiana			N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El pan de sal, también llamado “pan de siete” se elabora de manera diaria en la mayoría de las panaderías de Guano, se prepara con los siguientes ingredientes: harina de trigo, harina de centeno, levadura, huevos, agua tibia, sal, azúcar y achiote. Para la preparación se mezclan los ingredientes y se amasa incorporando el agua tibia hasta obtener una textura homogénea, luego se deja leudar por un tiempo aproximado de 10 minutos hasta que doble su tamaño, luego se corta la masa en pedazos pequeños y se amasan pequeñas bolitas para su segundo proceso de leudado. Finalmente, se hornea entre 12 a 15 minutos a una temperatura aproximada de 190°C hasta que obtenga una coloración dorada. En la panadería “La moderna” se comenta que este pan se consumía con mayor continuidad antes de que se preparara la Chola.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El pan de sal se prepara de manera continua ya que acompaña la alimentación diaria de los guaneños.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería” El Rosario”	62 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad


El pan de sal forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón. El conocimiento de la preparación ha pasado por varias generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de la constante capacitación de las panaderías locales.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Los panes de sal no se preparan en todas las panaderías del cantón.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente	

	Vulnerable			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Cabezas	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Norita Cabezas	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Iván Cabezas	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Edith Naranjo	Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Jaime Naranjo	Calle García Moreno y Colón		Masculino	45
Isabel Riofrío	Calle García Moreno frente al Municipio	032900018	Femenino	S/I
Guillermo Jaramillo	Calle García Moreno y Colón	032900423	Masculino	76
Verónica Polo	Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ALIMENTOS QUE ACOMPAÑAN EL CONSUMO DE LA CHOLA DE GUANO – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-06-07-02-000-23-000009_1.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"				
Registrado por: Katherine León, Jennifer López y Boris Fiallos		Fecha de registro: 05 – 09 - 2023		
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Katherine Juliana León Andrade				

Ficha 10: Champús

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) 762102 Y (Sur) 9822173 Z (Altitud) 2715 m.s.n.m.					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Champús, bebida que acompaña la Chola de Guano					
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000010_1.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
CHAMPÚS – GUANO, CHIMBORAZO					
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Ámbito					
Patrimonio alimentario y gastronómico					
Subámbito			Detalle del subámbito		
Gastronomía ritual			N/A		

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

El Champús es una bebida de consistencia espesa de color café amarillento, la cual se prepara en la festividad de Corpus Christi y forma parte de la tradición de los guaneños, esta bebida también se acompaña con el tradicional Mollete. Sin embargo, en la panadería “Tradición Guaneña” se prepara esta bebida también los domingos.

Los ingredientes que se utilizan para la elaboración del Champús son: miel, naranjilla, guayaba, cebada, mote, maíz, especias y hierbas dulces como es el naranjo, arrayan, y hierba luisa. Para la preparación se hierve el maíz en agua a una temperatura aproximada de 90 °C durante una hora, una vez que ablande se retiran los granos y se rompen, posterior a este proceso se cocina nuevamente los granos en agua hasta disolverse a fuego bajo aproximadamente a 80 °C. Se prepara una mezcla de miel con especias y las hierbas dulces que se cocinan en agua por un tiempo aproximado de 20 minutos, luego se cuela y se deja enfriar, se mezcla con el grano cocido añadiendo las pulpas de naranjilla, piña y babaco, para finalizar se mezclan los ingredientes y se sirve con hielo.



Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El Champús actualmente se prepara una vez a la semana en algunas panaderías del cantón, sin embargo, en la mayoría de las panaderías se prepara y consume una vez al año en la celebración de Corpus Christi.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “La Delicia”	64 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
	Panadería “Tradición Guaneña”	15 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “Su panadería”	76 años	Propietarios	Calle Asunción y Cárdenas	Guano
	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería” El Rosario”	62 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “El pan de la abuela”	69 años	Propietarios	Calle León Hidalgo y García Moreno	Guano

Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón, ya que se consume para acompañar la tradicional Chola de Guano.					
Sensibilidad al cambio					
X	Manifestaciones Vigentes	La manifestación se considera vigente debido a que se prepara y consume de manera continua.			
	Manifestaciones Vulnerables				
	Manifestaciones Altamente Vulnerable				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
María Cabezas		Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Norita Cabezas		Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Iván Cabezas		Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I
Edith Naranjo		Calle García Moreno y Colón	099923694	Femenino	55
Jaime Naranjo		Calle García Moreno y Colón		Masculino	44
Isabel Riofrio		Calle García Moreno frente al Municipio	032900018	Femenino	S/I
Guillermo Jaramillo		Calle García Moreno y Colón	032900423	Masculino	76
Gabriela Villagrán		Calle García Moreno y Colón	0984854053	Femenino	S/I
Verónica Polo		Calle León Hidalgo y García Moreno	0983306375	Femenino	S/I
8. ELEMENTOS RELACIONADO					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO		Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A	
MOLLETES – GUANO, CHIMBORAZO		Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía ritual	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-06-07-02-000-23-000010_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo – “Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos”					
Registrado por: Katherine León, Boris Fiallos y Jennifer López			Fecha de registro: 20 – 09 - 2023		
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado			Fecha revisión: 19 – 10 – 2023		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Katherine Juliana León Andrade					

Ficha 11: Pan con dulce de zambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-06-07-02-000-23-000011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) 762071 Y (Sur) 9822119 Z (Altitud) 2718 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Pan con relleno de dulce de zambo, tradicional de Guano			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000011_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
PAN CON RELLENO DE DULCE DE ZAMBO – GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Patrimonio alimentario y gastronómico			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía cotidiana		N/A	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Los panes se preparan y se venden junto con las Cholas de Guano, se tiene la creencia de que este pan se preparaba antes de que existiera la Chola de Guano.

Para preparar este pan se utilizan los mismos ingredientes que se usan para preparar la Chola, la diferencia es el condumio. Los ingredientes son: harina de trigo, manteca de chanco, harina de centeno, dulce de zambo, levadura, huevos, agua tibia y sal. Para elaborar el dulce de zambo se requiere los siguientes ingredientes: zambo, canela, clavo de olor y panela. Durante su preparación se debe pelar el zambo y se lo trocea, se lo pone a cocinar en agua con las especias y la panela durante una hora aproximadamente, se debe tener en cuenta su constante movimiento para evitar que se asiente o queme la preparación, hasta obtener una consistencia de jalea en el punto deseado de 108 °C.

Para preparar de la masa se utilizan los siguientes ingredientes: harina de trigo, harina de centeno, levadura, huevos, agua tibia, sal y queso. Se mezclan los ingredientes y se amasa hasta obtener una textura homogénea, luego se deja leudar por un tiempo aproximado de 10 minutos hasta que doble su tamaño, luego se corta la masa en pedazos pequeños y se amasan pequeñas bolitas para su segundo proceso de leudado, posteriormente se rellenan las bolitas de masa con el dulce de zambo. Finalmente, se hornea entre 12 a 15 minutos a una temperatura aproximada de 190 °C hasta que obtenga una coloración dorada que les caracteriza.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Estos panes se preparan todos los días al igual que las Cholas de Guano.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte de la alimentación cotidiana de los miembros del cantón, el conocimiento de la preparación ha pasado por varias generaciones, dicha técnica de preparación se ha ido mejorando a través de la constante capacitación de las panaderías locales.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Los panes se preparan de manera continua, sin embargo, no se elaboran en todas las panaderías del cantón.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO,	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A

CHIMBORAZO			
ALIMENTOS QUE ACOMPANAN EL CONSUMO DE LA CHOLA DE GUANO – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-06-07-02-000-23-000011_1.jpg		
10. OBSERVACIONES			
El proceso de amasado anteriormente se realizaba con bateas de madera y sobre una mesa de madera. Actualmente se han reemplazado estos materiales por acero inoxidable debido a las especificaciones sobre manipulación de alimentos de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"			
Registrado por: Katherine León, Jennifer López y Boris Fiallos		Fecha de registro: 05 – 09 - 2023	
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado		Fecha revisión: 19 – 10 - 2023	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Katherine Juliana León Andrade			

Ficha 12: Horneador

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			
		CÓDIGO	
		IM-06-07-02-000-23-000012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano	
Parroquia: La Matriz		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Oeste) 761778 Y (Sur) 9822293 Z (Altitud) 2718 m.s.n.m.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fabián Carrillo y su hijo Moisés Carrillo, horneadores de la panadería “Tradición Guaneña”			
Código fotográfico: IM-06-07-02-000-23-000012_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
HORNEADOR – GUANO, CHIMBORAZO			
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Ámbito			
Usos rituales y actos festivos			
Subámbito		Detalle del subámbito	
Oficios tradicionales		Otros	

--	--

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Horneador/a es el oficio de la persona que se encarga de limpiar, encender el horno, hornear el pan y preparar el horno para el día siguiente. En este oficio antiguamente se utilizaban materiales y herramientas tradicionales como la vela y el candil para iluminar los espacios de preparación y horneado de los panes, en la actualidad se cuenta con electricidad y estos instrumentos dejaron de usarse. Sin embargo, hay instrumentos tradicionales que se continúan utilizando como el gancho y la pala al momento de limpieza del horno y el acomodado de las latas para hornear el pan.

En la familia Carrillo Villagrán, dueños de la panadería “Tradición Guaneña”, la señora Fernanda Villagrán, su esposo Fabián Carrillo y su hijo Moisés, se dedican al oficio de horneador, este conocimiento fue transmitido a ellos por la señora Mariana Jaramillo que, indicó a la familia todo su conocimiento sobre la construcción y uso del horno de leña, posterior a ello la familia construyó el horno en el año 2008 y desde entonces se dedica a la preparación y venta de las Cholas de Guano y empanadas en horno de leña.

El proceso que realiza el horneador consiste en: colocar las ramas de eucalipto y rajados de leña dentro del horno colocando, se procede a encender la leña, luego de ello tapan el horno y dejar calentar por un tiempo aproximado de 30 minutos, posterior a ello con la pala de hierro o furgonero comúnmente conocido se retira los restos quemados de las hojas de eucalipto y se procede a limpiar el horno con la escoba. Como siguiente paso con la pala de madera se colocan las latas que contienen las Cholas y empanadas dentro del horno, se hornea aproximadamente en 25 minutos, y se retiran las latas cuando el pan esté listo, dejándolas enfriar dentro del horno por unos minutos, para finalizar se jala hacia afuera los restos de leña y se limpia el horno para colocar las ramas de eucalipto que serán utilizadas el día siguiente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los horneadores del cantón Guano trabajan diariamente
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	Panadería “Tradición Guaneña”	15 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al parque central	Guano
	Panadería “La Moderna”	53 años	Propietarios	Calle García Moreno frente al Municipio	Guano
	Panadería “Don Aquilino”	130 años	Propietarios	Calle García Moreno y Colón	Guano
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El oficio de horneador es muy importante, ya que antiguamente todos los panes que se consumían en el cantón

eran horneados en horno de leña, por tanto, este oficio forma parte de la memoria colectiva de los guaneños.

