



Estudio del patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, para el fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi

Espinel Karolys, Kristen Nicole

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Licenciado en Administración
Turística y Hotelera

Ing. Nasimba Suntaxi, Cristina Maribel

23 de febrero del 2023

Latacunga

Verificación de contenido














Document Information

Analyzed document	TESIS ESPINEL KRISTEN.pdf (D159247670)
Submitted	2/22/2023 3:20:00 PM
Submitted by	Juan Carlos Altamirano
Submitter email	jc.altamiranoc@uta.edu.ec
Similarity	4%
Analysis address	jc.altamiranoc.uta@analysis.urkund.com



Ing. Cristina Nasimba
C.C.:1718649930

Sources included in the report

W	URL: https://ich.unesco.org/es/qu-es-el-patrimonio-inmaterial-00003 Fetched: 2/22/2023 3:22:00 PM	 1
SA	PROYECTO-SELENA PAREDES-URKUND.doc Document PROYECTO-SELENA PAREDES-URKUND.doc (D22909277)	 8
W	URL: http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2173/1/23T0309%20.pdf Fetched: 2/22/2023 3:21:00 PM	 2
W	URL: http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1927/1/1f152.pdf Fetched: 2/22/2023 3:21:00 PM	 5
SA	Art. Salvaguarda.docx Document Art. Salvaguarda.docx (D109919942)	 4
W	URL: https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/13995/1/IDENTIDAD%20CULTURAL%20Y%20SU%20INC... Fetched: 2/22/2023 3:21:00 PM	 6
W	URL: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-27892018000100154&script=sci_arttext&lng=en Fetched: 2/22/2023 3:21:00 PM	 2
W	URL: https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf Fetched: 2/22/2023 3:22:00 PM	 1
W	URL: http://www.pasosonline.org/Publicados/11213/PASOS33.pdf#page=9 Fetched: 2/22/2023 3:21:00 PM	 2
W	URL: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-12942019000200237 Fetched: 2/22/2023 3:22:00 PM	 3
SA	Proyecto final de Turismo gastronomico..pdf Document Proyecto final de Turismo gastronomico..pdf (D110699507)	 3
W	URL: https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/latacunga/ciudades/latacunga-ecuador-a4e86c5c6 Fetched: 3/23/2020 4:27:37 AM	 2
SA	PROYECTO FINALSEGUNDOPARCIAL LATACUNGA.pdf Document PROYECTO FINALSEGUNDOPARCIAL LATACUNGA.pdf (D63723166)	 1



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Departamento De Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Certificación

Certifico que el trabajo de titulación: "**Estudio del patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, para el fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi**" fue realizado por la señorita **Espinel Karolys, Kristen Nicole**; el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además fue revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Latacunga, 23 de febrero del 2023

Ing. Nasimba Suntaxi, Cristina Maribel

C.C.: 1718649930



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Responsabilidad de Autoría

Yo, **Espinel Karolys, Kristen Nicole**, con cédula de ciudadanía N° 0504327073, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **Estudio del patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, para el fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi** es de mi responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Latacunga, 23 de febrero del 2023

Firma

Espinel Karolys, Kristen Nicole

C.C.: 0504327073



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Autorización de Publicación

Yo **Espinel Karolys, Kristen Nicole**, con cédula de ciudadanía N° 0504327073, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **Estudio del patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, para el fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Latacunga, 23 de febrero del 2023

Espinel Karolys, Kristen Nicole

C.C.: 0504327073

Agradecimiento

Doy gracias a Dios por permitirme terminar esta etapa en mi vida.

A mi madre que ha compartido conmigo cada una de las etapas de mi vida y ha sido la persona por la cual hoy puedo sacar mi título profesional.

Debo agradecer de manera especial a mi directora de tesis la Ing. Cristina Nasimba por brindarme su apoyo y amistad para desarrollar este proyecto, que con paciencia en el transcurso del desarrollo tuve todo el soporte profesional y logístico para alcanzar los objetivos perseguidos.

Finalmente expreso mi agradecimiento sincero al personal docente y administrativo de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, que me abrieron las puertas donde decidí formarme como profesional y así me han ido inculcando sus enseñanzas la que me permitió aprender diariamente, fortaleciendo mi educación, personalidad y proyectos.

Kristen

Dedicatoria

Este proyecto de titulación lo dedico principalmente a mis padres Alexandra y Cristian que me enseñaron a fortalecer mi espíritu y mi alma, con su enseñanza, sabiduría y amor, saber que con la ayuda de Dios todo se puede.

A mis hermanos, Dayana y Esteban por ser mis compañeros incondicionales en todos los momentos de mi vida que me incentivaron que con abnegación se puede ser alguien en el futuro.

A mis abuelitos Nidia y Gonzalo, que con gran cariño y ayuda he podido sobrellevar cualquier adversidad que se presenta en mi camino, de tal manera que pueda cumplir mis metas trazadas y tener el gran ejemplo que ellos me han dado para poder ser profesional y una hija ejemplar.

A mi enamorado Wilson Cajas que me ha brindado su apoyo incondicional y ha estado conmigo en buenos y malos momentos.

Kristen

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula.....	1
Verificación de contenidos.....	2
Certificación	3
Responsabilidad de Autoría	4
Autorización de Publicación	5
Agradecimiento.....	6
Dedicatoria.....	7
Índice de contenidos	8
Índice de Tablas	14
Índice de Figuras	16
Resumen.....	17
Abstract.....	18
Capítulo I: Generalidades	16
Antecedentes.....	16
Planteamiento del problema.....	18
Formulación del Problema.....	20
Justificación	20
Objetivos.....	21
<i>Objetivo General</i>	21
<i>Objetivos Específicos</i>	21

Hipótesis	22
Variables de investigación.....	22
<i>Variable Independiente</i>	22
<i>Variable Dependiente</i>	22
Capítulo II: Marco teórico.....	23
Cultura.....	23
Patrimonio.....	23
Patrimonio cultural	24
<i>Patrimonio Cultura Material</i>	25
<i>Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	26
Manifestaciones y Expresiones Culturales	27
<i>Memoria y Herencia</i>	28
Identidad Cultural.....	29
Ámbitos del patrimonio Cultural Inmaterial.....	30
<i>Tradiciones y expresiones orales</i>	31
<i>Artes del espectáculo</i>	31
<i>Usos sociales, rituales y actos festivos</i>	31
<i>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</i>	32
<i>Técnicas artesanales tradicionales</i>	32
<i>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</i>	32
<i>Gastronomía</i>	32

<i>Gastronomía cotidiana</i>	33
Gastronomía festiva o ritual	34
<i>Cocina festiva</i>	34
<i>Cocina ritual</i>	35
Plan de Salvaguardia	36
<i>Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	36
<i>Plan de salvaguardia</i>	41
Turismo	45
<i>Turismo Cultural</i>	45
<i>Turismo Cultural y su efecto social</i>	46
<i>Revalorización cultural</i>	47
<i>Sentido de pertenencia</i>	48
<i>Saberes tradicionales</i>	48
Identificación del mercado turístico	49
<i>Oferta y Demanda turística</i>	49
Preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial en actividades turísticas	49
<i>Detentores y Gestores Culturales</i>	49
Cantón Latacunga	50
<i>Características generales</i>	52
<i>Localización</i>	53
<i>Delimitaciones del área</i>	53

<i>Información climática</i>	53
<i>Relieve</i>	53
<i>Demografía</i>	53
<i>Grupos étnicos</i>	53
<i>Educación</i>	54
<i>Economía</i>	54
<i>División política</i>	54
<i>Oferta turística</i>	55
Gastronomía Latacungueña	58
<i>Platos Típicos</i>	59
Marco Legal	63
Capítulo III: Marco metodológico	67
Marco Metodológico	67
Tipo de Investigación	67
Enfoque de Investigación	67
Modalidad de Investigación	68
<i>Exploración de campo</i>	68
<i>Documental – Bibliográfico</i>	68
Métodos de Investigación	68
Fuentes de Recopilación de Información y Análisis de Datos	69
<i>Fuentes de Recopilación</i>	69

Técnicas de recopilación de datos	69
<i>Entrevista</i>	69
<i>Registro audiovisual</i>	69
<i>Instrumentos</i>	69
<i>Técnicas de análisis de resultados</i>	70
<i>Determinación de la muestra</i>	70
Metodología del Estudio del PCI subámbito gastronomía	78
Diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial	79
Proceso y Técnicas para el Registro	80
<i>Fase 1. Etapa de aproximación</i>	80
<i>Fase 2. Recopilación de la información</i>	81
<i>Fase 3. Análisis y sistematización</i>	92
Comprobación de la Hipótesis	182
Capítulo IV Plan de Salvaguardia	184
Etapa de aproximación.....	184
Análisis situacional	184
Prospección.....	184
Mapa de Actores	184
Matriz FODA.....	186
Factores claves de éxito	191
Nudos Críticos.....	191

Formulación del Plan.....	195
<i>Definición de la misión.....</i>	<i>195</i>
<i>Objetivos a cumplirse.....</i>	<i>195</i>
<i>Definición de estrategias.....</i>	<i>195</i>
<i>Programas y proyectos</i>	<i>197</i>
Capítulo V: Conclusiones y Recomendación.....	203
Conclusiones.....	203
Recomendaciones	205
Bibliografía	206
Anexos	214

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Ofertas Turísticas</i>	56
Tabla 2 <i>Platos Típicos</i>	59
Tabla 3 <i>Listado de Detentores</i>	71
Tabla 4 <i>Bibliografía analizada</i>	82
Tabla 5 <i>Informantes – Nivel Provincial</i>	86
Tabla 6 <i>Informantes – Nivel Cantonal y Parroquial</i>	86
Tabla 7 <i>Productos y Detentores identificados</i>	87
Tabla 8 <i>Evaluación patrimonial</i>	90
Tabla 9 <i>Numero de manifestaciones</i>	97
Tabla 10 <i>Categoría de Registro</i>	99
Tabla 11 <i>Reporte de entrevistas</i>	159
Tabla 12 <i>Mapa de Actores</i>	185
Tabla 13 <i>Matriz FODA</i>	187
Tabla 14 <i>Matriz de Aprovechabilidad</i>	189
Tabla 15 <i>Matriz de vulnerabilidad</i>	190
Tabla 16 <i>Matriz de Aprovechabilidad</i>	191
Tabla 17 <i>Matriz de Vulnerabilidad</i>	191
Tabla 18 <i>Priorización de Factores claves del éxito y nudos críticos</i>	192
Tabla 19 <i>Matriz de síntesis estratégicas</i>	193
Tabla 20 <i>Matriz de Estrategias</i>	196

Tabla 21 <i>Programas y Proyectos</i>	198
--	------------

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	37
Figura 2 <i>Proceso y técnicas de registro Fase 1</i>	38
Figura 3 <i>Proceso y técnicas de registro Fase 2</i>	39
Figura 4 <i>Proceso y técnicas de registro Fase 3</i>	40
Figura 5 <i>Proceso y técnicas de registro Fase 4</i>	41
Figura 6 <i>Plan de Salvaguardia Fase 1</i>	42
Figura 7 <i>Plan de Salvaguardia Fase 2</i>	43
Figura 8 <i>Plan de Salvaguardia Fase 3</i>	44
Figura 9 <i>Historia de la ciudad de Latacunga 1475 - 1564</i>	50
Figura 10 <i>Historia de la ciudad de Latacunga 1565 – 1602</i>	51
Figura 11 <i>Historia de la ciudad de Latacunga 1565 – 1602</i>	52
Figura 12 <i>Mapa político de las parroquias del cantón Latacunga</i>	55
Figura 13 <i>Porcentaje de manifestaciones culturales</i>	98

Resumen

El trabajo tiene como propósito estudiar el patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía y analizar los procesos que permiten que diferentes platos gastronómicos pertenezcan al PCI, entendiendo a la gastronomía como los saberes, tradiciones y procesos que determinarán su grado de importancia para las manifestaciones. El objetivo general es estudiar el patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, para fortalecer el turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi. Para continuar con el desarrollo del estudio se ha basado en un tipo de investigación descriptivo, lo que permite identificar y establecer un análisis de las manifestaciones del subámbito gastronomía, así mismo el enfoque de la investigación es cualitativo, dado que es un tema de estudio cultural, en cuanto a su modalidad es exploración de campo y documental bibliográfico, además, las fuentes de recopilación de información son primarias y secundarias. De igual manera, se encuentra presente la Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, otorgada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) la cual permite el uso de entrevistas y fichas de registro como instrumentos viables para la recopilación, análisis e interpretación de la información. Como resultado de la investigación se identificó a 38 portadores del conocimiento que representan a 17 preparaciones gastronómicas del cantón Latacunga y sus parroquias entre ellas están las tortillas de maíz, yahuarlocro, asado de borrego, cuy asado, colada morada, de las cuales 12 manifestaciones en estado vigente y 5 manifestaciones vigentes con un estado vulnerable. Finalmente, el estudio se concluye con la elaboración de un plan de salvaguardia bajo los principios rectores de la metodología del INPC mencionada anteriormente en la que se propusieron 10 estrategias, 4 programas y 8 proyectos con la misión de Salvaguardar el PCI subámbito gastronomía para fortalecer el turismo cultural del cantón Latacunga mediante la intervención entre instituciones públicas y la ciudadanía.

Palabras clave: Patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía, Turismo Cultural, Plan de salvaguardia, Manifestaciones, Latacunga.

Abstract

The purpose of this work is to study the intangible cultural heritage, gastronomy subfield, and to analyze the processes that allow different gastronomic dishes to belong to the PCI, understanding gastronomy as the knowledge, traditions and processes that will determine its degree of importance for the manifestations. The general objective is to study the intangible cultural heritage, gastronomy subfield, to strengthen cultural tourism in the canton of Latacunga, province of Cotopaxi. To continue with the development of the study, it has been based on a descriptive type of research, which allows identifying and establishing an analysis of the manifestations of the gastronomy subarea, likewise the research approach is qualitative, given that it is a cultural study topic, as for its modality it is field exploration and bibliographic documentary, in addition, the sources of information gathering are primary and secondary. Likewise, the Methodological Guide for the safeguarding of intangible cultural heritage, granted by the National Institute of Cultural Heritage (INPC) is present, which allows the use of interviews and record cards as viable instruments for the collection, analysis and interpretation of information. As a result of the research, 38 carriers of knowledge were identified, representing 17 gastronomic preparations of the canton Latacunga and its parishes, including corn tortillas, yahuarlocro, roasted lamb, roasted guinea pig, colada morada, of which 12 manifestations are in force and 5 manifestations in force with a vulnerable state. Finally, the study concludes with the development of a safeguarding plan under the guiding principles of the INPC methodology mentioned above in which 10 strategies, 4 programs and 8 projects were proposed with the mission of safeguarding the PCI gastronomy subfield to strengthen cultural tourism in Latacunga canton through the intervention between public institutions and citizens.

Key words: Intangible Cultural Heritage, Cultural Tourism, Safeguarding Plan, Manifestations, Latacunga.

Capítulo I

Generalidades

Antecedentes

La noción de patrimonio se entiende como algo real, propio y representativo de un individuo o sociedad, es por lo que Arevalo (2004) menciona que:

No se debe confundir cultura y patrimonio. Todo lo que se aprende y se transmite socialmente es cultura, no patrimonio. Una selección de objetos culturales integra los bienes patrimoniales. De esta forma, el patrimonio está integrado por los elementos y expresiones culturalmente significativos y relevantes. El patrimonio transfiere entonces símbolos y representaciones a los "lugares de la memoria", o a la identidad.

Según UNESCO (2010) indica que

A lo largo del tiempo y el espacio, la cultura adopta diversas formas. Esta diversidad se ejemplifica en la singularidad y pluralidad de identidades que caracterizan a los muchos grupos y sociedades que componen la humanidad". Además, ciertos aspectos de la cultura reciben una atención excepcional, incluso hasta el punto de la arbitrariedad, por una variedad de razones tales como su antigüedad, vitalidad y naturalidad Este entorno culturalmente significativo es parte del patrimonio cultural. (García, 1998).

Al respecto Villaseñor et al. (2012)

El patrimonio inmaterial es el reconocimiento de determinadas prácticas culturales en un país, y se centra en manifestaciones dentro de un conglomerado de estructuras políticas, económicas y sociales que amplían el ámbito en el que normalmente se desarrollan. La inclusión de determinadas prácticas culturales como patrimonio inmaterial ha el efecto de situarlas dentro de otros discursos y formas de

representación, asignándoles nuevos significados y valores, y jerarquizándolas según criterios distintos a los que existen en el ámbito local.

Dada la relación entre los conceptos ya expuestos y el tema de estudio, en la tesis titulada “Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi” de Quijano Arcos (2015) se utilizó una tabla de establecimientos que expenden preparaciones tradicionales como parte de la muestra para el análisis y recolección de datos, es así que al usar esa tabla se pudo segmentar de mejor manera los detentores que estuvieron sujetos a las entrevistas de ese estudio, dado que al ser un estudio cultural y al estar utilizando la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial entregado por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, facilitó el cumplimiento de la fase de aproximación y posteriormente la devolución del conocimiento.

En cambio, Gillespie et al. (2001) definen a la gastronomía como “el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización.” (p. 76).

Sin embargo, el patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronómico en el Cantón Latacunga, se está enfocando en tres productos gastronómicos: chugchucara, queso de hoja y hallullas.

Montalvo et al. (2016), en su estudio de investigación titulado Análisis de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional y su incidencia en el desarrollo del turismo cultural de la provincia de Cotopaxi:

“Logran identificar treinta y cuatro diferentes detentores culturales dedicados a la elaboración de confitería y repostería tradicional de este cantón, este antecedente demuestra la necesidad de efectuar un estudio de la gastronomía latacungueña entendiéndola como una manifestación cultural capaz de motivar al desarrollo de un turismo cultural en la promoción de la gastronomía latacungueña.”

Además, Tapia (2010) menciona que el análisis histórico de la cocina de Latacunga, establece una conexión con el turismo contemporáneo, sentando las bases para la fase de diagnóstico del Plan de Salvaguardia para el Patrimonio Cultural Inmaterial, subámbito gastronomía del Cantón Latacunga.

El turismo cultural “es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico.” (Talavera, 2013).

De esta manera la cultura latacungueña vista desde el ámbito gastronómico se puede constituir como un recurso que fomente este tipo de turismo y fortalezca la gestión cultural de la ciudad.

Es por ello que al realizar este estudio se pretende analizar las manifestaciones culturales, ligadas a la gastronomía Latacungueña y destacar su importancia en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón, teniendo en cuenta el antecedente que la cocina ecuatoriana es muy variada por la cantidad de productos que se tiene al alcance y a su vez presenta una semejanza en varias zonas del país, es importante destacar la diferencia de los platos gastronómicos con la capacidad de motivar al turista gastronómico a visitar el cantón Latacunga y poder difundir las manifestaciones culturales, específicamente gastronómicas, de gran importancia para el desarrollo de este tipo de turismo en Latacunga.

Planteamiento del problema

La gastronomía ecuatoriana es rica en variedad de productos, sabores y texturas, sin duda alguna es un gran recurso para el desarrollo del turismo en el país, no obstante, no es reconocida con el grado de importancia a nivel internacional que amerita; en América latina, según the world's 50 best restaurants, en su lista de restaurantes reconocidos en Latinoamérica actualizada en 2020 aparece por primera vez, en el puesto número 48, un restaurante quiteño lo que demuestra que la cocina ecuatoriana, es apreciada por los

locales como una manifestación cultural importante pero el mundo no la reconoce con el grado de importancia que se merece.

El turismo cultural es tendencia en ciudades como Quito, Cuenca, Ambato y Riobamba, Llugsha (2021) afirma que al tener recursos culturales posicionados como actividades turísticas para los visitantes, la mala gestión turística por parte de las autoridades de varias ciudades del país ha provocado que la cultura no sea vista con el potencial turístico necesario para motivar el incremento de la afluencia de turistas interesados en actividades culturales, teniendo en cuenta que la gastronomía es parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

A nivel provincial es evidente la variedad de productos que se producen gracias a la posición geográfica de la provincia de Cotopaxi, sin embargo, la cocina criolla, cuya definición se entiende por la fusión de culturas europeas, africanas y propias de la América precolombina, este tipo de cocina hoy en día es percibida como cotidiana y de cierta manera ha marcado una monotonía que ha desembocado en el desapego cultural de los pobladores y su identidad cultural, entendiendo a la gastronomía como una manifestación cultural, es así que se puede afirmar que el turismo cultural en la provincia de Cotopaxi, no es valorado debido a que los mismo cotopaxenses han demostrado un desapego por la cultura que los identifica.

En el cantón Latacunga es notorio el desapego cultural previamente mencionado, en especial en la población más joven debido a su desconocimiento en cuanto al origen de la cocina latacungueña, la memoria colectiva de este cantón se ha ido reduciendo hasta tener presente tan solo tres platos que los identifica, chugchucaras, hallullas y queso de hoja; obviando a un sin número de preparaciones que marcan la cultura de esta ciudad, cabe destacar que la falta de información ha fortalecido esta problemática en el cantón Latacunga, es por ello que al elaborar el Plan de Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía; a través del fortalecimiento del turismo cultural, existirá una fuente de información que permitirá la definición de acciones específicas para lograr la

continuidad de las manifestaciones, cumpliendo el objetivo del Plan de Salvaguardia, que es fortalecer el sentimiento de identidad de los grupos, comunidades y portadores del conocimiento.

Formulación del Problema

¿El patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, fortalece el turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi?

Justificación

El trabajo investigativo tiene como propósito estudiar el patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, donde se analizará una serie de procesos que permiten que diferentes platos gastronómicos pertenezcan al objeto de estudio, entendiendo a la gastronomía como el estudio global de saberes, tradiciones y procesos que identifican a una determinada sociedad por ende al aplicar este estudio se podrá diferenciar entre la cocina cotidiana y la cocina festiva cuyos procesos determinarán su grado de importancia para las manifestaciones culturales ligadas al patrimonio cultural inmaterial estudiado.

La cultura al ser un motivo para la ejecución de actividades turísticas y dados los recursos culturales en la ciudad de Latacunga el turismo cultural definitivamente se puede ver beneficiado con el estudio del patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, de esta manera se logrará el fortalecimiento del turismo cultural y la protección de las manifestaciones culturales que se van a promocionar de manera segura, con la elaboración del Plan de Salvaguardia.

Es por ello, que al tener claro las diferentes prácticas inmersas en la gastronomía latacungueña se podrá aplicar la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural de Ecuador (INPC), debido a que es una herramienta que define las actuaciones necesarias para salvaguardar a la gastronomía latacungueña vista desde el ámbito cultural además permitirá gestionar de

manera participativa y fortalecer las capacidades locales frente a la gestión del patrimonio cultural inmaterial.

La factibilidad de este estudio radica en el acceso a recursos que permitirán el correcto desarrollo de la investigación, además, la ciudad permite identificar de manera cercana a los portadores del conocimiento de las manifestaciones estudiadas y recolectar la información a través de entrevistas para la elaboración del Plan de Salvaguardia, con ello proponer estrategias que fortalezcan el turismo cultural de la ciudad de Latacunga.

Al finalizar este estudio se podrá plantear diversas estrategias para consolidar el compromiso de los detentores identificados para la salvaguardia y mejorar continuamente la gestión del patrimonio cultural inmaterial, subámbito de gastronomía y orientarla la actividad turística de manera sostenible para establecer la vinculación con el desarrollo local y económico como base de la mejora de la calidad de vida de los portadores de saberes y conocimientos, además, será una fuente de información para que las autoridades pertinentes puedan tomar las acciones necesarias y proteger el patrimonio cultural de la ciudad, como propuesta de estudio se desarrollara un Plan de Salvaguardia en base a la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del INPC, ligado a la gestión del patrimonio cultural que permitirá cumplir con los lineamientos de la metodología antes mencionada.

Objetivos

Objetivo General

- Estudiar el patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía, para fortalecer el turismo cultural del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

Objetivos Específicos

- Realizar la fundamentación teórica que sustente la investigación.

- Elaborar el diagnóstico situacional sujeto a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el cantón Latacunga.
- Desarrollar el Plan de Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía, orientado al fortalecimiento del turismo cultural del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi y vinculado a la guía metodológica del INPC (2013).

Hipótesis

¿El patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía fortalece el turismo cultural, mediante la elaboración de un plan de salvaguardia en el cantón Latacunga?

Variables de investigación

Variable Independiente

Patrimonio cultural inmaterial, subámbito gastronomía

Variable Dependiente

Turismo Cultural

Capítulo II

Marco teórico

El objetivo de este capítulo es: «Realizar la fundamentación teórica que sustente la investigación» en la cual se tratan diferentes temas como la cultura, el patrimonio, patrimonio cultural, patrimonio cultural material e inmaterial, manifestaciones y expresiones culturales, identidad cultural, entre otros.

Cultura

La cultura abarca todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones individuales que están influenciadas por las costumbres del grupo en el que viven, y los productos de las actividades humanas.

El concepto de cultura es antiguo, “es el conjunto completo de cualidades que definen a una persona como miembro de la sociedad, incluidos los conocimientos, las creencias, el arte, la moral, los derechos legales, las costumbres y cualquier otro hábito y habilidad que haya desarrollado.” (Tylor, 1975).

Las culturas son seres vivos mismos, que es condición indispensable de cualquier desarrollo, individual o colectivo. (Barrera, 2019).

Para la UNESCO (2021), es un conjunto de características únicas, espirituales, materiales y emocionales que caracterizan a una sociedad. Además del arte y la literatura, también incluye formas de vida, derechos humanos fundamentales, sistemas de valores, creencias y tradiciones.

Patrimonio

Patrimonio no debe confundirse con cultura. Es por ello que (Arevalo, 2004) menciona que: Todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio. Los bienes patrimoniales son un subconjunto de los bienes culturales. En consecuencia, el patrimonio se compone de elementos y expresiones culturalmente

significativos. El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a “lugares de memoria”.

El concepto de patrimonio es amplio y complejo. Incluye un conjunto de elementos muy variados: naturales y culturales que hereda una persona, un grupo social, una nación, la humanidad en su conjunto, en un momento histórico determinado. Por tanto, involucra elementos materiales y no materiales, naturales y creados por el ser humano, concretos y abstractos (intangibles) (Chavez, 2020).

El patrimonio es un concepto relativo, que se construye mediante un complejo proceso de atribución de valores otorgados y sujetos por la historia, la moda y el propio dinamismo de las sociedades. Considerar esta evolución del concepto permite también ir discriminando y entendiendo las diferentes manifestaciones culturales que tienen importancia para el ser humano y que por ello deben ser conocidas y conservadas (Lull, 2018).

Así mismo Prats (2019) considera que

A partir de ello es también que se van comprendiendo los criterios para medir el valor de los objetos patrimoniales, se explica cómo se han originado las leyes dirigidas a conservarlo y a difundirlo a través de procesos de enseñanza-aprendizaje, se busca establecer la relación entre el patrimonio y la identidad de una sociedad. De igual forma esta evolución del concepto de patrimonio también ha permitido la incorporación de criterios para incluir no solo monumentos históricos y obras de arte, sino también elementos folklóricos, bibliográficos, documentales, materiales, entre otros.

Patrimonio cultural

El patrimonio cultural reduce el potencial para promover la diversidad cultural y el disfrute. También puede enriquecer el capital social y proporcionar un sentido de pertenencia, tanto individual como colectivo, que ayude a mantener la cohesión social y

territorial. Además, el patrimonio cultural ha ganado importancia económica para la industria del turismo en muchos países. Esto también crea nuevos desafíos para su preservación.

Para la UNESCO (2010) la noción de patrimonio es importante para la cultura y el futuro porque constituye el “potencial cultural” de las sociedades contemporáneas, contribuye a la revalorización continua de las culturas y de las identidades, es un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones. Además, el patrimonio es fuente de inspiración para la creatividad y la innovación que generan productos culturales contemporáneos y futuros.

Patrimonio Cultura Material

El patrimonio cultural material o tangible tiene que ver con las construcciones realizadas por grupos de personas, comunidades o sociedades en el pasado que, a pesar de su antigüedad, se consideran importantes en la evolución de la sociedad.

El Patrimonio Cultural Tangible o Material según la UNESCO (2010) se compone de los bienes muebles e inmuebles hechos por las antiguas sociedades.

- Patrimonio Arquitectónico: Edificios, Monumentos, construcciones representativas de la evolución social.
- Patrimonio Arqueológico: Elementos de valor producidos por culturas anteriores a la invasión española del ahora continente americano. También hay restos humanos, flora, fauna, fósiles y restos paleontológicos.
- Patrimonio Artístico e Histórico: Pinturas, esculturas y producciones artísticas nos hablan de otras épocas. Piezas que sirvan para evocar, recordar y explicar otros aspectos de la historia (por ejemplo, audios, películas u objetos cotidianos).
- Patrimonio industrial: Considere los valores históricos, tecnológicos, sociales, arquitectónicos o científicos. Se compone de edificios, máquinas, talleres, molinos, fábricas, minas, instalaciones de almacenamiento y modos de transporte.

- Patrimonio natural: Se compone de los bienes y recursos naturales que la sociedad ha heredado de sus antepasados. Se incluyen los monumentos naturales con formaciones físicas y biológicas, los hábitats de endemismo o amenaza de extinción de especies animales y vegetales, así como los lugares designados por su valor excepcional en términos de ciencia, conservación o belleza natural.

Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial está formado por elementos no físicos de la cultura, como la música, las fiestas y las tradiciones orales. Debido a las complejidades involucradas en el estudio, la preservación, la difusión y el reconocimiento social, se asume la responsabilidad de aclarar cualquier concepto erróneo sobre su definición, métodos de preservación y protección legal.

Según la UNESCO (2010), la herencia intelectual y el sentido de singularidad que caracterizan a una comunidad incluyen cosas como tradiciones, gastronomía, hierbas medicinales, literatura, teorías científicas y filosóficas, religión, rituales y música, así como las normas de conducta expresadas en técnicas, historia oral, música y bailar.

- Saberes, tradiciones y creencias: una colección de conocimientos y métodos de acción arraigados en la vida cotidiana de las comunidades. Formas de ser y de pensar que se han transmitido oralmente a través de un proceso de creación colectiva, que van desde actividades comunitarias concretas hasta dichos, relatos y creencias.
- Celebraciones y Conocimientos: Se puede incluir rituales tradicionales de celebraciones cívicas, populares y religiosas de música, danza, teatro y otras expresiones similares en las celebraciones. Asimismo, los saberes y prácticas se manifiestan de diversas formas, como por ejemplo a través de la gastronomía, la herbolaria y los negocios artesanales.

- Lugares simbólicos: Así como mercados, ferias, santuarios, espacios públicos y otros lugares donde se desarrollan prácticas sociales singulares.

Entonces la UNESCO (2022) menciona que:

Debido en parte a las herramientas creadas por la UNESCO, el patrimonio cultural ha cambiado bastante en las últimas décadas. El término "patrimonio cultural" no se refiere únicamente a los edificios y colecciones de objetos, sino también a las costumbres y expresiones vivas que se han transmitido de generación en generación, como las tradiciones orales, las artes escénicas, las costumbres sociales, las prácticas religiosas, celebraciones navideñas, y conocimientos y habilidades relacionados con la artesanía tradicional. A pesar de su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial desempeña un papel importante en el mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. Comprender el patrimonio cultural inmaterial de muchas comunidades fomenta el diálogo intercultural y el respeto por las diversas formas de vida. El valor del patrimonio cultural inmaterial no radica en la expresión cultural, sino en la transmisión de conocimientos y habilidades de una generación a la siguiente. El valor social y económico de esta transmisión de conocimiento se aplica a los grupos sociales que son tanto mayoritarios como minoritarios en un país, y tiene igual importancia en las naciones en desarrollo y desarrolladas.

Manifestaciones y Expresiones Culturales

Las manifestaciones culturales continúan siendo los rasgos más diferenciadores de los atractivos, entre ellos el atractivo estético, el valor de la practicidad y la riqueza cultural en cuanto a gastronomía, artesanía, vestimenta, tradiciones, música y danza. Algunas de estas manifestaciones siguen ahí, mientras que otras están desapareciendo como resultado de muchos factores, como la migración y la aculturación.

Según López (2021) las manifestaciones culturales son formas de expresar costumbres, tradiciones y comportamientos cotidianos. Estos deben ser llevados a cabo por un grupo significativo de personas que no son hegemónicos y que a menudo no forman parte de la cultura oficial, operan y se desarrollan fuera del poder político, económico y religioso y, en casos excepcionales, se ganan la vida enfrentando la hostilidad del sector oficial y agresión. Su universo pertenece a la comunidad.

Las manifestaciones culturales, siguen siendo las características más sobresalientes de los atractivos la belleza escénica, importancia de uso y riqueza cultural en cuanto a gastronomía, artesanías, vestimenta, tradiciones, música, danza; algunas de estas manifestaciones se mantienen y otras se están perdiendo por diferentes consecuencias como son la migración y aculturación. Efectos que se pretende mitigar con el desarrollo del turismo comunitario que busca la conservación del patrimonio cultural y natural de la comunidad (Guamanquispe, 2019).

Se debe recordar además que las manifestaciones culturales son bienes de un patrimonio y que no están en venta. Cuando se piensa realizar una actividad u operación turística en una comunidad será necesario e indispensable contar con la participación de la misma, recalcarle lo importante y valioso que es ser uno mismo, y que el turismo puede ser una forma de trabajo que permite interactuar con otros, intercambiar experiencias y conocimientos que servirá para el desarrollo de la comunidad, donde todos ganan una mejor educación, mejores servicios básicos, una mejor atención médica, situación que se reflejará en la calidad de vida de los pobladores (Calvache, 2018).

Memoria y Herencia

Es importante señalar que las manifestaciones culturales son demostraciones vivas de las creencias, costumbres y tradiciones de un pueblo, independientemente del número de participantes; más bien, una manifestación es vista como la expresión de un sentimiento compartido que ha perdurado a lo largo de generaciones dentro de un grupo social

particular, no obstante al ser un proceso de transmisión extenso se pone en riesgo la memoria colectiva y por ende la herencia cultural; si bien es cierto la memoria cultural nace cuando un representante de una cultura expresa sus creencias sin que exista una modificación notoria en dicha manifestación, por otro lado la herencia es el deber social que tienen los poseedores o portadores del conocimiento para enseñar y promover la vigencia de una cultura viva, para que esta no esté en peligro de culturización.

En la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del INPC (2013) menciona que herencia está ligada al concepto de patrimonio y es “entendida como el conjunto de bienes que recibe una persona, en este caso un pueblo, de su antepasado es proceso continuo de transmisión generacional de saberes, prácticas y tradiciones basado en derechos y obligaciones”.

Es la herencia recibida de los antepasados, dentro de la cual se encuentran todas las formas de manifestación cultural de los pueblos y cuya base es la tradición. Dentro de este concepto se encuentran las más amplias y diversas manifestaciones en tanto hace referencia a la lengua, tradiciones orales, saber tradicional, sistemas de valores; etc. (Eljuri, 2018).

En síntesis, al hablar de memoria es posible hacerlo con distintos significados: como la facultad humana para recordar algo, como el ejercicio de esa capacidad, y actualmente como depósito que guarda la herencia del pasado (Luzuriaga, 2019).

Identidad Cultural

La identidad cultural es un conjunto de creencias, valores, tradiciones, símbolos y normas de comportamiento que sirven como factor unificador de un grupo social y funcionan como un sistema de apoyo para las personas que lo integran a fin de que establezcan un sentido de pertenencia.

De la misma forma el INPC (2013) menciona que el término "identidad cultural" se refiere a un análisis contemporáneo del proceso dinámico y continuo por el cual los

individuos y los grupos adquieren un sentido de pertenencia al mismo tiempo que desarrollan un sentido de diferencia de los demás. Las ideas fundamentales que componen la identidad son la pertenencia y la diferencia.

Vergara et al. (2018) clasifican tres versiones de identidad cultural: la perspectiva esencialista, la historicista y la discursiva. La esencialista define la identidad cultural como una sustancia que es propia de un grupo humano y que no cambia a través del tiempo y del espacio. La versión historicista sostiene que la identidad cultural es abierta y en proceso de cambio por obra de la acción humana. En definitiva, la versión discursiva, define la identidad cultural como una construcción discursiva esencialmente narrativa.

La idea de identidad cultural establece un sentido de pertenencia a un grupo social con el que se comparten rasgos culturales comunes, como costumbres, valores y creencias. La noción de identidad no es estática; más bien, se crea constantemente tanto de forma individual como colectiva, con una influencia externa que alimenta este proceso. (Molano O. , 2019).

Ámbitos del patrimonio Cultural Inmaterial

Los términos "patrimonio vivo" o "patrimonio cultural inmaterial" se refieren a las costumbres, expresiones, conocimientos o habilidades que se transmiten dentro de una comunidad de generación en generación.

El patrimonio intangible beneficia a las comunidades fomentando la creatividad y el bienestar social, ayudando en la gestión del entorno natural y social, generando retornos económicos. Da a las comunidades un sentido de continuidad e identidad.

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia de los Bienes Culturales Inmateriales, Ecuador ha tomado en consideración las siguientes cinco categorías principales, conocidas como el "ámbito del Patrimonio Culturales Inmateriales":

Tradiciones y expresiones orales

Esto se refiere a los métodos, aplicaciones y conocimientos utilizados en la creación de herramientas y técnicas relacionadas con las actividades productivas, incluidas la agricultura, la caza, la pesca y otras actividades relacionadas.

"Una colección de conocimientos y habilidades expresados en mitos, tradiciones, cuentos, poesía, expresiones literarias, anécdotas locales y otras tradiciones orales que se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad". (INPC, 2013).

Artes del espectáculo

"Categorización de la danza, la música, el teatro, el juego y otras expresiones asociadas a espacios rituales o comunales, tanto públicos como privados, que tienen un valor simbólico para la comunidad y se transmiten de generación en generación." (INPC, 2013).

Usos sociales, rituales y actos festivos

Las prácticas sociales, los rituales y las actividades festivas desarrollan hábitos que moldean la vida de las comunidades y grupos. Muchos de sus miembros valoran y participan en estas prácticas. Su importancia se deriva del hecho de que afirman la identidad del grupo o la sociedad que los utiliza, e independientemente de si se utilizan en público o en privado, están indisolublemente vinculados a eventos significativos.

"Una colección de prácticas, exhibiciones y representaciones culturales que han evolucionado dentro de un contexto espacial y cronológico específico, como las celebraciones religiosas y seculares. Rituales relacionados con el ciclo de vida de grupos e individuos que se transmiten de generación en generación para favorecer la cohesión social del grupo." (INPC, 2013).

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

“Combinación de conocimientos, técnicas y prácticas que las sociedades desarrollan y mantienen en relación con su entorno natural y que están conectadas con sus sistemas filosóficos, incluyendo la medicina tradicional, los espacios simbólicos, las técnicas productivas, la inteligencia ecológica, entre otros.”. (INPC, 2013).

Técnicas artesanales tradicionales

“Son una colección de tareas manuales que incluyen las herramientas necesarias para su elaboración. Este entorno es el tipo más tangible de patrimonio intangible; sin embargo, es más importante destacar los conocimientos y saberes que se transmiten de generación en generación que los objetos o productos de la actividad artística.” (INPC, 2013).

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Los subámbitos correspondientes a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo incluyen técnicas y conocimientos tradicionales de producción, gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, conocimientos tradicionales ecológicos y toponimia. De estos, el subámbito de gastronomía es objeto de este estudio. Para el entendimiento de estos temas se procede a brindar su explicación.

Gastronomía: La gastronomía es un componente del patrimonio cultural inmaterial. Es un producto turístico que tiene el poder de crear y modificar una ubicación desde una variedad de ángulos. El mundo culinario va más allá de la simple degustación, considerando un ideal que permita la integración del visitante y la comunidad local. Es un medio para comprender la cultura local y sus significados. Los visitantes quieren algo más que comida y probar la cocina local; también quieren aprender sobre los aspectos culturales, sociales y técnicos, así como los antecedentes de la cocina. Los visitantes quieren contacto con los bienes y servicios típicos. Esto refuerza el hecho de que la cultura alimentaria es un

componente importante del patrimonio cultural y es responsable de muchas de las tradiciones alimentarias del mundo.

Según Troncoso (2018) la UNESCO ha designado a la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial porque incluye costumbres vivas que han sido transmitidas de antecesores a descendientes, tales como ritos, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza o el universo, así como tradiciones orales donde en la comida se encuentran preparaciones como, por ejemplo, la cocina tradicional de México o la dieta mediterránea de España. La selección de platos culinarios está influenciada por una variedad de factores, como la elección de los ingredientes, los métodos de cocción que son exclusivos de la persona que los prepara y las identidades de quienes los consumirán, el último de los cuales puede estar en un contexto social, ritual o tradicional. Un plato que se sirve incita a rememorar recuerdos.

Sin embargo Hernández (2018) argumenta en su discurso sobre la patrimonialización mencionando que el carácter tradicional de la cocina, o su permanencia en el tiempo es la mejor prueba de sus altos estándares y efectos benéficos, es innegable que cualquier patrimonio que surge de estos procesos es siempre un creación contemporánea. Esto es especialmente cierto cuando la gastronomía es el resultado de negociaciones entre muchos sectores, como en las relaciones que se establecen entre los turistas y la población local, donde el lugar de encuentro puede servir como foro de comunicación que facilita la manifestación de cambios culturales.

Gastronomía cotidiana: La idea de la gastronomía cotidiana se utiliza para preservar el valor histórico de un producto, así como su sentido de identidad. Este se basa en el entrelazamiento del significado entre el tiempo y el conocimiento de los alimentos, así como la región geográfica de origen. La gastronomía cotidiana, entendida como aquella transmitida de generación en generación, además de ser propia, relevante y significativa para una localidad, familia o persona, es analizada generalmente por las ciencias sociales (Troncoso, 2019).

La gastronomía cotidiana desde otro punto de vista es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo (Batu et al., 2018).

Gastronomía festiva o ritual

Cocina festiva

La cocina festiva es a menudo vista como un patrimonio cultural inmaterial porque, entre otras razones, implica actividades, expresiones y representaciones culturales vivas que están vinculadas a significados específicos y tienen el poder de evocar emociones colectivas compartidas y tensas en una comunidad. Pero también son acción y expresión genuinas, vida y comunicación.

Según Carrillo (2017) la cocina festiva se caracteriza por sus recetas, siendo así las recetas pertenecientes a los manjares festivos tienen un doble carácter en cuanto a su consumo: pueden servirse en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas como Semana Santa, Cuaresma, Navidad, como en actos festivos, carnavales, bautizos, matrimonios, eventos especiales y más. Y estos, se consumen todos los días, ya sea en el hogar o en los mercados y restaurantes populares.

Analizando el contexto que establece Padilla et al. (2021), la cocina festiva propia del PCI subámbito gastronomía del cantón Latacunga, marca un conjunto de actividades que se realizan para poder tener un plato de comida para celebrar una ocasión en especial, generalmente se da en agradecimiento, tal como lo es la Mama Negra, es por ello que se estudia esta manifestación que forma parte de un recurso turístico para el cantón, no obstante hay que destacar que la gastronomía festiva no solo es preparada como agradecimiento sino también que existen preparaciones de algarabía con sentimientos de los pobladores de este cantón, a lo largo del estudio se identificara cada una de estas preparaciones; así la gastronomía cotidiana es aquella que muestra la herencia del conocimiento y las capacidades de una persona para crear platillos sin la necesidad de

tener una festividad por delante, la gastronomía cotidiana es aquella que se ofrece o prepara en el diario vivir de las personas y no por ello, de acuerdo a la afirmación del autor citado, pierde la oportunidad de ser preparada para una festividad en especial.

Cocina ritual

La cocina ritual ecuatoriana es muy extensa. Los rituales en la cocina son un subproducto de la cocina tradicional, que a su vez evolucionó de la cocina barroca. Las principales características de la cocina barroca son la conexión con la religión y el servicio de los alimentos en platos ostentosos (hechos de cristal y oro).

Según Carrillo (2017) dice que es una serie de definiciones sobre la tipología de la cocina, es así que la cocina patrimonial de Ecuador de la siguiente manera los orígenes de la cocina ecuatoriana se remontan a la época prehispánica y colonial. En la actualidad, algunos platos aún conservan las características de aquella época, como el asado. La cocina tradicional actual ahora está influenciada por una variedad de cocinas. El más importante de ellos es el estilo barroco, que apareció a finales del siglo XVI y principios del XVII. Sus orígenes están en parte relacionados con el establecimiento de monasterios, especialmente para mujeres, y en otra con la formación de las clases sociales altas de la época. Hay que tener en cuenta que este fue un fenómeno que fue conquistado por los españoles en todo el continente americano. Esta tendencia culinaria puede haber continuado hasta el siglo XIX y su influencia aún existe en la actualidad. Sin embargo, en algunos ámbitos, como la gastronomía profesional, esta tendencia ha sido sutil o unificada con otras tendencias contemporáneas, por ejemplo, las cocinas esféricas.

Además, puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades; esto da un sentido de pertenencia a un grupo y fortalece las relaciones sociales, los ritos o el reconocimiento del pasado (Solorio et al., 2018).

El término ritual para la cocina se direcciona al hecho de que su consumo es transmitido de generación en generación, aunque esta parte desde un análisis semántico es más bien compleja, ya que se orienta a los usos, hábitos o formas de vida que se mantienen en el tiempo y que, por lo general, se transmiten en forma oral (Kroon et al, 2018).

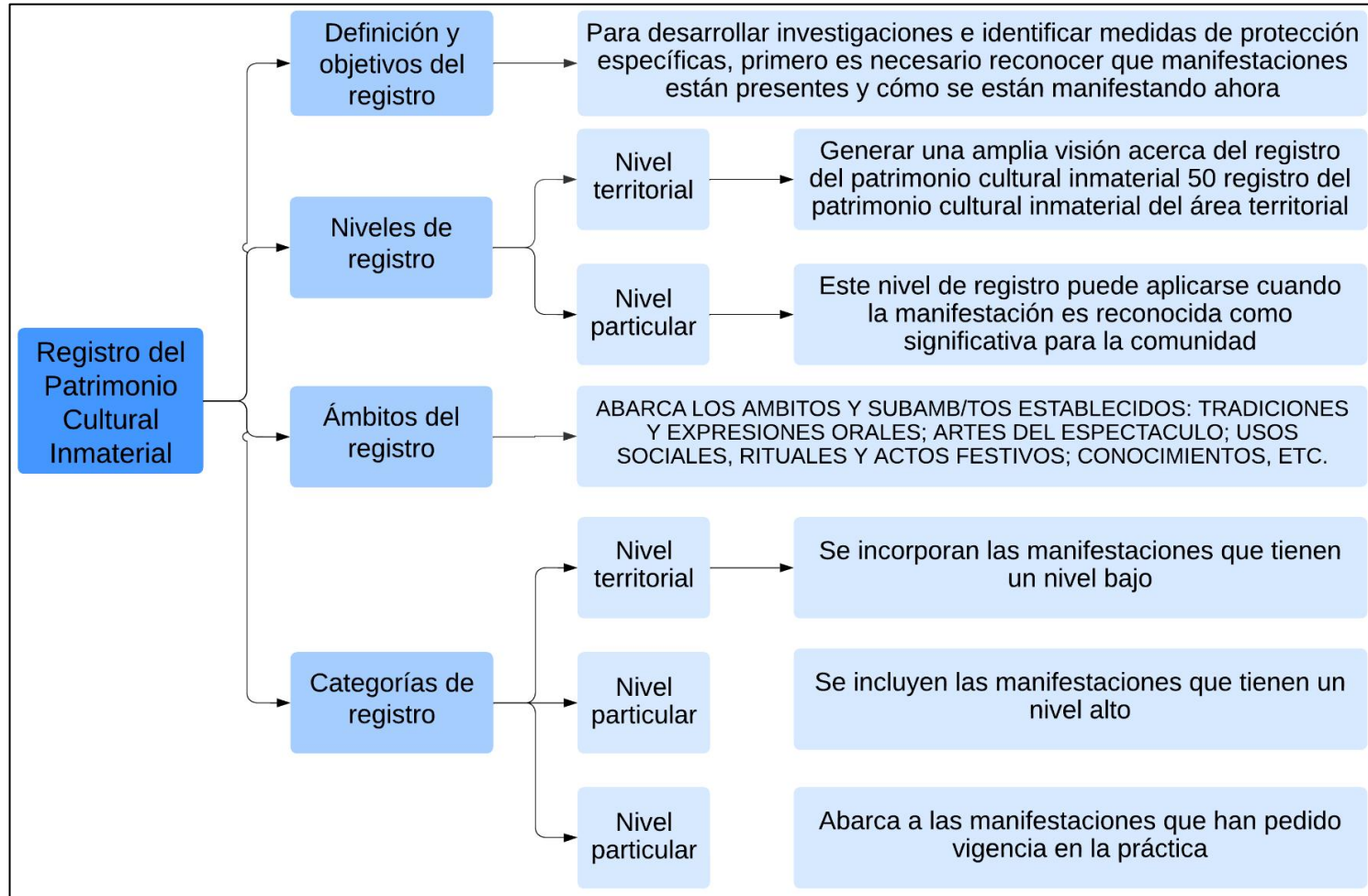
Plan de Salvaguardia

Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial

En la figura 1 se tratará sobre el Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial en el cual se hablará sobre la definición y objetivo del registro que es para desarrollar investigaciones profundase identificar las medidas de protección, en el nivel de registro se subdivide en el nivel territorial y el nivel particular, en ámbitos del registro abarca tradiciones y expresiones orales, la categoría del registro, el proceso y técnica de registro

Figura 1

Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial

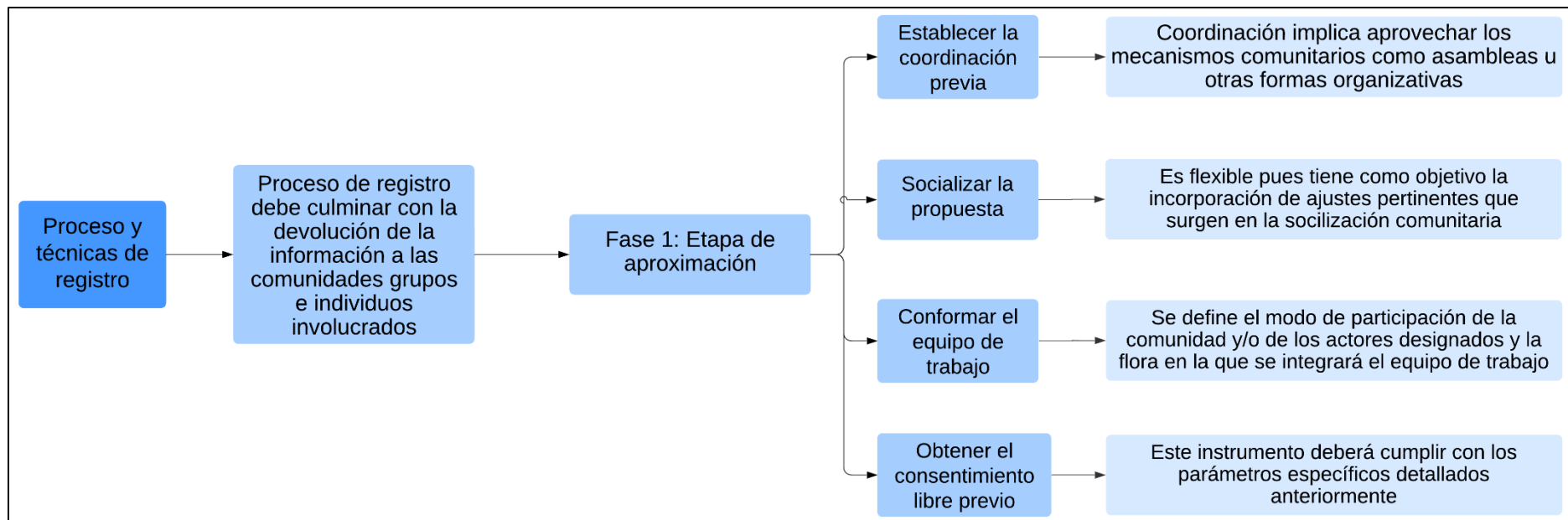


Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

En la Figura 2 se podrá visualizar la fase 1 del proceso y técnicas de registro, esta fase se la conoce como etapa de aproximación, en donde se establece la coordinación previa, socializar la propuesta, conformar el equipo de trabajo y obtener el consentimiento libre previo e informado.

Figura 2

Proceso y técnicas de registro Fase 1.

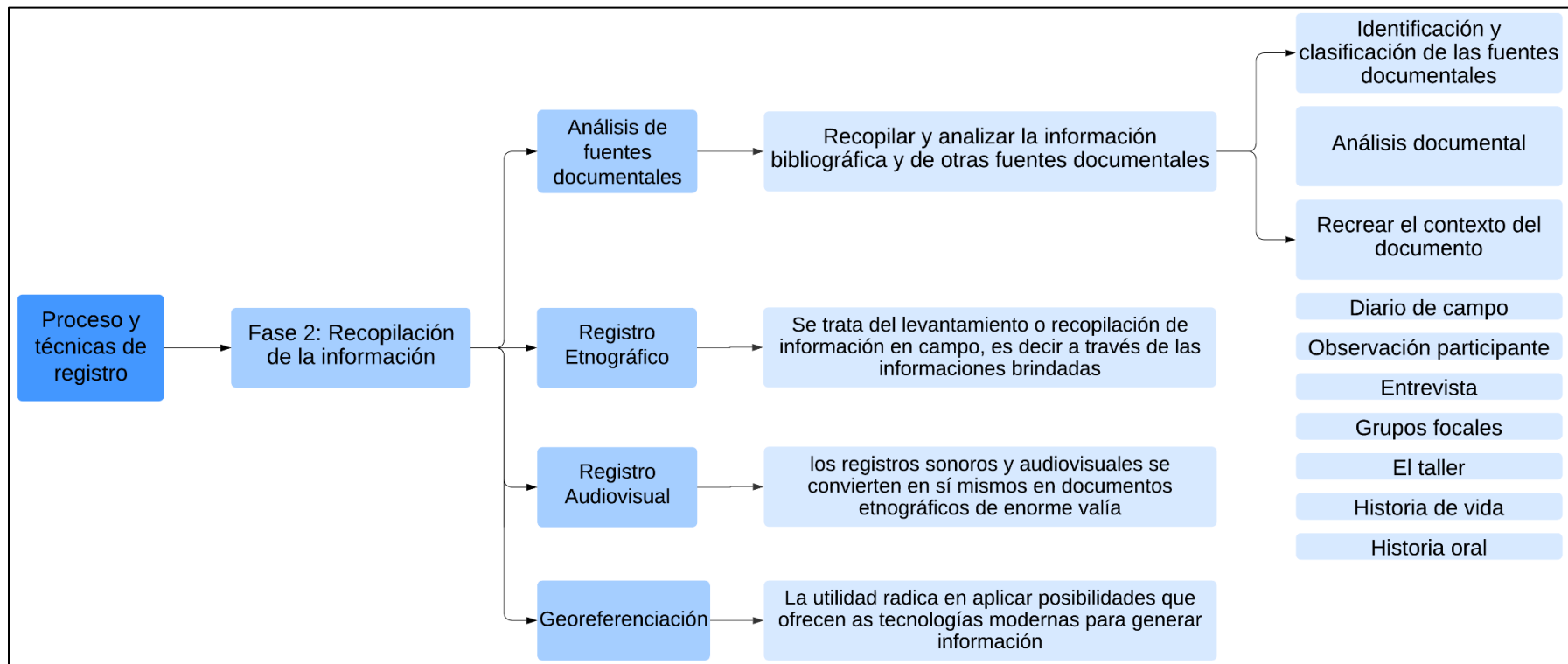


Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

En la Figura 3 se podrá visualizar la fase 2 del proceso y técnicas de registro, esta fase se la conoce como recopilación de la información, en donde se establece el análisis de fuentes documentales, registro etnográfico, registro audiovisual y georreferenciación.

Figura 3

Proceso y técnicas de registro Fase 2.

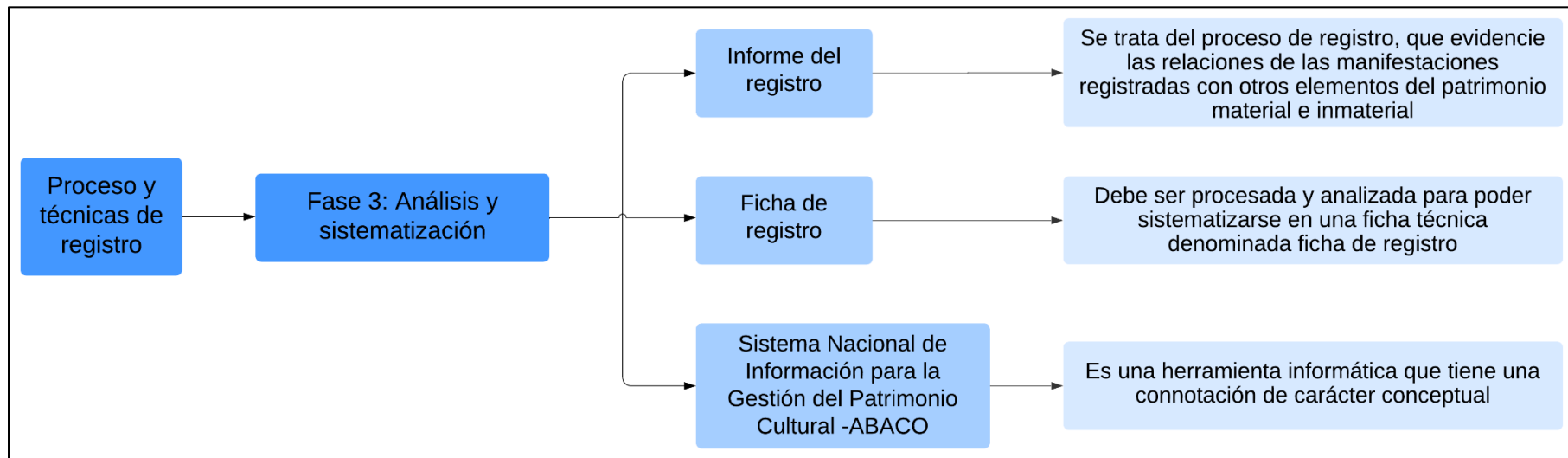


Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

En la Figura 4 se podrá visualizar la fase 3 del proceso y técnicas de registro, esta fase se la conoce como análisis y sistematización, en donde se establece el informe del registro, ficha de registro y Sistema Nacional de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural – ABACO (actualmente su denominación es SIPCE).

Figura 4

Proceso y técnicas de registro Fase 3.

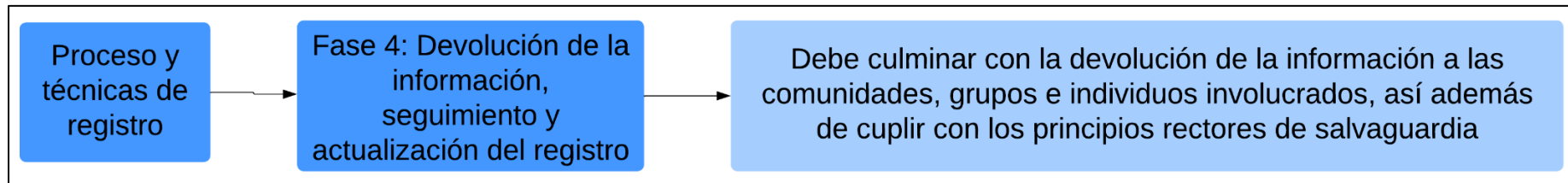


Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

En la Figura 5 se podrá visualizar la fase 4 del proceso y técnicas de registro, esta fase se la conoce como Devolución de la información, seguimiento y actualización del registro.

Figura 5

Proceso y técnicas de registro Fase 4.



Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

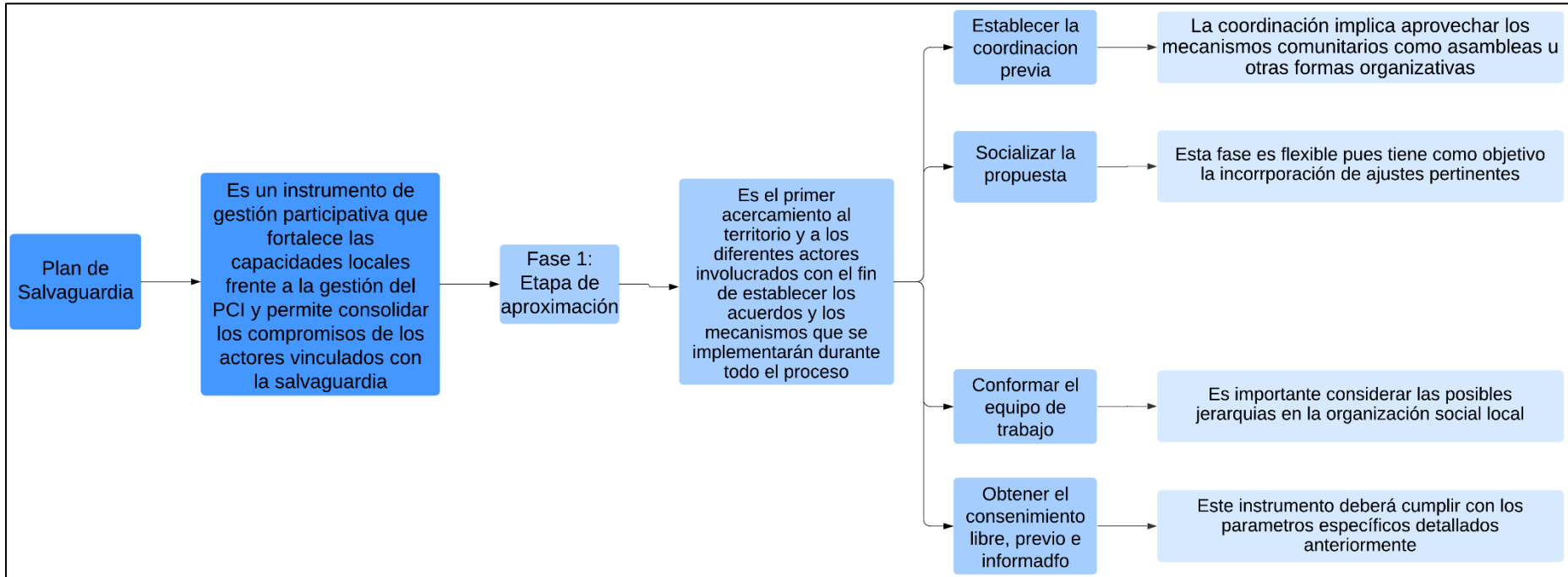
Plan de salvaguardia

Como todo plan de manejo, el plan de salvaguardia tiene como objetivo mejorar un punto de partida y conducir a un resultado deseado, que es la continuación de las manifestaciones patrimoniales intangibles; esto se basa en una fuerte conexión con el desarrollo social y económico como base para mejorar la calidad de vida del conocimiento y de los poseedores del conocimiento y sus comunidades.

En la Figura 6 se podrá visualizar la fase 1 del Plan de Salvaguardia, esta fase se la conoce como etapa de aproximación donde se hablará sobre establecer la coordinación previa, socializar la propuesta, conformar el equipo de trabajo y obtener el consentimiento libre, previo a informado.

Figura 6

Plan de Salvaguardia Fase 1

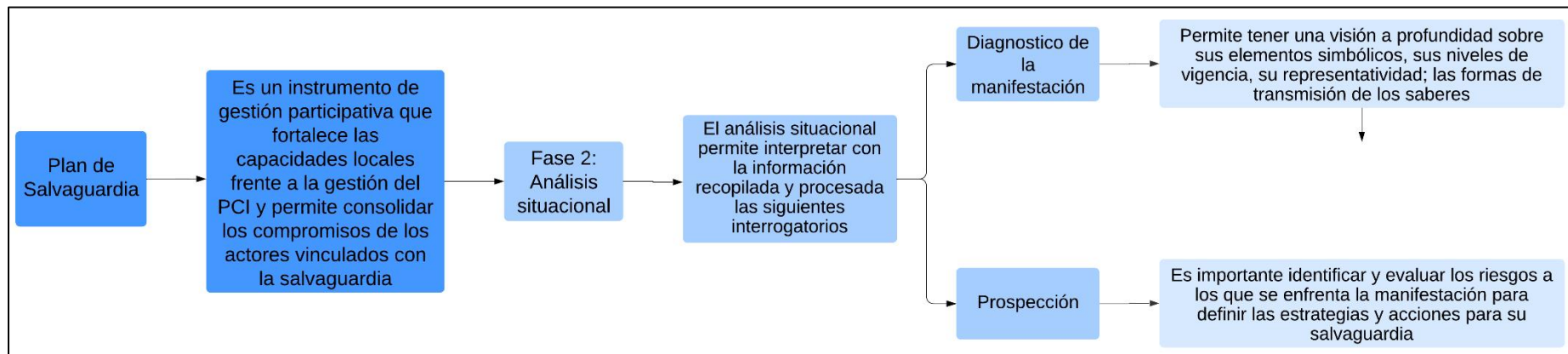


Nota. Tomada de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

En la Figura 7 se podrá visualizar la fase 2 del Plan de Salvaguardia, esta fase se la conoce como análisis situacional donde se hablará sobre el diagnóstico de la manifestación y la prospección.