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	Debido a las disposiciones del Ministerio del Ambiente, los hornos de leña se han dejado de usar en la ciudad, por la contaminación del aire que produce el humo y, actualmente, existen pocas panaderías que usan este tipo de hornos, por tanto, pocas personas en el cantón se dedican a este oficio.
X	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones Altamente Vulnerable	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gabriela Villagrán	Calle García Moreno y Colón	0984854053	Femenino	S/I
Fernanda Villagrán			Femenino	42
Fabián Carrillo			Masculino	49
Salomé Carrillo			Femenino	16
Moisés Carrillo			Masculino	18
Guillermo Jaramillo	Calle García Moreno frente al parque	032900423	Masculino	76
María Cabezas	Calle García Moreno y Colón	098726538	Femenino	S/I
Norita Cabezas	Calle García Moreno y Colón		Femenino	S/I
Iván Cabezas	Calle García Moreno y Colón		Masculino	S/I

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
ELABORACIÓN DE LA CHOLA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A
EMPANADA – GUANO, CHIMBORAZO	Patrimonio alimentario y gastronómico	Gastronomía cotidiana	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-06-07-02-000-23-000012_1.jpg		

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"

Registrado por: Katherine León, Jennifer López y Boris Fiallos **Fecha de registro:** 16 – 10 - 2023




Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado **Fecha revisión:** 27 – 10 - 2023

Aprobado por: **Fecha aprobación:**

Registro fotográfico: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo - "Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el programa de desarrollo de localidades pueblos mágicos Ecuador - 4 mundos"

ANEXO C: UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CHOLA DE GUANO

Ficha1: Achiotero

		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000001			
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA											
Tipo de bien:				Utensilio de preparación							
Nombre: Achiotero				Otras de nominaciones: S/I							
Material:				Lata o aluminio							
Propietario: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)				Siglo/ Año: S/I							
Dimensiones: alto: S/I		largo: S/I		ancho: S/I		diámetro: S/I		espesor: S/I		peso: S/I	
Inscripciones: S/I											
Elementos relacionados: S/I											
Descripción: Recipiente pequeño donde se coloca y conserva el achiote hasta que se utilice en la preparación de alimentos											
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A											
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN											
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano			Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El Pan de la Abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.											
Dirección: S/I					No. S/I						
Dirección electrónica: S/I					Teléfono: S/I						
Disposición en el contenedor: S/I											
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:			X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718				

Propietario / Responsable: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)	C.C. S/I
--	----------

Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra ubicada en un espacio dentro de la cocina de la panadería

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	Se puede adquirir en los distintos mercados de la localidad o el cantón
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	
Procedencia del saber		Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Achiotero, recipiente donde se coloca el achiote

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000001

8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 26-07-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 12-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 2: Amasadora

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000002
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA						
Tipo de bien:		Equipo				
Nombre: Amasadora			Otras denominaciones: S/I			
Material:		Metal				
Propietario: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Edith Naranjo(Panadería La Delicia)			Siglo/ Año: S/I			
Dimensiones: alto: S/I		largo: S/I	ancho: S/I	diámetro: S/I	espesor: S/I	peso: S/I
Inscripciones: S/I						
Elementos relacionados: S/I						
Descripción: En la amasadora se ponen todos los ingredientes y es uno de los equipos que más facilitan la elaboración de la Chola de Guano, ya que en el pasado se amasaban los ingredientes a mano, lo cual era una tarea de mucha paciencia y fuerza. Es importante mencionar que la amasadora es utilizada para una producción mayor, ya que en casos de menor producción se puede utilizar la batidora.						
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Don Aquilino y Panadería La Delicia						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo			No. S/I			
Dirección electrónica: S/I			Teléfono: S/I			
Disposición en el contenedor: S/I						
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:		X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718
Propietario / Responsable: Panadería Don Aquilino y Panadería La Delicia			C.C. S/I			
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra ubicada en un espacio dentro de la cocina de la panadería						

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	
Procedencia del saber		Otro	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Transmisión del saber		Otro	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación

6. OBSERVACIONES

La capacidad de tracción de las amasadoras varía según el modelo y sus niveles de potencia. La amasadora que se observa en la imagen tiene una sola potencia y tiene capacidad para 40 libras de harina.

7. FOTOGRAFÍA







Descripción de la fotografía: Amasadora mezclando todos los ingredientes para la elaboración de la Chola de Guano

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000002

8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 26-07-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 3: Artesas de madera

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000003		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:		Utensilio de preparación								
Nombre: Artesas de madera					Otras de nominaciones: S/I					
Material:		Madera								
Propietario:		Panadería La Moderna			Siglo/ Año: S/I					
Dimensiones: alto: 50 cm		largo: 2 metros		ancho: 1 metro		diaméto: S/I		espesor: S/I		peso: S/I
Inscripciones: S/I										
Elementos relacionados: Las bateas son los utensilios que guardan similitud con la función de uso de la artesa de madera.										
Descripción: El recipiente se utilizaba para conservar y mezclar la masa a mano en la preparación de la Chola, así como para combinar todos los ingredientes necesarios. Debido a las propiedades del material y sus dimensiones, permitía que la masa leudara adecuadamente y aumentara de tamaño mientras se amasaba manualmente. Solamente una persona podía amasar a la vez, ya que si se involucraban más colaboradores, la masa podía cortarse y no leudar correctamente. En la actualidad, el recipiente se encuentra en el taller donde se preparan las Cholas, ya que la tienda es simplemente un punto de distribución. Sin embargo, debido a las regulaciones de la ARCSA, la institución encargada de controlar los productos de consumo humano, se ha exigido que la masa se prepare en recipientes de acero inoxidable por razones de salud e higiene. Como resultado, los recipientes de madera prácticamente han desaparecido.										
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: Se ha introducido una modificación en el proceso de leudado de la masa para la preparación de las Cholas, ya que debido a la composición del recipiente, permite que leude con mayor facilidad y así la masa crezca, asumiendo se producen alteraciones en sus características organolépticas.										
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN										
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panadería La Moderna										
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo					No. S/I					
Dirección electrónica: S/I					Teléfono: 0998299218					
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.										
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762032		Y (Norte): 9822187			Z(Altitud): 2717			
Propietario / Responsable: Guillermo Jaramillo, Bélgica Gonzalez					C.C. S/I					

Descripción de la disposición en el contenedor: No se dispone de una ubicación específica del utensilio pero se sobre entiende que el recipiente se encuentra en el taller donde hornean el pan, ubicado a unas tres cuadras desde la tienda, ya que este es solo su punto de distribución.

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso	Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	En la actualidad no utilizan utensilios de madera debido a las regulaciones de ARCSA. Por esta razón, tenían esos utensilios de madera almacenados, pero lamentablemente, sufrieron daños irreparables debido a la infestación de polillas, lo que les llevó a tener que desecharlos.
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	S/I
Forma de adquisición	Otro	Observaciones	Herencia
Sensibilidad al cambio	Alta	Observaciones	Bajo las disposiciones de ARCSA, se restringe el uso de utensilios de madera, exigiendo su reemplazo por utensilios de acero inoxidable, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	Se atribuye a la señora Mariana Jaramillo.
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica hacia sus familiares el conocimiento sobre la preparación de las Cholas.

6. OBSERVACIONES

Las dimensiones del utensilio son variadas y dependen del tamaño del taller donde se elabora la Chola, cabe mencionar que las artesas son de dimensiones mayores y de gran profundidad, en comparación con las bateas, estos utensilios tienen el mismo fin para contener la preparación de la masa y acelerar el proceso de leudado.

7. FOTOGRAFÍA






Descripción de la fotografía: La artesa de madera es utilizada para mezclar todos los ingredientes para la preparación de la Chola de Guano.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000003

8. DATOS DE CONTROL	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 30-08-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 05-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 4: Balanza

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000004		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:					Equipo					
Nombre: Balanza				Otras denominaciones: Báscula industrial						
Material:					Metal					
Propietario: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)					Siglo/ Año: XX					
Dimensiones: alto: 80 cm		largo: 80 cm		ancho: 60 cm		diaméto: S/I		espesor: S/I		peso: S/I
Inscripciones: S/I										
Elementos relacionados: Chola de Guano, amasadora										
Descripción: El equipo se utiliza para pesar los ingredientes necesarios en la preparación de la masa para la Chola, ya que el proceso de elaboración de este pan tradicional requiere una medición precisa de las cantidades de cada uno de los ingredientes.										
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A										
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN										
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El Pan de la Abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.										
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo					No. S/I					
Dirección electrónica: S/I					Teléfono: 0998299218					
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.										
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762032 Y (Norte): 9822187 Z(Altitud): 2717										

Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: La balanza que actualmente es equipo utilizado por el mayor numero de panaderías locales para la elaboración de la Chola y los diferentes tipos de pan, se encuentran en el taller de horeneado de la panadería.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	S/I
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	S/I
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Procedencia del saber	Otro	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Transmisión del saber	Otro	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica hacia sus familiares el conocimiento sobre la preparación de las Cholas.
6. OBSERVACIONES			
Las medidas y tamaños de las balanzas o básculas van a depender del modelo del equipo.			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Balanza puede ser digital o la báscula de alimentos, comunmente utilizan la balanza industrial para pesar los kilogramos de harina con exactitud para la preparación de las Cholas.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000004

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo





Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine **Fecha de inventario:** 23-09-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado **Fecha de revisión:** 05-10-2023

Aprobado por: **Fecha de aprobación:**

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 5: Bateas

		<p>FICHA GENERAL DE REGISTRO</p>			<p>CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000005</p>
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA					
<p>Tipo de bien: Utensilio de preparación</p>					
<p>Nombre: Bateas</p>			<p>Otras de nominaciones: S/I</p>		
<p>Material:</p>		<p>Madera</p>			
<p>Propietario: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)</p>			<p>Siglo/ Año: S/I</p>		
<p>Dimensiones: alto: 50 cm largo: 160 cm ancho: 70 cm diámetro: S/I espesor: S/I peso: S/I</p>					
<p>Inscripciones: S/I</p>					
<p>Elementos relacionados: Chola de Guano, artesanía de madera</p>					
<p>Descripción: El recipiente se utilizaba para batir la masa a mano, mezclar los ingredientes y conservarlos para la preparación de la Chola, ya que debido al material de elaboración del utensilio permitía que la masa leude mejor dejándole dentro de la batea. Solamente una persona podía amasar a la vez, ya que si se involucraban más colaboradores, la masa podía cortarse y no leudar correctamente. La madera mantiene el calor y permite que se fermente con mayor facilidad, sin embargo para la obtención del Registro Sanitario por disposición del ARCSA, para precautelar la inocuidad de los alimentos se dispone que todo tiene que ser forrado o tiene que ser de acero inoxidable. Actualmente, el recipiente se encuentra enbodegado junto con los demás utensilios que solían utilizar la familia Cabezas Puente.</p>					
<p>Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: Se ha introducido una modificación en el proceso de leudado de la masa para la preparación de las Cholas, ya que debido a la composición del recipiente, permite que leude con mayor facilidad y así la masa crezca, asumiendo se producen alteraciones en sus características organolépticas.</p>					
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
<p>Provincia: Chimborazo</p>		<p>Cantón: Guano</p>		<p>Parroquia: La Matriz</p>	
<p>Ciudad: Guano</p>					
<p>Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El Pan de la Abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.</p>					

Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo		No. S/I	
Dirección electrónica: S/I		Teléfono: 098726538	
Disposición en el contenedor: S/I			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119	Z(Altitud): 2718
Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: El recipiente se encuentra en una habitación cerrada que es utilizada como bodega.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Actualmente no se utiliza debido a la condición de su material de elaboración.
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	La madera utilizada para la elaboración de las bateas, provenía de árboles del Oriente.
Forma de adquisición	Producción propia	Observaciones	Herencia, perteneció a la tía abuela de los portadores, la señorita Rosaura Punte, quien fue la última bayetera del cantón que hasta sus 70 años elaboró las bayetas.
Sensibilidad al cambio	Alta	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Procedencia del saber	Otro	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Transmisión del saber	Otro	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
6. OBSERVACIONES			
La batea que se muestra en la imagen tiene aproximadamente 80 años de utilidad, sus portadores mencionan que es hecha de madera del Oriente, una excelente madera que no se parte y hoy en día no se consigue fácilmente, y que probablemente sea madera de Guayacán.			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Batea de madera utilizada por los bisabuelos de los portadores, haciendo referencia a la familia Puente, lo utilizaban en el proceso de leudado de la masa de la Chola. Aunque las bateas varían en tamaño, la que se muestra en la imagen tiene la capacidad de preparar un quintal de masa.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000005

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León

Fecha de inventario: 13-09-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 05-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 6: Batidora

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000006		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:				Equipo						
Nombre: Batidora				Otras denominaciones: S/I						
Material:				Metal						
Propietario: S/I				Siglo/ Año: S/I						
Dimensiones: alto: S/I		largo: S/I		ancho: S/I		diaméto: S/I		espesor: S/I		peso: S/I
Inscripciones: S/I										
Elementos relacionados: S/I										
Descripción: Es uno de los utensilios que se han optado por usar en la preparación de la Chola de Guano, hace años atrás se mezclaban todos los ingredientes a mano, lo cual era un trabajo fuerte y debido a la mejora tecnológica, facilidad y rapidez se ha optado por utilizar batidora. Es importante mencionar que la batidora es utilizada para una producción menor de Cholas de Guano, ya que, en una producción mayor se utiliza la amasadora.										
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A										
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN										
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: El Rosario		Ciudad: Guano				
Contenedor / Inmueble: Panadería El Rosario										
Dirección: Calles Asunción y Cacique Toca				No. S/I						
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: S/I						
Disposición en el contenedor: S/I										
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:			X(Este): 761879		Y (Norte): 9822043		Z(Altitud): 2713			
Propietario / Responsable: Panadería El Rosario				C.C. S/I						
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra ubicado en la cocina de la panadería										

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un	Observaciones	
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	
Procedencia del saber		Otro	Observaciones	Las mejoras tecnológicas facilitan y agilizan el trabajo
Transmisión del saber		Otro	Observaciones	Las mejoras tecnológicas facilitan y agilizan el trabajo

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Batidora, equipo utilizado para mezclar los ingredientes cuando se va a realizar una producción menor de Cholas de Guano

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000006

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 16-08-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado


Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 7: Canastos

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000007	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA									
Tipo de bien:					Utensilio de conservación				
Nombre: Canasto					Otras denominaciones: S/I				
Material:					Carrizo				
Propietario: Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), María Gabriela Vullagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guido Puente (Panadería Su Panadería)					Siglo/ Año: S/I				
Dimensiones: alto: 50 cm		largo: 80 cm		ancho: S/I		diámetro: S/I		peso: S/I	
Inscripciones: S/I									
Elementos relacionados: S/I									
Descripción: El canasto se utiliza para conservar y transportar las Cholas, una vez que el pan sale del horno se procede a colocar en canastos y se cubre con manteles para que se conserven hasta que sea momento de pasarla a la vitrina de muestra para su venta.									
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panadería La Moderna, Panadería Tradición Guaneña y Panadería Su Panadería									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo (Panadería La Moderna y Panadería Tradición Guaneña) Calle Asunción al ingreso de Guano (Panadería Su panadería)					No. S/I				
Dirección electrónica: S/I					Teléfono: S/I				
Disposición en el contenedor: S/I									
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:			X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718		
Propietario / Responsable: Panadería La Moderna, Panadería Tradición Guaneña y Panadería Su Panadería					C.C. S/I				

Descripción de la disposición en el contenedor: Los canastos por lo general se encuentran ubicados en un espacio dentro de la cocina, ahí se mantienen las Cholas hasta que sea momento de pasar a la vitrina de muestra o en otros casos se mantienen ahí hasta cuando lleguen clientes a adquirir la Chola de Guano.

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un	Observaciones	
Procedencia		Riobamba, Chimborazo	Observaciones	Los canastos de carrizo los provee un comerciante de la ciudad de Riobamba
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Media	Observaciones	
Procedencia del saber		Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Canasto utilizado para conservar y transportar la Chola de Guano	
Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000007	
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 30-08-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 8: Furgonero

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000008		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:		Utensilio para limpieza del horno								
Nombre: Furgonero				Otras denominaciones: Gancho						
Material:		Metal								
Propietario: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna).				Siglo/ Año: S/I						
Dimensiones: alto: S/I		largo: 450 cm		ancho: 10 cm		diámetro: S/I		espesor: S/I		peso: S/I
Inscripciones: S/I										
Elementos relacionados: Chola de Guano, horno de leña										
Descripción: Este utensilio de metal se utiliza para realizar la limpieza del horno así como para remover la leña quemada de capulí y las hojas de eucalipto. Es un utensilio grande y pesado, lo que requiere un esfuerzo físico considerable y un manejo cuidadoso al introducirlo en el horno debido a las intensas emisiones de calor. Por esta razón, generalmente son los hombres quienes cumplen este rol dentro del proceso de horneado.										
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A										
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN										
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panadería Tradición Guaneña, Panadería La Moderna.										
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo					No. S/I					
Dirección electrónica: S/I					Teléfono: 0984854053					
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.										
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762102		Y (Norte): 9822173		Z(Altitud): 2715				
Propietario / Responsable: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna).					C.C. S/I					
Descripción de la disposición en el contenedor: El utensilio se encuentra en el taller donde hornean el pan, ubicado a unas tres cuadras desde la tienda, ya que este es solo su punto de distribución.										

5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Actualmente, las panaderías "Tradición Guaneña" y "La Moderna" continúan utilizando este utensilio, ya que emplean hornos de leña para la cocción del pan. Es importante destacar que "La Moderna" ofrece pan en horno de leña únicamente durante las festividades de Carnaval, mientras que "Tradición Guaneña" lleva a cabo esta práctica todos los días desde el año 2008, sin interrupciones.
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	S/I
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	S/I
Sensibilidad al cambio	Alta	Observaciones	La modernización de la panificación ha llevado a la incorporación de cambios significativos. Además de ello, la industrialización ha tenido un impacto en este proceso. Actualmente, existen dos panaderías registradas que elaboran las Cholas en horno de leña.
Procedencia del saber	Maestro-aprendiz	Observaciones	La herencia del conocimiento de la panadería La Moderna le atribuye el señor Guillermo Jaramillo, a su tía abuela, la señora Mariana Jaramillo, y posteriormente de su madre, la señora Lucrecia Ricaurte. Esta práctica se transmitió a la esposa del señor Jaramillo, la señora Bélgica González, y continúa hasta la actualidad, siendo compartida con sus hijos y nueras, los señores Jaramillo Polo. Por otro lado, la familia Carrillo Villagrán atribuye su conocimiento sobre la preparación y proceso de horneado de la panadería Tradición Guaneña a la señora Laura Puente, hija del señor Aquilino.
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica el conocimiento sobre la preparación de las Cholas, hacia sus familiares.
6. OBSERVACIONES			
Las dimensiones del utensilio varían dependiendo del tamaño de profundidad del horno de leña.			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: El gancho es el principal utensillo empleado para la limpieza de los residuos de la leña de capulí y las hojas de eucalipto quemadas dentro del horno de leña.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000008

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León

Fecha de inventario: 06-09-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 05-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 9: Horno de barro

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000009
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA						
Tipo de bien:		Equipo				
Nombre: Horno de barro			Otras denominaciones: Hornos de leña			
Material:		Barro				
Propietario: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)			Siglo/ Año: 2008			
Propietario: Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna)			Siglo/ Año: S/I			
Dimensiones: alto: cm		largo: cm		ancho: cm		diaméto:
						espesor:
						peso:
Inscripciones: S/I						
Elementos relacionados: Chola de Guano, pala de madera, latas, furgonero						
<p>Descripción: En el cantón Guano se pueden encontrar un total de 5 hornos de barro, los mismos que están ubicados en La Matriz. Dichos hornos son utilizados para preparan alimentos como: hornado, panes y Cholas de Guano.</p> <p>Los materiales de construcción son: barro, ladrillo, panela, vidrio y puerta (pichicata). Es importante mencionar que los materiales pueden variar de acuerdo a la tradición.</p> <p>De acuerdo a las características se pueden identificar dos tipos de hornos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hornos negros: se calientan con leña en un cuarto y la comida se cocina en esta misma cámara, junto al fuego mientras está todavía en curso Hornos blancos: se calientan por transferencia de calor desde una cámara de combustión separada (Tiuquina, 2016; pp.1-113). 						
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Tradición Guaneña, Panadería La Moderna, y Panadería Don Aquilino						
Dirección: Agustín Dávalos entre Los Franciscanos y Fray Lazaro García Moreno entre León Hidalgo y Colón				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: S/I		
Disposición en el contenedor: S/I						
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:		X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718

Descripción de la disposición en el contenedor: Los hornos de las dos panaderías se encuentran en lugares separados de los locales, es decir, los puestos que ocupan al frente del Parque Central son puestos de venta al público, pero los hornos de leña se encuentran ubicados aproximadamente a 3 cuadras del sitio de distribución.