Figura 7

Plan de Salvaguardia Fase 2

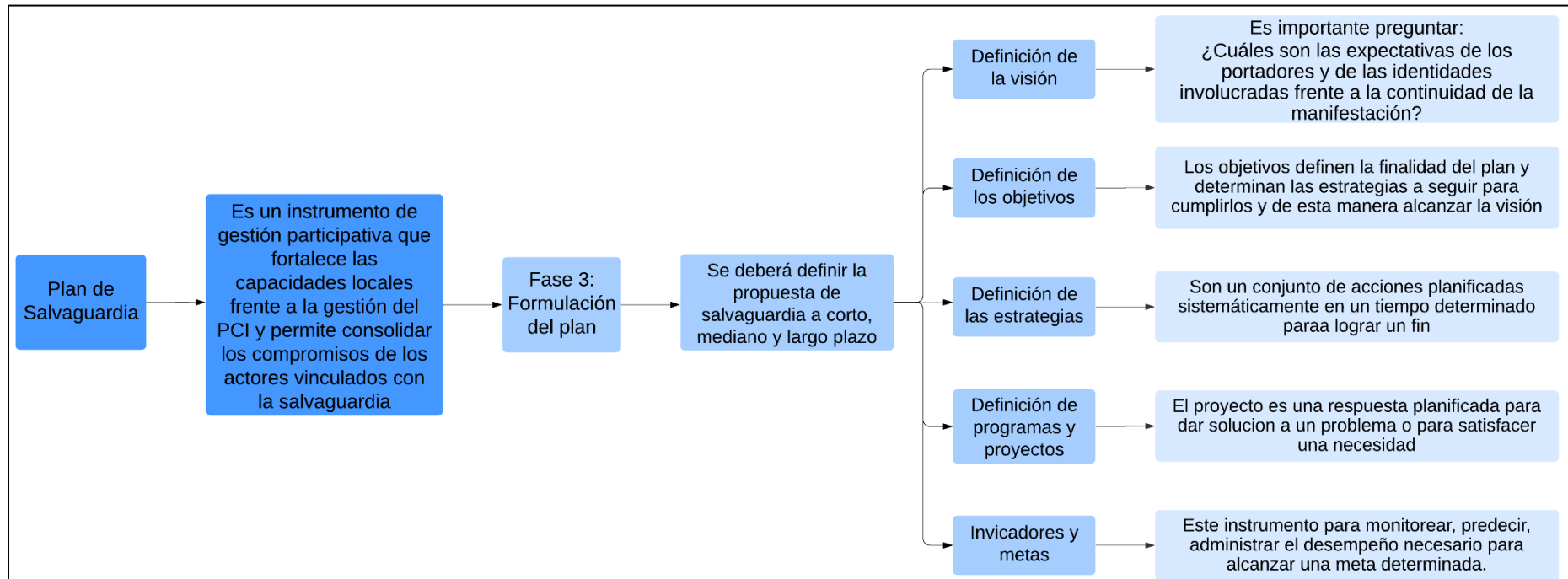


Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

En la Figura 8 se podrá visualizar la fase 3 del Plan de Salvaguardia, esta fase se la conoce como formulación del plan donde se hablará sobre las siguientes definiciones: visión, objetivos, estrategias, programas y proyectos.

Figura 8

Plan de Salvaguardia Fase 3



Nota. Tomado de Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013)

Turismo

Es posible definir el turismo como las actividades que realizan las personas cuando viajan y se hospedan en lugares distintos a su entorno habitual por un período de tiempo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros.

Es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el traslado de personas a lugares distintos a su lugar habitual de residencia por motivos personales o de negocios/profesionales Organización Mundial del Turismo (2018). A estas personas se les llama visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes), y el turismo tiene que ver con sus actividades, algunas de las cuales incluyen el pago de una tasa turística.

Uno de los sectores económicos clave a escala mundial es el turismo, que se está estudiando en varios lugares geográficamente diversos. Esta actividad económica sirve como fuente de oportunidades para la modernización socioeconómica y cultural de un área geográfica, actuando el patrimonio como elemento de cohesión social por las importantes sensibilidades que afecta. Como resultado, los modelos que giran en torno al crecimiento sostenible del turismo de un destino son más frecuentes (Banducci, 2018).

Según cómo se planifique y desarrolle, el turismo puede ayudar a las comunidades a escapar de la pobreza y crear una vida mejor. De esta manera, tiene el potencial de incentivar la inversión local y el crecimiento económico. (Morillo, 2019).

Turismo Cultural

Los turistas pueden aprender sobre una variedad de cosas a través de los viajes y las interacciones con personas en otros lugares, como el patrimonio de una sociedad, las tradiciones culinarias, los hábitos, el arte y el idioma. Conocer monumentos y lugares históricamente significativos es el objetivo del turismo cultural, que también busca impactar positivamente en la contribución de esos lugares a su preservación y protección.

Según Santana (2019) el turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el Mercado turístico. Este artículo argumenta que los procesos de generación de productos culturales conducen a nuevas formas de interpretar la autenticidad y expresan el dinamismo e imaginación de los grupos locales para adaptarse a las exigencias de la demanda.

En la actualidad, el turismo cultural se ha convertido en un reto para muchos destinos por su atractivo y poder diferenciador. (Mallor et al., 2019) dice que su atractivo económico radica en varios aspectos: primero, a diferencia de otras formas de turismo y a pesar de que estudios recientes matizan esta dimensión del turismo cultural, existe un consenso alrededor de la idea que el turismo cultural no está tan sometido a la temporalidad o la moda, lo que constituye su principal fuerza. Además, el turismo cultural permite a las zonas del interior un desarrollo plural que les permite simultáneamente mantener su patrimonio y dinamizar la economía local. Por último, debido a la multiplicación de los centros de interés, el turismo cultural es un mercado prospero que ofrece muchas posibilidades de desarrollo lo que da un carácter novedoso a la actividad turística

Turismo Cultural y su efecto social

El turismo ha dado lugar a movimientos sociales que afectan directamente las dimensiones socioculturales de los residentes locales, como el conservadurismo que se apodera de la vida de una sola generación, el ecoturismo, las vacaciones, los eventos culturales y la globalización.

En la Europa del siglo XVIII se originó el término cultura. Específicamente en Alemania este término se asociaba con el de civilización; sin embargo, después de varias discusiones intelectuales y filosóficas, se determinó que existe una gran diferencia entre ambas palabras. Por un lado, estaba la civilización que era externa, universal, progresista y

por otro lado estaba la cultura, que era más bien interna y tenía que ver con las tradiciones y con el espíritu de las personas y de los colectivos (Molano, 2017).

De acuerdo con Hugues de Varine, la cultura ha tenido que pasar por diferentes fases para adquirir la autonomía y configuración actuales. La primera fase es la codificación; esta fase ocurre a partir del siglo XIX y consiste en jerarquizar y organizar los significados, símbolos y valores culturales, elaborando para ello claves y referencias (Robles, 2019).

La segunda fase empieza en el año 1900 y trata acerca de la institucionalización de la cultura. Aquí nace el término de política cultural como herramienta de tutelaje político sobre el grupo de acciones culturales; además aparecen los ministerios de cultura como entes encargados del manejo, clasificación y conservación de los bienes culturales y una serie de institutos de cooperación, casas de cultura, museos, bibliotecas y redes de organismos internacionales que buscan precautelar la conservación de los bienes culturales; para lo cual rigen todo acto relacionado con su administración en todos los países del mundo (Naranjo, 2019)

Revalorización cultural

La identidad cultural de una nación es lo que enriquece a su gente, por lo que el estado debe invertir en preservar su biodiversidad, cultura, tradiciones y gastronomía; debe honrar el legado dejado por los antepasados y evitar la pérdida de todo lo que legalmente les pertenece.

Una colección de los rasgos distintivos, tanto espirituales como materiales, intelectuales y emocionales, que definen una sociedad o un grupo social. Junto con las artes y la literatura, los estilos de vida, los derechos humanos fundamentales, los sistemas de valores, las costumbres y creencias y las ideologías, la cultura también brinda a las personas la capacidad de reflexionar sobre sí mismas. (UNESCO, 2016).

La cultura se puede traducir a aquel significado que toman ciertas acciones o cosas; como por ejemplo una bandera blanca significa paz, sin embargo, hay símbolos que no

pueden expresarse de manera literal, por tanto, un símbolo es la esencia del pensamiento humano, basados en el sentido del “qué” y “para qué” (Geertz, 2018)

Cultura es la conformación de reglas, normas, asuntos sociales, identidades y hábitos sociales que a través del tiempo se ha logrado reconstruir y conservar en forma de memorias colectivas y ser representadas mediante prácticas simbólicas. Por lo general las ciencias sociales ligan a la cultura con el cambio, sin embargo, pueden existir zonas donde la cultura puede permanecer estable; de esta manera la cultura se muestra de dos formas: una como herencia, tradición o una persistencia de larga duración y la otra forma es como una innovación, desviación o una metamorfosis permanente. La cultura de masas constituye un bosquejo de cultura universal que pretende aventajar a las culturas arraigadas. La cultura de masas tiene por objetivo la generalización de la economía interactuando el mercado de trabajo y el de las inversiones (Giménez, 2018).

Sentido de pertenencia

El sentido de pertenencia, es la identificación subjetiva que tiene una persona con un grupo, una organización o una comunidad en la que se siente cómoda, acogida y/o aceptada a la que siente que pertenece.

El sentido de pertenencia es una forma no solo de vincular a las personas con el lugar sino también de evocar la noción de lealtad al lugar, a ser un espacio en el cual se asume un rol proactivo (Trinidad, 2019).

Saberes tradicionales

El saber tradicional brinda información importante a la comunidad global y sirve como un marco útil para la política de biodiversidad. Como resultado, se reconoce que leyes, políticas y programas específicos son esenciales para protegerlos y promoverlos, así como para garantizar que las comunidades reciban un trato justo al compartir los beneficios del uso de su conocimiento.

Los saberes tradicionales, explican la existencia de una larga relación entre los pueblos originarios y el territorio al cual están estrechamente unidos, del cual reciben el sustento, donde significan y representan sus saberes y la puesta en práctica de estos, en el mundo natural. Estos conocimientos puestos en práctica socialmente son: cognitivos, agrícolas, económicos, educativos, recreativos y religiosos (Melo, 2019).

Identificación del mercado turístico

Oferta y Demanda turística

Según Sancho (2019) define a la demanda como “el conjunto de consumidores o posibles consumidores de bienes y servicios turísticos” mientras que la oferta dice que esta “compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística”

Dentro de un mercado turístico, al estar inmersas las actividades económicas, se encuentran dos segmentos los cuales son ofertantes que son aquellos que brindan servicios, crea productos, distribuyen actividades y venden experiencias a sus clientes mismos que conforman el segundo segmento denominado demanda que son todos aquellos consumidores de un producto o servicio en especial en este caso estos pueden ser viajes, estancias, alimentación, transporte, excursiones, experiencias, entre otros productos turísticos.

Preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial en actividades turísticas

Detentores y Gestores Culturales

Como parte de un proceso de preservación cultural es importante identificar a los detentores culturales que son aquellas personas que poseen el conocimiento para desarrollar correctamente una manifestación propia de una cultura, además de identificar a los gestores culturales que son capaces de guiar y motivar al desarrollo de las manifestaciones a través de festivales, encuentros, congresos o ferias con motivo de

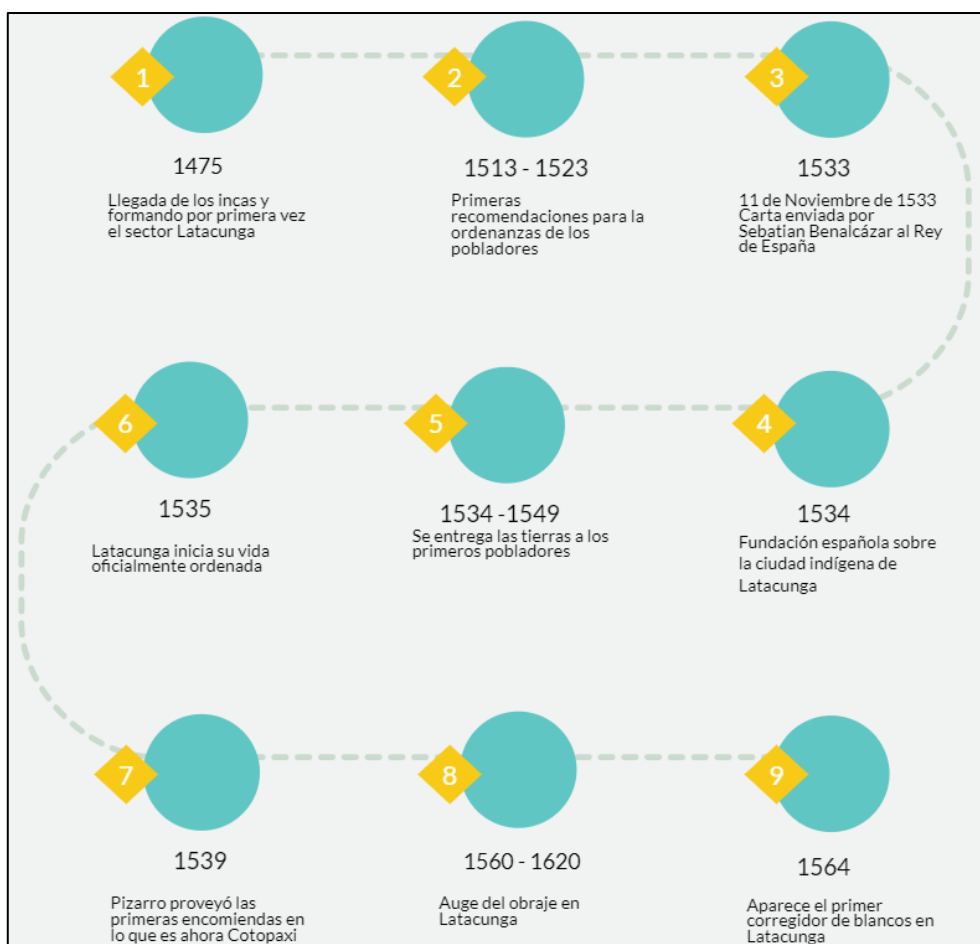
exponer la cultura y hacerla conocer como parte de recursos turísticos de una localidad; es así que la preservación es un proceso que involucra al sector gubernamental entidades privadas y grupos sociales en beneficio de la cultura.

Cantón Latacunga

La historia de la ciudad de Latacunga ha tenido varios eventos de suma importancia entre ellos está la llegada de los incas a Latacunga y formando por primera vez su asentamiento actual, para una comprensión breve se ha desarrollado una línea de tiempo la cual se podrá visualizar en las figuras (9, 10, 11).

Figura 9

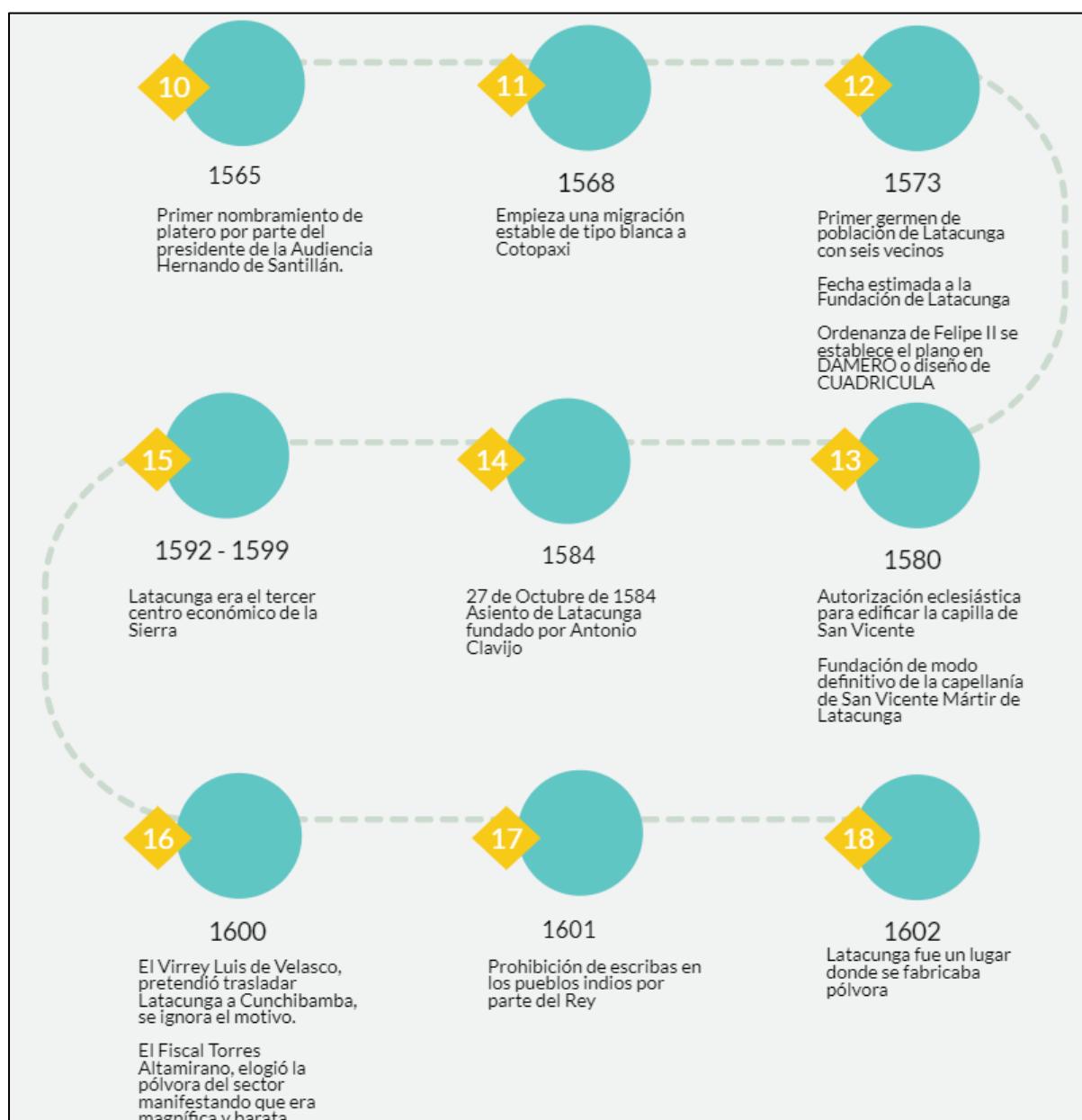
Historia de la ciudad de Latacunga 1475 - 1564



Nota. Tomado de INPC (2014)

Figura 10

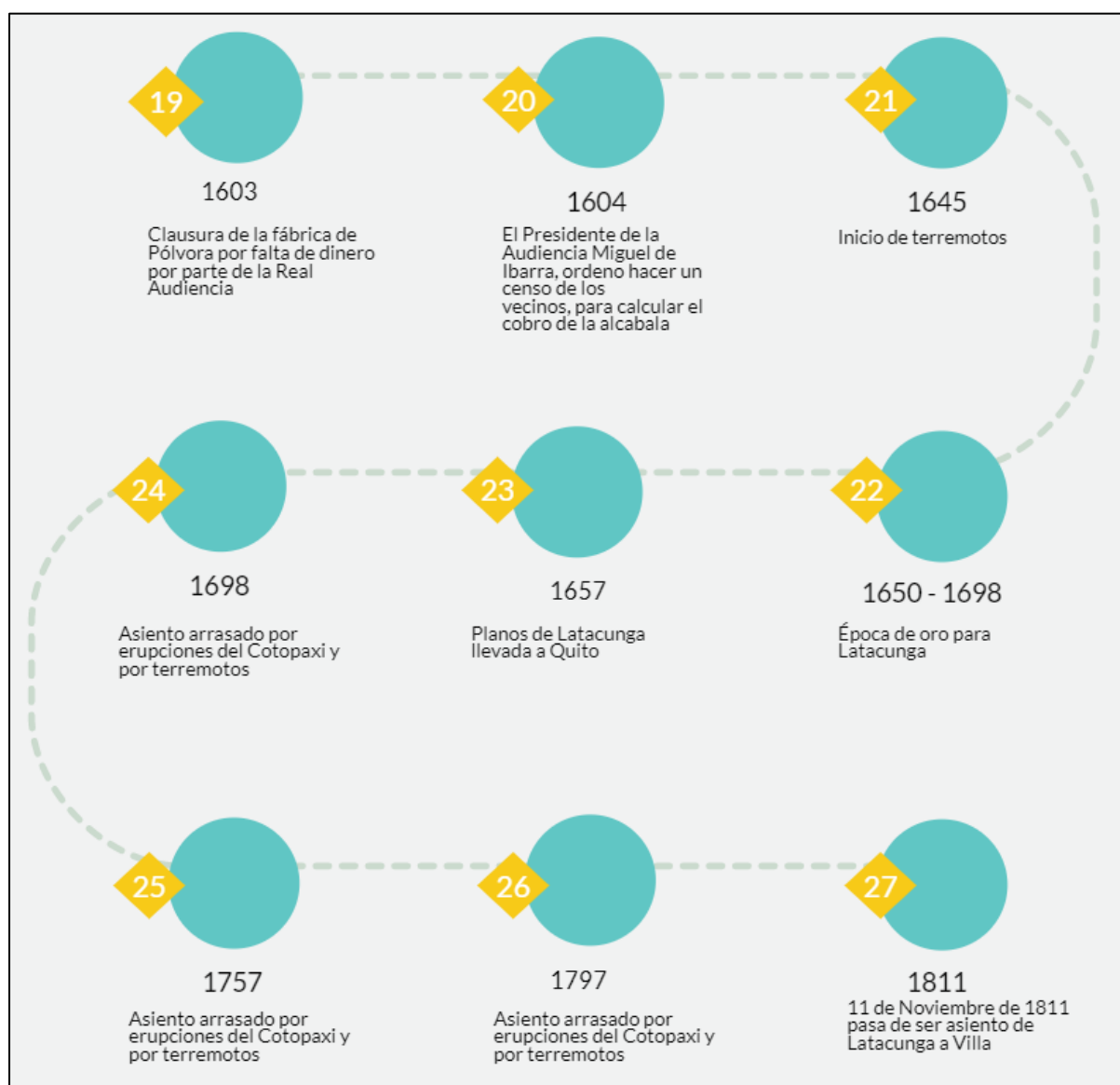
Historia de la ciudad de Latacunga 1565 – 1602



Nota. Tomado de INPC (2014)

Figura 11

Historia de la ciudad de Latacunga 1565 – 1602



Nota. Tomado de INPC (2014)

Características generales

Pozo (2014) explica sobre las características generales de la ciudad de Latacunga como son la localización, delimitación del área, información climática, relieve, demografía entre otros, las cuales se detallarán a continuación:

Localización: Se localiza al centro-norte de la Región interandina del Ecuador, en la hoya del río Patate, atravesada por los ríos Cutuchi y Pumacunchi, a una altitud de 2770 metros sobre el nivel del mar (msnm).

Delimitaciones del área: Al norte la provincia de Pichincha; Al sur el cantón Salcedo; Al este, la Provincia de Napo; y, Al oeste, los cantones Sigchos, Pujilí y Saquisilí.

Información climática: De acuerdo con la clasificación climática de Köppen, Latacunga experimenta un clima mediterráneo frío, el cual se caracteriza por pequeñas oscilaciones térmicas diurnas y anuales, gozando de un clima primaveral durante todo el año. Debido a que las estaciones del año no son sensibles en la zona ecuatorial, tiene exclusivamente dos estaciones: un poco lluvioso en invierno, que va de octubre a mayo, y un "verano" seco y ligeramente más frío, entre junio y septiembre. Regiones naturales

“El Boliche y el Parque Nacional Cotopaxi son áreas de recreación nacional cercanas a Latacunga que cuentan con refugios de montaña e invernales (como museo, lago, reserva de vida silvestre, cabañas, área de campamento y bosques), en un área apropiada para la instalación de la Estación NASA Cotopaxi, que fue construido conjuntamente por el Gobierno Nacional y la NASA en la década de 1960 y actualmente es administrado por la Agencia Espacial Europea.”

Relieve: La orografía está representada por un relieve irregular. Su máxima altura de 4027 metros está ubicada en el vértice geodésico Huangutasín en el extremo suroriental de la carta; son también importantes la Loma Francia, el Cerro Putzalahua, etc. Cotas extremas: 4027 y 2764 msnm.

Demografía: Total 170 489 Hab

Grupos étnicos:

- Pueblo zumbague
- Pueblo panzaleo

- Chugchilan

Educación: Tanto la infraestructura educativa pública como la privada están bien en la ciudad. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 348 y ratificado en los artículos 356 y 357 de la Constitución Nacional, la educación pública es gratuita en la ciudad, como lo es en todo el país, hasta el nivel universitario (el cuarto nivel). Muchos de los centros educativos de la ciudad tienen un alto nivel de prestigio. Debido a la ubicación de la ciudad dentro del Régimen de la Sierra, las clases comienzan a principios de septiembre y concluyen 200 días después en el mes de julio.

Economía: Latacunga es una ciudad ubicada en la zona central del Ecuador, con una privilegiada situación geográfica, con los principales polos de desarrollo nacional, lo que le permite ser un punto estratégico para industrias locales e internacionales.

Según el INEC, las principales actividades económicas de los latacungueños son: agricultura y ganadería 29,2%, Comercio al por mayor y menor 15,9% e industrias manufactureras 13,7%, siendo estas industrias las que emplean a la mayor parte de habitantes.

División política: El cantón Latacunga se conforma por cinco parroquias urbanas: La Matriz, Eloy Alfaro (San Felipe), Ignacio Flores (La Laguna), Juan Montalvo (San Sebastián), San Buenaventura; y diez parroquias rurales: Toacaso, San Juan de Pastocalle, Mulaló, Tanicuchí, Guaytacama, Aláquez, Poaló, Once de Noviembre, Belisario Quevedo, Joseguango Bajo que se representan por Juntas Parroquiales ante el Municipio de Latacunga.

Figura 12

Mapa político de las parroquias del cantón Latacunga



Nota. Tomada de GADM LATACUNGA (2020)

Oferta turística

La ciudad de Latacunga ofrece múltiples destinos turísticos (Tabla 1) de diversa índole (naturaleza, cultura, gastronomía, historia, etc.), dentro de la ciudad y en sus alrededores, entre las cuales describe:

Tabla 1*Ofertas Turísticas*

Atractivos	Lugar	Descripción
Atractivos Naturales		El Boliche y el Parque Nacional Cotopaxi son áreas de recreación nacional. Están cerca de Latacunga y cuentan con refugios de montaña e invernales (zoológico, museo, lago, reserva de vida silvestre, cabañas, área de camping, etc.). En 1960 se instaló la Estación Cotopaxi de la NASA. Fue construido conjuntamente por el gobierno nacional y la NASA en la década de 1960 y actualmente está a cargo de la Agencia Espacial Europea.
Atractivos Culturales		Es un tipo de turismo que se enfoca en los aspectos culturales que ofrece un destino de viaje en particular, ya sea un pueblo pequeño, una ciudad, una región o un país.
	Catedral	La construcción de esta gran estructura de forma octogonal se inició a mediados del siglo XVIII. Está diseñado en estilo románico. La torre con arcos romanos e islámicos fue construida a finales del siglo XIX. En su adoratorio de piedra-pomes es posible ver piezas del imaginario colonial. Quito y General Maldonado son las calles donde se ubican.
	El Salto	Construido a finales del siglo XIX y terminado a mediados del XX, tiene una nave y torres gemelas que se alinean de norte a sur. Está situado entre Juan Abel Echeverría y Antonio Clavijo, cerca de la Plaza El Salto.

Atractivos	Lugar	Descripción
La Merced		Comenzó como capilla en 1640; está construido sobre el diseño de un barco cruzado latinoamericano y se asemeja a un platillo artístico. La torre se derrumbó en la entrada principal en 1949 debido al terremoto de Ambato; fue reconstruido, pero perdió su estructura original.
San Agustín		La influencia neoclásica se manifiesta en las columnas de medio punto con capiteles jónicos y remate de cornisa. La piedra pómez sirve como indicador de velocidad para las pilastras que sostienen los arcos de dos pisos. El monasterio fue tomado por las fuerzas militares españolas en 1820, sirviendo como cuartel para una sección del Batallón "Los Andes". Se encuentra entre las calles Hermanas Páez y Quito.
San Francisco		La construcción de la iglesia se inició en 1600 y se terminó en 1693, pero el terremoto de 1698 la dejó en ruinas. Se encuentra en la calle General Manuel Maldonado y Quijano y Ordóñez.
San Sebastián		Está situado en la calle Josefa Calixto entre Juan Abel Echeverría e Isla San Bartolomé.
Santo Domingo		La ciudad cuenta con un convento del mismo nombre que se encuentra ubicado en la calle Guayaquil y Fernando Sánchez de Orellana.

Atractivos	Lugar	Descripción
	San Buenaventura	es considerado un lugar muy histórico por su papel en la emancipación de la ciudad. Se encuentra a 5 minutos al norte del estadio La Cocha en el Barrio Central de la Parroquia San Buenaventura. Iglesia tradicional que vela por su santo patrón el Dr. Buenaventura.

Nota. Tomado de Pozo (2014)

Gastronomía Latacungueña

La Gastronomía Latacungueña son preparaciones originales, únicas y ancestrales elaboradas con productos andinos que se dan con facilidad en esta zona; los granos andinos: la quinua, cultivada desde hace más de siete mil años y considerada un grano sagrado por los pueblos originarios.

“Muy poco se ha escrito o investigado sobre la historia y relevancia de las tradiciones culinarias en la identidad cultural de Latacunga. Se considera que, además de la promoción turística superficial de los deliciosos y diversos sabores de la cocina latacungueña, se requieren actividades permanentes (exposiciones, conversatorios y ferias) que promuevan el patrimonio gastronómico latacungueño.” (Ulloa, 2021)

“Otro punto crucial es el uso de técnicas de conservación para mantener los platos típicos, a medida que uno viaja por cada región de la provincia, desde pequeñas comunidades hasta su capital Latacunga. Uno de los elementos importantes es preservar la identidad de las personas en relación con sus productos. Aquí, el ciudadano juega un papel significativo al dar preferencia a sus propios intereses.” (Ordóñez, 2020)

“La mejor forma de aprovechar estas maravillas culinarias es asistiendo a las fiestas o ferias que esta provincia acoge cada año. En estos eventos se ofrecen todos los manjares de cada parroquia a precios accesibles para el público en general. Sin embargo, otro lugar

donde puede disfrutar de la cocina del cantón Latacunga es en los mercados abiertos todo el año debido al excelente servicio que brindan a los visitantes.” (Unigarro, 2014)

Platos Típicos

Dentro del cantón Latacunga se pueden visualizar diferentes platos típicos en los cuales se detallarán en la siguiente Tabla (2).

Tabla 2

Platos Típicos

Parroquia	Plato Típico	Historia
Urbanas		
La Matriz	Champús	Según la leyenda, Rumiñahui lo consumía cuando viajaba por Quito en la época de los quioscos que traían las noticias durante la época incaica porque “da fuerza y vigor a quien lo bebe”.
	Chapo	Más que un plato es un postre que se remonta a la antigüedad donde en vez de consumir pan consumían chapo que tiene más nutrientes para el organismo.
	Chugchucara	Este plato representa a la provincia de Cotopaxi y se distingue por su chancho cuero, receta con más de 70 años de historia. Este alimento es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas, y su nombre deriva de dos palabras Quichuas: chukchuna (tembloroso) y kara (cuero).

Parroquia	Plato Típico	Historia
Urbanas		
	Morocho de dulce	El morocho ya se usaba para preparar bebidas en tiempos prehistóricos, pero eran muy diferentes a lo que conocemos ahora, ya que con la llegada de los españoles se introdujeron nuevos ingredientes como leche, dulces especiales, pasas y azúcar en las recetas originales.
	Togro	El Togro es un plato totalmente ecuatoriano, y sus orígenes se remontan a una época en que los agricultores cambiaban este plato por una canasta de cebada en un trueque o intercambio.
Eloy Alfaro	Tripas Asadas	La preparación de la famosa Tripa Mishki se remonta a principios de 1900, ubicándola firmemente en la era colonial de la cocina ecuatoriana, según las estimaciones. Debido a que los callos tienen altos niveles de colesterol, siempre es un alimento rico, pero comer con moderación es vital. Hay que darle peso entre la variedad de alimentos o productos que se puede consumir respetando siempre la salud, pero al final, como decimos, la comida rica mata y la comida poco saludable engorda.

Parroquia	Plato Típico	Historia
Urbanas		
	Allullas	Esta larga tradición se encuentra en muchas familias, que han ido pasando de generación en generación los secretos de la elaboración de este delicioso bocadillo, pero según estudiosos, "allulla" proviene del hebreo "hallu" y estos eran bocadillos preparados para el día de Pascua.
	Queso de Hoja	Elaborado durante la estación de lluvias con leche cruda de vaca acidificada por el uso de fermentos autóctonos, en su versión original este queso se presenta en pequeñas porciones cilíndricas envueltas en una hoja verde de achira.
San Buenaventura	Chaguarmishqui	Esta ancestral técnica para extraer líquido de los pencos llamados mishqui con el cual se prepara la bebida ancestral conocida como Chaguarmishqui o mishqui arroz.
Juan Montalvo	Ensalada de Sambo	Este plato es originario de esta parroquia ya que realizan cultivos de sambo y para no desperdiciar en la época que tuvieron realizaron este delicioso plato llamado ensalada de sambo donde su ingrediente principal como su nombre lo dice es el sambo.
Ignacio Flores	Mote con chicharrón	El chicharrón en la sierra ecuatoriana se prepara con la lonja de chancho o cerdo.

Parroquia	Plato Típico	Historia
Rurales		
Aláquez	Tortillas de maíz	Este plato se prepara y distribuye en Latacunga, aunque todo comenzó en su parroquia de origen rural Guaytacama.
Guaytacama	Tortilla de maíz	Es el plato principal de Guaytacama, así como una parte significativa de la identidad, bisabuelas, abuelas y mamás lo elaboran desde décadas pasadas, por lo que es una tradición culinaria que sustenta la cultura y desarrollo de la Parroquia.
Belisario Quevedo	Cuy asado	El cuy asado es un plato con mucha tradición, en quichua significa mamífero roedor y este animal es originario de Los Andes, según los registros históricos,
Joséguango Bajo	Cuy asado	el cuy fue domesticado durante la época incaica es un buen alimento diario ya que su carne es deliciosa, tiene un alto contenido de omega-3 y se puede preparar de diversas maneras como asado.
Mulaló	Fritada de chancho	Este plato es emblemático de la provincia de Cotopaxi y se distingue por el cuero de chancho reventado, receta con una historia de más de 70 años. Este alimento es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas, y su nombre se deriva de dos palabras quichuas: chukchuna (tembloroso) y kara (cuero).