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Actualmente, las panaderías "Tradición Guaneña" y "La Moderna" continúan utilizando este utensilio, ya que emplean hornos de leña para la cocción del pan. Es importante destacar que "La Moderna" ofrece pan en horno de leña únicamente durante las festividades de Carnaval, mientras que "Tradición Guaneña" lleva a cabo esta práctica todos los días desde el año 2008, sin interrupciones.
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Producción propia	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Alta	Observaciones	La modernización de la panificación ha llevado a la incorporación de cambios significativos. Además de ello, la industrialización ha tenido un impacto en este proceso. Actualmente, existen dos panaderías registradas que elaboran las Cholas en horno de leña.
Procedencia del saber		Otro	Observaciones	La herencia del conocimiento de la panadería La Moderna le atribuye el señor Guillermo Jaramillo, a su tía abuela, la señora Mariana Jaramillo, y posteriormente de su madre, la señora Lucrecia Ricaurte. Esta práctica se transmitió a la esposa del señor Jaramillo, la señora Bélgica González, y continúa hasta la actualidad, siendo compartida con sus hijos y nueras, los señores Jaramillo Polo. Por otro lado, la familia Carrillo Villagrán atribuye su conocimiento sobre la preparación y proceso de horneado de la panadería Tradición Guaneña a la señora Laura Punte, hija del señor Aquilino.
Transmisión del saber		Otro	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica el conocimiento sobre la preparación de las Cholas, hacia sus familiares.

6. OBSERVACIONES

Las medidas no se precisan en el apartado de dimensiones porque el tamaño varía en función de cada propietario, de la Panadería Tradición Guaneña las medidas son: alto 1 m, largo 3 m y profundidad 4 m. Mientras que, de la Panadería La Moderna no se posee esta información.

Bibliografía:

TIUQUINGA SATÁN, Johnny Fabián. Registro de los hornos de barro existentes en el cantón Guano, como aporte al Patrimonio Inmaterial Gastronómico 2015 [En línea] (Trabajo de titulación). (Licenciatura) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía. (Riobamba-Ecuador). 2016. pp. 1-113. [Consulta: 2023-07-10]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11342/1/84T00503.pdf>

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Horno de leña de la Panadería Tradición Guaneña

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-000009

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 07-10-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 12-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el "Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos"

Ficha 10: Horno de gas

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000010
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA						
Tipo de bien:			Equipo			
Nombre: Horno de gas			Otras denominaciones: S/I			
Material:			Acero inoxidable			
Propietario: Guido Punte (Panadería Su panadería), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna)			Siglo/ Año: 2000			
Dimensiones: alto: 1,60 m		largo: 1,00 m	ancho: 1,00 m	diaméto: S/I	espesor: S/I	peso: S/I
Inscripciones: S/I						
Elementos relacionados: Chola de Guano, latas						
Descripción: Es un equipo utilizado para hornear las Cholas y los diferentes tipos de pan que se elaboran en la panadería, es de fácil uso, su tiempo aproximado de cocción es de 20 minutos hasta dejar doradito el pan y dicho artefacto funciona a través del uso de un combustible como es el gas. Permite cocinar los alimentos de una manera rápida y prácticamente sin ensuciar. La fuerza que brinda un horno de gas permite que la cocción sea más rápida y flexible que la que brinda un horno eléctrico.						
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: Se ha realizado una modificación en el proceso de horneado de las Cholas. En lugar de la cocción en un horno de barro con leña como fuente de energía, se ha optado por un equipo que utiliza gas combustible a través de un proceso de combustión. Esta alteración en el proceso puede tener un impacto en las características organolépticas del producto final.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su panadería, Panadería El Rosario, Panadería El Pan de la Abuela, Panadería La Moderna						
Dirección: Calle Asunción y Cárdenas			No. S/I			
Dirección electrónica: S/I			Teléfono: 0992596257			

Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.				
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17M X(Este): 761879 Y (Norte): 9822043 Z(Altitud): 2713				
Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su panadería), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna)			C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: El horno se encuentra ubicado detrás del punto de distribución o venta al público.				
5. DATOS COMPLEMENTARIOS				
Condición de uso		Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Procedencia		Riobamba, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	Relacionada al proceso de industrialización
Procedencia del saber		Padres-hijos	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica el conocimiento sobre la preparación de las Cholas, hacia sus familiares.
6. OBSERVACIONES				
Se tomo como medidas referenciales las del horno a gas presente en la panadería Su panadería, el mismo que tiene una capacidad máxia de 6 bandejas.				

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Horno a gas utilizado para hornear las Cholas y otros tipos de pan en la panadería Su panadería.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000010

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León

Fecha de inventario: 13-09-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado

Fecha de revisión: 05-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 11: Horno eléctrico

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000011	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA									
Tipo de bien:			Equipo						
Nombre: Horno eléctrico				Otras de nominaciones: S/I					
Material:			Acero inoxidable						
Propietario: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)				Siglo/ Año: XXI					
Dimensiones: alto: N/A cm		largo: N/A cm		ancho: N/A cm		diaméto: N/A		peso: N/A	
Inscripciones: S/I									
Elementos relacionados: Chola de Guano									
Descripción: Es un equipo utilizado para hornear las Cholas y los diferentes tipos de pan que se elaboran en la panderia, es de fácil uso, su tiempo aproximado de cocción es de 20 minutos y dicho artefacto funciona con energía eléctrica. Permite cocinar los alimentos de una manera rápida y prácticamente sin ensuciar. Funciona una vez que es enchufado a la corriente eléctrica y esto produce que el calor generado dentro de el cocine los alimentos desde adentro hacia fuera, a diferencia de los hornos convencionales que lo hacen desde afuera hacia adentro, por lo que el alimento es cocido y no asado.									
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: No capta olores de elementos externos en la masa.									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Don Aquilino									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I					
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538					
Disposición en el contenedor: S/I									
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17M		X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)				C.C. S/I					
Descripción de la disposición en el contenedor: N/A									

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Incorporación en función a la modernización de la panificación
Procedencia		Riobamba, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	
Procedencia del saber		Otro	Observaciones	Incorporación en función a la modernización de la panificación
Transmisión del saber		Otro	Observaciones	Incorporación en función a la modernización de la panificación

6. OBSERVACIONES





El calor se distribuye de mejor manera en un horno electrico a diferencia que un horno a gas, así como su coloración del pan es mucho más uniforme.

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Horno eléctrico con medidor trifásico utilizado para hornear las Cholas en la panadería Don Aquilino.	
Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000011	
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 26-07-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 12: Latas

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000012
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA						
Tipo de bien:		Utensilio de preparación				
Nombre: Latas			Otras denominaciones: S/I			
Material:		Metal				
Propietario: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			Siglo/ Año: 1900			
Dimensiones: alto: 4 cm		largo: 80 cm	ancho: 30 cm	diámetro: S/I	espesor: S/I	peso: S/I
Inscripciones: S/I						
Elementos relacionados: Chola de Guano, pandil, furgonero, pala de madera, horno de barro, horno eléctrico.						
Descripción: Las latas se emplean para colocar las cholas y diversos tipos de pan que pasan por un proceso de horneado. Se estima que las latas de la familia Cabezas Puente tienen aproximadamente unos 80 años de antigüedad. En la actualidad, se han reemplazado por latas de acero inoxidable como parte de la renovación de utensilios, mientras que las antiguas se encuentran almacenadas junto con otros utensilios en la bodega.						
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo			No. S/I			
Dirección electrónica: S/I			Teléfono: 098726538			
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.						
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718





Propietario / Responsable: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			C.C. S/I
Descripción de la disposición en el contenedor: Las latas que actualmente son utilizadas para la elaboración de las Cholas, empanadas y otros tipos de pan, se encuentran en el taller de horeneado de la panadería.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso		Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones S/I
Forma de adquisición		Compra	Observaciones S/I
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones
Procedencia del saber		Maestro-aprendiz	Observaciones La familia Carrillo Villagrán le atribuyen todo su conocimiento respecto al proceso de elaboración y horneado de la Chola, a la señora Laura Puento, hija del señor Aquilino.
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones Se ha transferido de forma oral y práctica el conocimiento sobre la preparación de las Cholas, hacia sus familiares.
6. OBSERVACIONES			
Las dimensiones de las latas varían según el tipo de horno. Por ejemplo, en el horno industrial, las latas son más grandes que las del horno de leña. En el horno de leña, las latas son más pequeñas y tienen la capacidad para 20 Cholas en cada una. En cambio, en los hornos eléctricos grandes, cuyas latas son más grandes, pueden albergar 35 panes. No existe una regulación estándar, ya que todo depende del tipo de horno utilizado.			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Tipos de latas para hornear el pan, para horno industrial como para el horno de leña.	
Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000012	
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 13-09-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 05-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 13: Manteles

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000014	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA									
Tipo de bien:				Utensilio de conservación					
Nombre: Manteles				Otras denominaciones: Lienzo blanco					
Material:				Tela					
Propietario: Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), María Gabriela Vullagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guido Puente (Panadería Su Panadería)				Siglo/ Año: S/I					
Dimensiones: alto: S/I		largo: S/I		ancho: S/I		diámetro: S/I		peso: S/I	
Inscripciones: S/I									
Elementos relacionados: S/I									
Descripción: Los manteles son de diferentes tamaños, diseños y colores. Una vez que el pan sale del horno se procede a colocar en canastos y se cubre con manteles para que se conserven hasta que sea momento de pasarla a la vitrina de muestra para su venta. El lienzo blanco es uno de los utensilios que utilizaba la abuelita de la portadora, el lienzo se colocaba encima de la mesa, después se ubicaban las Cholas y sobre eso se colocaba otro lienzo adicional, lienzo o tela blanca para el proceso de leudado.									
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panaderías La Moderna, Panadería Tradición Guaneña y Panadería Su Panadería									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo (Panadería La Moderna y Panadería Tradición Guaneña) Calle Asunción al ingreso de Guano (Panadería Su panadería)				No. S/I					
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: S/I					
Disposición en el contenedor: S/I									
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:		X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Panadería La Moderna, Panadería Tradición Guaneña y Panadería Su Panadería				C.C. S/I					

Descripción de la disposición en el contenedor: Los manteles y canastos que se utilizan para conservar la Chola hasta su venta se los ubica en la parte posterior de las panaderías.

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia		S/I	Observaciones	Se puede adquirir en los distintos mercados de la localidad o el cantón
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Procedencia del saber		Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica hacia sus familiares el conocimiento sobre la preparación de las Cholas.

6. OBSERVACIONES




Las medidas no se precisan en el apartado de dimensiones porque el tamaño varía en función de cada panadería

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Mantel utilizado en la panadería Su Panadería para cubrir la canasta que conserva la Chola de Guano	
Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000013	
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 13-09-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 14: Machete

		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000020		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:					Utensilio de preparación					
Nombre: Machete				Otras de nominaciones: Rasqueta						
Material:				Metal						
Propietario: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia).							Siglo/ Año: XXI			
Dimensiones: alto: S/I		largo: 45 cm		ancho: 3 cm		diamétero: S/I		espesor: S/I		peso: 300 g
Inscripciones: S/I										
Elementos relacionados: Chola de Guano, panela										
<p>Descripción: Es una herramienta con forma de plancha metálica afilada que cuenta con dos mangos a cada lado. Es utilizado el machete de la marca Tramontina por su calidad y resistencia, el cuál se modifica quitándole la punta y agregándole otro mango para aumentar la fuerza y tenga doble agarre al momento de raspar los bloques de panela. Cuyo fin es obtener láminas delgadas, evitando dejar grumos o pedazos gruesos de panela, ya que no se disuelve con facilidad al momento de sellarse y hornearse las Cholas. Se debe generar mucha fuerza en el mango de la rasqueta al momento de raspar la panela, esta labor usualmente lo realizan los hombres.</p>										
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A										
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN										
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Don Aquilino, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia.										
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo						No. S/I				
Dirección electrónica: S/I						Teléfono: 0999923694				
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.										
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M			X(Este): 762049			Y (Norte): 9822175		Z(Altitud): 2717		
Propietario / Responsable: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia).						C.C. S/I				

Descripción de la disposición en el contenedor: El utensillo se encuentra en el taller donde hornean el pan, en la parte trasera de su punto de distribución.

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso	Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Antiguamente, solían utilizar un machete, pero debido a las regulaciones de higiene y la introducción de utensilios modernos de panificación, este fue reemplazado por una rasqueta de panadero.
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	S/I
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	S/I
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	La modernización de la panificación ha llevado a la incorporación de cambios significativos. De acuerdo con las regulaciones de ARCSA, se ha impuesto la obligación del uso de utensilios de acero inoxidable para asegurar la seguridad alimentaria.
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica hacia sus familiares el conocimiento sobre la preparación de las Cholas.

6. OBSERVACIONES





El uso del utensillo va a depender de cada panadería, puesto que 4 panaderías actualmente prefieren utilizar la panela ya molida, por factores como ahorro de tiempo y esfuerzo físico. Estas panaderías son: Su Panadería, Tradición Guaneña, El Pan de la Abuela, y El Rosario.

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: La rasqueta o machete deben estar muy bien afilados, su uso es exclusivo para raspar los bloques de panela.	
Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000014	
8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 23-09-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 05-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 15: Mesas de acero

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23- 0000015			
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA											
Tipo de bien:				Utensilio de preparación							
Nombre: Mesas de acero				Otras denominaciones: Mesas de metal							
Material:				Acero inoxidable							
Propietario: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia)				Siglo/ Año: S/I							
Dimensiones: alto: 5 cm		largo: 150 cm		ancho: 100 cm		diaméto: S/I		espesor: S/I		peso: S/I	
Inscripciones: S/I											
Elementos relacionados: Chola de Guano											
Descripción: Las mesas de trabajo que utilizan actualmente son de acero inoxidable debido a las regulaciones de la ARCSA, la institución encargada de controlar los productos de consumo humano. Estas regulaciones exigen que la masa se prepare en recipientes de acero inoxidable por razones de salud e higiene. Sin embargo, este tipo de utensilio no permite sacar toda la masa de la batea o recipiente de preparación para el leudado de la masa para las Cholas, ya que su material no conserva el calor de la misma manera que las mesas de madera. Esto afecta la forma en que la masa leuda, y como resultado, no pueden sacar la misma cantidad de masa como lo hacían en las mesas de madera en tiempos pasados.											
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: Se ha realizado una modificación en el proceso de leudado de la masa para la preparación de las Cholas. Esto se debe a las características del recipiente utilizado, que afecta al proceso de leudado y provoca diferencias en el tiempo de crecimiento de la masa, en comparación con el proceso tradicional en mesas de madera.											
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN											
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano			Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia											
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo					No. S/I						
Dirección electrónica: S/I					Teléfono: 098726538						
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.											

Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718				
Propietario / Responsable: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia)			C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Las mesas de trabajo son de metal o acero inoxidable, actualmente utilizadas en el proceso de amasado y boleado de las Cholas, empanadas y otros tipos de pan. Estas mesas se encuentran ubicadas detrás del mostrador o punto de distribución de las Cholas, en el taller de horneado de la panadería.				
5. DATOS COMPLEMENTARIOS				
Condición de uso		Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	Se opta por utilizar mesas de este material, siguiendo las directrices establecidas por ARCSA, con el propósito de garantizar la seguridad alimentaria, dado que las mesas de madera son cada vez menos comunes.
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones	S/I
Forma de adquisición		Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio		Baja	Observaciones	La modernización de la panificación ha llevado a la incorporación de cambios significativos. De acuerdo con las regulaciones de ARCSA, se ha limitado la utilización de utensilios de madera, imponiendo la obligación de sustituirlos por utensilios de acero inoxidable para asegurar la seguridad alimentaria.
Procedencia del saber		S/I	Observaciones	Incorporación en función de la modernización de la panificación
Transmisión del saber		S/I	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica el conocimiento sobre la preparación de las Cholas, hacia sus familiares.
6. OBSERVACIONES				
Las dimensiones del utensillo son variadas y dependen del tamaño del taller donde se elabora la Chola.				

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Mesa de acero inoxidable es utilizada actualmente para el proceso de leudado de la masa, amasado y boleado de las Cholas.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000015

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 05-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 16: Mesas de madera

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000016		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:				Utensilio de preparación						
Nombre: Mesas de madera				Otras denominaciones: Masaras						
Material:				Madera						
Propietario: Guido Puente (Panadería Su Panadería), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)				Siglo/ Año: 1925						
Dimensiones: alto: cm		largo: cm		ancho: cm		diamétero: S/I		espesor: S/I		peso: S/I
Inscripciones: S/I										
Elementos relacionados: Chola de Guano										
<p>Descripción: La mesa de trabajo solía ser de madera y siempre estaba cubierta de manteca, lo que les permitía retirar toda la masa y conservar el calor mientras amasaban y boleaban las Cholas. Esta característica marcó una gran diferencia, ya que en la actualidad utilizan mesas de acero que son frías y no permiten retirar la misma cantidad de masa como solían hacerlo anteriormente. Esto afecta el proceso de leudado, ya que la madera conservaba el calor y permitía una mejor fermentación. No obstante, para obtener el Registro Sanitario, de acuerdo a las disposiciones del ARCSA destinadas a garantizar la inocuidad de los alimentos, se requiere que todo esté forrado o sea de acero inoxidable.</p> <p>En la actualidad, la mesa de trabajo junto con otros utensilios utilizados por la familia Cabezas Puente se encuentra almacenada. Se estima que la mesa de trabajo que pertenecía a la bisabuela, la señora Lorena Ayerve Gallardo, y que también fue utilizada por el abuelito Aquilino de la familia Cabezas Puente, tiene aproximadamente 100 años de antigüedad.</p>										
<p>Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: Se ha introducido una modificación en el proceso de leudado de la masa para el proceso de amasado y boleado de las Cholas, ya que debido al material de la mesa, permite que leude con mayor facilidad y así la masa crezca, asumiendo se producen alteraciones en sus características organolépticas.</p>										

2. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano	Parroquia: La Matriz	Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Don Aquilino, Panadería El Rosario.			
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo		No. S/I	
Dirección electrónica: S/I		Teléfono: 098726538	
Disposición en el contenedor: En la bodega junto al taller de preparación de Cholas, se almacenan los equipos y utensilios antiguos.			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Guido Puente (Panadería Su Panadería), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Las mesas de trabajo que se empleaban anteriormente en la elaboración de Cholas, empanadas y otros tipos de pan, se hallan almacenadas en una bodega contigua al taller donde se prepara el pan. Estos utensilios y equipos que utilizaban hace más de 20 años fueron sustituidos por herramientas modernas para la panificación.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso		Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones
			En la actualidad no utilizan utensilios de madera debido a las regulaciones de ARCSA. Por esta razón, tienen esos utensilios de madera almacenados.
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones
			S/I
Forma de adquisición		Otro	Observaciones
			Herencia por parte del abuelito de la familia Cabezas Puente, el señor Aquilino Puente
Sensibilidad al cambio		Alta	Observaciones
			Bajo las disposiciones de ARCSA, se restringe el uso de utensilios de madera, exigiendo su reemplazo por utensilios de acero inoxidable, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
Procedencia del saber		Padres-hijos	Observaciones
			La mesa de trabajo, que pertenecía a la señora Lorena Ayerve Gallardo y quien transmitió su conocimiento sobre la preparación de las Cholas, y heredo sus utensilios de madera a su hijo, el señor Aquilino, quien fue el abuelo de la familia Cabezas Puente.
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones
			Se ha transferido de forma y práctica el conocimiento sobre la preparación de las Cholas, hacia sus familiares.

6. OBSERVACIONES

Las dimensiones del utensillo son variadas y dependen del tamaño del taller donde se elabora la Chola.

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Mesa de madera, utilizada por los bisabuelos y abuelos de la familia Cabezas Punte.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000016

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado

Fecha de revisión: 05-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 17: Molde de la guagua de pan

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000017	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA									
Tipo de bien:				Utensilio de preparación					
Nombre: Molde de la guagua de pan				Otras denominaciones: S/I					
Material:				Barro					
Propietario: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)				Siglo/ Año: Siglo XX					
Dimensiones: alto: 4.5 cm		largo: 24.5 cm		ancho: 9.5 cm		diámetro: S/I		peso: S/I	
Inscripciones: S/I									
Elementos relacionados: Guagua de pan									
Descripción: Molde que se utilizaba para dar forma a la guagua de pan, no se conoce la edad exacta sin embargo, se cree que tiene aproximadamente más de 100 años de antigüedad. Actualmente, el molde se encuentra junto con tazas pequeñas de lata dentro de un pequeño cofre que se exhibe en el mostrador de la panadería "Don Aquilino".									
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panadería Don Aquilino									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I					
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538					
Disposición en el contenedor: S/I									
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762071		Y (Norte): 9822119		Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)				C.C. S/I					
Descripción de la disposición en el contenedor: El molde se encuentra en el interior de un cofre, el mismo que está exhibiéndose en el mostrador de la panadería "Don Aquilino".									