Parroquia	Plato Típico	Historia
Rurales		
11 de Noviembre	Hornado	Plato tradicional que se elabora principalmente con carne de cerdo y se sirve con una tortilla de papaya y árbol. La creación de este producto se remonta a una región de Canadá con una historia de más de 100 años.
Poaló	Caldo de Gallina	Este es un plato típico ofrecido en las fiestas y
Tanicuchi	Caldo de Gallina	realizado por las familias más importantes de la parroquia ya que este es un delicioso y atractivo plato
Toacaso	Caldo de Gallina	lo encontramos en otras parroquias de la provincia.
San Juan de Pastocalle	Caldo de 31	Se hizo conocido porque, durante más de 40 años, los trabajadores agrícolas lo consumían todos los fines de mes. Cuando los dueños terminaban su relación laboral el 31 de diciembre o fin de mes, les daban sus vicios a los empleados, quienes supieron aprovechar la situación y preparar una deliciosa sopa.

Nota. Tomada de Unigarro (2014), Díaz (2021)

Marco Legal

El marco legal de esta investigación está compuesto por citas referenciales de la constitución de la República del Ecuador, Ley de Turismo, Ley Orgánica de Cultura, Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)

Según la Constitución de la Republica del Ecuador (2020), Título VII Régimen del Buen Vivir, capítulo primero INCLUSIÓN y equidad, sección quinta de cultura:

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguardia del Estado, entre otros: 1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo. 2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico. 3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico. 4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Según Ministerio de Turismo (2014), en la Ley de Turismo, Capítulo II De las actividades turísticas y de quienes las ejercen:

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a) Alojamiento
- b) Servicio de alimentos y bebidas
- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito

- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento
- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones
- f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Según la Ley Orgánica de Cultura (2016), capítulo 5 Del Patrimonio Cultural:

Art. 50.- De los bienes que conforman el Patrimonio Cultural, menciona que, Los bienes que conforman el patrimonio cultural del Ecuador son tangibles e intangibles y cumplen una función social derivada de su importancia histórica, artística, científica o simbólica, así como por ser el soporte de la memoria social para la construcción y fortalecimiento de la identidad nacional y la interculturalidad.

Según los Gobiernos Autonomos Descentralizados (2019) en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) en el Capítulo IV: Del Ejercicio de las Competencias Constitucionales

Art. 144.- Ejercicio de la competencia de preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural. - Corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados municipales, formular, aprobar, ejecutar y evaluar los planes, programas y proyectos destinados a la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio arquitectónico, cultural y natural, de su circunscripción y construir los espacios públicos para estos fines.

Según GAD Municipal de Latacunga (2006) en la Ordenanza 62 de creación del fondo de salvamento del patrimonio cultural del cantón Latacunga, Capítulo IV:

Disposiciones Generales

Art. 13.- El Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural del Cantón Latacunga realizará los estudios necesarios para establecer las conveniencias de expropiación de bienes inmuebles pertenecientes al Patrimonio Cultural del Cantón.

Art. 15.- Para fomentar el turismo cultural y dar una adecuada información de los bienes del patrimonio cultural, histórico y artístico, se suscribirán los convenios pertinentes con entidades u organismos educativos del Cantón, provinciales, nacionales o internacionales relacionadas con las áreas de turismo, arqueológicas, antropológicas, históricas, artísticas, religiosas, arquitectónicas, etc.

Capítulo III

Marco metodológico

Marco Metodológico

La investigación a realizarse está basada en las directrices de Herrera et al. (2004) en su guía metodológica; además se tomará en cuenta la información entregada por Bernal (2010) en su libro titulado metodología de la investigación, así mismo se tomará como referencia la Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, misma que brindará la orientación necesaria para cumplir con los objetivos de este trabajo de investigación.

Tipo de Investigación

El estudio corresponde al nivel de investigación descriptivo, dado que el análisis correspondiente a las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía, está orientado a un carácter social e identitario del cantón Latacunga, dicho análisis permitirá establecer estrategias para fortalecer el desarrollo de la actividad turística cultural de la ciudad en mención.

Enfoque de Investigación

El enfoque de la investigación para el estudio corresponde al paradigma cualitativo, dado que el problema identificado corresponde a ciencias humanas, además de resaltar la necesidad de comprensión de los fenómenos sociales inmersos al patrimonio cultural inmaterial de la gastronomía latacungueña, dada la naturaleza de la investigación, permitirá una acción dinámica para resaltar la perspectiva de la realidad de las manifestaciones del subámbito gastronomía, lo que conlleva a la validación de la hipótesis planteada en esta investigación.

Modalidad de Investigación

Exploración de campo

La investigación in situ, permitirá el estudio sistemático del fenómeno cultural directamente en el lugar que se produce, al tomar contacto de forma directa con los detentores culturales se analizará la realidad, vigencia y vulnerabilidad de las manifestaciones culturales pertenecientes al subámbito gastronomía y de esta manera plantear las directrices necesarias para salvaguardar estas manifestaciones y orientarlas al fortalecimiento del turismo cultural de manera responsable en el cantón Latacunga.

Documental – Bibliográfico

El trabajo investigativo requiere la recopilación de la información que permita ampliar y profundizar el conocimiento acerca de las diversas temáticas inmersas en el contexto estudiado, utilizando fuentes primarias y secundarias para detectar las conceptualizaciones que orientarán este estudio social de la gastronomía latacungueña, sus manifestaciones y su posible relación con el turismo cultural de esta ciudad acudiendo a las fuentes de investigación anteriormente mencionadas.

Métodos de Investigación

Los métodos a utilizarse serán deductivo e inductivo, el método deductivo permitirá establecer una conclusión específica que conduzca a la explicación de un fenómeno cultural amplio, como es la gastronomía del cantón Latacunga, y centrar el direccionamiento investigativo a la salvaguardia de este patrimonio cultural inmaterial, por otro lado, el método inductivo permitirá obtener las conclusiones generales de este estudio que conlleven al fortalecimiento de la actividad turística cultural en el cantón, analizando y relacionando las manifestaciones culturales vigentes y no vulnerables con la capacidad de convertirse en un recurso de la actividad turística responsable en el cantón.

Fuentes de Recopilación de Información y Análisis de Datos

Fuentes de Recopilación

Las fuentes de recopilación de información en el trabajo investigativo serán primarias y secundarias, siendo las primarias las que permitan obtener información directa desde las personas portadoras de la información, es decir los detentores culturales e informantes, mientras que las fuentes secundarias permitirán analizar la información obtenida de libros, revistas o documentos oficiales que muestren datos relacionados con el tema estudiado y que permitan profundizar y enfatizar la relevancia del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía del cantón Latacunga y su direccionamiento al fortalecimiento del turismo cultural.

Técnicas de recopilación de datos

Entrevista

Según la guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial INPC (2013) la entrevista permitirá un acercamiento directo a los portadores del conocimiento para obtener información precisa sobre las manifestaciones culturales del subámbito gastronomía.

Registro audiovisual

Permitirá mantener un registro de la información de fuentes primarias siempre y cuando exista el previo consentimiento de los portadores del conocimiento, se recolectarán fotografías, videos y audios que serán de vital importancia para el estudio de las variables en el trabajo investigativo.

Instrumentos

Los instrumentos a utilizarse para la recopilación de la información serán:

- Diario de campo

- Entrevista
- Fichas de registro

Técnicas de análisis de resultados

El análisis de datos se efectuará de manera cualitativa, a través de una tabla comparativa que permita establecer las conexiones necesarias que permitan llegar a conclusiones a favor del estudio de las manifestaciones culturales del subámbito gastronomía.

Determinación de la muestra.

El estudio tiene la oportunidad de utilizar una muestra probabilística no intencional debido a que es un carácter cultural inmaterial Scharager et al. (2001) señalan que en “este procedimiento el investigador elige la muestra y trata de asegurarse de que sea representativa, por lo que la representatividad depende de su intención u opinión”.

Del mismo modo, Hernández et al. (2017) afirman que:

Las muestras no probabilísticas, también conocidas como muestras dirigidas, sugieren un proceso de selección guiado por las características de la investigación más que por un criterio estadístico. criterio de generalización. Se utilizan en muchos estudios cualitativos.

Dada la forma en que se conceptualizó y analizó, es clara la libertad otorgada al investigador para elegir la muestra en respuesta al desarrollo del diagnóstico e identificación de los detentores, libre y voluntariamente eligen contribuir a la investigación.

Tabla 3*Listado de Detentores*

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO						
N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
1	Chugchucaras	Sra. Rosa Jiménez	Eloy Alfaro	X		
2	Chugchucaras	Sra. Nanci del Rocío Medina	Eloy Alfaro	X		
3	Chugchucaras	Sr. Julián Pazmiño	La Matriz	X		
4	Chugchucaras	Sr. Erick López	La Matriz	X		
5	Allullas	Sr. Jhon Terán	Eloy Alfaro	X		
6	Allullas	Sr. Hugo Huertas	Eloy Alfaro	X		
7	Allullas	Sra. Alicia Quezada de Huertas	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista
8	Allullas	Sr. Marco Huertas	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista
9	Allullas	Sra. Natalia García	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
10	Queso de Hoja	Sr. Hugo Huertas	Eloy Alfaro	X		
11	Queso de Hoja	Sra. Alicia Quezada de Huertas	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista
12	Queso de Hoja	Sr. Marco Huertas	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista
13	Tortillas de Maíz	Sra. Carla Velasco	San Buenaventura	X		
14	Tortillas de Maíz	Sra. Mercedes Martínez	San Buenaventura		X	No accedió a la entrevista
15	Tortillas de Maíz	Sra. Marcelina Martínez	San Buenaventura		X	No accedió a la entrevista
16	Tortillas de Maíz	Sra. Berta Quimbita	San Buenaventura		X	No accedió a la entrevista
17	Tortillas de Maíz	Sra. Merci Martínez	San Buenaventura		X	No accedió a la entrevista
18	Fritada	Sra. Carla Velasco	San Buenaventura	X		

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
19	Fritada	Sra. Marcelina Martínez	San Buenaventura		X	No accedió a la entrevista
20	Fritada	Sra. Eugenia Masapanta	La Matriz	X		
21	Cuyes Asados	Sr. Alonso Mise	Eloy Alfaro	X		
22	Cuyes Asados	Sra. Rosa Constante	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista
23	Cuyes Asados	Sra. Rosa Guanoluisa	Belisario Quevedo	X		
24	Colada Morada	Sra. Tania LLango	Belisario Quevedo	X		
25	Colada Morada	Sra. Inés Chicaiza	Belisario Quevedo	X		
26	Colada Morada	Sra. Cecilia Martínez	San Buenaventura	X		
27	Colada Morada	Sra. Lorena Mesa	San Buenaventura	X		
28	Empanadas de dulce	Sra. Luisa Quimbita	Aláquez	X		

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
29	Pan de maíz	Sr. Mario Rocha	Mulaló	X		
30	Bizcocho	Sr. Mario Rocha	Mulaló	X		
31	Asado de Borrego	Sra. Nancy Bustillos	Pastocalle	X		
32	Asado de Borrego	Sra. Margot Pila	Pastocalle	X		
33	Yahuarlocro	Sra. Nancy Bustillos	Pastocalle	X		
34	Caldo de Mondongo	Sra. Margot Pila	Pastocalle	X		
35	Chaguarmishqui	Sra. Marielena Ronquillo	Pastocalle	X		
36	Colada Morada	Sra. Marielena Ronquillo	Pastocalle	X		
37	Totillas de maíz	Sra. Nelly Alomoto	Pastocalle	X		

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
38	Cuy Asado	Sra. Clemencia Chimbolema	Toacaso	X		
39	Empanadas de viento	Sra. Jesica Iza	Tanicuchi	X		
40	Empanadas de viento	Sra. Ester Iza	Tanicuchi	X		
41	Tortillas de maíz	Sra. Martha Rea	Guaytacama	X		
42	Tortillas de maíz	Sra. Mercedes Guaita	Guaytacama	X		
43	Tortillas de maíz	Sra. Dolores Vilca	Guaytacama		X	No accedió a la entrevista
44	Tortillas de maíz	Sra. Rosa Chancusig	Guaytacama		X	No accedió a la entrevista
45	Tortillas de maíz	Sra. Mariana Moreno	Poaló	X		
46	Cuy Asado	Sra. Fanny Ayala	Poaló	X		

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
47	Yahuarlocro	Sra. Rosa Guanoluisa	Belisario Quevedo	X		
48	Cuy Asado	Sra. Margot Pila	Pastocalle	X		
49	Machica	Sr. Freddy Molina	Eloy Alfaro	X		
50	Tripas Asadas	Sra. Amparo Rubio	San Buenaventura	X		
51	Machica	Sr. Adrián Cruz	Eloy Alfaro		X	No accedió a la entrevista
52	Queso de Hoja	Sra. Josselyn Tapia	La Matriz	X		

Autoridades

N°	Nombre	Cargo	Ubicación	Apertura de la Información	
				Si	No
1	Mgtr. Xavier Iza	Director de Turismo	GADM. Latacunga	X	
2	Tlgo. Juan Carlos Velasco	Jefe de Cultura y Deporte	GADM. Latacunga	X	

Autoridades					
N°	Nombre	Cargo	Ubicación	Apertura de la Información	
				Si	No
3	Lic. Milton Caluña	Director de la Casa de la Cultura	Casa de la Cultura Benjamín Carrión Núcleo Cotopaxi	X	
4	Sr. Nelson Ávila	Presidente	GADPR Mulaló	X	
5	Sr. Héctor Viera	Presidente	GADPR José Guango Bajo	X	
6	Sr. Edgar Jácome	Presidente	GADPR Aláquez	X	
7	Sr. Jaime Espinosa	Presidente	GADPR Belisario Quevedo	X	
8	Lcda. Nancy Iza	Presidente	GADPR San Juan de Pastocalle	X	
9	Sra. Lucia Cueva	Presidente	GADPR Tanicuchi	X	
10	Lic. Luis Pincha	Presidente	GADPR Toacaso	X	

Autoridades					
N°	Nombre	Cargo	Ubicación	Apertura de la Información	
				Si	No
11	Lic. Pedro Aimacaña	Presidente	GADPR Guaytacama	X	
12	Sr. Wilder Sarabia	Presidente	GADPR Poaló	X	
13	Víctor Herrera	Presidente	GADPR 11 de Noviembre	X	

Metodología del Estudio del PCI subámbito gastronomía

Se utilizará la Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial que ofrece el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural INPC (2013), para avanzar en el estudio del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía del cantón Latacunga. Esta directriz menciona los siguientes pasos para llevar a cabo la elaboración adecuada.

- **Etapas de registro:** En esta etapa se identifican y categorizan sistemáticamente las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial que conforman la gastronomía del cantón Latacunga para que sirvan de base a otros procesos de preservación.
- **Etapas de diagnóstico:** En esta etapa se puede determinar mejor el estado de las manifestaciones del PCI del cantón Latacunga, lo que también permite analizar sus componentes simbólicos, nivel de vigor, representatividad, transmisión de conocimientos y factores de riesgo de las manifestaciones en cuestión.
- **Plan de Salvaguardia:** El desarrollo de este plan permite identificar los aspectos más vulnerables de la gastronomía del cantón Latacunga y apunta mejoras para su

fortalecimiento, promoción y conservación. Este plan está en línea con el objetivo de fortalecer la gestión del PCI. También fomenta la mejora de la situación inicial y el avance a una situación deseada.

Para salvaguardar el PCI del Cantón Latacunga, se propone desarrollar un plan de salvaguardia de acuerdo con la guía metodológica brindada por el INPC. Esto se debe a que todo plan de manejo tiene como objetivo mejorar la gastronomía, asegurar la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, orientar los proyectos, estrategias hacia la promoción y fortalecimiento del turismo cultural manteniendo criterios de participación, sustentabilidad e inclusión:

- Etapa de aproximación.
- Análisis situacional.
- Formulación del plan.
- Seguimiento y actualización del plan.

Diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial

El objetivo del diagnóstico es evaluar la situación y actividad actual por medio de la documentación del PCI asociado al subámbito gastronómico latacungueño. Como resultado se desarrollaron entrevistas con los múltiples detentores, quienes serán “portadores del conocimiento”.

Por su vinculación con la memoria colectiva, el patrimonio cultural inmaterial puede definirse como un proceso permanente que saca a la luz costumbres y tradiciones que indiscutiblemente definen la identidad de una comunidad y merecen un proceso documentado que asegure su conservación y permita a las generaciones futuras disfrutar de las manifestaciones culturales. mientras se desarrolla una ventaja competitiva.

El registro, que se describe como la herramienta utilizada para identificar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, permite clasificar sistemáticamente las expresiones culturales descubiertas posicionándolas como acciones específicas, como la

recopilación de datos de campo, la caracterización de la manifestación y la evaluación de su estado de conservación. que sirve de base para implementar medidas alternativas de preservación.

Proceso y Técnicas para el Registro

Hay tres fases sobre el método de salvaguardia que han sido definidas por el INPC; a continuación, se proporcionarán más detalles.

Fase 1. Etapa de aproximación

La investigación se desarrollará en la provincia de Cotopaxi en el cantón Latacunga, y para ello se inició con la identificación de los elementos que son los detentores culturales que forman parte de esta.

a) Coordinación previa

El trabajo se realizó con la coordinación previa de las siguientes instancias gubernamentales:

- Nivel Provincial: CCE (Casa de la Cultura Ecuatoriana) Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi, Junta del Artesano de Cotopaxi.
- Nivel Cantonal: GAD Municipal el Catón Latacunga, Dirección de Turismo.
- Nivel Parroquial: GADPR Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí y Toacaso.

b) Conformación del equipo de trabajo

La persona encargada de desarrollarlo completó el trabajo bajo la supervisión y revisión periódica del tutor de tesis, en colaboración con las organizaciones enumeradas en el literal a.

c) CLPI (Consentimiento libre, previo e informado)

El INPC (2013), menciona que: “Para el inicio del registro, se requiere el consentimiento libre, previo e informado de los detentores”. Este instrumento debe apegarse a los parámetros previamente especificados. Se programaron reuniones con los detentores y organismos gubernamentales a través de sus representantes con el fin de fortalecer la participación local y brindar un manejo efectivo de la información.

Fase 2. Recopilación de la información

Se utilizó análisis de documentos, datos etnográficos, datos audiovisuales, referencias geográficas al tema tratado en el PCI cantonal, así como la lista de fichas aprobadas por el INPC, para obtener los resultados presentados a lo largo de este capítulo.

a) Análisis de fuentes documentales

Las fuentes documentales del estudio aportan información sobre las técnicas utilizadas en la creación del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía, su historia, etnografía, geografía, antropología y técnica. La Tabla (4) de la siguiente sección mostrará las fuentes bibliográficas utilizadas en el estudio:

Tabla 4*Bibliografía analizada*

N °	AUTOR	AÑ O	Título de la Obra	Tema de estudio	País	Editorial	Nivel de aporte		
							Baj o	Med .	Alt o
1	Tito León Gutiérrez Estrada	201 1	Leña Verde Antología de la Cocina Andina Ecuatoriana	Origen y técnicas de la cocina Andina	Ecuado r	CCE “Benjamín Carrión” Núcleo de Cotopaxi			X
2	Manuel Espinoza Apolo	200 8	Los mestizos ecuatorianos y las señales de identidad cultural	Identidad ecuatoriana a raíz del mestizaje	Ecuado r	Trama Social	X		
3	Carlos Gallardo de Puente	201 1	Fiestas y sabores del Ecuador	Calendario de las festividades y su descripción.	Ecuado r	Universidad de las Américas		X	
4	Carbonell Yonfá, Eloísa	202 0	Patrimonio Inmaterial en el Ecuador, una construcción colectiva	Participación ciudadana de cuidar los saberes y prácticas de la vida cotidiana de las comunidades	Ecuado r	Editorial Abya-Yala		X	

N°	AUTOR	AÑO	Título de la Obra	Tema de estudio	País	Editorial	Nivel de aporte		
							Bajo	Medio	Alto
5	Julio Pazos Barrera	2017	Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador	Descripción de la cocina ecuatoriana	Ecuador	PUCE "Pontificia Universidad Católica del Ecuador"			X
6	Sarah Bak-Geller Corona, Raul Matta, Charles-Édouard De Suremain	2019	Patrimonios Alimentarios entre consensos y tensiones	Etnografía de los contextos singulares dentro del sistema culinario	México	El Colegio de San Luis / IRD Editions		X	
7	Organización Mundial del Turismo (OMT)	2013	Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial	Turismo frente a los efectos homogeneizantes del mundo en la cultura	España	Organización Mundial del Turismo (OMT)		X	
8	Organización Mundial del Turismo (OMT)	2016	Alianza entre Turismo Y Cultura en el Perú: Modelos de colaboración entre Turismo, Cultura y Comunidad	Modelo de gestión de turismo y cultura del Perú.	Perú	Organización Mundial del Turismo (OMT)		X	

N °	AUTOR	AÑ O	Título de la Obra	Tema de estudio	País	Editorial	Nivel de aporte		
							Baj o	Med .	Alt o
9	INPC	2011	Guía de bienes culturales del Ecuador	Inventario de bienes culturales	Ecuador	INPC		X	
10	Catalina Unigarro Solarte	2010	Patrimonio cultural alimentario	Cocina popular tradicional iberoamericana como parte del Patrimonio Cultural Intangible	Ecuador	Ministerio de Cultura del Ecuador		X	
11	Franklin Eduardo Barriga López	2009	Provincia de Cotopaxi Tomo I	Historia de la provincia de Cotopaxi	Ecuador	Primicias		X	
12	Francisco Ulloa Enríquez	2013	Análisis de su división Político-Administrativa Cotopaxi	División política de la provincia de Cotopaxi	Ecuador	Arcoíris Producción Gráfica	X		
13	Paúl García Lanás	2020	Latacunga Lo Humano y Lo Urbano	Gastronomía típica de Latacunga	Ecuador	Sociedad Amigos de la Genealogía			X

N°	AUTOR	AÑO	Título de la Obra	Tema de estudio	País	Editorial	Nivel de aporte		
							Bajo	Medio	Alto
1	Gobierno	201	Vive Turismo	Inventario de	Ecuador	Prefectura			X
4	Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi	9	Cotopaxi, Material de Investigación de Campo	recursos turísticos, naturales y culturales de la provincia de Cotopaxi	r	de la Provincia de Cotopaxi			

Como se puede apreciar, la literatura más influyente se encuentra en los escritos de autores como Tito. G, Pazos. J, García, P, GAD de la Provincia de Cotopaxi. Sin excluir a las demás literaturas citadas, que brindaron una valiosa consulta sobre el diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía, los estudios citados sirven como reflejo de la realidad de la industria y definen los estándares requeridos.

b) Registro etnográfico

Es la recolección de información en campo, es decir, a través de la información proporcionada por los portadores del saber y la observación directa de las prácticas socioculturales, que contribuirá a la descripción y significado de los bienes inmateriales registrados. (INPC, 2013)

Las personas que aportaron información necesaria para el desarrollo de la tesis y formularios de inscripción se pueden apreciar en las Tablas 5, 6 y 7. En la investigación se obtuvieron los nombres de los informantes, sus trabajos u operaciones y los temas que trataron. Para los portadores del conocimiento se obtuvieron los nombres, nombres de productos y la parroquia a la que están afiliados.

Tabla 5*Informantes – Nivel Provincial*

N°	Informante	Operación/Cargo	Tema Tratado
1	Lic. Milton Caluña	Directo- CCE (Casa de la Cultura Ecuatoriana) Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi	Historia Cultural de la Provincia de Cotopaxi, Documentación Histórica
2	Ing. Carlos Sandoval	Coordinadore Institucional de la Prefectura de Cotopaxi	Turismo en Cotopaxi, Documento de Turismo

Tabla 6*Informantes – Nivel Cantonal y Parroquial*

N°	Informante	Operación/Cargo	Tema Tratado
1	Sr. Nelson Ávila	Presidente GADPR Mulaló	Gestión del turismo y gastronomía típica de cada parroquia.
2	Sr. Héctor Viera	Presidente GADPR José Guango Bajo	
3	Sr. Edgar Jácome	Presidente GADPR Aláquez	
4	Sr. Jaime Espinosa	Presidente GADPR Belisario Quevedo	
5	Lcda. Nancy Iza	Presidente GADPR San Juan de Pastocalle	
6	Sra. Lucia Cueva	Presidente GADPR Tanicuchi	
7	Lic. Luis Pincha	Presidente GADPR Toacaso	
8	Lic. Pedro Aimacaña	Presidente GADPR Guaytacama	

N°	Informante	Operación/Cargo	Tema Tratado
9	Sr. Wilder Sarabia	Presidente GADPR Poaló	
10	Víctor Herrera	Presidente GADPR 11 de Noviembre	
11	Mgtr. Xavier Iza	Director de Turismo GADM Latacunga	Planes y estrategias entorno al turismo y gastronomía local.
12	Tlgo. Juan Carlos Velasco	Jefe de Cultura y Deporte	Cultura Latacungueña
13	Sr. Paul García	Historiador de Latacunga	Patrimonio Cultural de Latacunga

Tabla 7*Productos y Detentores identificados*

N°	Nombre(s) del Producto	Portador(es) del Conocimiento	Parroquia
1	Chugchucaras	Sra. Rosa Jiménez	Eloy Alfaro
2	Chugchucaras	Sra. Nanci del Rocío Medina	Eloy Alfaro
3	Chugchucaras	Sr. Julián Pazmiño	La Matriz
4	Chugchucaras	Sr. Erick López	La Matriz
5	Allullas	Sr. Jhon Terán	Eloy Alfaro
6	Allullas	Sr. Hugo Huertas	Eloy Alfaro
7	Allullas	Sra. Alicia Quezada de Huertas	Eloy Alfaro
8	Allullas	Sr. Marco Huertas	Eloy Alfaro
9	Allullas	Sra. Natalia García	Eloy Alfaro

N°	Nombre(s) del Producto	Portador(es) del Conocimiento	Parroquia
10	Queso de Hoja	Sr. Hugo Huertas	Eloy Alfaro
11	Queso de Hoja	Sra. Alicia Quezada de Huertas	Eloy Alfaro
12	Queso de Hoja	Sr. Marco Huertas	Eloy Alfaro
13	Tortillas de Maíz	Sra. Carla Velasco	San Buenaventura
14	Tortillas de Maíz	Sra. Mercedes Martínez	San Buenaventura
15	Tortillas de Maíz	Sra. Marcelina Martínez	San Buenaventura
16	Tortillas de Maíz	Sra. Berta Quimbita	San Buenaventura
17	Tortillas de Maíz	Sra. Merci Martínez	San Buenaventura
18	Fritada	Sra. Carla Velasco	San Buenaventura
19	Fritada	Sra. Marcelina Martínez	San Buenaventura
20	Fritada	Sra. Eugenia Masapanta	La Matriz
21	Cuyes Asados	Sr. Alonso Mise	Eloy Alfaro
22	Cuyes Asados	Sra. Rosa Constante	Eloy Alfaro
23	Cuyes Asados	Sra. Rosa Guanoluisa	Belisario Quevedo
24	Colada Morada	Sra. Tania LLango	Belisario Quevedo
25	Colada Morada	Sra. Inés Chicaiza	Belisario Quevedo
26	Colada Morada	Sra. Cecilia Martínez	San Buenaventura
27	Colada Morada	Sra. Lorena Mesa	San Buenaventura
28	Empanadas de dulce	Sra. Luisa Quimbita	Aláquez
29	Pan de maíz	Sr. Mario Rocha	Mulaló
30	Biscocho	Sr. Mario Rocha	Mulaló

N°	Nombre(s) del Producto	Portador(es) del Conocimiento	Parroquia
31	Asado de Borrego	Sra. Nancy Bustillos	Pastocalle
32	Asado de Borrego	Sra. Margot Pila	Pastocalle
33	Yahuarlocro	Sra. Nancy Bustillos	Pastocalle
34	Caldo de Mondongo	Sra. Margot Pila	Pastocalle
35	Chaguarmishqui	Sra. Marielena Ronquillo	Pastocalle
36	Colada Morada	Sra. Marielena Ronquillo	Pastocalle
37	Tortillas de maíz	Sra. Nelly Alomoto	Pastocalle
38	Cuy Asado	Sra. Clemencia Chimbolema	Toacaso
39	Empanadas de viento	Sra. Jesica Iza	Tanicuchi
40	Empanadas de viento	Sra. Ester Iza	Tanicuchi
41	Tortillas de maíz	Sra. Martha Rea	Guaytacama
42	Tortillas de maíz	Sra. Mercedes Guaita	Guaytacama
43	Tortillas de maíz	Sra. Dolores Vilca	Guaytacama
44	Tortillas de maíz	Sra. Rosa Chancusig	Guaytacama
45	Tortillas de maíz	Sra. Mariana Moreno	Poaló
46	Cuy Asado	Sra. Fanny Ayala	Poaló
47	Yahuarlocro	Sra. Rosa Guanoluisa	Belisario Quevedo
48	Cuy Asado	Sra. Margot Pila	Pastocalle
49	Machica	Sr. Freddy Molina	Eloy Alfaro
50	Tripas Asadas	Sra. Amparo Rubio	San Buenaventura
51	Machica	Sr. Adrián Cruz	Eloy Alfaro

N°	Nombre(s) del Producto	Portador(es) del Conocimiento	Parroquia
52	Queso de Hoja	Sra. Josselyn Tapia	La Matriz

A partir de las manifestaciones enumeradas en el cuadro anterior, se identificaron aquellos procesos productivos, valorados por su significado cultural para cada parroquia del cantón Latacunga, así como sus características claves para su inclusión en el PCI, y adoptados por el INPC (2013) de la declaración de la UNESCO en su "Convención para la Preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial".

Para ilustrar esto, la evaluación patrimonial de los productos antes mencionados se muestra en la Tabla 8. Esta evaluación considera factores como su vinculación con los dominios del PCI, su transmisión y vigor intergeneracional, su representatividad y su reconocimiento comunitario y/o colectivo.

Tabla 8

Evaluación patrimonial

N°	Nombre(s) del Producto	Vinculación a los ámbitos del PCI	Tradición Intergeneracional	Representatividad	Reconocimiento comunitario/colectivo
1	Chugchucas	X	X	X	X
2	Allullas	X	X	X	X
3	Queso de Hoja	X	X	X	X
4	Tortilla de Maíz	X	X	X	X
5	Fritada	X	X	X	X
6	Cuy Asado	X	X	X	X

N°	Nombre(s) del Producto	Vinculación a los ámbitos del PCI	Tradición Intergeneraciona I	Representati vidad	Reconocimient o comunitario/col ectivo
7	Colada Morada	X	X	X	X
8	Empanada de dulce	X	X	X	X
9	Pan de maíz	X	X	X	X
10	Bizcocho	X	X	X	X
11	Asado de borrego	X	X	X	X
12	Chaguarmi shqui	X	X	X	X
13	Caldo de Mondongo	X	X	X	X
14	Yahuarlocr o	X	X	X	X
15	Empanadas de viento	X	X	X	X
16	Machica	X	X	X	X
17	Tripas Asadas	X	X	X	X

De entre los productos anunciados, se eligieron los productos que cumplieron con los cuatro criterios de evaluación, haciendo un total de diecisiete. Se eligieron los productos con mayor experiencia para producir las entrevistas que permitieron desarrollar el proyecto.

c) Registro audiovisual

Los registros audiovisuales se transforman en invaluable registros etnográficos que respaldan y suman a los registros escritos. Hablamos de documentos porque sirven como portadores de información sobre realidades sociales y culturales. Este tipo de documentos comienzan a jugar un papel en el proceso de conservación cuando son devueltos a sus propietarios.

De acuerdo con INPC (2013), el acto de registro mediante fotografía, filmación o grabación de audio siempre se realiza de acuerdo con los estándares comunitarios de legitimidad, con el consentimiento previo y en el pleno entendimiento de que no todo lo que ocurre en el patrimonio cultural inmaterial es grabable a través de audio, video o fotografía. Se debe tener en cuenta para el proceso de registro.

d) Georreferenciación

Las ubicaciones de los espacios estudiados donde se hacen efectivas las manifestaciones identificadas están determinadas por los procedimientos de registro, lo que permite ubicar los sitios de producción del PCI subámbito gastronomía en sistemas coordinados. En general, se determina que el área de estudio se encuentra dentro de los límites de la Provincia de Cotopaxi, en el Cantón Latacunga. WGS8 - UTM: 0°56'00"S 78°37'00"O 3849 m.s.n.m.

Fase 3. Análisis y sistematización

En esta fase, la información etnográfica y documental recopilada será analizada y organizada para crear el documento de diagnóstico de la manifestación.

En primer lugar, se describirá la manifestación de manera que permita comprender sus componentes simbólicos y formales; en segundo lugar, se deberá definir su situación actual en cuanto a sus niveles de efectividad y representatividad para el grupo o comunidad. (INPC, 2013)

a) Informe del diagnóstico de las manifestaciones

El informe se compone de una introducción, objetivos y metodología de trabajo, contextualiza los procesos tradicionales del patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía a través del diagnóstico de las manifestaciones culturales. Además de la descripción del cantón Latacunga, incluyendo su entorno físico, etnohistórico y socioeconómico preciso en el que se ubica el área de estudio, también se incluye un análisis cuantitativo y cualitativo de los datos, así como recomendaciones para la conservación. También se presentan los formularios de registro de manifiestos encontrados como parte de la socialización para la gestión del patrimonio.