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso		Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia		Guano, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición		Otro	Observaciones	Herencia, perteneció a los bisabuelos de los portadores
Sensibilidad al cambio		Alta	Observaciones	Las guaguas de pan se moldean con la mano y no se utiliza el molde
Procedencia del saber		Otro	Observaciones	Fue transferido de forma oral el conocimiento sobre la elaboración de la guagua de pan, por parte de los bisabuelos de los portadores
Transmisión del saber		Padres-hijos	Observaciones	Se ha transmitido de forma oral y práctica hacia sus familiares, el conocimiento sobre el modelado de la guagua de pan

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Ficha 18: Pala de madera

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-0000018	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA									
Tipo de bien:		Utensilio para el proceso de horneado							
Nombre: Pala de madera				Otras denominaciones: S/I					
Material:		Madera							
Propietario: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna).				Siglo/ Año: S/I					
Dimensiones: alto: S/I		largo: 450 cm		ancho: 10 cm		diámetro: S/I		peso: S/I	
Inscripciones: S/I									
Elementos relacionados: Chola de Guano, latas, horno de leña									
Descripción: Este utensilio de madera se utiliza para introducir y sacar las latas en el horno de leña, es un utensilio grande y pesado, lo que requiere un esfuerzo físico considerable y un manejo cuidadoso al introducirlo en el horno debido a las intensas emisiones de calor. Por esta razón, generalmente son los hombres son quienes cumplen este rol dentro del proceso de horneado. Este utensilio es hecho de madera de eucalipto y laurel.									
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Tradición Guaneña, Panadería La Moderna.									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I					
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 0984854053					
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás equipos y utensilios de preparación.									
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762102		Y (Norte): 9822173		Z(Altitud): 2715			
Propietario / Responsable: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna).				C.C. S/I					
Descripción de la disposición en el contenedor: El utensilio se encuentra en el taller donde hornean el pan, ubicado a unas tres cuadras desde la tienda, ya que este es solo su punto de distribución.									

5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	S/I
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	S/I
Sensibilidad al cambio	Alta	Observaciones	La modernización de la panificación ha llevado a la incorporación de cambios significativos. De acuerdo con las regulaciones del ARCSA, se ha limitado la utilización de utensilios de madera, imponiendo la obligación de sustituirlos por utensilios de acero inoxidable para asegurar la seguridad alimentaria. Además de ello, la industrialización ha tenido un impacto en este proceso. Actualmente, existen dos panaderías registradas que elaboran las Cholas en horno de leña.
Procedencia del saber	Maestro-aprendiz	Observaciones	La herencia del conocimiento de la panadería La Moderna le atribuye el señor Guillermo Jaramillo, a su tía abuela, la señora Mariana Jaramillo, y posteriormente de su madre, la señora Lucrecia Ricaurte. Esta práctica se transmitió a la esposa del señor Jaramillo, la señora Bélgica González, y continúa hasta la actualidad, siendo compartida con sus hijos y nueras, los señores Jaramillo Polo. Por otro lado, la familia Carrillo Villagrán atribuye su conocimiento sobre la preparación y proceso de horneado de la panadería Tradición Guaneña a la señora Laura Puente, hija del señor Aquilino.
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	Se ha transferido de forma oral y práctica hacia sus familiares el conocimiento sobre la preparación de las Cholas.
6. OBSERVACIONES			
Las dimensiones del utensillo varían dependiendo del tamaño de profundidad del horno de leña.			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: La pala de madera son el utensilio principal utilizado para introducir y sacar las bandejas que contenían las Cholas al momento de llevarlas al horno de leña.

Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000018

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León

Fecha de inventario: 06-09-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 05-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 19: Plástico

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO H-06-07-02-000-23-000019		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA HERRAMIENTA										
Tipo de bien:			Utensilio de conservación							
Nombre: Plastico				Otras denominaciones: S/I						
Material:			Plástico							
Propietario: Edith Naranjo (Panadería La Delicia), María Gabriela Vilagrán (Panadería Tradición Guaneña)				Siglo/ Año: S/I						
Dimensiones: alto: N/A		largo: N/A		ancho: N/A		diaméto: N/A		espesor: N/A		peso: N/A
Inscripciones: N/A										
Elementos relacionados: Chola de Guano										
Descripción: Se utiliza este material para cubrir la masa de las cholas luego del proceso de leudado, y tambien cuando las sacan del horno, pues las cholas son ubicadas en fila dentro de los canastos de carrizo o en gabetas plasticas, el fin de este material es poder preservar caliente la chola, ya que el plastico mantiene el calor, adicional al pastico lo cubren con manteles. Cabe mencionar que, el canasto tambien tiene un forraje de plastico para evitar que se salga el calor por medio de los espacios de los nudos del carrizo.										
Percepciones organolépticas procedentes de la herramienta: N/A										
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN										
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz			Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panadería La Delicia, Panadería Tradición Guaneña										
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I						
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 0982531333						
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las cholas, en la parte de atrás del local de distribución.										
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762102		Y (Norte): 9822173		Z(Altitud): 2715				
Propietario / Responsable: Edith Naranjo (Panadería La Delicia), María Gabriela Vilagrán (Panadería Tradición Guaneña)				C.C. S/I						

Descripción de la disposición en el contenedor: El utensillo se encuentra en el taller donde hornean el pan, atra de su punto de distribución.

3. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso	Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.	Observaciones	
Procedencia	S/I	Observaciones	Se puede adquirir en distintos mercados de la localidad o el cantón
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	

4. OBSERVACIONES

El tamaño del plastico va a depender del tamaño del canasto.





5. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: El uso del plástico va junto con los manteles de tela para preservar el calor de la Chola dentro de los canastos.	
Código fotográfico: H-06-07-02-000-23-0000019	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 26-07-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

ANEXO D: INGREDIENTES UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CHOLA DE GUANO

Ficha1: Achiote

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000001
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Vegetal				
Nombre: Achiote			Otras denominaciones: S/I			
Portador: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			Siglo/ Año: S/I			
Estado de consumo:		En grano				
Detalle del estado de consumo: Los granos de achiote son disueltos en la manteca de chanco precalentada para obtener ese color característico que se le da a la masa para la preparación de la Chola de Guano.						
Forma de conservación: En la bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.						
Descripción: El achiote en pepa, es el mismo que se utiliza para la preparación de los alimentos cotidianos.						
Percepciones organolépticas procedentes: No aporta olor o sabor característico, sin embargo es importante considerar que si es disuelto en la manteca de chanco este ingrediente es el que va a aportar el sabor.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						

Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo	No. S/I		
Dirección electrónica: S/I	Teléfono: 098726538		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)	C.C. S/I		
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Solo	Observaciones	
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	Es imprescindible su uso para dar ese color característico de la Chola
Cantidad	3	Observaciones	El grano de achiote es disuelto previamente en 1/2 libra de manteca de chancho
Unidad de medida	onzas	Observaciones	
Procedencia	Riobamba-Ecuador	Observaciones	Comercial "Bastidas" en la dirección: 10 de Agosto y Sebastián de Benalcázar
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	El proceso de disolución de los granos de achiote se lo realiza en un achotero.
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	7 a 8 minutos	Observaciones	Cocción a llama media baja aproximadamente a una temperatura máxima de 80°C
Tiempo de preparación	N/A	Observaciones	
Tipo de cocción	Con grasa	Observaciones	Se utiliza la grasa que proviene de la lonja del cerdo
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	Brinda el color particular de la Chola

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Disolución de los granos de ahote en la manteca de chanco para darle color a la masa para la preparación de la Chola de Guano. Fotografía tomada en la panadería Su Panadería.

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000001

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo





Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 26-07-2023
--	--

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
---	--------------------------------------

Aprobado por:	Fecha de aprobación:
----------------------	-----------------------------

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 2: Azúcar

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000002
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Vegetal				
Nombre: Azúcar		Otras denominaciones: S/I				
Portador: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		Siglo/ Año: S/I				
Estado de consumo:		En grano				
Detalle del estado de consumo: El azúcar se añade junto con los demás ingredientes para formar la masa.						
Forma de conservación: En la bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.						
Descripción: Se utiliza el azúcar tradicional, la misma que se usa para la preparación de los alimentos diarios.						
Percepciones organolépticas procedentes: Contribuye en el proceso de fermentación como sustrato para la levadura y en la parte organoléptica aporta color a la masa durante el horneo.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.						
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718						

Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)	C.C. S/I
---	----------

Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso	Solo	Observaciones	
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	Facilita el proceso de fermentación y en la parte organoleptica aporta color a la masa durante el horneo
Cantidad	180	Observaciones	La receta se maneja a través de medidas caseras
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Guano	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	
Tiempo de preparación	N/A	Observaciones	
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Secundario	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Azúcar refinada de uso diario

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000002

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 3: Cogollo de maíz

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000003
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Vegetal				
Nombre: Cogollo de maíz				Otras denominaciones: N/A		
Portador: Marujita Moreno				Siglo/ Año: 1800		
Estado de consumo:		Fermentado				
Detalle del estado de consumo: El maíz se sometía a un proceso de fermentación que daba paso a un tipo de levadura. Era el suplemento de levadura que permitía que crezca la masa, para luego ser utilizada en la preparación de la Chola de Guano.						
Forma de conservación: S/I						
Descripción: El fermento del cogollo de maíz se obtenía luego de pasar horas de reposo en remojo, en un lapso de tiempo aproximado de un día a otro. Era utilizado como un suplemento de la levadura, útil como materia prima en formulaciones de premezclas en la preparación de masas para elaborar alimentos derivados del pan como: empanadas, panes, tortillas, entre otros.						
Percepciones organolépticas procedentes: La fermentación de cereales es un proceso básico que consiste en mezclar el cereal con agua y dejar en remojo hasta que comience a agriarse, burbujear y por lo tanto, a fermentar. El pan de masa fermentada de cereales ha sido y es el alimento fermentado por excelencia en Europa. Se cuenta que en Sumeria hacia el 6000 a.C. se comenzó a elaborar pan amasado y fermentado a través de variedades antiguas de trigo (Lirola, 2023). Estas fermentaciones juegan un papel importante en proporcionar alimentos saludables con sabor y textura atractivos. Desde el punto de vista de la nutrición, los nuevos conocimientos sobre el aumento de la densidad de nutrientes y energía y sobre la eliminación del ácido fítico ofrecen oportunidades para la mejora futura de la ingesta de nutrientes por parte de los consumidores. La fermentación con bacterias lácticas (BAL) es uno de los métodos más antiguos, sencillo y económico para producir, conservar, mejorar propiedades sensoriales, calidad nutricional y funcional de alimentos en general (Rollan, 2020).						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería La Delicia						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. N/A		

Dirección electrónica: N/A		Teléfono: 099 992 3694	
Disposición en el contenedor: N/A			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: N/A		C.C. N/A	
Descripción de la disposición en el contenedor: Actualmente no se utiliza este ingrediente en la preparación de las Cholas.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	Se mezcla junto con los demás ingredientes para elaborar la masa
Frecuencia	Nula	Observaciones	En la actualidad existen otros elementos para el leudado de la masa.
Cantidad	S/I	Observaciones	
Unidad de medida	S/I	Observaciones	Esta práctica se dejó de practicar hace aproximadamente 30 años atrás por lo que no se cuenta con los datos específicos de sus cantidades y unidades de medida.
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Alta	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	La señora Marujita Moreno, quien fue en vida, madre de los señores Naranjo, era quien les hablo a sus hijos sobre los antiguos materiales que se utilizaban para la preparación de la Chola, eran mucho más artesanales, como fue en el caso de la levadura. Años atrás sus hijos aprendieron a preparar las Cholas, pero ya con la utilización de la levadura industrial.
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	La señora Marujita Moreno, quien fue en vida, madre de los señores Naranjo, era quien les hablo a sus hijos sobre los antiguos materiales que se utilizaban para la preparación de la Chola, eran mucho más artesanales, como fue en el caso de la levadura. Años atrás sus hijos aprendieron a preparar las Cholas, pero ya con la utilización de la levadura industrial.
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	Con esa fermentación del maíz, antes lo unían con la masa para preparar las Cholas y otros tipos de pan, y se dice que duraba bastante tiempo su proceso de leudado, pero ahora los procesos son inmediatos.

Tiempo de preparación	24 horas	Observaciones	El fermento del cogollo de maíz se obtenía luego de pasar horas de reposo, aproximadamente de un día a otro. Era utilizado en la producción de harina de maíz, útil como materia prima en formulaciones de premezclas en la fabricación de masas para elaborar alimentos tradicionales como empanadas, panes, tortillas, entre otros.
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Secundario	Observaciones	
6. OBSERVACIONES			
<p>La familia Naranjo, actuales propietarios de la panadería La Delicia, recuerdan que su madre les contó que antes utilizaban utensilios y materiales más artesanales para la preparación de las masa para la elaboración de las Cholas y otros tipos de pan. Pero tras el proceso de industrialización se fueron cambiando el uso de estas técnicas gastronómicas artesanales. Los portadores recuerdan que hace aproximadamente 25 años han remplazado este ingrediente por las levaduras industriales, ya que antiguamente utilizaban el cogollo de maíz como suplemento de la levadura, para el proceso de fermentación de la masa.</p> <p>Bibliografía:</p> <p>Lirola, Aída (2023). Como mejorar la digestibilidad de los cereales. [En línea] (Blog). Conasi. [Consulta: 2023-20-10]. Disponible en: https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/como-mejorar-digestibilidad-cereales/</p> <p>Rollan, Graciela (2020). Alimentos fermentados: microbiología, nutrición, salud y cultura [En línea] (Libro). Instituto Danone. ISBN: 978-987-25312-2-5. [Consulta: 2023-20-10]. Disponible en: https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/127754</p>			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Entrevista realizada a la familia Naranjo, propietarios de la panadería La Delicia

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000003

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 23-08-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Figura 4: Dulce

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000004
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Vegetal				
Nombre: Dulce de panela			Otras denominaciones: S/I			
Portador: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			Siglo/ Año: S/I			
Estado de consumo:		Molido				
Detalle del estado de consumo: El atado de dulce es entregado en la panadería, se procede a un proceso de selección del producto, verificando que no se encuentre añejado, luego se procede a rayar este ingrediente para utilizarlo en la preparación de la Chola de Guano.						
Forma de conservación: En la bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.						
Descripción: Los atados de dulce son traídos desde Guaranda y El Corazón (Cotopaxi) cada semana, una vez recibidos los atados en la panadería se procede a rayar el dulce y a almacenar en tachos plásticos o de acero inoxidable hasta ser requeridos para la elaboración de la Chola de Guano.						
Percepciones organolépticas procedentes: La panela como materia prima requiere una coloración ni tan clara ni tan oscura y de consistencia granulada, para que su aporte de sabor y no influya en las características organolépticas de color en el producto final. El color de la panela está directamente influenciado por su tiempo de cocción, y este fenómeno se conoce como el efecto Maillard. Este proceso físico contribuye al cambio de tonalidades en ciertos alimentos, dependiendo del tiempo, la temperatura y la concentración de azúcar que contengan.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano

Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.			
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo		No. S/I	
Dirección electrónica: S/I		Teléfono: 098726538	
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Se almacena en una bodega hasta que sea momento de rayarlo, para posteriormente ser utilizada en la preparación de las Cholas de Guano.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	Se mezcla la raspadura de panela con la harina trigo para que la Chola no tienda a abrirse
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	150	Observaciones	Las porciones van a ser proporcionales, tres de panela y una de harina
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Guaranda, Bolívar ; El Corazón, Cotopaxi ; Pangua, Cotopaxi ; Puyo, Pastaza ; Sigchos, Cotopaxi	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	Debido a que es el principal ingrediente para la preparación de la Chola
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	20 minutos	Observaciones	

Tiempo de preparación		Observaciones	
Tipo de cocción		Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

El dulce se mezcla con harina de trigo con la finalidad de evitar que la Chola se abra por el exceso de calor que genera el dulce por si solo. Las porciones van a ser proporcionales, tres de panela y una de harina, siendo sus cantidades las siguientes: 150 gramos de panela y 50 gramos de harina.

7. FOTOGRAFÍA







Descripción de la fotografía: Dulce rayado que la panadería Don Aquilino utiliza en la preparación de la Chola de Guano.

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000004

8. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López, Katherine León	Fecha de inventario: 26-07-2023
Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado	Fecha de revisión: 04-10-2023
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”	

Ficha 5: Harina blanca

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000005
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Vegetal				
Nombre: Harina blanca			Otras de nominaciones: Harina de trigo sin cáscara			
Portador: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			Siglo/ Año: S/I			
Estado de consumo:		Molido				
Detalle del estado de consumo: Es la harina tradicional blanca, la misma que ya es entregada en la panadería lista para ser utilizada en la preparación de la Chola de Guano junto con la harina de trigo.						
Forma de conservación: Es almacenada dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se exhiben los productos que venden en la tienda, y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.						
Descripción: Harina blanca industrializada una de las más consumidas Gallito de Oro, la cual es entregada por parte de proveedores locales para la preparación de las Cholas.						
Percepciones organolépticas procedentes: De color blanco cuando está en estado refinado o color crema si es semi refinada, sabor característico.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calle Asunción y Cacique Toca				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 032 900 018		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.						

Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17M X(Este): 761879 Y (Norte): 9822043 Z(Altitud): 2713			
Propietario / Responsable: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	Se mezcla junto con los demás ingredientes para elaborar la masa
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	1000	Observaciones	Todo ingrediente se utiliza con medida.
Unidad de medida	gramos	Observaciones	Los portadores hacen referencia a la arroaba y al quintal, como unidad de medida para preparar las Cholas.
Procedencia	El Molino, Latacunga ; Molino de Tomebamba, Pichincha; Cajabamba, Colta, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	
Tiempo de preparación	45 minutos	Observaciones	
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

La harina blanca se mezcla con el dulce con la finalidad de evitar que la Chola se abra por el exceso de calor que genera el dulce por si solo. Las porciones van a ser proporcionales, tres de panela y una de harina, siendo sus cantidades las siguientes: 150 gramos de panela y 50 gramos de harina.

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Harina Galli Top

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000005

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 6: Harina de trigo

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000006	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO									
Tipo:					Vegetal				
Nombre: Harina de trigo					Otras denominaciones: Harina de trigo con cáscara				
Portador: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)					Siglo/ Año: S/I				
Estado de consumo:					Molido				
Detalle del estado de consumo: Es la harina de trigo de la marca tradicional de compra, la misma que ya es entregada en la panadería lista para ser utilizada en la preparación de la Chola de Guano junto con la harina blanca.									
Forma de conservación: En la bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.									
Descripción: Harina de trigo industrializada proveniente de el Molino Electromoderno en Cajabamba-Chimborazo, a la panadería se entrega la harina lista para poder preparar las Cholas de Guano.									
Percepciones organolépticas procedentes: Incolora e insabora									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo			Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano		
Contenedor / Inmueble: Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo					No. S/I				

Dirección electrónica: S/I		Teléfono: 098726538	
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M		X(Este): 762071	Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718
Propietario / Responsable: María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	Se mezcla la harina de trigo con la raspadura de panela para que la Chola no tienda a abrirse
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	50	Observaciones	Las porciones van a ser proporcionales, tres de panela y una de harina
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Cajabamba, Colta, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	Debido a que es el principal ingrediente para la preparación de la Chola
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	Existe una tradición en los proveedores de la harina de trigo
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	Existe una tradición en los proveedores de la harina de trigo
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	
Tiempo de preparación		Observaciones	
Tipo de cocción		Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	
6. OBSERVACIONES			
La harina de trigo se mezcla con la raspadura de panela con la finalidad de evitar que la Chola se abra por el exceso de calor que genera el dulce por si solo. Las porciones van a ser proporcionales, tres de panela y una de harina, siendo sus cantidades las siguientes: 150 gramos de panela y 50 gramos de harina.			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Harina de trigo mezclada con dulce de panela

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000006

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado




Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 7: Huevos

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000007
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Animal				
Nombre: Huevos			Otras de nominaciones: S/I			
Portador: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			Siglo/ Año: S/I			
Estado de consumo:		Fresco				
Detalle del estado de consumo: Huevos crudos, los mismos que se mezclan con los demás ingredientes para la elaboración de la masa de la Chola y Empanadas.						
Forma de conservación: En la bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.						
Descripción: Son huevos de uso cotidiano para la alimentación.						
Percepciones organolépticas procedentes: Frescos, sin presencia de rotura en el cascarón y ausencia de malos olores.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.						

Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Solo	Observaciones	
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	120	Observaciones	Se utilizan alrededor de 5 a 7 huevos
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Penipe, Riobamba ; Cotaló, Tungurahua ; Riobamba, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	
Tiempo de preparación	N/A	Observaciones	
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	
6. OBSERVACIONES			
S/I			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Huevos de uso diario

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000007

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 8: Levadura

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000008
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Otro				
Nombre: Levadura		Otras de nominaciones: S/I				
Portador: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		Siglo/ Año: S/I				
Estado de consumo:		Fresco				
Detalle del estado de consumo: La levadura se añade a la masa para producir la fermentación.						
Forma de conservación: En un espacio de refrigeración dentro de la bodega de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la empanada.						
Descripción: Se utiliza la levadura que se emplea en la preparación de cualquier tipo de pan. Existen dos tipos de levadura: la fresca prensada y seca activa granulada						
Percepciones organolépticas procedentes: Olor característico						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538		

Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			C.C. S/I
Descripción de la disposición en el contenedor: Dentro del refrigerador de la panadería, junto con los demás ingredientes utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	La levadura industrial reemplazó el uso del cogollo de maíz. Se mezcla junto con los demás ingredientes para elaborar la masa
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	40	Observaciones	En la producción diaria se utiliza alrededor de 180 gramos
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Riobamba, Chimborazo, Ecuador ; Colombia ; Perú	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	
Tiempo de preparación	10 a 20 minutos	Observaciones	El tiempo de leudado va a durar según las condiciones del clima, le llevará mayor tiempo si el clima esta frío, con aproximadamente 30 a 45 minutos.
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Levadura fresca de la marca Levapan, utilizada por los propietarios de la panadería Su Panadería.