Introducción

A pesar de que el patrimonio cultural inmaterial tiene una estrecha relación con la cosmovisión de la comunidad y consiste en un conjunto de conocimientos y comprensiones perdurables que constituyen un componente esencial de su identidad, el (INPC, 2013) señala que este campo ha recibido relativamente poca atención de investigación en el pasado, lo que requiere la creación de alternativas que reformulen la riqueza y diversidad del patrimonio cultural y fomenten el crecimiento sostenible del campo.

Objetivo

- Analizar la situación actual del PCI subámbito gastronomía mediante un diagnóstico en el cantón Latacunga y sus parroquias.

Marco Metodológico

Para la elaboración del diagnóstico y Plan de Salvaguardia del PCI se aplicaron los lineamientos establecidos por el INPC, publicados en su Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC, 2013), teniendo en cuenta las etapas sugeridas, así como las características propias de cada una de ellas, a continuación, se desarrollará las siguientes fases.

- Fase 1. Etapa de aproximación: Fue el primer contacto con la zona y los muchos actores involucrados, dando lugar a acuerdos y métodos que se utilizaron a lo largo del proyecto.
- Fase 2: Recopilación de la información: Se recopiló y analizó la documentación de diversas fuentes, así como la documentación etnográfica de los hechos investigados utilizando las fichas descritas en el "Instructivo para fichas de registro e inventario del patrimonio cultural Inmaterial".
- Fase 3. Análisis y sistematización: Se organizó la información tanto documental como etnográfica, y se resume en el informe.
- Fase 4. Devolución de la información, seguimiento y actualización del diagnóstico: identificar a las personas responsables del mantenimiento necesario del PCI teniendo en cuenta también la transferencia de información a la comunidad involucrada

Caracterización del cantón Latacunga

Pozo (2014) explica sobre las características generales de la ciudad de Latacunga como son la localización, delimitación del área, información climática, relieve, demografía entre otros, las cuales se detallarán a continuación:

Localización

Se localiza al centro-norte de la Región interandina del Ecuador, en la hoya del río Patate, atravesada por los ríos Cutuchi y Pumacunchi, a una altitud de 2770 metros sobre el nivel del mar (msnm).

Delimitaciones del área

Al norte la provincia de Pichincha; Al sur el cantón Salcedo; Al este, la Provincia de Napo; y, Al oeste, los cantones Sigchos, Pujilí y Saquisilí.

Información climática

De acuerdo con la clasificación climática de Köppen, Latacunga experimenta un clima mediterráneo frío, el cual se caracteriza por pequeñas oscilaciones térmicas diurnas y anuales, gozando de un clima primaveral durante todo el año. Debido a que las estaciones del año no son sensibles en la zona ecuatorial, tiene exclusivamente dos estaciones: un poco lluvioso en invierno, que va de octubre a mayo, y un "verano" seco y ligeramente más frío, entre junio y septiembre. Regiones naturales

“El Boliche y el Parque Nacional Cotopaxi son áreas de recreación nacional cercanas a Latacunga que cuentan con refugios de montaña e invernales (como museo, lago, reserva de vida silvestre, cabañas, área de campamento y bosques), en un área apropiada para la instalación de la Estación NASA Cotopaxi, que fue construido conjuntamente por el Gobierno Nacional y la NASA en la década de 1960 y actualmente es administrado por la Agencia Espacial Europea.”

Relieve

La orografía está representada por un relieve irregular. Su máxima altura de 4027 metros está ubicada en el vértice geodésico Huangutasín en el extremo sur-oriental de la carta; son también importantes la Loma Francia, el Cerro Putzalahua, etc. Cotas extremas: 4027 y 2764 msnm.

Demografía

Total 170 489 Hab

Grupos étnicos

- Pueblo zumbague
- Pueblo panzaleo
- Chugchilan

Educación

Tanto la infraestructura educativa pública como la privada están bien en la ciudad. De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 348 y ratificado en los artículos 356 y 357 de la Constitución Nacional, la educación pública es gratuita en la ciudad, como lo es en todo el país, hasta el nivel universitario (el cuarto nivel). Muchos de los centros educativos de la ciudad tienen un alto nivel de prestigio. Debido a la ubicación de la ciudad dentro del Régimen de la Sierra, las clases comienzan a principios de septiembre y concluyen 200 días después en el mes de julio.

Economía

Latacunga es una ciudad ubicada en la zona central del Ecuador, con una privilegiada situación geográfica, con los principales polos de desarrollo nacional, lo que le permite ser un punto estratégico para industrias locales e internacionales.

Según el INEC, las principales actividades económicas de los latacungueños son: agricultura y ganadería 29,2%, Comercio al por mayor y menor 15,9% e industrias manufactureras 13,7%, siendo estas industrias las que emplean a la mayor parte de habitantes.

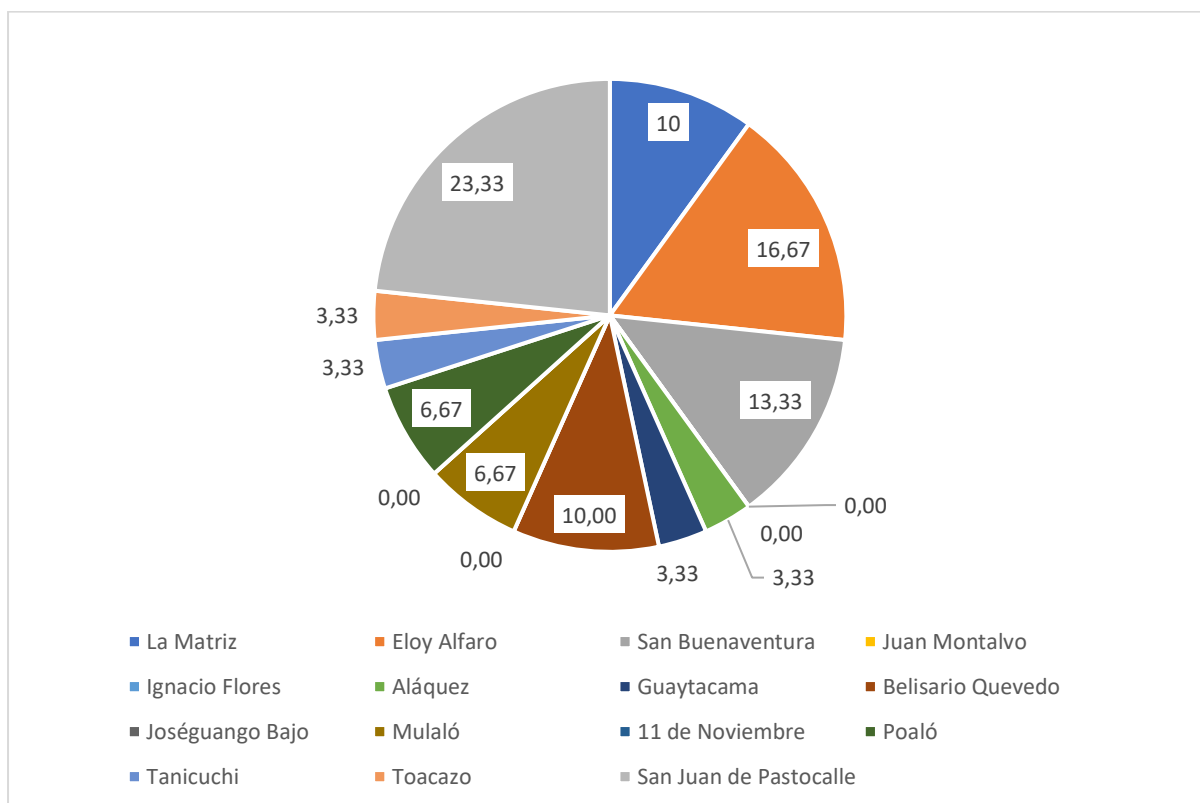
Análisis cuantitativo y cualitativo de los resultados del registro

La información recabada durante el estudio de campo sobre el PCI subámbito gastronomía del cantón Latacunga brindó información que permitió realizar una evaluación técnica de cada manifestación descubierta según los estándares para la investigación, lo cual fue sustentado con los hallazgos en dos tablas. La tabla 9 cuantificó el número de manifestaciones culturales intangibles por parroquias en torno al fenómeno estudiado y la tabla 10 donde se califica a las manifestaciones según la categoría de registro.

Tabla 9*Número de manifestaciones*

Parroquias al que se le atribuye la manifestación	Número de manifestaciones
La Matriz	3
Eloy Alfaro	5
San Buenaventura	4
Juan Montalvo	0
Ignacio Flores	0
Aláquez	1
Guaytacama	1
Belisario Quevedo	3
Joseguango Bajo	0
Mulaló	2
11 de Noviembre	0
Poaló	2
Tanicuchi	1
Toacaso	1
San Juan de Pastocalle	7
Total	30

Según esta valoración, se puede decir que hay un total de treinta elementos que reflejan las manifestaciones culturales gastronómicas que fueron descubiertas en el Cantón Latacunga, las parroquias que tienen una denominación cero fueron excluidas porque no tienen manifestaciones representativas.

Figura 13*Porcentaje de manifestaciones culturales*

El número de manifestaciones culturales intangibles se atribuye a cada parroquia del cantón estudiado, para esto la categoría de registro se clasifica en Manifestación Vigente (MV), Manifestación Vigente Vulnerable (MVV) y Manifestación Vigente en la Memoria Colectiva (MVMC), esto se denota cuantitativamente por el número de dichas manifestaciones.

Tabla 10*Categoría de Registro*

N°	Manifestación	Portador(es)	Categoría de Registro		
			MV	MVV	MVMC
1	Chugchucaras	Sra. Rosa Jiménez	X		
		Sra. Nanci del Rocío Medina			
		Sr. Julián Pazmiño			
		Sr. Erick López			
2	Allullas	Sr. Jhon Terán	X		
		Sr. Hugo Huertas			
		Sra. Alicia Quezada de Huertas			
		Sr. Marco Huertas			
		Sra. Natalia García			
3	Queso de Hoja	Sr. Hugo Huertas	X		
		Sra. Alicia Quezada de Huertas			
		Sr. Marco Huertas			
		Sra. Josselyn Tapia			
4	Tortillas de Maíz	Sra. Carla Velasco	X		
		Sra. Mercedes Martínez			
		Sra. Marcelina Martínez			
		Sra. Berta Quimbita			
		Sra. Merci Martínez			

N°	Manifestación	Portador(es)	Categoría de Registro		
			MV	MVV	MVMC
		Sra. Nelly Alomoto			
		Sra. Martha Rea			
		Sra. Mercedes Guaita			
		Sra. Dolores Vilca			
		Sra. Rosa Chancusig			
		Sra. Mariana Moreno			
5	Fritada	Sra. Carla Velasco	X		
		Sra. Marcelina Martínez			
		Sra. Eugenia Masapanta			
6	Cuy Asado	Sr. Alonso Mise		X	
		Sra. Rosa Constante			
		Sra. Rosa Guanoluisa			
		Sra. Clemencia Chimbolema			
		Sra. Fanny Ayala			
		Sra. Margot Pila			
7	Colada Morada	Sra. Tania LLango		X	
		Sra. Inés Chicaiza			
		Sra. Cecilia Martínez			
		Sra. Lorena Mesa			
		Sra. Marielena Ronquillo			

N°	Manifestación	Portador(es)	Categoría de Registro		
			MV	MVV	MVMC
8	Empanadas de dulce	Sra. Luisa Quimbita		X	
9	Pan de maíz	Sr. Mario Rocha	X		
10	Biscocho	Sr. Mario Rocha	X		
11	Asado de Borrego	Sra. Margot Pila	X		
		Sra. Nancy Bustillos			
12	Yahuarlocro	Sra. Nancy Bustillos		X	
		Sra. Rosa Guanoluisa			
13	Caldo de Mondongo	Sra. Margot Pila	X		
14	Chaguarmishqui	Sra. Marielena Ronquillo	X		
15	Empanadas de viento	Sra. Jesica Iza		X	
		Sra. Ester Iza			
16	Machica	Sr. Freddy Molina	X		
		Sr. Adrián Cruz			
17	Tripa Asada	Sra. Amparo Rubio	X		
		Total	12	5	0

La tabla actual enumera las manifestaciones con su categoría de registro y también señala el estado de vigor o vulnerabilidad del producto, confirmando la existencia de diecisiete manifestaciones que se atribuyen a las parroquias examinadas.

Conclusiones y recomendaciones (informe de diagnóstico)

El diagnóstico permitió identificar diecisiete manifestaciones en la cual no se evidencia ninguna Manifestación Vigente en la Memoria Colectiva es por ello que el plan de salvaguardia permitirá proteger a las manifestaciones vigentes y vulnerables que se identificaron en la investigación.

Se sugiere continuar el plan de salvaguardia para proteger las manifestaciones registradas en este proceso.

b) Ficha de registro

El estudio realizado en la zona de las manifestaciones, que permitió desarrollar un plan de seguridad adecuado, destaca los formularios de registro como una herramienta fundamental para catalogar, identificar y definir a los manifestantes. En esta situación, la presencia de un sistema nacional de registro es significativa porque sienta las bases para futuras acciones encaminadas a la protección del patrimonio cultural inmaterial. (INPC, 2011)

Es fundamental reconocer aquellos elementos que componen las fichas de registro utilizados, los mismos que se incluyen en el "Instructivo para fichas de registro e inventario del patrimonio cultural inmaterial" INPC (2011) que estas fichas fueron realizadas con la ayuda de un consultor externo y la asistencia técnica de la Secretaría de Cultura y Patrimonio de Cotopaxi, destacando los siguientes puntos:

- Encabezado: se colocará el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, después la Dirección de Inventario Patrimonial, y el nombre de la ficha de registro.
- Código: El cual corresponde a la cifra alfanumérica de registro, obtenida de la normalización vigente INEC, para códigos político-administrativos, junto a la codificación propia de registro del patrimonio inmaterial.

1. Datos de Localización

La información básica de registro se ingresa aquí; estos datos se utilizan para gestionar la transacción y asignar los códigos de identificación y ubicación geoespacial precisos. Es necesario especificar la provincia, cantón, parroquia, ubicación y coordenadas geográficas donde se realiza la manifestación.

2. Fotografía referencial

Donde quiera que se fotografíe y muestre la manifestación registrada, es fundamental que la fotografía tenga una alta resolución para representarla con precisión.

3. Datos de identificación

La información específica sobre la manifestación que se está grabando se encuentra en esta sección de la ficha.

Denominación: Según lo determinado por la misma comunidad, el nombre elegido debe ser simple de entender para los usuarios.

Grupo social: Campamento donde se muestra el nombre del grupo social designado como portador de la manifestación.

4. Descripción de la manifestación

En esta sección, la manifestación registrada debe describirse de forma detallada y completa, teniendo en cuenta cualquier información etnográfica que surja a través del trabajo de campo u otras fuentes. En esta instancia, se detallará el origen, la cronología, las descripciones de los elementos, los detalles del procedimiento y otra información importante para comprender la manifestación.

5. Portadores/Soportes

Área donde se identifican los datos de los portadores y simpatizantes, es decir, donde se describen las personas, grupos o instituciones que brindaron información durante el registro.

6. Valoración

Esta es el área donde se debe describir el valor monetario de las manifestaciones inventadas, teniendo en cuenta sus ramificaciones, significado local, cambio y vulnerabilidad, todo lo cual debe ser evaluado por los participantes e investigadores.

Importancia para la comunidad Es el significado perdurable que esta manifestación tiene para la comunidad en cuanto al formato y la visión de los portadores. No debe haber más de 500 palabras en esta sección.

Sensibilidad al cambio Todas las manifestaciones culturales con el paso del tiempo son propensas al cambio, por lo que es importante reconocer los grados de cambio y vulnerabilidad para que se puedan implementar planes de seguridad oportunos. Para completar esta sección, es necesario analizar los criterios del encuestador, sujeto y encuestado (alto, medio, bajo).

7. Interlocutores

Es el área donde se proporciona la información personal del interlocutor con el fin de darle respuesta, identificarlo y localizarlo en caso de ser necesario. En este apartado deberán constar los nombres, apellidos, dirección, número de teléfono, sexo y edad de los informantes.

8. Elementos relacionados

Estos elementos deben estar clasificados dentro de la Guía de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y sus respectivos subámbitos para ser incluidos en los requisitos de divulgación directa e indirecta de esta sección, que exige la presencia de los siguientes componentes:

Código/Nombre del Elemento: Es importante verificar si el elemento en cuestión ya está registrado. Si es así, el archivo digital debe actualizarse para incluir el código de registro para el cuadro de lista delegado.

9. Anexos




Un lugar donde van todos los materiales de apoyo, incluidos documentos escritos, fotos, videos y materiales audiovisuales. Todos estos materiales deben caber en un único archivo claramente identificado.

10. Observaciones

Esta sección está destinada a difundir hechos, experiencias novedosas o cualquier otra información que ayude en el esclarecimiento o reorientación de la investigación.

11. Datos de control

El área donde consten los nombres de las entidades y personas físicas que participan en el registro deberá incluir también sus respectivas fechas; estos detalles son la consistencia que se lleva a cabo durante todo el proceso.

				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-01-004-23-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Eloy Alfaro	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural		
Localidad: Eloy Alfaro				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 764455	Y(Norte): 9897234	Z(ALTITUD): 2812	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Chugchucaras”, en el local de la Doña Rosita. Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-01-004-23-000001_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Chugchucaras” – Eloy Alfaro, Cotopaxi		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve reseña				
Este plato es emblemático de la provincia de Cotopaxi y se distingue por el cuero de chanchito reventado, receta con una historia de más de 150 años. Este alimento es el resultado de la fusión de recetas indígenas y españolas, y su nombre deriva de dos palabras quichuas: chukchuna (tembloroso) y kara (cuero).				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
El platillo se sirve con mote y chicharrón y se acompaña con cubitos de fritada, papas fritas, maduro frito, tostado, canguil, empanadas de mejido de sabor dulce y por supuesto el inefable ají.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El producto se elabora diariamente para la venta.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El producto es local ya que no se encuentra en otros lugares.		
	Provincial			
	Regional			
	Cantonal			
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Chancho	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E2	Harina de trigo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra

E3	Papas	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Mote	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E5	Plátano	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E6	Ají	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E7	Tostado	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E8	Canguil	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E9	Huevo	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E10	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E11	Azúcar	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E12	Queso	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E13	Naranjilla	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E14	Manteca	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cocina	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Paila de bronce	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Cuchara de palo	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H4	Olla de barro	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Rosa Jiménez	64	Dueña	Calle Eloy Alfaro y General Montero	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Nanci del Rocío Medina	35	Dueña	Calle Eloy Alfaro y General Montero	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sr. Julián Pazmiño	47	Dueño	Calle Quijano y Ordoñez y Márquez de Maenza.	La Matriz, Cotopaxi
Individuo	Sr. Erick López	5	Administrador	Calle Quijano y Ordoñez y Rumiñahu i	La Matriz, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La transmisión se hereda de padre a hijo			




	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La transmisión se la realizo de manera visual.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un icono y tradición por ser un plato típico del centro de Latacunga que atrae a turistas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No presenta ningún cambio ya que la manifestación se ha mantenido durante décadas.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosa Jiménez	Calle Eloy Alfaro y General Montero	0998121805	Femenino	84
Sra. Nanci del Rocío Medina	Calle Eloy Alfaro y General Montero	0984471362	Femenino	66
Sr. Julián Pazmiño	Calle Quijano y Ordoñez y Márquez de Maenza.	0994815052	Masculino	72
Sr. Erick López	Calle Quijano y Ordoñez y Rumiñahui	0995807959	Masculino	32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-01-004-23-000001_2.jpg			
	IM-05-01-01-004-23-000001_3.jpg			
	IM-05-01-01-004-23-000001_4.jpg			
10. OBSERVACIONES				
Las chugchucaras están presentes en la memoria colectiva y es una manifestación vigente hace 150 años.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/01/31		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-01-004-23-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Eloy Alfaro	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Eloy Alfaro			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 764607	Y(Norte): 9896895	Z(ALTITUD): 2756
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: "Allullas" en el local de Herencia y Tradición Latacungueña del Sr. Jhon Terán. Foto: Kristen Espinel, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-01-004-23-000002_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
"Allullas"– Latacunga, Cotopaxi		D1	Hallullas
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve reseña			
Según algunos estudiosos, la palabra "allulla" se deriva de la palabra hebrea "hallu", que se refiere al pan festivo que comen los judíos cuando celebran la Pascua.			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
Las allullas son una especie de bizcocho elaborado con harina de trigo, sal, azúcar, leche y manteca. Aunque el sabor es muy similar en todos los casos, las recetas pueden variar de un lugar a otro.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	El producto se lo elabora diariamente para la venta.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
Local Provincial		El producto es apreciado en todo el país.	

	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de trigo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E2	Manteca	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E3	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Azúcar	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E5	Leche	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno de leña	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Bolillo	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Amasadora	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H4	Latas de horno	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H5	Horno eléctrico	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sr. Jhon Terán	37	Dueño	Av. Marco Aurelio y Félix Valencia	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sr. Hugo Huertas	30	Dueño	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Alicia Quezada de Huertas	N/A	Dueño	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sr. Marco Huertas	N/A	Dueño	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Natalia García	N/A	Dueño	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia se da de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La transmisión de la manifestación se la realizó de manera oral		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es la bandera gastronómica del cantón es una tradición adquirida y forma plato típico.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La manifestación marca ligeros cambios en la receta original		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Jhon Terán	Av. Marco Aurelio y Félix Valencia	0987718000	Masculino	47
Sr. Hugo Huertas	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	0983433758	Masculino	53
Sra. Alicia Quezada de Huertas	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	N/A	Femenino	N/A
Sr. Marco Huertas	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	N/A	Masculino	N/A
Sra. Natalia García	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	N/A	Femenino	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiesta de la Mama Negra	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas o ceremonias religiosas	Fiestas o ceremonias religiosas	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-01-004-23-000002_2.jpg			
	IM-05-01-01-004-23-000002_3.jpg			
10. OBSERVACIONES				
El Sr. Víctor Hugo Huertas es el detentor mayor ya que lleva más de 50 años de tradición. La manifestación presenta un pequeño cambio en la preparación, pero en el producto final (su sabor) no afecta.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				

Inventariado por: Espinel Kristen	Fecha de registro: 2023/01/31
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba	Fecha revisión: 2023/02/10
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Espinel Kristen	

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-01-004-23-000003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Eloy Alfaro	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Eloy Alfaro - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 764726	Y(Norte): 9897325	Z(ALTITUD): 2743
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Queso de Hoja”. En el local Casa del Queso de Hoja de la Sra. Josselyn Tapia. Foto: Casa del Queso de Hoja, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-01-004-23-000003_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Queso de Hoja”– Latacunga, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve reseña			
El queso de hoja es una comida típica en la provincia de Cotopaxi especialmente en el cantón Latacunga. El nombre se debe a la hoja de achira, en la cual se deja reposar el queso, dándole un sabor único y exquisito.			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
El delicioso "queso de hoja" (queso fresco envuelto en una hoja de achira) está hecho de pasta blanda y cilíndrica. Muchas personas también las disfrutan con un poco de dulce de leche o mermelada y una rica taza de café pasado			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Se elabora de manera continua para la venta.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	El alcance que tiene es a nivel nacional ya que viene personas de todo el país	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		

		Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Leche	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E2	Cuajo	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E3	hoja de achira	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cuchillo	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Calderos	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Cocina Industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H4	Rodillo	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H5	Refrigeradora	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sr. Hugo Huertas	30	Dueño	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Alicia Quezada de Huertas	N/A	N/A	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sr. Marco Huertas	N/A	N/A	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Josselyn Tapia	4	Dueña	Calle Antonia Vela y Padre Alberto Semanate	La Matriz, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Fue enseñado por parte de la Abuelita			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Fue transmitido de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					

Importancia para la comunidad				
La manifestación es importante para este sector ya que es un símbolo emblemático debido a su preparación ya que al envolverle al queso en la hoja de achira se combinan sus sabores.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No presenta ningún cambio a través de los años.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Hugo Huertas	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	0983433758	Masculino	53
Sra. Alicia Quezada de Huertas	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	N/A	Femenino	N/A
Sr. Marco Huertas	Av. Marco Aurelio y General Julio Andrade	N/A	Masculino	N/A
Sra. Josselyn Tapia	Calle Antonia Vela y Padre Alberto Semanate	0984176564	Femenino	24
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-01-004-23-000003_2.jpg			
10. OBSERVACIONES				
La tradición lleva desde 1959 y en sus cuatro generaciones han sabido deleitar con su sabor a la ciudad de Latacunga.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/02		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO	
	CÓDIGO IM-05-01-05-004-23-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cotopaxi	Cantón: Latacunga		
Parroquia: San Buenaventura	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Buenaventura - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 765885	Y(Norte): 9900945	Z(ALTITUD): 2830

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: “Tortilla de Maíz” en el local del Sra. Carla Velasco. Foto: Kristen Espinel, 2023

Código fotográfico: IM-05-01-05-004-23-000004_1.jpg

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra(s) denominación (es)	
“Tortilla de Maíz”– San Buenaventura, Cotopaxi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Breve reseña

Este plato se prepara y distribuye en Latacunga, aunque todo comenzó en su parroquia de origen rural Guaytacama.

Es el plato principal local y una parte crucial de nuestra identidad, por lo que vale la pena mencionarlo. Se ha convertido en una tradición culinaria fundamental para nuestra cultura y desarrollo porque fue creada por nuestras madres y abuelas hace décadas, declaró Mario Germán, presidente de la Junta Parroquial.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN




Un componente muy tradicional elaborado de maíz, que se muele, se lo hace con manteca de cerdo y se deja reposar durante la noche para obtener textura, aroma y rico sabor. Al día siguiente, coloca queso y cebolla blanca en el centro de la masa junto con una pizca de sal.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza los fines de semanas			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El producto es apreciado por los turistas del todo el país			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de Maíz	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E2	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E3	Azúcar	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Agua	Mineral	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E5	Queso	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E6	Cebolla Larga	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E7	Manteca de chancho	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Molino	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Olla	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Cocina	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H4	Tiesto	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H5	Hornilla	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H6	Leña	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H7	Espátula	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H8	Pinza	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H9	Tina Plástica	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H10	Cazuela de barro	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
3. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Carla Velasco	5	Dueño	Plaza Central de San Buenaventura	San Buenaventura, Cotopaxi

Individuo	Sra. Mercedes Martínez	N/A	Dueño	Plaza Central de San Buenaventura	San Buenaventura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Marcelina Martínez	N/A	Dueño	Plaza Central de San Buenaventura	San Buenaventura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Berta Quimbita	N/A	Dueño	Plaza Central de San Buenaventura	San Buenaventura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Merci Martínez	N/A	Dueño	Plaza Central de San Buenaventura	San Buenaventura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Nelly Alomoto	26	Dueño	E35 Frente a la entrada al Boliche "Mercado de Romerillo"	San Juan de Pastocalle - Cotopaxi
Individuo	Sra. Martha Rea	46	Dueño	Abdón Calderón y Sucre	Guaytacama - Cotopaxi
Individuo	Sra. Mercedes Guaita	30	Dueño	24 de mayo y Vicente León	Guaytacama - Cotopaxi
Individuo	Sra. Dolores Vilca	N/A	Dueño	24 de mayo y Vicente León	Guaytacama - Cotopaxi
Individuo	Sra. Rosa Chancusig	N/A	Dueño	24 de mayo y Vicente León	Guaytacama - Cotopaxi
Individuo	Sra. Mariana Moreno	5	Dueño	Ruperto Reinoso y 14 de septiembre	Poaló - Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia fue realizada de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se la realizo de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				




4. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El plato es típico, una tradición para las parroquias que lo realizan.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No presenta cambios en su preparación.		
	Media			
X	Baja			
5. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Carla Velasco	Plaza Central de San Buenaventura	0987361082	Femenino	24
Sra. Mercedes Martínez	Plaza Central de San Buenaventura	N/A	Femenino	N/A
Sra. Marcelina Martínez	Plaza Central de San Buenaventura	N/A	Femenino	N/A
Sra. Berta Quimbita	Plaza Central de San Buenaventura	N/A	Femenino	N/A
Sra. Merci Martínez	Plaza Central de San Buenaventura	N/A	Femenino	N/A
Sra. Nelly Alomoto	Pompeyo Hidalgo y Justiniano Viteri	0993104272	Femenino	50
Sra. Martha Rea	Abdón Calderón y Sucre	0995725683	Femenino	60
Sra. Mercedes Guaita	24 de mayo y Vicente León	0987515340	Femenino	53
Sra. Dolores Vilca	24 de mayo y Vicente León	N/A	Femenino	N/A
Sra. Rosa Chancusig	24 de mayo y Vicente León	N/A	Femenino	N/A
Sra. Mariana Moreno	N/A	0985955682	Femenino	47
6. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
7. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-05-004-23-000004_2.jpg			

	IM-05-01-05-004-23-000004_3.jpg		
	IM-05-01-05-004-23-000004_4.jpg		
	IM-05-01-05-004-23-000004_5.jpg		
8. OBSERVACIONES			
Los detentores realizan esta actividad para el sustento económico de sus familias.			
9. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/02	
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Espinel Kristen			

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-04-004-23-000005
3. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: La Matriz	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):765 649	Y(Norte): 9896388	Z(ALTITUD): 2775
4. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Fritada” en el local del Sra. Eugenia Masapanta. Foto: Kristen Espinel, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-04-004-23-000005_1.jpg			
1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Fritada”– La Matriz, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve reseña			
Sus orígenes se remontan a la era del colonialismo español a principios del siglo XIX. El cerdo se hierve en agua con varios condimentos y luego se fríe con su propia manteca en una paila de bronce.			
2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
La fritada es un plato típico ecuatoriano a base de carne de cerdo que se cocina hasta que la carne suelta su grasa y esta empieza a dorar, existen innumerables recetas a lo largo de los andes ecuatorianos. Esta preparación se acompaña de mote, maíz tostado y maduros,			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Producto se prepara para la venta a diario.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	El producto es apreciado a nivel Local.	
	Provincial		

	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mote	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E2	Chancho	Animal	Latacunga - Cotopaxi	Compra	
E3	Ajo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Comino	Vegetal	Latacunga - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila de bronce	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Cocina industria	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
3. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Carla Velasco	5	Dueño	Plaza central de San Buenaven- tura	San Buenave- ntura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Marcelina Martínez	N/A	Dueño	Plaza central de San Buenaven- tura	San Buenave- ntura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Eugenia Masapanta	40	Dueño	Calle Quijano y Ordoñez y Marqués de Maenza	La Matriz - Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El padre le enseñó.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se lo realizó de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
4. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Demostrar la importancia del legado familiar heredado.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La señora y la hermana son las últimas portadoras del conocimiento.			
X	Media				
	Baja				
5. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Carla Velasco		Plaza central de	0987361082	Femenino	24

	San Buenaventura			
Sra. Marcelina Martínez	Plaza central de San Buenaventura	N/A	Femenino	N/A
Sra. Eugenia Masapanta	Calle Quijano y Ordoñez y Marqués de Maenza	N/A	Femenino	60
6. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
7. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-04-004-23-000005_2.jpg			
	IM-05-01-04-004-23-000005_3.jpg			
8. OBSERVACIONES				
La Sra. Rosario Jiménez es la portadora del saber más antigua en realizar el producto dentro de la ciudad Latacunga con una tradición de 80 años.				
9. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				




			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-62-004-23-000006
5. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Toacaso	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Toacaso - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):761 906	Y(Norte): 9915928	Z(ALTITUD): 3055
6. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Cuy Asado” en el local del Sra. Clemencia Chimbolema. Foto: Kristen Espinel, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-62-004-23-000006_1.jpg			
1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Cuy Asado”– Toacaso, Cotopaxi		D1	Ají de Cuy
		D2	Cuy con papas
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
Breve reseña			
Esta tradición se remonta a la época de nuestros antepasados indígenas, en donde el cuy era un animal domesticado y posteriormente se lo utilizaba como una ofrenda para los dioses de la naturaleza.			
2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
Es un término quichua “cuy” significa mamífero roedor que es un animal propio de los andes, considerado en la cocina ancestral ecuatoriana, en la provincia del Ecuador que más se consume este producto es en Azuay			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El producto se lo realiza los fines de semana.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	El alcance del producto es provincial ya que es apreciado por su delicioso sabor.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Latacunga, Cotopaxi
E2	Papas	Vegetal	Latacunga - Cotopaxi
			Compra
			Compra

E3	Ajo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E4	Pimiento	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E5	Cebolla	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E6	Leche	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E7	Especias	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Asador	Asador	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H1	Mesa	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H2	Carbón	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H3	Aventador	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra

3. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sr. Alonso Mise	20	Dueño	Calle José Peralta y Montecristi	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Rosa Constante	N/A	Dueño	Calle José Peralta y Montecristi	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sra. Rosa Guanoluisa	20	Dueño	Culaguanango	Belisario Quevedo, Cotopaxi
Individuo	Sra. Clemencia Chimbolema	28	Dueño	Parque central	Toacaso, Cotopaxi
Individuo	Sra. Fanny Ayala	N/A	Dueño	Parque central	Poaló, Cotopaxi
Individuo	Sra. Margot Pila	32	Dueño	Centro Ferial de Romerillo	San Juan de Pastocalle, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Transmitido de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de manera practica y oral			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

4. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato muy representativo del sector ya que atrae a turista nacionales y extranjeros.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La sensibilidad es baja ya que no existe cambios representativos en su preparación.		
	Media			
X	Baja			
5. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Alonso Mise	Calle Moraspungo y el Corazón	0993819348	Masculino	63
Sra. Rosa Constante	N/A	N/A	Femenino	N/A
Sra. Rosa Guanoluisa	Culaguango	0995905706	Femenino	55
Sra. Clemencia Chimbolema	Parroquia Toacaso	0988609288	Femenino	49
Sra. Fanny Ayala	Poaló	0983688629	Femenino	61
Sra. Margot Pila	Calle principal de San Bartolomé de Romerillo	0939754636	Femenino	60
6. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ambito	Subámbito	Detalle del subámbito	
7. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-62-004-23-000006_2.jpg			
	IM-05-01-62-004-23-000006_3.jpg			
	IM-05-01-62-004-23-000006_4.jpg			
8. OBSERVACIONES				
En la mayoría de las manifestaciones los portadores adquirieron el conocimiento y fue transmitido de suegra a nuera.				
9. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-05-004-23-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: San Buenaventura	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural		
Localidad: San Buenaventura - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):765 885	Y(Norte): 9900945	Z(ALTITUD): 2830	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Colada Morada” en el local del Sra. Lorena Mesa. Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-05-004-23-000007_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Colada Morada”– San Buenaventura, Cotopaxi		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve reseña				
La Colada Morada es considerada ancestral y una bebida propia de la sierra, que se la consume hace más de 5000 años cuando se recolectaba frutos silvestres y hierbas aromáticas. Esta bebida formaba parte de los rituales ancestrales ya que tenía un significado espiritual, hoy en día se la consume en el Día de Los Difuntos acompañado de la guagua de pan				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
En la colada morada el ingrediente que predomina es la harina de maíz morada que le aporta color y sabor, acompañado de frutas como: mortiño, mora, frutilla, piña, babaco, naranjilla, además hierbas aromáticas como: hierba luisa, hojas de naranjo, ishpingo, canela y pimienta dulce que hacen que esta bebida sea un placer para el paladar.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Es un producto asociado a la festividad del día de los difuntos, pero en la actualidad se lo realiza de manera continua ya que es apreciado por su rico sabor.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Es apreciado a nivel nacional por su festividad		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mora	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra




E2	Frutilla	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E3	Mortiño	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E4	Piña	Vegetal	Latacunga - Cotopaxi	Compra
E5	Naranjilla	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E6	Harina de maíz morado	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E7	Atado de Hierbas	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E8	Panela	Vegetal	Latacunga - Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cocina a leña	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H2	Ollas de Aluminio	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H3	Olla de barro	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H4	Licadora	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES




Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Tania LLango	4	Dueño	Parque central	Belisario Quevedo, Cotopaxi
Individuo	Sra. Inés Chicaiza	6	Dueño	Parque central	Belisario Quevedo, Cotopaxi
Individuo	Sra. Cecilia Martínez	50	Dueño	Parque central	San Buenaventura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Lorena Mesa	5	Dueño	Parque central	San Buenaventura, Cotopaxi
Individuo	Sra. Marielena Ronquillo	35	Dueño	Centro Ferial Romerillo	San Juan de Romerillo, Cotopaxi

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	El saber se lo enseñó de padres a hijos de generación en generación.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	La transmisión se la realiza de manera oral.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	




	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es una bebida tradicional que se la puede consumir y preparar en cualquier día del año.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No presenta ningún cambio en su receta tradicional.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Tania LLango	Belisario Quevedo	0979303600	Femenino	23
Sra. Inés Chicaiza	Belisario Quevedo	0981445320	Femenino	25
Sra. Cecilia Martínez	San Buenaventura	N/A	Femenino	81
Sra. Lorena Mesa	San Buenaventura	0998800392	Femenino	40
Sra. Marielena Ronquillo	Latacunga	0987046007	Femenino	47
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiesta del Día de los Difuntos	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-05-004-23-000007_2.jpg			
	IM-05-01-05-004-23-000007_3.jpg			
	IM-05-01-05-004-23-000007_4.jpg			
10. OBSERVACIONES				
La manifestación les ha permitido a los portadores tener un sustento para sus familias				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-51-004-23-000008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Aláquez	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	
Localidad: Aláquez - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):767 596	Y(Norte): 9904286	Z(ALTITUD): 2959	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Empanadas de dulce” en el local del Sra. Luisa Quimbita. Foto: Kristen Espinel Cajas, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-50-004-22-000008_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Empanadas de dulce”– Aláquez, Cotopaxi		D1	Empanadas de palo	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve reseña				
La empanada es un sabroso manjar de España. Al llegar a América, se adaptó a las condiciones locales y se le introdujeron variaciones, como el uso de tiesto de barro para cocinar. Nuestros ancestros no freían los alimentos porque no existía grasa; a partir de la llegada del chancho, comenzaron a utilizar la grasa que se derrite del animal en diferentes recetas. En el caso de las empanadas de duce se siguen cocinando en el tiesto, sin agregarle grasa, solo lleva el relleno de panela.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
Se le agrega la harina, sal, agua, mantequilla y levadura se mezcla hasta conseguir una masa homogénea, se realiza porciones y se rellena de panela en polvo, finalmente se estira para conseguir una forma alargada y se la cocina en el tiesto sin ninguna grasa.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este producto se lo realiza los fines de semana y la portadora del conocimiento los vende únicamente en el parque de Aláquez.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance de este producto .es a nivel provincial ya que vienen de diferentes sectores a degustar de su sabor.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de trigo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra

E2	Sal	Químico	Latacunga - Cotopaxi	Compra	
E3	Manteca vegetal	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Panela	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Amasadora	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Horno de leña	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Luisa Quimbita.	10	Dueño	Parque central	Aláquez, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Es un conocimiento heredado de abuelos, padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se dio de manera practica y verbal.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La tradición ya tiene más de cien años en la parroquia de Aláquez.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No presenta cambios en su receta original			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Luisa Quimbita.		Aláquez	0979375346	Femenino	48
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9.					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
La portadora del saber no tiene a quien heredarla manifestación.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Inventariado por: Espinel Kristen			Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba			Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen					




				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-56-004-23-000009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Mulaló	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: Mulaló - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):769 664	Y(Norte): 9913617	Z(ALTITUD): 3030	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Pan de maíz” en el local del Sra. Mario Rocha. Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-56-004-23-000009_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Pan de maíz”– Mulaló, Cotopaxi		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve reseña				
El pan de maíz se conoció en la época de la colonización en Estados Unidos ya que al no tener el trigo se adaptaron a consumir los granos propios de tierras americanas, utilizando así la harina de maíz.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
El pan de maíz tiene una forma redonda muy peculiar y se caracteriza por ser crujiente y tener una miga amarillenta además de tener un sabor más dulce por el maíz.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual		Es una preparación que se elabora diariamente.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance es local ya que se encuentra ligada a su parroquia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E2	Harina de trigo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E3	Agua	Mineral	Latacunga, Cotopaxi	Compra

E4	Manteca Vegetal	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E5	Levadura	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E6	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Amasadora	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Latas	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sr. Mario Rocha.	39	Dueño	Mulaló	Mulaló, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia fue heredada por su padre que empezó con el negocio en 1963.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se la realizó de manera verbal y práctica			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La manifestación es importante para la localidad ya que es un producto ancestral, artesanal y la elaboración es de manera natural sin químicos dañinos para la salud del consumidor.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se ha realizado cambios en la receta original sin alterar su sabor.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Mario Rocha.		Mulaló	0987478612	Masculino	67
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-05-01-56-004-23-000009_2.jpg				
10. OBSERVACIONES					
La manifestación está siendo heredado a la siguiente generación para que no se pierda esta hermosa tradición.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Inventariado por: Espinel Kristen			Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba			Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen					

				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-56-004-23-000010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: Mulaló	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: Mulaló - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):769 664	Y(Norte): 9913617	Z(ALTITUD): 3030	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Bizcocho” en el local del Sra. Mario Rocha. Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-56-004-23-0000010_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Bizcocho”– San Miguel, Cotopaxi		D1	Bizcocho de Sal	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía cotidiana		
Breve reseña				
Los bizcochos son pequeños pasteles de forma alargada y delicadas realizadas con ingredientes como la harina, margarina, manteca vegetal y agua.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
En esta receta el sabor y elaboración puede variar dependiendo de su ubicación, pero este delicioso bocadillo es una excelente opción para un matahambre y como un desayuno, se lo puede acompañar de café pasado o chocolate caliente				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual		Es una preparación que se elabora diariamente.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance es local ya que se encuentra ligada a su parroquia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de Trigo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E2	Margarina	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E3	Leche	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra




E4	Sal	Químico	Latacunga - Cotopaxi	Compra	
E5	Polvo para Hornear	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E6	Huevos	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E7	Levadura	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E8	Azúcar	Químico	Latacunga - Cotopaxi	Compra	
E9	Crema de leche	Animal	Latacunga - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Amasadora	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Latas	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sr. Mario Rocha.	39	Dueño	Mulaló	Mulaló, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La procedencia fue heredada por su padre que empezó con el negocio en 1963.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se la realizó de manera verbal y práctica			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La manifestación es importante para la localidad ya que es un producto ancestral, artesanal y la elaboración es de manera natural sin químicos dañinos para la salud del consumidor.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se ha realizado cambios en la receta original sin alterar su sabor.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Mario Rocha.		Mulaló	0987478612	Masculino	67
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
La manifestación está siendo heredada a la siguiente generación para que no se pierda esta hermosa tradición.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					

Inventariado por: Espinel Kristen	Fecha de registro: 2023/02/06
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba	Fecha revisión: 2023/02/10
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Espinel Kristen	

 GOBIERNO NACIONAL 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-05-01-59-004-23-000011	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: San Juan de Pastocalle	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: San Juan de Pastocalle - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 767484	Y(Norte): 9930448	Z(ALTITUD): 3488	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Asado de Borrego” en el local de la Sra. Nancy Bustillos Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-59-004-23-000011_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Asado de Borrego”– San Juan de Pastocalle, Cotopaxi		D1	N/A	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía festiva		
Breve reseña				
El asado de borrego es una preparación que se la elabora en poblaciones indígenas, en a que se asa el borrego y en la mayoría de lugares se lo acompaña de habas, papas y choclos.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
Para conocer esta preparación es importante mencionar el aliño con el que se realiza la preparación, y esta preparación consiste en licuar el aliño que es ajo junto con cebolla paiteña, culantro, cilantro y comino				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
Anual		Este producto se lo realiza los fines de semana y feriados.		
Continua				
x	Ocasional			
Otro				
Alcance		Detalle del alcance		
Local		El alcance es internacional ya que se encuentra en una zona turística en el Centro Ferial de Romerillo.		
Provincial				
Regional				
Nacional				
X	Internacional			
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Borrego	Animal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra
E2	Habas	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra
E3	Choclo	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra
E4	Mellico	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra
E5	Papas	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra

E6	Ajo	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E7	Sal	Químico	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
E8	Cebolla	Vegetal	Saquisilí, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Brasero	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Ollas	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Cocina Industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Margot Pila	32	Dueño	Centro Ferial de Romerillo	San Juan de Pastocalle, Cotopaxi
Individuo	Sra. Nancy Bustillos	30	Dueño	Centro Ferial de Romerillo	San Juan de Pastocalle, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El dueño del negocio donde trabajó le enseñó a realizar la manifestación.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	Le enseñó a través de la práctica y de manera verbal.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un producto de fácil acceso para los turistas, sean nacionales o extranjeros ya que se encuentra en un lugar estratégico a lado de la panamericana.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La manifestación no presenta ningún cambio representativo en su preparación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Margot Pila		Calle principal de San Bartolomé de Romerillo	0939754636	Femenino	60
Sra. Nancy Bustillos		Tanicuchi	0987968760	Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		

	IM-05-01-59-004-23-000011_2.jpg		
10. OBSERVACIONES			
El asado de borrego se puede observar en los braseros para el deleite de sus comensales.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/06	
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Espinel Kristen			




			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-52-004-23-000012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Belisario Quevedo	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Belisario Quevedo - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 769889	Y(Norte): 9894220	Z(ALTITUD): 2886
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Yahuarlocro” en el local de la Sra. Rosa Guanoluisa. Foto: Kristen Espinel, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-52-004-23-000012_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Yahuarlocro”– Belisario Quevedo, Cotopaxi		D1	Yaguarlocro
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña			
El yahuarlocro es un plato típico considerado ancestral de la región interandina del Ecuador, es un plato abundante realizado con las tripas del borrego			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
Se lava con abundante agua la tripa de borrego y posterior se cocina con ajo y cebolla hasta que esté blandito, después se cortar la tripa en cuadritos, posterior se elabora un refrito con la manteca, achiote, cebolla blanca, ajo, orégano y hierbabuena, finalmente se coloca las papas y la tripa con leche, sal y pimienta. La sangre que acompaña este platillo es frita con aceite.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Es un producto que se lo elabora diariamente para el consumo de la parroquia.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
x	Local	Es un producto representativo del cantón	
	Provincial		

		Regional		
		Nacional		
		Internacional		
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Menudo de Borrego	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E2	Papa chola	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E3	Ajo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E4	Maní	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E5	Leche	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E6	Comino	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E7	Orégano	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E8	Cilantro	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E9	Cebolla Blanca	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E10	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E11	Achote	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E12	Aceite	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E13	Agua	Mineral	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E14	Tomate de riñón	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E15	Cebolla paiteña	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E16	Aguacate	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E17	Sangre de borrego	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E18	Limón	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H2	Cocina industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Nancy Bustillos	30	Dueño	Centro Ferial de Romerillo	San Juan de Pastocalle, Cotopaxi
Individuo	Sra. Rosa Guanoluisa	20	Dueño	Culaguan go	Belisario Quevedo, Cotopaxi

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Le enseño la abuelita			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se la realizo de manera verbal			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato típico y representativo, por su larga preparación y esfuerzo al prepararlo manteniendo viva la manifestación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No presenta ningún cambio en el proceso de elaboración, pero si en sus instrumentos.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Rosa Guanoluisa		Culaguango	0995905706	Femenino	55
Sra. Nancy Bustillos		Tanicuchi	0987968760	Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-05-01-52-004-23-000012_2.jpg				
	IM-05-01-52-004-23-000012_3.jpg				
10. OBSERVACIONES					
El proceso de preparación tuvo un cambio de la cocina a leña a la cocina industrial y de ollas de barro a las ollas de aluminio, a pesar del cambio mantiene la tradición de emplatar en ollas de barro y cuchara de palo.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Inventariado por: Espinel Kristen			Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba			Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen					

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-59-004-23-000013
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: San Juan de Pastocalle	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Juan de Pastocalle - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 767484	Y(Norte): 9930448	Z(ALTITUD): 3488
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Caldo de Mondongo” en el local de la Sra. Margot Pila. Foto: Kristen Espinel, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-59-004-23-000013_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Caldo de Mondongo”– Belisario Quevedo, Cotopaxi		D1	Caldo de pata de borrego
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña			
El caldo de mondongo es un plato que contiene principalmente la cabeza y las patas de borrego, es una mezcla de cocinas entre Europa y América			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
Para realizar el caldo de mondongo se cocina la cabeza y patas de borrego como ingredientes principales, se coloca una rama de cebolla blanca, hierba luisa, leche, sal, picadillo (trochitos de cebolla blanca y cilantro) y este plato se acompaña de mote			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El producto se lo realiza para la venta de los fines de semana y días feriados.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Es un producto apreciado por turistas locales y extranjeros ya que es de fácil acceso por su ubicación.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
X	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cabeza de borrego	Animal	Latacunga, Cotopaxi
			Compra

E2	Patatas del borrego	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E3	Ajo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E4	Cebolla blanca	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E5	Culantro	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E6	Cilantro	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E7	Leche	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E8	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E9	Comino	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E10	Agua	Mineral	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E11	Limón	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E12	Mote	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Ollas	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H2	Cocina industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Margot Pila	32	Dueño	Centro Ferial de Romerillo	San Juan de Pastocalle, Cotopaxi

Procedencia del saber

Detalle de la procedencia

<input type="checkbox"/>	Padres-hijos	La portadora del saber menciona que aprendió sola a realizar el producto.
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz	
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación	
X	Otro	

Transmisión del saber

Detalle de la transmisión

<input type="checkbox"/>	Padres-hijos	La manifestación se fue desarrollando con la practica hasta tener el punto exacto de su saber.
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz	
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación	
X	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La manifestación tiene su importancia porque es reconocido por los turistas que se acercan a consumirlo.




Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Alta	No tienen ningún cambio en su proceso de elaboración
<input type="checkbox"/>	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES




Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Margot Pila	Calle principal de San	0939754636	Femenino	60

	Bartolomé de Romerillo			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-59-004-23-000013_2.jpg			
10. OBSERVACIONES				
La gente consume este producto ya que es conocido por su alto contenido en colágeno natural, las personas que más lo consumen son los adultos mayores.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-59-004-23-000014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: San Juan de Pastocalle	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: San Juan de Pastocalle - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 767484	Y(Norte): 9930448	Z(ALTITUD): 3488	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: “Chaguarmishqui” en el local de la Sra. Marielena Ronquillo. Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-59-004-23-000014_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
“Chaguarmishqui”– San Juan de Pastocalle, Cotopaxi		D1	Dulce de cabuya	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana		
Breve reseña				
El nombre proviene de dos términos quichua Chaguar: Penco y mishky: dulce, por lo que significa “dulce de penco”. El Chaguarmishqui es una bebida proveniente del cabuyo una planta introducida en Ecuador hace muchos años atrás y fue considerada sagrada porque servía como comida, bebida y herramientas.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
Al ser una bebida proveniente de la cabuya, se debe cocinar para que sea de fácil consumo, su recolección demanda de un esfuerzo grande y el penco de demora en madurar alrededor de 12 años.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este producto se lo elabora para la venta de los fines de semana y días feriados		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El lugar que está ubicado aporta a que varias personas lo visiten ya que se encuentra frente al Parque Recreacional el Boliche.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Dulce de cabuya	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra




E2	Cebada	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E3	Clavo de olor	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Pimienta dulce	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E5	Azúcar	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Olla	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Cocina industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Marielena Ronquillo	35	Dueño	Centro Ferial de Romerillo	San Juan de Pastocalle, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Le conocimiento cultural fue transmitido por la abuelita			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La manifestación fue adquirida de manera verbal y practica			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este producto es consumido ya que se le atribuye como medicina natural para curar resfriados y alergias					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No presenta cambio porque el producto se lo adquiere de la cabuya.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Marielena Ronquillo		Latacunga	0987046007	Femenino	47
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
Este producto se lo puede adquirir en el Centro Ferial de Romerillo además tiene una preparación tradicional de 35 años.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Inventariado por: Espinel Kristen			Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba			Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		

Registro fotográfico: Espinel Kristen

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-61-004-23-000015
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Tanicuchi	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tanicuchi - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 769889	Y(Norte): 9894220	Z(ALTITUD): 2886
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Empanada de Viento” en el local de la Sra. Jesica Iza. Foto: Kristen Espinel, 2023			
Código fotográfico: IM-05-01-61-004-23-000015_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Empanada de Viento”– Tanicuchi, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña			
En varias provincias de Ecuador, es común ver a personas vender este producto, aunque no se conoce su origen exacto, existe un dato en el que se elaboraba este producto en Quito en el siglo XVIII, época en que las monjas elaboraban varios productos			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
Su característica es una empanada vacía lo que le otorga el nombre de “empanadas de viento”, Para hacer eso, se busca elaborar una masa que sea esponjosa y que al freír se infle, para su relleno utilizan queso.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Es un producto que se prepara diariamente en el mercado central de Tanicuchi.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
x	Local	El producto es apreciado y consumido por los moradores del sector de Tanicuchi	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		




		Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de trigo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E2	Mantequilla	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E3	Polvo de hornear	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E4	Agua	Mineral	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E5	Queso	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E6	Aceite	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
E7	Azúcar	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Cocina industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H3	Rodillo	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H4	Espumadera	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Jesica Iza	5	Dueño	Mercado Central de Tanicuchi	Tanicuchi, Cotopaxi
Individuo	Sra. Ester Iza	20	Dueño	Mercado Central de Tanicuchi	Tanicuchi, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Le conocimiento fue heredado por su progenitora.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El saber se lo enseñó de manera práctica			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un aperitivo de bajo costo y tradicional de Tanicuchi.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No existe cambios en la receta adquirida.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Jesica Iza		Tanicuchi	0994509044	Femenino	23
Sra. Ester Iza		Tanicuchi	0988357078	Femenino	64
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
Su preparación a pesar de ser sencilla es muy deliciosa y típica que se ha venido transmitiendo a través de los años.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen		Fecha de registro: 2023/02/06		
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba		Fecha revisión: 2023/02/10		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-01-004-23-000016
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga	
Parroquia: Eloy Alfaro	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Eloy Alfaro - Cotopaxi			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):761 3144	Y(Norte): 98983354	Z(ALTITUD): 2904
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: “Machica” en el local de la Sr. Freddy Molina. Foto: La Ruta de la Machica, 2022			
Código fotográfico: IM-05-01-01-004-23-000016_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
“Machica”– Eloy Alfaro, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua(s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña			
La máchica se dio en el año de 1950 por personas que transportaban la machica, a los cuales nombraron mashqueros del quichua machka es una harina que se elabora a base de cebada tostada y molida,			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
La máchica, cuyo ingrediente principal es la harina de cebada tostada y molida. En el cantón Latacunga la elaboración de la machica tiene una alta demanda por sus pobladores, es por ello que hasta la actualidad los conocen como mashcas.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Se la realiza continuamente ya que presenta su producto como algo turístico. Para el visitante.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Es un producto que es apreciado por los turistas.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	Cebada	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Molino	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
H2	Paila	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sr. Freddy Molina	5	Dueño	Loma de Brazales	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Individuo	Sr. Adrián Cruz	5	Dueño	Loma de Brazales	Eloy Alfaro, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Le manifestación se ha venido transmitiendo desde hace 3 generaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se la realizo de manera practica y verbal			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un elemento emblemático de Latacunga que solo viene realizando hace más de cien años por diferentes familias del sector.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se manejan dependiendo la calidad de la cebada para sacar un excelente producto.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Freddy Molina		Loma de Brazales	0996817201	Masculino	35
Sr. Adrián Cruz		Loma de Brazales	0992899824	Masculino	30
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-05-01-01-004-23-000016_2.jpg				
	IM-05-01-01-004-23-000016_3.jpg				
10. OBSERVACIONES					
El señor no solo realiza la harina de machica, sino que presenta a sus clientes una variedad de productos como: galletas, helados, alfajor y mousse de machica.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Inventariado por: Espinel Kristen			Fecha de registro: 2023/02/07		

Revisado por: Ing. Cristina Nasimba	Fecha revisión: 2023/02/10
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Espinel Kristen	

				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO IM-05-01-05-004-23-000017	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Latacunga		
Parroquia: San Buenaventura	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural		
Localidad: San Buenaventura - Cotopaxi				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este): 7648009	Y(Norte): 98982107	Z(ALTITUD): 2776	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: "Tripa Asada" en el local de la Sra. Amparo Rubio. Foto: Kristen Espinel, 2023				
Código fotográfico: IM-05-01-05-004-23-000017_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
"Tripa Asada" – San Buenaventura, Cotopaxi		D1	Tripa mishki	
		D2	Chinchulines	
Grupo social		Lengua(s)		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana		
Breve reseña				
La tripa asada o también conocida como tripa mishki es conocida en la sierra ecuatoriana, la cual se preparan la mayoría de las veces en las noches, el ingrediente principal es la tripa de res asada, se dice que esta preparación al consumirla mejora la digestión y protege el estómago.				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
La tripa mishki es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana, que básicamente es tripa de vaca asada, acompañada de papas en salsa de maní o mote.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	La preparación del producto es continua para la venta.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
x	Local	Es un producto que consumen los moradores del sector.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Tripa de res	Animal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E2	Ajo	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E3	Limón	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra

E4	Hierba buena	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E5	Comino	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E6	Achiote	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E7	Papas	Vegetal	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E8	Sal	Químico	Latacunga, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H2	Cocina industrial	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H3	Asadero	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra
H4	Pinza	Actual	Latacunga, Cotopaxi	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Amparo Rubio	7	Dueño	Calle. Clemente Yerovi y José María Plácido Camayo	San Buenaventura, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Fue transmitido de su abuelita a madre e hija.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se le transmitió de manera verbal			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	
Es importante para la comunidad porque en ese sector se lo lleva realizando por más de 30 años por la señora María Beatriz, la cual es conocida por su excelente preparación de la manifestación.	
Sensibilidad al cambio	
	Alta
	Media
X	Baja
No existe cambio al pasar el tiempo en su preparación.	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Amparo Rubio	Calle Clemente Yerovi y José María Plácido Camayo	N/A	Femenino	44

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-01-05-004-23-000017_2.jpg			
10. OBSERVACIONES				
Su consumo se debe a que está ligado a curar dolores estomacales y es un protector gástrico natural.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Espinel Kristen			Fecha de registro: 2023/02/07	
Revisado por: Ing. Cristina Nasimba			Fecha revisión: 2023/02/10	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Espinel Kristen				

c) Devolución de la Información, Actualización y Seguimiento

Para la implementación del Plan de Salvaguardia, las fichas con la información recabada serán entregadas al GAD Municipal de Latacunga para la actualización del listado del patrimonio cultural inmaterial del cantón. Esta información se pondrá a disposición del público.

d) Análisis y resultados

En el desarrollo de esta investigación, también se optó por aplicar como instrumento de investigación una entrevista (ver Anexo 2), el objetivo de la entrevista fue Identificar el patrimonio cultural inmaterial para resaltar los componentes que constituyen la vulnerabilidad, vigor y estado sociocultural del subámbito gastronomía en el cantón Latacunga.

Las entrevistas se realizaron entre los meses enero y febrero a través de una coordinación con los detentores y autoridades del cantón Latacunga y sus parroquias. Los datos se pueden visualizar en las Tablas 3, 5 y 6.

e) Reporte de las Entrevistas

En la Tabla 11, es para comprender mejor lo que cada detentor menciona durante la elaboración de la entrevista, posterior el investigador realiza un breve análisis e interpretación de la información obtenida, presentándola de manera organizada y comprensible.

Tabla 11

Reporte de entrevistas

Reporte de Entrevistas										
Nombre del entrevistado	Rosita Jiménez	Nancy del Rocío Medina	Julián Pazmiño	Erick López	Josselyn Tapia	Eugenia Masapanta Santamaria	Hugo Huertas	Jhon Terán Huertas	Alonso Mise	Tania LLango
Edad	84	66	72	32	24	60	53	47	63	23
Producto que realiza	Chugchucaras	Chugchucaras	Chugchucaras	Chugchucaras	Queso de Hoja	Fritada	Allullas y Queso de hoja	Allullas	Cuyes asados	Colada Morada
Celular	998121805	984471362	994815052	995807959	984176564	N/A	983433758	987718000	993819348	979303600
Dirección de su domicilio	Av. Eloy Alfaro	Av. Eloy Alfaro	Calle Quijano y Ordoñez	Calle Quijano y Ordoñez y Av. Rumiñahui	calle Antonia vela y padre Alberto Semanate	Calle Quijano y Ordoñez y Márquez de Maenza	Av. Marco Aurelio Subía	Av. Marco Aurelio Subía	Calle Moraspungo y el Corazón	Parroquia Belisario Quevedo
Dirección de su negocio	Av. Eloy Alfaro	Av. Eloy Alfaro	Calle Quijano y Ordoñez	Calle Quijano y Ordoñez	Calle Antonia vela y padre Alberto Semanate	Calle Quijano y Ordoñez y Márquez de Maenza	Av. Marco Aurelio Subía	Av. Marco Aurelio Subía	Calle José Peralta y Montecristi - La Estación	Parroquia Belisario Quevedo Parque Central

Reporte de Entrevistas

1. ¿De qué manera a usted heredo el conocimiento cultural ?	El conocimiento lo adquirimos heredados desde mi abuelita es una herencia familiar fue transmitida de generación en generación hasta mis hijos y nietos	Mi abuelita me enseñó yo le veía lo que hacía	Mi suegro nos enseñó, el empezó con el negocio cuando el falleció mi esposa y yo nos quedamos a cargo	De mi padre herede el negocio y nos pusimos para emprender porque en este sector es muy comercial la chugchucara	Mi abuelita le enseñó a mi esposo la elaboración del queso de hoja	Por mi abuelita que le enseñó a mi padre y de ahí a nosotros las nietas	Es un legado familiar de mis abuelos	Mi abuelito me enseñó desde que era niño yo trabajé con él desde los 14 años	La tradición es de mi suegra y ella le enseñó a mi esposa y ahora el negocio lo tenemos nosotros	Mi mamá y papá me enseñaron
2. ¿Hace que tiempo se realiza el producto?	Las chugchucaras la tenemos desde mi abuelita hace unos 150 años, pero yo estoy a cargo hace unos 64 años	Yo voy preparando hace unos 35 años la chugchucara, pero de mi mamá ya es unos 58 años de tradición	Las chugchucaras don Goyo ya tiene unos 150 años de tradición y yo voy trabajando aquí 47 años	Desde hace 25 años ya realizamos las chugchucaras, yo estoy al frente hace 5 años	hace 4 años yo estoy a cargo de la tradición junto con mi esposo	El negocio existe desde hace unos 80 años yo vendo y realizo la fritada desde hace 40 años junto a mi padre	Mis abuelos lo tenían hace años es una tradición de más de 50 años yo lo realizo hace unos 30 años	Yo realizando el producto voy 37 años mi abuelito lo realizaba hace más de 50 años	El negocio lleva más de 40 años que lo realizamos hace unos 20 años mi esposa y yo lo manejamos	Mi mamá ya realizaba la colada morada hace unos 4 años para la venta aquí en Belisario Quevedo

Reporte de Entrevistas

3. ¿Podría identificar usted a la persona más antigua que compara su conocimiento cultural?	La persona que nos enseñó mi abuelita, luego mi madre y ahora yo les enseñó a mis hijos y nietos	mi abuelita es la persona más antigua ella le enseñó a mi mamá y luego yo aprendí	Familia Borja que era mi suegro, el señor Córdoba y la familia Jiménez de las chugchucas Rosita fueron los primeros en hacer el plato típico aquí en la ciudad	Mi padre empezó con la elaboración	Mi abuelita Teresa Salazar es la persona más antigua de la familia realizando la manifestación	Mi abuelita Rosario Jiménez fue quien nos enseñó	Mi abuelo el señor Tomas Huerta Silva	Mi abuelito fue la primera persona en poner las allullas en Latacunga el señor Víctor Hugo Huertas	Mi suegra que empezó a vender en los rieles del tren	Mi abuelita hacia y le enseñó a mi mamá
4. ¿Usted ha sido galardonado con algún reconocimiento por parte de alguna entidad pública o privada?	Si he sido reconocido a por mis clientes, soy conocida y me han hecho varias entrevistas	Hemos recibido solo reconocimientos por parte de nuestra clientela	Hemos recibido solo reconocimientos por parte de nuestra clientela, hace muchos años trabajábamos con varias entidades entregando la	Hemos recibido solo reconocimientos por parte de nuestra clientela	Me han realizado varias entrevistas por la tradición que llevo por mucho tiempo mi abuelita	No he recibido ningún reconocimiento	No hemos tenido reconocimiento, pero mucha gente de varios lugares nos compra las allullas y hasta hemos enviado a otros países	Gente importante nos ha venido a visitar y a comprar nuestras allullas por la tradición y lo ricos que son	No he recibido ningún reconocimiento	No he recibido ayuda ni reconocimiento

Reporte de Entrevistas

			chugchucar a recorriendo varios lugares							
5. ¿Su clientela la reconoce fácilmente y quiénes son sus clientes? (Son locales o son de otras provincias)	Si mis clientes llegan ya nos conocen y la mayoría de nuestros clientes viene de afuera de Quito, Riobamba, turistas extranjero s muy pocos son de Latacunga	Si mis clientes fijos que vienen y ya conocen, la ubicación también nos ayuda, aunque con el paso lateral si cambio un poco la situación, nuestros clientes la mayor parte son de afuera de otras provincias	La mayoría de clientes son de fuera de otras provincias y turistas	La mayoría de clientes son de otras provincias algunos locales	Si tenemos nuestra clientela fija además de realizar publicidad, la mayoría de nuestros clientes son de Latacunga y Quito y turistas que nos visitan	Mis clientes son más de aquí locales	Personas de otras provincias, parte internacional y latacungueños que llevan las allullas a otros lugares	Turistas de otras provincias y Latacungueños que salen de viaje	De todo lado hay gente que viene de otros lugares por ejemplo Machachi y Quito solo a comer el cuyo nos llaman que ya vienen a retirar y de aquí también nos conocen bastante	De aquí mismo de la parroquia, como estamos ubicados frente a la iglesia salen de misa y nos compran
6. ¿Qué cree usted que signifique su producto o para el cantón?	Las chugchucas son un icono, es lo que representa el centro de Latacunga y es una tradición, a	El mejor plato que hay es la chugchucara lo que trae turistas	Representa la tradición, su preparación la calidad que se entrega en el plato	Para mí significa tradición un plato icónico de la gastronomía típica de Latacunga	Es un producto emblemático, de nuestra ciudad que nos caracteriza y que por eso otras provincias	Demostrar que es un producto rico y de tradición en Latacunga que ya tiene bastantes años	Tradición adquirida por la historia que formo un plato típico en la gastronomía y que ahora es reconocida por turistas	Es la bandera gastronómica de nuestra provincia	Yo considero que también es típico porque ha sido hace muchos años una tradición aquí en la estación	Es una tradición que se elabora más en noviembre para recordar a los difuntos

Reporte de Entrevistas

Latacu nga	Latacunga se la conoce por la chugchuca ra, la allulla y el queso de hoja son los platos típicos de la ciudad y hay mucho gente que viene por comer y probar estos platos típicos				nos conocen					
7. ¿Qué días vende su product o?	Todos los días se vende las chugchuca ras	Todos los días se vende	Se vende todos los días	De martes a domingo vendemos la chugchucar as	Todos los días se vende	Todos los días vendemos la fritada con mote	Todos los días preparamo s y vendemos las allullas y queso de hoja	Todos los días se prepara y se vende el producto	Todos los días hacemos y se vende el cuy asado	Los lunes, martes, sábado y doming o se realiza y se vende el product o
8. ¿Qué	Las chugchuca ras para	La mejor herencia, el mejor plato representativo de	Un producto de calidad,	Es tradición familiar heredada	El amor que mi	Demostrar el	Para mi significa mucho	Para mi significa todo y mi	Tradición de la familia, un	Es una cultura que se

Reporte de Entrevistas

signific a para usted su product o?	mi es un orgullo latacungu eño y es todo porque gracias a esto hemos podido conseguir nuestras cosas, es todo para nosotros es nuestra vida	Latacunga, y el significado de chugchucara es el pecho del chancho que se le dice pecho caro que quiere decir cuero gelatinoso	la herencia entregada	de mi padre	abuelita me inculco	conocimien to, legado y herencia que nos dejó mi abuelita	porque es una responsabil idad y herencia de mis abuelos	abuelito y a frase que decía "La allullas abren puertas" porque muchos latacungueñ os llevan siempre a otras provincias y lugares las allullas a regalar para pedir algún favor y dicen que nunca les decían que no cuando llevaban las allullas	legado que nos dejó mi suegra	mantien e y algunas person as la realizan para la venta	
9. ¿Qué genera ción repres enta usted en la prepar ación de su product o?	Yo represento la 3ra generació n	Yo represento la 3ra generación	4ta generación	La 2da generación	4ta generación	3ra generación	3ra generación	3ra generación	5ta generación	2da generación	1era genera ción

Reporte de Entrevistas

10. ¿Cómo vende su producto a sus clientes como lo presenta en el plato?	El plato se lo presenta con papas, plátano, canguil, tostado, cuero, mote, empanadas y la fritada que la realizamos en la paila de bronce	El plato se lo presenta con papas, plátano, canguil, tostado, cuero, mote, empanadas y la fritada que la realizamos en la paila de bronce	El plato se lo presenta con papas, plátano, canguil, tostado, cuero, mote, empanadas y la fritada que la realizamos en la paila de bronce	Se lo sirve en un plato de aluminio, colocando las papas, plátano, canguil, tostado, cuero, mote, empanadas y la fritada	El queso de hoja es vendido en hojas de achira	Nosotros servimos la fritada con el mote	Las allullas la vendemos en bolsas de papel cuando es para llevar, y para servirse le colocamos en un plato y el cliente se sirve con café o chocolate caliente que es lo que ofrecemos y acompañan con el queso de hoja	Las allullas casi siempre piden para llevar y se las envía en bolsas de papel	El cuy se lo acompaña con papas y salsa de maní	Nosotros a la colada morada la servimos con un pan hecho al horno de leña
11. ¿Cómo atrae a sus clientes?	Ofreciendo un plato rico de chugchucara con amabilidad	Ya tengo mis clientes, personas de otros lugares que vienen a probar la chugchucara casi no hacemos mucha publicidad sino a de boca a boca	Publicidad en redes sociales	No realizamos mucha publicidad en redes sociales ni canales de comunicación más bien es una publicidad	Tenemos una página en Facebook en la que hacemos publicidad además de mantener un buen trato al cliente	Con una buena atención y lo que pida el cliente se le da y se le vende lo que quiera	La ubicación nos ayuda y presentando un producto rico	Yo no vendo cantidad vendo calidad y yo les garantizo que mi allulla es de buena calidad	Presentando un rico plato	Presentándoles, haciéndoles probar y ahí ya nos compran

Reporte de Entrevistas

15. ¿Qué instrumentos o herramientas tradicionales utiliza en la elaboración de su producto?	Cocina, paila de bronce, cuchara de palo, olla de barro	Cocina, paila de bronce, cuchara de palo, olla de barro	Paila de bronce, cuchara de palo, olla de barro	Cocina, paila de bronce, cuchara de palo, olla de barro	Nosotros utilizamos cocina, rodillos y cuchillos en forma general para la elaboración y de ahí la refrigeración	Realizamos la fritada en paila de bronce y a leña	Para la preparación se utiliza el bolillo, amasadora y los hornos que en un principio eran a leña y hoy en día se utiliza hornos a gas	Para la preparación se utiliza el bolillo, amasadora las latas y los hornos que en un principio eran a leña y hoy en día se utiliza hornos a gas y eléctricos	Utilizamos el asadero, carbón y aventador	Se utilizan ollas de barro y cocinamos a leña
16. ¿Habido cambios en la receta original del producto?	No hemos realizado cambios en la receta mantenemos el mismo aliño familiar	No hemos realizado cambios en la receta	Durante años se mantiene la receta tal como nos enseñaron mis suegros	No hemos realizado cambios en la receta mantenemos el mismo aliño familiar	No, nosotros la realizamos tal cual como nos enseñó mi abuelita	No, seguimos manteniendo la receta original	Mantenemos la receta que mi abuelito nos heredó	En los últimos años si he modificado la receta para mejorarla, he conseguido que tenga un sabor espectacular	No se ha realizado cambios	No se ha realizado cambios siempre se ha realizado de la misma manera
17. ¿Cuáles son los ingredientes y la preparación de su producto?	Chancho, harina de trigo, queso, manteca y azúcar para la empanada	Chancho, harina de trigo, queso, manteca, naranjilla y azúcar para las empanadas,	Chancho, harina de trigo, queso, manteca y azúcar para la empanada,	Chancho, harina de trigo, queso, manteca y azúcar para las empanadas	Lo que se realiza es el queso que se lo sumerge en agua caliente con sal y	Únicamente adobamos el chancho para la fritada con ajo y comino y lo	Para las allullas utilizamos harina de trigo, manteca, sal y leche y para los	Para las allullas utilizamos harina de trigo, manteca, sal y leche entre otros	Entre los ingredientes están el cuy que es asado, papas, ajo, leche, maní,	Utilizo mora, harina de maíz morado, frutilla, piña, mortiño,

Reporte de Entrevistas

	papas, mote, plátano, tostado, canguil, se realiza la fritada con el chancho y en la misma manteca se fríen el resto de los ingredientes	papas, mote, plátano, tostado, canguil, se realiza la fritada con el chancho y en la misma manteca se fríen	papas, mote, plátano, tostado, canguil, se realiza la fritada con el chancho y en la misma manteca se fríen el resto de los ingredientes	, papas, mote, plátano, tostado, canguil, se realiza la fritada con el chancho y en la misma manteca se fríen el resto de los ingredientes	se lo envuelve en la hoja de achira	dejamos que se haga en la pila con su misma manteca	quesos de hoja se utiliza queso envuelto en la hoja de achira	ingrediente s que son receta familiar	cebolla y especias	naranja, y panela, se cocina todo eso en leña
Nombre del entrevistado	Inés Angelica Chicaiza Broncano	Rosa Guanoluisa	Carla Velasco	Cecilia Martínez y Lorena Mesa	Luisa Quimbita	Mario Raúl Rocha	Nancy Fabiola Bustillos	Margot Pila	Marielena Ronquillo	Nelly Alomoto
Edad	25	55	24	81-40	48	67	70	60	47	50
Producto que realiza	Colada Morada	Cuyes Asados, yahuarlocro	Tortillas de Maíz y Fritada	Colada Morada	Empanadas de Palo	Pan de Maíz y Bizcochos	Asado de borrego y Yahuarlocro	Asados de borrego, caldo de Mondongo y cuy	Chaguarmishqui, colada morada	Tortillas de Maíz
Celular	981445320	995905706	987361082	998800392	979375346	987478612	987968760	939754636	987046007	993104272
Dirección de su domicilio	Culaguanango	Culaguanango	San Buenaventura	San Buenaventura	Parroquia Aláquez	Parroquia Mulaló	Parroquia de Tanicuchi	calle principal de San Bartolomé de Romerillos	Latacunga	Latacunga

Reporte de Entrevistas

Dirección de su negocio	Parroquia Belisario Quevedo Parque Central	Culaguango	San Buenaventura Plaza Central	San Buenaventura Plaza Central	Aláquez Parque Central	Parroquia Mulaló	Parroquia San Juan de Pastocalle (Centro ferial de Romerillos	Parroquia San Juan de Pastocalle (Centro ferial de Romerillos)	Parroquia San Juan de Pastocalle (Centro ferial de Romerillos)	Parroquia San Juan de Pastocalle (Romerillos)
1. ¿De qué manera usted hereda el conocimiento cultural?	Mi mami hacia y vendía después le enseñó a mi hermana y después a mi	Aprendí sola a preparar, seguí un curso de gastronomía en la prefectura	A los 11 años aprendí a preparar las tortillas en tiesto me enseñó mi mami y a mi mamá mi abuelita	Mi mami me enseñó hacer la colada morada y ella aprendió con una señora	Es un conocimiento de los abuelitos de mis papas que ha venido de generación en generación	Mi padre me enseñó a realizar	Aprendí en un trabajo y mejoré las preparaciones	Aprendí sola por necesidad para sacar adelante a la familia	Aprendí sola desde pequeña porque me quede sin mamá, pero mi abuelita hacia el Chaguarmishqui y después de los años me enseñó uno de mis tíos a prepararlo	Mi madre me enseñó a preparar las tortillas
2. ¿Hace que tiempo se realiza el producto?	Mi mami ya está bastante tiempo unos 6 años	mi abuelita hace años preparaba estos platos tradición	Yo se preparar desde pequeña hace unos 10 años atrás pero recién hace unos	Mi mami lleva haciendo 50 años la colada y recién hace unos 5 años le	Desde que era pequeña aprendí hacer y salía a vender desde hace unos 10	En 1963 mi padre puso la panadería y desde esa época está abierta y yo estoy al	Yo llevo 30 años aquí en romerillos vendiendo comida	32 años vendiendo	35 años llevo ya realizando los productos	26 años llevo vendiendo

Reporte de Entrevistas

		nales y yo voy unos 20 años realizándolo	5 estoy poniéndome a cargo del local porque de ahí ya va 25 años	ayudo a mi mami	años ahorita mi mami ya no sale, pero la tradición va ya unos 100 años	frente desde el año 1984 hasta el momento				
3. ¿Podría identificar usted a la persona más antigua que comparta su conocimiento cultural?	Mi abuelita la señora Dolores Taco le enseñó a mi mamá	Mi abuelita junto a mi madre empezó el negocio	Mi abuelita vendía hace años la señora Mercedes Basantes	Mi madre la señora Cecilia Martínez	Mi Bis abuelita la señora María Luisa	Mi padre el señor José Alberto Rocha Cueva	Me enseñaron en un restaurante que trabaje hace muchos años atrás	Nadie yo empecé	Mi abuelita realizaba el Chaguarmishqui la señora Lucinda Padilla	Mi madre la señora María Clemencia Guamaní Chicaiza
4. ¿Usted ha sido galardonado con algún reconocimiento o por parte de alguna entidad pública o privada?	El Gad nos ayudado un poco	Yo recibí un curso de gastronomía en la prefectura y eso si me ayudó	No hemos tenido ningún reconocimiento	No, solo hemos asistido algunos ferias y casas abiertas	No hemos tenido reconocimientos	El municipio me invito a un reconocimiento por elaborar el pan hace muchos años y hacerlo de una manera artesanal	No, solo aquí la comunidad nos ayuda	No, solo aquí la comunidad nos ayuda	Me han hecho entrevistas en canales como Teleamazonas, cámara en acción y de ahí apoyo de la comunidad de Romerillos	No, pero nos visitan aquí en romerillos varios medios de comunicación
5. ¿Su clientela la reconoce fácilmente y quiénes son sus clientes? (Son locales	Mis clientes son de la parroquia y personas que	Mis clientes son de todo lado de Latacunga,	Son más de afuera, Quito, Ambato, Salcedo entre otros	De todo lado son nuestros clientes de afuera de otras provincias	De otras provincias que nos visitan los domingos	De todos lados vienen	Turistas y personas de Quito, Latacunga y otras provincias	Todo lado Quito, Latacunga y Ambato	Si, llegan bastantes turistas por lo que nos encontramos frente a	Todo lado Quito, Latacunga, Ambato y extranjeros

Reporte de Entrevistas

o son de otras provincias)	vengan de Latacunga	Quito, Ambato, vienen y hay veces que se llevan en olla a otros lugares		y de Latacunga					la E35 y la mayoría son personas de otras provincias y turistas extranjero s que vienen al parque el Boliche	
6. ¿Qué cree usted que signifique su producto para el cantón Latacunga?	Tradición, considero que es un plato típico rico y que en su mayoría se la consume en noviembre	Si ya tengo mi clientela que vienen, me conoce y llega fácilmente	Tradición y plato típico porque la mayoría de gente viene a San Buena Aventura por la tradición de las tortillas de maíz	Tradición y un producto que se da hace muchos años	Es una tradición de la parroquia Aláquez	Es un producto que se viene realizando hace mucho tiempo y significa tradición el mantenerla	Platos típicos y deliciosos que nos dejaron nuestros antepasados	Es tradición y mis raíces porque me crie en el campo pastando el ganado	Es un producto que la gente pide mucho y el negocio ya lo estoy patentando o es tradición y preparaciones que vienen de hace varios años atrás	Es representativo algo tradicional que se mantiene por varios años
7. ¿Qué días vende su producto?	Sábados y domingos se vende	Viernes, sábado y domingo	Sábados domingos y lunes desde medio día y feriados	Domingos	Domingos	Todos los días	Sábado y domingos, feriados	Sábado y domingos, feriados	Sábado y domingos, feriados	Sábado y domingos, feriados

Reporte de Entrevistas

8. ¿Qué significa para usted su producto?	Llevar lo que mis padres me enseñaron y llevar la tradición por generaciones	Es importante para mí porque yo emprendí salí adelante y son preparaciones muy ricas y antiguas es alimento	Para mí es felicidad porque eso me enseñaron mis padres y es mi trabajo mi herencia de eso vivo	Legado de mi mamá y un trabajo que me permite vivir un sustento de la familia	Es una costumbre y tradición en mi familia y que es un sustento	Para nosotros en un servicio a la comunidad el realizar el pan además de tradición heredada de mi padre	Para mí es tradición y agradecimiento hacia la persona que me enseñó y pude empezar con la venta aquí en romerillos	Por sustento familiar y por mis raíces	Para mí es pasión es todo lo que tengo y hago y amo hacer esto junto a mi familia	Mantener un legado familiar y por un sustento familiar
9. ¿Qué generación representa usted en la preparación de su producto?	3ra generación	3era generación	3era generación	2da generación	4ta generación	2da generación	1era generación	1era generación	3era generación	3ra generación
10. ¿Cómo vende su producto a sus clientes como lo presenta en el plato?	Nosotros a la colada morada la servimos con un pan hecho al horno de leña	La comida típica la sirvo en platitos y ollitas de barro con cuchara de palo	Se realiza a la vista del cliente las tortillas y se las entrega en bolsitas de papel junto con ají	La colada morada la servimos con un pan hecho al horno de leña	Las empanaditas de dulce la empacamos en funditas y la vendemos así	Tenemos una panadería y ahí vendemos los productos que son tradicionales	Se sirve en un plato el asado acompaña de habas y choclo y acompaña de un ají	Se presenta el producto a la vista del cliente	Se le sirve en el vaso de plástico y lo mantengo caliente las preparaciones en vasijas de barro	Las tortillas las preparamos en el tiesto a la vista del cliente y de ahí lo que me pidan les doy en funditas de papel

Reporte de Entrevistas

11. ¿Cómo atrae a sus clientes?	les presento un producto rico	Con calidad y amabilidad siendo cariños a	Buen trato que se merece el cliente	La amabilidad y carisma para vender	Amabilidad y un rico producto	Es un negocio familiar lo atiende mi esposa mis hijos entonces ellos atienden de la mejor manera tienen carisma y cariño para los clientes es halagador ver como la familia tiene la amabilidad de atender	Carisma y siendo cariñosos con el cliente la amabilidad	Carisma y haciéndole probar a mis clientes un poco de carne de borrego	Con cariño y muy buena atención lo que el cliente se merece	Carisma y cariño a los clientes
12. ¿Quién va a heredar su conocimiento cultural?	Talvez mi otra hermana	Hasta ahorita no hay nadie a mi hijo le gusta un poco	Si los hijos de mis primos están aprendiendo	No todavía no tengo hijos aun	No hay todavía	El negocio es de generación en generación entonces mis hijos lo van a heredar, están tomando la posta	Talvez si mi hijo quiere sino las chicas que me ayudan se han de quedar para seguir con el negocio	A mis hijos	Talvez mis hijas, si les estoy enseñando, pero no sé si se vayan a quedar con el negocio	Mis hijos
13. ¿Su familia se involucra en	Si mi mami y mis	Yo sola preparo mis	Todos se involucran y ayudan	Mi mami y yo lo realizamos	Solita hago	Toda la familia se integra y	Yo trabajo con empleadas	Si toda mi familia me ayuda en	Toda mi familia me ayuda a	Si toda mi familia me ayuda a preparar y vender

Reporte de Entrevistas

la elaboración de su producto?	hermanas si me ayudan	hijos un poco me ayudan cuando pueden	en cualquier cosa			ayuda en la elaboración y venta del producto		la atención al cliente y vende	preparar y yo le doy el toque final a las preparaciones	
14. ¿Usted tiene la receta escrita o la lleva en la mente?	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral	La receta la llevo en la mente me enseñaron de manera práctica y oral
15. ¿Qué instrumentos o herramientas tradicionales utiliza en la elaboración de su producto?	Se utilizan ollas de barro y cocinamos a leña	Utilizamos el asadero, carbón y aventador para el cuy asado y ollas para el yahuarloco	Utilizamos el tiesto, la leña, espátula, pinzas, cazuela de barro y la tina plástica para mezclar la masa	Se utilizan ollas de barro y cocinamos a leña	Se utiliza amasadora y horno de leña	Se utiliza horno industrial, amasadora y latas	Se utiliza el brasero para el asado de borrego, ollas para el yahuarloco y una cocina industrial	Se utiliza el brasero para el asado de borrego, ollas para el yahuarloco y caldo de mondongo	Se utilizan ollas de barro y cocinamos a leña	Utilizamos el tiesto, la leña, espátula, pinzas, cazuela de barro y la tina plástica para mezclar la masa
16. ¿Habido cambios en la receta original del producto?	No se ha realizado cambios, mi madre aun me enseña a	No se ha realizado cambios	No se ha realizado cambios	Con mi mami seguimos realizando la receta original	No, habido cambios	Si se ha realizado pequeños cambios en ingrediente y los	Sigo realizando la receta que aprendí del dueño de un	No yo aprendí solo y sigo realizando la misma receta	Yo le he dado el toque a las preparaciones	No se ha realizado cambios

 Reporte de Entrevistas

	realizarlo como le enseñó mi abuelita					instrumentos antes los realizábamos en horno de leña	restaurantes en el que trabajaba			
17. ¿Cuáles son los ingredientes y la preparación de su producto?	Utilizo mora, harina de maíz morado, frutilla, piña, mortiño, naranjilla, y panela	Entre los ingredientes están el cuy que es asado, papas, ajo, leche, maní, cebolla y especias y para el yahuarlocro se necesita el menudo y la sangre de borrego, leche, maní, verdura y	Se utiliza la harina de maíz, sal, azúcar, agua, queso, cebolla larga y manteca de chancho	Utilizo mora, harina de maíz morado, frutilla, piña, mortiño, naranjilla, y panela y cocinamos todo eso dejando remojar un día antes la harina	Utilizamos harina de trigo, sal, manteca y panela para el relleno	La harina de maíz y de trigo, también se utiliza manteca, levadura, agua, sal, azúcar y crema de leche estos ingredientes se amasan y se hornea	El ingrediente principal para el asado de borrego es el borrego, choclo, habas, melloco y papas; y para el yahuarlocro se necesita el menudo y la sangre de borrego, leche, maní, verduras y condimentos	El ingrediente principal para el asado de borrego es el borrego, choclo, habas, melloco y papas; para el caldo de mondongo se necesita la cabeza y patas del borrego junto con verduras y mote y para el yahuarlocro se necesita el menudo y la sangre de	Utilizo mora, harina de maíz morado, frutilla, piña, mortiño, naranjilla, y panela y cocinamos todo eso dejando remojar un día antes la harina y para el Chaguarmishqui se utiliza el dulce de cabuya	Se utiliza la harina de maíz, sal, azúcar, agua, queso, cebolla larga y manteca de chancho

Reporte de Entrevistas

	condimentos						borrego, leche, maní, verduras y condimentos		
Nombre del entrevistado	Clemencia Chimbolema	Jesica Iza	Ester Iza	Martha Dolores Rea Vilca	Mercedes Guaita	Mariana Moreno	Fanny Ayala	Freddy Molina	Amparo Rubio
Edad	49	23	64	60	53	47	61	35	44
Producto que realiza	Cuyes asados	Empanadas de viento	Empanadas de viento	Tortillas de Maíz	Tortillas de Maíz	Tortillas de Maíz	Cuy Asado	Machica	Tripa asada
Celular	988609288	994509044	988357078	995725683	987515340	985955682	983688629	996817201	N/A
Dirección de su domicilio	Parroquia de Toacaso	Parroquia de Tanicuchi	Parroquia de Tanicuchi	Parroquia de Guaytacama	Parroquia de Guaytacama	Parroquia de Poaló	Parroquia de Poaló	Loma de Brazales	Calle Clemente Yerovi y José María Plácido Camayo
Dirección de su negocio	Parroquia de Toacaso	Parroquia de Tanicuchi	Parroquia de Tanicuchi	Parroquia de Guaytacama	Parroquia de Guaytacama	Parroquia de Poaló	Parroquia de Poaló	Loma de Brazales	Calle Clemente Yerovi y C. José María Plácido Camayo
2. ¿Hace que tiempo se realiza el producto?	Hace 28 años empecé a preparar	Hace 5 años lo voy realizando	Hace unos 20 años lo voy haciendo	Hace unos 46 años yo me involucro en la elaboración del producto	Yo realizo el producto hace 30 años	Hace 5 años ya voy a cargo de la preparando las tortillas	Llevo años realizando el producto	Tradición de más de 100 años y yo estoy a cargo del negocio hace 5 años	Hace 7 años yo realizo ayudándole a mi mami y ya va de tradición unos 30 años

Reporte de Entrevistas

3. ¿Podría identificar usted a la persona más antigua que comparta su conocimiento cultural?	Mi suegra es la persona que me enseñó la señora Piedad Lema	Mi madre la señora Luz Defaz	La señora Luz Defaz fue la primera persona que vendía aquí las empanadas de viento	Mi bisabuelita se llamaba Teresa Tipan y mi abuelita la señora María Toctaguan o	A mi mamá le enseñó la señora Mercedes Iza	Mi mamá la señora María Tránsito Quishpe	Mi mamá ella ha hecho mucho tiempo	Del barrio la persona más antigua es el señor Abelardo Álvarez y en mi familia mi abuelito Enrique Corrales	Mi madre se llama María Beatriz
4. ¿Usted ha sido galardonado con algún reconocimiento por parte de alguna entidad pública o privada?	No recibido	No	No, se ha recibido ayuda	Si nos han visitado varios medios de comunicación para hacernos entrevistas	Me han realizado entrevistas en radio por mi producto	No he tenido reconocimientos	No hemos recibido nada	Si nos han hecho varias invitaciones a ferias y entrevistas también participamos en un concurso	No Hemos recibido nada
5. ¿Su clientela la reconoce fácilmente y quiénes son sus clientes? (Son locales o son de otras provincias)	Si tengo varios clientes de diferentes lugares, vienen de Quito, Machachi, Ambato, Latacunga, Saquisilí	Si llega bastante gente de las parroquias vecinas y de otras provincias	Si llega gente de Latacunga, y de otros lados a comprar	Si llega mucha gente de Quito, Machachi, Riobamba, Salcedo, Ambato	Si llega mucha gente de varios lugares como Quito, Machachi, Riobamba, Salcedo, Ambato	Si llega bastante gente acá por lo que estamos ubicados en el parque central de Poaló y nuestros clientes son de todo lado Pujilí, Quito, Latacunga	Si llega bastante gente de las parroquias vecinas y de otras provincias	Si llega bastante turista, como estamos realizando el proyecto turístico en el que las personas pueden venir y realizar el proceso de la machica, llega bastante gente de varias provincias la mayoría son de Quito	Si tenemos bastante gente que viene y son de todo lado, además la tripa la han llevado hasta otros países como Canadá, España, Italia
6. ¿Qué cree usted que signifique su	Es tradición ya que muchas	Es un producto tradicional	Es un producto rico, que se	Es tradición ancestral	Es un producto rico y muy	Es un producto tradicional	Tradición y un plato rico y es	Significa identidad para los	Si es un plato muy representativo

Reporte de Entrevistas									
producto para el cantón Latacunga?	personas vienen a servirse	de la parroquia de Tanicuchi	ve bonito y llama la atención		tradicional del cantón	que me ayuda a salir adelante	larga su elaboración	Latacungueños que nos conocen como mashcas	de Latacunga
7. ¿Qué días vende su producto?	Se vende los miércoles, viernes y domingos	Sábados y domingos	Solo los domingos	Domingos	Sábados y domingos	Fines de semana y feriados	Fines de semana y feriados	2 o 3 veces a la semana realizamos la machica para tenerle a la venta y de ahí trabajamos bajo reserva para que vengan los visitantes a realizarlo	De lunes a viernes se vende
8. ¿Qué significa para usted su producto?	Para mí es algo que me gusta hacer es una distracción y lo hago porque me dejo esto mi suegra y es un sustento para la familia	Para mí es lo que me dejo mi madre, algo muy tradicional	Significa mucho porque de eso vivo	Para mi significa mi familia, mi mamá y la herencia que nos deja	Hacer las tortillas para mi es una pasión me gusta hacerlo y además de ser un sustento económico	Para mí es un sustento económico que ayuda a mi familia	Sustento económico para mi familia	Para nosotros la machica significa amor porque así es como recordamos a nuestros abuelitos padres y nuestra infancia creciendo aquí	Para mí la tripa asada tiene un sabor muy rico es bueno para la digestión y es una tradición que mi mami nos está dejando
9. ¿Qué generación representa usted en la preparación de su producto?	2da generación	2da generación	1ra generación	4ta generación	2da generación	2da generación	2da generación	5ta generación	2da Generación
10. ¿Cómo vende su producto a sus clientes como lo	Ofreciéndoles lo que tengo en el plato se le coloca el	Las empanadas se fríen ese momento para que el	Se le sirve en platito lo que el cliente pida	Se mantiene caliente en la olla de barro y	Se le entrega en bolsas de papel al cliente y se	Se le presenta en el tiesto y se le sirve en	El cuy se lo puede ver en la brasa asándose	La empacamos en fundas herméticas que hacen que la machica se	Las tipas asadas las presentamos en un platito acompañada

Reporte de Entrevistas									
presenta en el plato?	cuy con las papas y la salsa	cliente como calientito		después le servimos en platos si consumen en el local y si no se entrega en funditas de papel	vende 3 por un dólar	platitos lo que el cliente pida y se les hace probar	y se vende lo que el cliente pida	mantenga fresca y seca ya que mandamos el producto también a otros países	de papas y lechuga
11. ¿Cómo atrae a sus clientes?	Con amabilidad llamándoles y atendiéndoles de buena manera	Se les llama con amabilidad y cariño	Les ofrecemos una empanada rica con amabilidad	Siendo amable y cordial	Llamándoles con cariño haciéndoles probar	con cariño y amabilidad	Hay que ser amables y el cliente regresa	Por redes sociales y trabajamos también con agencias de viajes que nos traen grupos de turistas	Con amabilidad ofreciendo lo que tenemos y dándole lo que el cliente pida
12. ¿Quién va a heredar su conocimiento cultural?	Si mis hijas, pero están estudiando	Nadie todavía	Nadie todavía, no sé si mis hijos quieren	Nadie soy la última en hacerlo y lo hago porque me gusta y por mi mamá	Tal vez mis hijos, aunque ya son profesionales y no les llama mucho la atención preparar	Tal vez mis hijas porque tengo solo hijos varones	Nadie	Aun nadie, pero en un futuro tal vez tenga hijos o sobrinos	Mis hijos ya son profesionales, no sé si alguno de ellos quiera aprender
13. ¿Su familia se involucra en la elaboración de su producto?	Si me ayudan a preparar y vender	No yo o preparo sola	No yo realizo sola	No, ya tenemos empleadas que nos ayudan	Me ayudan en la venta cuando pueden venir	Si nos ayudan y aun seguimos preparando con mi mami	A veces me ayudan mis hijos	Si todos ayudamos en la preparación y proceso de la machica	Si todos nos ayudan en el procedimiento y también nos ayudan atender al cliente
14. ¿Usted tiene la receta escrita?	La receta la llevo en la mente me	La receta la llevo en la mente me	La receta la llevo en la mente	La receta la llevo en la mente me	La receta la llevo en la mente	La receta la llevo en la mente me	La receta la llevo en la mente	El proceso lo llevamos en la mente desde	Ya tenemos la receta en la mente

Reporte de Entrevista									
o la lleva en la mente?	enseñaron de manera práctica y oral	enseñaron de manera práctica y oral	me enseñaron de manera práctica y oral	enseñaron de manera práctica y oral	me enseñaron de manera práctica y oral	enseñaron de manera práctica y oral	me enseñaron de manera práctica y oral	pequeños lo hemos realizado	
15. ¿Qué instrumentos o herramientas tradicionales utiliza en la elaboración de su producto?	Utilizamos el asadero, carbón, soplete y aventador	Se utiliza una paila para freír las empanadas, la cocina industrial, rodillo y espumadera	Lo que más se utiliza es la paila para freír las empanadas, la cocina industrial, rodillo y espumadera	Utilizamos el tiesto, la leña, espátula, pinzas, cazuela de barro y la tina plástica para mezclar la masa	Utilizamos el tiesto, la leña, espátula, pinzas, cazuela de barro y la tina plástica para mezclar la masa	Utilizamos el tiesto, la leña, espátula, pinzas, cazuela de barro y la tina plástica para mezclar la masa	Utilizamos el asadero, carbón, soplete y aventador	Utilizamos la Paila o tiesto para tostar la cebada y una pala de madera para mezclar y el molino	Los instrumentos que utilizamos son el asadero, la cocina industrial, pinzas y ollas
16. ¿Habido cambios en la receta original del producto?	No se ha realizado cambios	Se mantiene la receta que mi madre me heredo	No he cambiado la preparación	No se ha realizado cambios	No se ha realizado cambios	No se ha realizado cambios	No se ha realizado cambios	Se manejan dependiendo la calidad de la cebada para sacar un excelente producto.	No, seguimos haciéndolo igual junto a mi madre
17. ¿Cuáles son los ingredientes y la preparación de su producto?	Entre los ingredientes están el cuy que es asado, papas, ajo, leche, maní, cebolla y especias	Los ingredientes que utilizo son como principal la harina de trigo, mantequilla, polvo de hornear, agua y el relleno que	Se utiliza harina de trigo, mantequilla, agua, polvo de hornear, azúcar, queso y aceite	Se utiliza la harina de maíz, sal, azúcar, agua, queso, cebolla larga y manteca de chancho	Se utiliza la harina de maíz, sal, azúcar, agua, queso, cebolla larga y manteca de chancho	Se utiliza la harina de maíz, sal, azúcar, agua, queso, cebolla larga y manteca de chancho	Entre los ingredientes están el cuy que es asado, papas, ajo, leche, maní, cebolla y especias	Únicamente se utiliza la cebada para la machica, pero de este producto nosotros también realizamos otros productos que presentamos a nuestros clientes como: galletas, .	Se utiliza la tripa de res y se condimenta con ajo, limón, comino, achiote, sal y se acompaña con papas

Reporte de entrevistas

es queso
para freír
aceite y el
azúcar se
coloca al
final

helados, alfajor y
mousse de
machica

f) Análisis e interpretación de las Entrevistas

Las entrevistas se lo realizaron a personas con el conocimiento del saber del cantón Latacunga y sus parroquias, los entrevistados están en un rango de 20 y 85 años, y llegan a representar hasta la cuarta generación en la elaboración del producto. Los detentores que fueron considerados son los que cumplen los requisitos que hace mención el PCI. A continuación, se podrá visualizar de forma resumida la interpretación de datos.

- Es importante preservar el Patrimonio Cultural Inmaterial subámbito gastronomía ya que es parte de la identidad cultural del cantón y representa el legado heredado.
- Los riesgos que se presentan para preservar el PCI subámbito gastronomía del cantón y sus parroquias es el desinterés e inexistencia de una nueva generación a la cual transmitir el saber.
- La mayoría de sus clientes son turistas nacionales y extranjeros muy pocas son personas Latacungueñas propias del cantón.
- La mayoría de los portadores del conocimiento entrevistados mencionan que la receta de la manifestación cultural la aprendieron de manera práctica, verbal y la llevan en la mente.
- Se evidencio que muy pocos de los detentores aun utilizan instrumentos o herramientas tradicionales heredadas en su familia, pero la mayoría aun mantiene la receta original.
- Fortalecer el turismo cultural es una excelente alternativa para así mejorar la afluencia de turistas a sectores donde se puede ingresar con movilidad propia para degustar un plato tradicional.