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000008

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado




Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 9: Manteca de chanco

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000009
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Animal				
Nombre: Manteca de chanco		Otras denominaciones: S/I				
Portador: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		Siglo/ Año: S/I				
Estado de consumo:		Fresco				
Detalle del estado de consumo: La manteca de chanco se mezcla con los demás ingredientes para la elaboración de la masa, es importante mencionar que, se lo consume en un estado sólido.						
Forma de conservación: En la bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.						
Descripción: La manteca de chanco es sólida, perteneciente a la lonja del animal, proviene de las fritaderías del sector, es de coloración blanca, neutra y sin condimentos. Este tipo de manteca de chanco es exclusiva para procesos de panificación.						
Percepciones organolépticas procedentes: Sabores característicos y ausencia de olores extraños						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.						

Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718			
Propietario / Responsable: Guido Puente (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	Se mezcla la manteca de chanco con el achiote, posteriormente se integra con la masa para aportar color y sabor
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	2 a 3	Observaciones	
Unidad de medida	libras	Observaciones	
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	Sus proveedores son los propietarios de las fritaderías locales
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	Existe la posibilidad de subir su vulnerabilidad al cambio, debido a que las fritaderías de la zona prefieren utilizar chanchos con mayor cantidad de carne y con pocas proporciones de grasa.
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	1 Hora	Observaciones	
Tiempo de preparación	Fritura	Observaciones	
Tipo de cocción	Una sola fritura	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	
6. OBSERVACIONES			
S/I			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Manteca de choncho, ingrediente primordial para la preparación de la Chola de Guano. Fotografía tomada en la panadería Su Panadería.

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000009

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado

Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 10: Queso

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Manteca de chanco, ingrediente primordial para la preparación de la Chola de Guano. Fotografía tomada en la panadería Su Panadería.

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-000009

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado





Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 10: Queso

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000010
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Animal				
Nombre: Queso fresco			Otras de nominaciones: Queso a media sal			
Portador: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)			Siglo/ Año: N/A			
Estado de consumo:		Fresco				
Detalle del estado de consumo: El queso es desmenuzado para la elaboración de las empanadas, en lugar del dulce que usualmente llevan de relleno las Cholas de Guano.						
Forma de conservación: En un espacio de refrigeración dentro de la bodega de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la empanada.						
Descripción: Al queso se lo desmenuza, se le pone un poco de achiote para dar color y después colocarlo en la masa, obteniendo las conocidas empanadas, es importante mencionar que, la preparación de las Cholas de Guano y las empanadas es igual, lo único que varía es que las Cholas tienen dulce como relleno y las empanadas tienen queso desmenuzado.						
Percepciones organolépticas procedentes: Textura granulada, mínima presencia de suero, nivel de sal medio.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.						
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.						
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718						

Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)		C.C. S/I	
Descripción de la disposición en el contenedor: Dentro del refrigerador de la panadería, junto con los demás ingredientes utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.			
5. DATOS COMPLEMENTARIOS			
Condición de uso	Mezclado	Observaciones	Se mezcla el queso fresco desmenuzado con el achiote
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	450	Observaciones	Cantidad utilizada en la producción diaria
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Ilapo, Guano, Chimborazo ; Chunchi, Chimborazo; Riobamba, Chimborazo	Observaciones	
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	Proveedores locales
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	30 minutos	Observaciones	Se proceso a cocción la leche para que se cuaje tras poner la pastilla de cuajo
Tiempo de preparación	Cocción	Observaciones	
Tipo de cocción	Directa	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Secundario	Observaciones	Es un ingrediente principal cuando se toma como referencia a la empanada
6. OBSERVACIONES			
S/I			

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Queso fresco a media sal proveniente de Ilapo, empleado por la panadería Su Panadería.

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-0000010

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado

Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”

Ficha 11: Sal de grano

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO				CÓDIGO I-06-07-02-000-23-000011
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO						
Tipo:		Mineral				
Nombre: Sal de grano			Otras denominaciones: Sal marina			
Portador: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)			Siglo/ Año: S/I			
Estado de consumo:		En grano				
Detalle del estado de consumo: En tiempos pasados, el abuelo de la familia Cabezas prescindía de la sal refinada, optando por sacos de sal en grano. Esta sal se disolvía en agua y se dejaba reposar durante una noche antes de la preparación de las Cholas, en un recipiente llamado lavacara. La proporción de agua y sal se distribuía de acuerdo a la necesidad del volumen de masa a prepararse.						
Forma de conservación: La mezcla de agua con sal en grano se mantenía en una lavacara, reposando toda una noche sobre la mesa de trabajo para permitir que los granos se disolvieran e integraran completamente con el agua.						
Descripción: La sal en grano no era yodada, se obtenía de proveedores locales y se usaba en la preparación de las Cholas.						
Percepciones organolépticas procedentes: Coloración beige, consistencia granulada y olor característico.						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano
Contenedor / Inmueble: Panadería Don Aquilino						
Dirección: Calle Asunción y Cacique Toca				No. S/I		
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 032 900 018		
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.						
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17M X(Este): 761879 Y (Norte): 9822043 Z(Altitud): 2713						
Propietario / Responsable: Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino)				C.C. S/I		
Descripción de la disposición en el contenedor: Se encontraba en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes tipos de pan.						

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso	Solo	Observaciones	
Frecuencia	Nula	Observaciones	
Cantidad	10	Observaciones	
Unidad de medida	Gramos	Observaciones	La sal en grano va 10 gramos por cada kilo de harina.
Procedencia	Guano, Chimborazo	Observaciones	Se adquieren de proveedores locales.
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Alta	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	5 minutos	Observaciones	Hervían en agua unos 5 minutos para luego poner la sal en grano a que se disuelva.
Tiempo de preparación	12 horas	Observaciones	Dejaban reposar la sal en grano toda la noche, para su posterior uso en la mañana.
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Secundario	Observaciones	Los señores Puente, solían utilizar el agua de sal en grano para condimentar la masa de la Chola de Guano, pero en la actualidad utilizan la sal refinada.

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Entrevista realizada a la familia Cabezas Punte, propietarios de la panadería Don Aquilino

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-0000011

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado

Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:

Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el "Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos"

Ficha 12: Sal

 		FICHA GENERAL DE REGISTRO						CÓDIGO I-06-07-02-000-23-0000012	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO									
Tipo:		Mineral							
Nombre: Sal				Otras denominaciones: Sal yodada					
Portador: Guido Puento (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)				Siglo/ Año: S/I					
Estado de consumo:		Molido							
Detalle del estado de consumo: La sal se añade junto con los demás ingredientes para formar la masa.									
Forma de conservación: Bodega dentro de la panadería, con dimensiones y aspecto similares a las del local, es el lugar donde se guardan y se mantienen almacenados los ingredientes hasta que son requeridos para la preparación de la Chola de Guano.									
Descripción: Se utiliza la sal yodada apta para el consumo humano.									
Percepciones organolépticas procedentes: Olor característico, color blanco, textura granulada y sabor característico.									
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia: Chimborazo		Cantón: Guano		Parroquia: La Matriz		Ciudad: Guano			
Contenedor / Inmueble: Panadería Su Panadería, Panadería Tradición Guaneña, Panadería Don Aquilino, Panadería El pan de la abuela, Panadería La Moderna, Panadería La Delicia, Panadería El Rosario.									
Dirección: Calles García Moreno entre Colón y León Hidalgo				No. S/I					
Dirección electrónica: S/I				Teléfono: 098726538					
Disposición en el contenedor: En el taller donde preparan las Cholas, junto con los demás ingredientes de preparación.									
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM: 17 M X(Este): 762071 Y (Norte): 9822119 Z(Altitud): 2718									

Propietario / Responsable: Guido Punte (Panadería Su Panadería), María Gabriela Villagrán (Panadería Tradición Guaneña), Nora Cabezas (Panadería Don Aquilino), Verónica Polo (Panadería El Pan de la Abuela), Guillermo Jaramillo (Panadería La Moderna), Edith Naranjo (Panadería La Delicia), Isabel Riofrío (Panadería El Rosario)	C.C. S/I
---	----------

Descripción de la disposición en el contenedor: Se encuentra en el taller de horeneado de la panadería, junto con los demás víveres utilizados para preparar los diferentes

5. DATOS COMPLEMENTARIOS

Condición de uso	Solo	Observaciones	
Frecuencia	Alta: todos los días	Observaciones	
Cantidad	20	Observaciones	Para la producción diaria se utilizan alrededor de 120 gramos
Unidad de medida	gramos	Observaciones	
Procedencia	Guano, Chimborazo ; Riobamba, Chimborazo	Observaciones	Se adquiere en los comerciales locales o del cantón
Forma de adquisición	Compra	Observaciones	
Sensibilidad al cambio	Baja	Observaciones	
Procedencia del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Transmisión del saber	Padres-hijos	Observaciones	
Tiempo de cocción	N/A	Observaciones	
Tiempo de preparación	N/A	Observaciones	
Tipo de cocción	N/A	Observaciones	
Tipología del ingrediente	Principal	Observaciones	

6. OBSERVACIONES

S/I

7. FOTOGRAFÍA



Descripción de la fotografía: Sal refinada de uso diario

Código fotográfico: I-06-07-02-000-23-0000012

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Inventariado por: Boris Fiallos, Jennifer López,
Katherine León

Fecha de inventario: 26-07-2023

Revisado por: Erica Andino, Patricia Maldonado

Fecha de revisión: 04-10-2023

Aprobado por:



Fecha de aprobación:

Registro fotográfico: Evaluación del modelo de gestión del turismo del GADM-CG a partir de la acreditación de Guano en el “Programa de Desarrollo de Localidades Pueblos Mágicos Ecuador – 4 Mundos”



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 13/06/2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: Katherine Juliana León Andrade
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Recursos Naturales
Carrera: Turismo
Título a optar: Licenciada en Turismo
 Ing. Claudia Patricia Maldonado Erazo, MSc. Directora del Trabajo de Titulación
 Ing. Erica Estefanía Andino Peñafiel, MSc. Asesora del Trabajo de Titulación