Comprobación de la Hipótesis

El patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía del cantón Latacunga tiene un amplio margen de manifestaciones que aún están vigentes, y esto le ha permitido desarrollarse para lograr fortalecer el turismo cultural del cantón y sus parroquias.

El mismo esfuerzo de los portadores del conocimiento, ha permitido que surja una actividad turística cultural impulsada por las preparaciones culinarias del cantón. A través de estrategias se podrá lograr posicionar junto a las manifestaciones más representativas del cantón Latacunga, como la chugchucara, el queso de hoja, las allullas, la machica, entre otros y como resultado se evidencia que los turistas arriban al cantón.

Sin embargo, es importante recalcar que con la elaboración del plan de salvaguardia se fortalece el turismo cultural y a su vez se protege el PCI subámbito gastronomía a través de propuestas de estrategias planes y proyectos en el cantón Latacunga.

Capítulo IV

Plan de Salvaguardia

Etapas de aproximación

El proyecto fue coordinado con los presidentes de los GAD'S Parroquiales, el director de Turismo y jefe de Cultura y Deporte del GAD Municipal Latacunga. Adicional se contó con el Coordinador Institucional de la Prefectura de Cotopaxi, el director de la Casa de la Cultura "Benjamín Carrión" Núcleo de Cotopaxi, estos brindaron información necesaria para la elaboración del Plan de Salvaguardia.

Análisis situacional

El proyecto actual se centra en el ámbito 4 que hace mención del conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Mediante la investigación de registro y diagnóstico en las 15 parroquias del cantón Latacunga se identificó un total de 17 manifestaciones, de las cuales 12 que representa el 70,59% se encuentran vigentes y 5 con un 29,41% se consideran vigentes vulnerables.

Prospección

Se ponen en marcha acciones y estrategias para ayudar a proteger el patrimonio cultural inmaterial que pueda estar en peligro; Para llevar a cabo este proceso, es fundamental identificar a las personas y organizaciones que definen las medidas de salvaguardia del patrimonio.

Mapa de Actores

A las personas encargadas de poner en marcha las leyes o planes que beneficien el patrimonio cultural inmaterial del cantón Latacunga se les conoce como actores, quienes están conformados por todos aquellos que se interesan por los hallazgos del estudio. Como resultado, los actores involucrados en la investigación se presentan en la siguiente tabla.

Tabla 12*Mapa de Actores*

N	Grupo de actores sociales	Actor	Rol en el proyecto	Relación predominante	Jerarquía de su poder
1	Nacional	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Realizar investigaciones y ejercer el control técnico de cultura y patrimonio para la preservación, conservación del patrimonio material e inmaterial.	Proteger del PCI, mediante estrategias que ayuden a las entidades gubernamentales.	Alto
2	Nacional	Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador	Proteger la biodiversidad de expresiones culturales.	Encargados de proteger la identidad cultural.	Alto
3	Nacional	Ministerio de Turismo de Ecuador	Tiene el fin de posicionar a Ecuador como un destino turístico cultural.	Difundir y promocionar el turismo cultural.	Alto
4	Provincial	Casa de la Cultura "Benjamín Carrión"	Rescatar y mantener el arte y la historia ecuatoriano.	Profundizar en la investigación en lo que consideren necesario.	Media
5	Local	Gobierno Autónomo Descentralizado Del cantón Latacunga	Prestar servicios en cuanto al territorio y controlar los ámbitos de economía, cultura y turismo del cantón.	Implementar estrategias que permitan fortalecer el turismo cultural.	Alto

Matriz FODA

La Matriz FODA se utiliza frecuentemente en los procesos de planificación; esto permite obtener estrategias mediante el cruce de los elementos:

- Fortalezas: factores positivos que permiten identificarse y resaltar frente a la competencia.
- Oportunidades: elementos externos que pueden aprovecharse y convertirse en fortalezas.
- Debilidades: elementos negativos que con una buena estrategia pueden ser eliminados.
- Amenazas: factores desfavorables que afectan y son externas al proyecto

A continuación, se podrá visualizar la matriz FODA del proyecto.

Tabla 13

Matriz FODA

ANÁLISIS INTERNO	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
F1: El cantón Latacunga es reconocido por sus platos típicos como la chugchucara, el queso de hoja, las allullas.	D1: Inflación de los precios tanto en materia prima como en el producto final.
F2: Aumento de las herramientas para la elaboración del producto.	D2: El tiempo de preparación de la manifestación es extenso y laborioso para el detentor.
F3: Evidencia que el proceso de transmisión de saberes ha sido efectivo en la mayoría de las manifestaciones.	D3: La construcción de la E35 disminuyó la afluencia de visitantes que consumían el producto.
F4: Los detentores conocen la historia de sus preparaciones y sus orígenes.	D4: La cotidianidad y el precio de venta del producto no es atractivo para el Latacungeño.
F5: Fácil acceso a la materia prima.	D5: La mayoría de las personas dedicadas a la gastronomía desarrollan sus actividades en instalaciones a la intemperie.
ANÁLISIS EXTERNO	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
O1: El cantón Latacunga tiene platos tradicionales los cuales han sobrevivido al paso del tiempo.	A1: El volcán Cotopaxi en caso de erupcionar, el cantón Latacunga sería afectado.
O2: Entrevistas realizadas por medios de comunicación a los detentores para conocer su producto.	A2: Pérdida de la manifestación por interrupción de la transmisión del conocimiento.
O3: El producto se lo prepara para la venta de los fines de semana ya que existe más afluencia de turistas en el cantón.	A3: Falta de un registro escrito de las recetas propias de la gastronomía Latacungeña.
O4: El cantón Latacunga tiene ordenanzas destinadas a la gestión del turismo.	A4: A pesar de que el municipio tiene competencias en el ámbito turístico no muestran interés en las zonas rurales.
O5: Su ubicación es de fácil acceso ya que se encuentran en lugares como parques, cementerios de las parroquias.	A5: La distancia que existe entre parroquias dificulta la movilidad del turista.

Al culminar la matriz FODA, se realiza la evaluación de las matrices que identifican elementos positivos o negativos del PCI, estas son la matriz de aprovechabilidad (fortalezas y oportunidades) y matriz de vulnerabilidad (debilidad y amenazas).

Se califica bajo tres parámetros para medir la influencia que tienen los factores determinados entre sí:

1. **Bajo:** Los factores que están aislados y no contribuyen significativamente.
2. **Medio:** Factores que no muestran tendencia alguna.
3. **Alto:** Los factores que tienen un impacto alto.

Tabla 14

Matriz de Aprovechabilidad

		N°	O1	O2	O3	O4	O5		
OPORTUNIDADES			El cantón Latacunga tiene platos tradicionales los cuales han sobrevivido al paso del tiempo.	Entrevistas realizadas por medios de comunicación a los detentores para conocer su producto.	El producto se lo prepara para la venta de los fines de semana ya que existe más afluencia de turistas en el cantón.	El cantón Latacunga tiene ordenanzas destinadas a la gestión del turismo.	Su ubicación es de fácil acceso ya que se encuentran en lugares como parques, cementerios de las parroquias.		
N°	FORTALEZAS								
F1	El cantón Latacunga es reconocido por sus platos típicos como la chugchucara, el queso de hoja, las allullas.	3	3	3	3	2	14	1	
F2	Aumento de las herramientas para la elaboración del producto.	3	1	2	1	1	8		
F3	Evidencia que el proceso de transmisión de saberes ha sido efectivo en la mayoría de las manifestaciones.	3	2	2	1	1	9		
F4	Los detentores conocen la historia de sus preparaciones y sus orígenes.	3	3	2	2	2	12	2	
F5	Fácil acceso a la materia prima.	3	1	1	1	1	7		
		15	10	10	8	7	50		
		1	2	3					

Análisis: Las fortalezas se aprovechan en un 66.66% frente a las oportunidades.

Tabla 15

Matriz de vulnerabilidad

		N°	A1	A2	A3	A4	A5		
AMENAZAS			El volcán Cotopaxi en caso de erupción, el cantón Latacunga sería afectado.	Perdida de la manifestación por interrupción de la transmisión del conocimiento.	Falta de un registro escrito de las recetas propias de la gastronomía Latacungeña	A pesar de que el municipio tiene competencias en el ámbito turístico no muestran interés en las zonas rurales.	La distancia que existe entre parroquias dificulta la movilidad del turista.		
N°	DEBILIDADES								
D1	Inflación de los precios tanto en materia prima como en el producto final.	1	1	1	2	3	8	2	
D2	El tiempo de preparación de la manifestación es extenso y laborioso para el detentor.	1	2	2	1	1	7		
D3	La construcción de la E35 disminuyó la afluencia de visitantes que consumían el producto.	1	1	1	2	2	7		
D4	La cotidianidad y el precio de venta del producto no es atractivo para el Latacungeño.	1	2	1	2	2	8	3	
D5	La mayoría de las personas dedicadas a la gastronomía desarrollan sus actividades en instalaciones a la intemperie.	2	2	1	3	2	10	1	
		6	8	6	10	10	40		
			3		1	2			

Análisis: Las debilidades se adaptan en un 53.33% frente a las amenazas

A continuación, se procede a realizar las matrices para priorizar los factores de éxito y necesidades críticas.

Factores claves de éxito

Tabla 16

Matriz de Aprovechabilidad

Matriz de Aprovechabilidad	
El número de fortalezas es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 10	El número de oportunidades es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 10
50/5 = 10	50/5 = 10

Nota. Elaboración propia para determinar los factores claves de éxito

Nudos Críticos

Tabla 17

Matriz de Vulnerabilidad

Matriz de Vulnerabilidad	
El número de debilidades es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 8	El número de amenazas a es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 8
40/5 = 8	40/5 = 8

Nota. Análisis para determinar los nudos críticos

A continuación, en la tabla 18 se priorizan los factores según su puntaje que se obtuvieron en las matrices de vulnerabilidad y aprovechabilidad.

Tabla 18

Priorización de Factores claves del éxito y nudos críticos.

		FORTALEZAS			OPORTUNIDADES
FACTORES CLAVES DEL ÉXITO	F1	El cantón Latacunga es reconocido por sus platos típicos como la chugchucara, el queso de hoja, las allullas.	O1	El cantón Latacunga tiene platos tradicionales los cuales han sobrevivido al paso del tiempo	
	F2	Los detentores conocen la historia de sus preparaciones y sus orígenes.	O2	Entrevistas realizadas por medios de comunicación a los detentores para conocer su producto	
			O3	El producto se lo prepara para la venta de los fines de semana ya que existe más afluencia de turistas en el cantón.	
		DEBILIDADES			AMENAZAS
NUDOS CRÍTICOS	D1	La mayoría de las personas dedicadas a la gastronomía desarrollan sus actividades en instalaciones a la intemperie.	A1	A pesar de que el municipio tiene competencias en el ámbito turístico no muestran interés en las zonas rurales.	
	D2	Inflación de los precios tanto en materia prima como en el producto final.	A2	La distancia que existe entre parroquias dificulta la movilidad del turista.	
	D3	La cotidianidad y el precio de venta del producto no es atractivo para el Latacungueño.	A3	Pérdida de la manifestación por interrupción de la transmisión del conocimiento.	

Nota. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas relevantes de acuerdo con las matrices de Aprovechabilidad y Vulnerabilidad.

Tabla 19

Matriz de síntesis estratégicas

FORTALEZAS		DEBILIDADES
F1: El cantón Latacunga es reconocido por sus platos típicos como la chugchucara, el queso de hoja, las allullas.		D1: La mayoría de las personas dedicadas a la gastronomía desarrollan sus actividades en instalaciones a la intemperie.
F2: Los detentores conocen la historia de sus preparaciones y sus orígenes.		D2: Inflación de los precios tanto en materia prima como en el producto final.
		D3: La cotidianidad y el precio de venta del producto no es atractivo para el Latacungeño.
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIA FO	ESTRATEGIA DO
O1: El cantón Latacunga tiene platos tradicionales los cuales han sobrevivido al paso del tiempo	F1, O1, O3: Crear campañas para promover los platos tradicionales del cantón Latacunga.	D1, O1, O3: Establecer un acuerdo con los GAD'S Parroquiales para crear puntos estratégicos de expedición de los platos típicos.
O2: Entrevistas realizadas por medios de comunicación a los detentores para conocer su producto.	F2, O2: Realizar entrevistas por medios de comunicación a los portadores del conocimiento para conocer su preparación y origen.	D2, O1, O3: Crear convenios para que la materia prima la puedan adquirir a precios de distribuidor.
O3: El producto se lo prepara para la venta de los fines de semana ya que existe más afluencia de turistas en el cantón.		D3, O2, O3: Crear publicidad a través de las redes sociales para dar a conocer los productos teniendo mayor alcance y más afluencia de turistas.
AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRATEGIA DA
A1: A pesar de que el municipio tiene competencias en el ámbito turístico no muestran interés en las zonas rurales.	F1, A2, A3: Crear campañas de concientización para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI del cantón Latacunga y sus parroquias.	D1, A1: Crear convenios con el municipio para brindarles espacios más cómodos para la expedición del producto.
A2: La distancia que existe entre parroquias dificulta la movilidad del turista.	F2, A1: Crear un Plan de Salvaguardia para fortalecer el turismo cultural del cantón y sus parroquias.	D2, A3: Brindar capacitaciones de inocuidad alimentaria a los portadores del conocimiento.

AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRAGIA DA
A3: Pérdida de la manifestación por interrupción de la transmisión del conocimiento.		D3, A2: Crear campañas de concientización para una gestión correcta del PCI y aportar a un mejoramiento del turismo cultural dentro del cantón.

Nota. Formulación de estrategias

Formulación del Plan

Para enfocarse en la formulación del plan se tiene que desarrollar estrategias las cuales permitirán la conservación del PCI y de esta manera fortalecer el turismo cultural en el cantón Latacunga.

Definición de la misión

Salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial subámbito gastronomía para fortalecer el turismo cultural del cantón Latacunga mediante la intervención entre instituciones públicas y la ciudadanía.

Objetivos a cumplirse

- Potenciar las formas de conocimiento creando mecanismos de transmisión y evaluación mediante organizaciones y espacios para la gestión del PCI.
- Aplicar campañas de publicidad a través de redes sociales para fortalecer las manifestaciones del subámbito gastronomía en el cantón Latacunga.
- Fomentar la conservación del patrimonio cultural inmaterial mediante la participación de los ciudadanos.

Definición de estrategias

Según la Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial una estrategia es un conjunto de acciones coordinadas que se planifican con anterioridad para lograr un objetivo. Para ello estas estrategias deben distinguirse por:

1. Eje dinamización, revitalización, transmisión
2. Eje comunicación, difusión
3. Eje promoción, fomento y protección

A continuación, en la tabla 20 se muestra la matriz de estrategias, cumpliendo con los objetivos analizados

Tabla 20
Matriz de Estrategias

Eje metodológico	Objetivo	Estrategias
Eje dinamización, revitalización, transmisión	Potenciar las formas de conocimiento creando mecanismos de transmisión y evaluación mediante organizaciones y espacios para la gestión del PCI.	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar capacitaciones de inocuidad alimentaria a los portadores del conocimiento. • Crear convenios con el municipio para brindarles espacios más cómodos para la expedición del producto. • Establecer un acuerdo con los GAD'S Parroquiales para crear puntos estratégicos de expedición de los platos típicos.
Eje comunicación, difusión	Aplicar campañas de publicidad a través de redes sociales para fortalecer las manifestaciones del subámbito gastronomía en el cantón Latacunga.	<ul style="list-style-type: none"> • Crear campañas para promover los platos tradicionales del cantón Latacunga. • Realizar entrevistas por medios de comunicación a los portadores del conocimiento para conocer su preparación y origen. • Crear publicidad a través de las redes sociales para dar a conocer los productos teniendo mayor alcance y más afluencia de turistas
Eje promoción, fomento y protección	Fomentar la conservación del patrimonio cultural inmaterial	<ul style="list-style-type: none"> • Crear convenios para que la materia prima la

Eje metodológico	Objetivo	Estrategias
	mediante la participación de los ciudadanos.	<p>puedan adquirir a precios de distribuidor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crear campañas de concientización para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI del cantón Latacunga y sus parroquias. • Crear un Plan de Salvaguardia para fortalecer el turismo cultural del cantón y sus parroquias. • Crear campañas de concientización para una gestión correcta del PCI y aportar a un mejoramiento del turismo cultural dentro del cantón.

Programas y proyectos

Los programas y proyectos responden a un objetivo y se lo realiza con las estrategias, es por ello que los programas y proyectos se desarrollan una vez conocida la situación de las manifestaciones del PCI subámbito gastronomía encontradas en las diferentes parroquiales del cantón Latacunga para cumplir con el Plan de Salvaguardia y fortalecer el turismo cultural.

Tabla 21*Programas y Proyectos*

Estrategias	Programa	Proyecto	Descripción	Responsables	Tiempo
<p>Crear convenios con el municipio para brindarles espacios más cómodos para la expedición del producto.</p> <p>Establecer un acuerdo con los GAD'S Parroquiales para crear puntos estratégicos de expedición de los platos típicos.</p> <p>Crear campañas de concientización para motivar a los</p>	<p>Programa Cooperación para la mejora de la gastronomía Latacungueña</p>	<p>Proyecto de recuperación de espacios para actividades gastronómicas.</p> <p>Programa de concientización para la protección del PCI</p>	<p>Las autoridades competentes se encargarán de brindar espacios adecuados para el desarrollo de actividades gastronómicas.</p> <p>Se educará a los portadores del</p>	<p>GAD Municipal del Cantón Latacunga.</p> <p>GAD'S Parroquiales del cantón Latacunga.</p> <p>Intendencia política</p> <p>Junta de Artesanos de Cotopaxi.</p> <p>GAD Municipal del Cantón Latacunga</p>	<p>Largo Plazo</p> <p>Mediano Plazo</p>

Estrategias	Programa	Proyecto	Descripción	Responsables	Tiempo
detentores culturales a mantener el PCI del cantón Latacunga y sus parroquias.			conocimiento sobre la gestión del PCI	GAD'S Parroquiales del cantón Latacunga. Intendencia política Junta de Artesanos de Cotopaxi. Representantes a cargo de la Investigación	
Realizar entrevistas por medios de comunicación a los portadores del conocimiento para conocer su preparación y origen.	Programa de comunicación y promoción para los portadores del conocimiento.	Proyecto de difusión en medios de comunicación tradicionales.	Se realizarán entrevistas por medios de comunicación a los detentores que poseen el conocimiento cultural.	Medios de comunicación. GAD Municipal del Cantón Latacunga.	Mediano Plazo

Estrategias	Programa	Proyecto	Descripción	Responsables	Tiempo
Crear publicidad a través de las redes sociales para dar a conocer los productos teniendo mayor alcance y más afluencia de turistas.		Proyecto de implementación del marketing digital.	Utilizar todas las estrategias que intervienen en el marketing digital, promocionar el producto.	Área del marketing digital del GAD Municipal del Cantón Latacunga.	Mediano Plazo
Crear convenios para que la materia prima la puedan adquirir a precios de distribuidor.	Programa de Seguridad Alimentaria	Proyecto de Sana competencia.	Lograr convenios que permitan adquirir el producto a precios bajos.	GAD Municipal del Cantón Latacunga. GAD'S Parroquiales del cantón Latacunga.	Largo Plazo
Brindar capacitaciones de inocuidad alimentaria a los portadores del conocimiento.		Proyecto de manejo de alimentos.	Capacitación de normas de Inocuidad alimentaria a detentores.	GAD Municipal del Cantón Latacunga.	Medio Plazo

Estrategias	Programa	Proyecto	Descripción	Responsables	Tiempo
Crear campañas para promover los platos tradicionales del cantón Latacunga.	Programa de Fortalecimiento del turismo cultural.	Proyecto Conoce nuestros sabores.	Difundir la variedad de platos típicos que existen en el cantón y sus parroquias fortaleciendo con el turismo cultural	GAD Municipal del Cantón Latacunga. Departamento de Turismo Cultura y Deportes del GAD M GAD'S Parroquiales del cantón Latacunga.	Corto Plazo
Crear campañas de concientización para una gestión correcta del PCI y aportar a un mejoramiento del turismo cultural dentro del cantón.					
Crear un Plan de Salvaguardia para fortalecer el turismo cultural del cantón y sus parroquias		Proyecto de Protección del subámbito gastronomía.	Proteger la variedad de manifestaciones ligadas al subámbito gastronomía mediante la Salvaguardia del PCI	Representantes a cargo de la Investigación	Corto Plazo

Los programas y proyectos se establecen en el Plan Salvaguardia, definidos de acuerdo con las opiniones de los detentores y las actividades que se deben realizar se detallan en las descripciones, los responsables son las personas o entidades que se encargan de la culminación de los proyectos definidos en un corto, mediano y largo plazo.

Capítulo V

Conclusiones y Recomendación

Conclusiones

- En la investigación se utilizaron fuentes de información primarias y secundaria con base documental y bibliográfica las cuales nos permitieron conceptualizar y comprender de mejor manera las variables de estudio en torno al patrimonio cultural inmaterial subámbito gastronomía y el turismo cultural del cantón Latacunga.
- En la elaboración del diagnóstico para la recopilación de información se utilizaron como instrumentos entrevistas y fichas de registro. Se realizó una coordinación previa con los GAD's parroquiales para conocer de primera mano cuales son platos gastronómicos más representativos de cada lugar en el cual se obtuvo un total de 52 detentores, con la aplicación de las entrevistas realizadas a los portadores del conocimiento gastronómico en las 5 parroquias urbanas y las 10 parroquias rurales, se obtuvo un total de 38 detentores que colaboraron con el desarrollo de la investigación, además se identificó 17 preparaciones de las cuales se clasifican según su categoría 12 se encuentran como manifestaciones vigentes, 5 como manifestaciones vigentes vulnerables y ninguna en la categoría de manifestaciones vigentes en la memoria colectiva, además se obtuvieron datos importantes sobre las manifestaciones del subámbito gastronomía que posteriormente sirvieron para realizar las fichas de registro, la colaboración de los informantes y portadores del conocimiento en el estudio fue de gran importancia ya que nos brindaron información confiable de herencia.
- En la realización del Plan de Salvaguardia se establecieron 10 estrategias que están sujetas a los ejes metodológicos de dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de la salvaguardia para las manifestaciones sujetas al ámbito 4 Usos relacionados con la naturaleza y el universo, en específico el subámbito gastronomía, se formularon también 4

programas y 8 proyectos a modo de aporte a las entidades gubernamentales seccionales.

Recomendaciones

- Una vez revisada las bases teóricas se debe efectuar un análisis que permita fijar los lineamientos que guíen el desarrollo de la investigación y facilite al lector la comprensión de los temas estudiados.
- El estado de las manifestaciones requiere la elaboración de una herramienta que permita proteger el PCI de Latacunga, así mismo proponer estrategias que permitan desarrollar una actividad turística sostenible y de esta manera involucrar directamente a los detentores en la gestión del subámbito gastronómico y evitar que su vigencia se vea afectada por factores externos.
- Una vez desarrollado el plan de salvaguardia a modo de herramienta para la protección de las manifestaciones estudiadas se recomienda que las autoridades de turno, GADM Cantón Latacunga y GAD's parroquiales rurales, adopten este plan con la finalidad de salvaguardar el subámbito gastronomía y por ende fortalecer su turismo cultural en beneficio de los portadores del conocimiento.

Bibliografía

- Amilien, V., & Wehn, A. (2019). The dimensions of 'traditional food' in reflexive modernity: Norway as a case study. *J Sci Food Agric*, 93(14), 3455-3463. doi:DOI: 10.1002/jsfa.6318
- Arevalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 925-956.
- Banducci, A. (2018). Turismo e frontera: integraçao cultural e tensoesidentitáriasna divisa do Brasil com o Paraguai. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(3), 7-18. Recuperado el 10 de agosto de 2022
- Barrera, R. (2019). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista de Claseshistoria*, 1-24. Recuperado el 8 de agosto de 2022, de <http://www.claseshistoria.com/revista/index.html>
- Batu, A., & Batu, H. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82. doi:DOI: 10.1016/j.jef.2018.05.002
- Brito, L., & Botelho, D. (2018). La como gastronomía marca de destino : Proposiciones en Minas Gerais - Brasil. *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 390-412. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200011&script=sci_abstract&tIng=en
- Calderon, A. V. (2018). *La gastronomía y su incidencia en el turismo de la provincia de Los Ríos*. Quevedo: Universidad estatal de Quvedo, Carrera de ingeniería en administración de empresas turísticas y hoteleras.
- Calvache, A. (2018). Revaloracion y revitalizacion de las manifestaciones culturales de la comunidad kichwa shayari para el diseño de un producto turistico comunitario.

- Escuela politecnica de Chimborazo*, 1-270. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2173/1/23T0309%20.pdf>
- Carrillo, S. P. (2017). *PERMANENCIAS CULTURALES Y CULINARIAS ECUATORIANAS EN EL MANUAL DE COCINA DE JUAN PABLO SANZ*. Quito: Universidad iberoamericana, Facultad de administracion de empresas gastronómicas.
- Chavez, V. (2020). Lineamientos metodologicos y operativos para facilitar la inserción y gestión de la competencia de patrimonio cultural y arquitectonico en los gobiernos autonomos descentralizados municipales del Ecuador, en sus planes de desarrollo y de ordenamiento . *Pontificia Universidad Católica del Ecuador*, 1-150.
- Constitución de la Republica del Ecuador. (2020). *Constitucion de la Republica del Ecuador*. Montecristi: Asamblea constituyente de la Republica de Ecuador.
- Cuadra, S., & Orgaz, F. (2019). Las tipologias del turismo en Cordova. *Revista de Investigaciones Turísticas*, 1(9), 112-133. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de <https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/74565/1/4902146.pdf>
- Díaz, C. (20 de Junio de 2021). *Latacunga*. Obtenido de Latacunga: <https://www.latacunga.com/tradiciones/gastronomia/#:~:text=Entre%20los%20platos%20tradicionales%20de%20la%20ciudad%20se,principal%20ingrediente%20el%20mishke%20o%20dulce%20de%20cabuya.>
- Eljuri, G. (2018). Patrimonio Inmaterial: Herencia, identidad y memoria,. *Revista Artesanías de América*, 24-35. Obtenido de <http://www.cibernous.com/autores/aristoteles/teoria/etica/etica.html>.
- GAD Municipal de Latacunga. (2006). *Ordenanza 62 de creación del fondo de salvamento del patrimonio cultural del cantón Latacunga*. Latacunga: GAD.
- García, J. L. (1998). De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural. *Política y Sociedad*, 9.

- Geertz, C. (2018). *La concepción simbólica de cultural*. México D.F.: Dirección de Publicaciones del Instituto.
- Gillespie, C., & Cousins., J. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. . Londres: Routledge.
- Giménez, G. (2018). *La concepción simbólica de cultura*. México D.F.: Dirección de Publicaciones del Instituto Cohauilense.
- Gobiernos Autonomos Descentralizados. (2019). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD*. Quito: V&M Gráficas.
- Guamanquispe, A. (2019). Identidad Cultural y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Pilahuin cantón Ambato. *Universidad Técnica de Ambato*, 1-164. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/13995/1/IDENTIDAD%20CULTURAL%20Y%20SU%20INCIDENCIA%20EN%20EL%20DESARROLLO%20TUR%3%8DSTICO%20DE%20LA%20PARROQUIA%20PILAHU%3%8DN%20CANT%3%93N%20AMB.pdf>
- Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-27892018000100154&script=sci_arttext&tlng=en
- Hosagrahar, J. (2021). La cultura, elemento central de los ODS. *UNESCO*, 1-4. Recuperado el 8 de agosto de 2022, de <https://es.unesco.org/courier/april-june-2017/cultura-elemento-central-ods#:~:text=La%20cultura%20es%20todo%20lo,y%20sea%20inclusivo%20y%20equitativo>.

- INPC. (2013). *Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: SOBOCGRAFIC.
- INPC. (2014). Breve Historia de la Ciudad de Latacunga. En INPC, *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador, Dirección Regional 3, Despuración e Inventario de Bienes Inmuebles del Patrimonio Cultural del Cantón Latacunga* (págs. 25 - 65). Riobamba.
- Kroon, P., & D'Antuono, L. (2018). Traditional foods: from culture, ecology and diversity, to human health and potential for exploitation. *J Sci Food Agric*, 93(14), 3409-3405. doi:DOI: 10.1002/jsfa.6357
- Ley Orgánica de Cultura. (2016). *Ley Orgánica de Cultura*. Quito: Editora Nacional.
- Llugsha, V. (2021). *Turismo y desarrollo desde un enfoque territorial*. Quito.
- Llull, J. (2018). Evolución del concepto y de la significación social del. *En: Arte, Individuo y Sociedad*, 175-204.
- López Chiriboga, M. A. (2021). Aproximación Taxonómica de Manifestaciones Culturales Populares. *Polvo del Conocimiento*, 601 - 615.
- Luzuriaga, M. (2019). La concepción filosófica de la memoria colectiva en Halbwachs y su relación con el concepto de patrimonio cultural inmaterial. *Universidad de Cuenca*, 1-75. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1927/1/tf152.pdf>
- Mallor, E., Gonzalez, M., & Fayos, T. (2019). ¿Qué es y cómo se mide el Turismo Cultural? Un estudio longitudinal con series temporales para el caso Español. *Pasos*, 269-284. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de <http://www.pasosonline.org/Publicados/11213/PASOS33.pdf#page=9>
- Melo, N. (2019). Enseñanza a partir de saberes tradicionales de las comunidades de la etnia wayuu. *Educación y Educadores*, 22(2), 58-69. Recuperado el 10 de agosto de

2022, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-12942019000200237

Ministerio de Turismo. (2014). *Ley de turismo*. Quito: MINTUR.

Molano, O. (2017). *La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial*.

Molano, O. (2019). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 69-84.

Recuperado el 10 de agosto de 2022, de
<https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>

Montalvo Laica, D. P., & Quintanilla Espinel, S. V. (2016). *Análisis de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional y su incidencia en el desarrollo del turismo cultural de la provincia de Cotopaxi*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, extensión Latacunga. Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera.

Morillo, M. (2019). Trismo y producto turístico. *Vision Gerencial*, 1(1), 135-158. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>

Muñoz, A., & Timón, M. (2018). La imposibilidad de separar lo inmaterial de los material en las manifestaciones culturales. *Erebes*, 45-60.

OMT. (2019). *Guía para el desarrollo de Turismo*.

Ordóñez, L. (4 de Junio de 2020). *Riqueza gastronómica en la provincia de Cotopaxi*.
Obtenido de CIDIVL: <https://istvicenteleon.edu.ec/investigacion/2020/06/04/g03/>

Organización Mundial del Turismo. (2018). *UNWTO Tourism Definitions*. Madrid: OMT.

Pabón, J. (2018). Participación de comunidades y el camino hacia un derecho humano al patrimonio cultural. *Estudios constitucionales*, 16(2), 89-116. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-52002018000200089&script=sci_arttext

- Padilla, M., Toledo, D., & Martínez, R. (2021). Tradición culinaria del azuay: la fiesta del carnaval y el protagonismo gastronómico del cerdo. *Revista Publicando*, 87-96.
- Pozo, C. (2014). *Propuesta de actividades productivas para el desarrollo sostenible de las comunidades en el área nacional de recreación del Boliche*. Quito: Repositorio UTE.
- Prats, L. (2019). Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuad. antropol. soc.*, 17-35.
Recuperado el 10 de agosto de 2022, de
<http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1850->
- Quijano Arcos, R. M. (2015). *Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE extensión Latacunga. Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera.
- Robles, A. (2019). Entrevista a Hugues de Varine. *Revista de Museología*, 4-7. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3983153>
- Sancho, A. (2019). *Introducción al Turismo*. OMT.
- Santana, A. (2019). Turismo Cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 32-57. doi:10.1590/s0104-71832003000200003
- Solorio, E., & Guerrero, A. (2018). El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México. En: Alimentación, cultura y espacio. *Acercamientos etnográficos*, 23. Recuperado el 10 de agosto de 2022
- Talavera, A. S. (2013). Turismo Cultural, Culturas Turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 31-57.
- Tapia Arias, R. S. (2010). *Investigación gastronómica turística del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía.

- Trinidad, R. (2019). Ayacucho: el uso de las tecnologías visuales como evocadoras de memoria y sentido de pertenencia. *Anthropologica*, 37(42), 10-15.
doi:<http://dx.doi.org/10.18800/anthropologica.201901.009>
- Troncoso, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 18(2), 171-175. Recuperado el 10 de agosto de 2022, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-81202018000200171&script=sci_arttext&lng=pt
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21(1), 104-114.
doi:<https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Tylor, E. (1975). El concepto de cultura: textos fundamentales. En E. Taylor, *La ciencia de la cultura* (págs. 29-46). Barcelona: Anagrama.
- Ulloa, F. (30 de Noviembre de 2021). *El Patrimonio alimentario de Latacunga*, pág. 3.
Obtenido de <https://lagaceta.com.ec/el-patrimonio-alimentario-de-latacunga/#:~:text=Dentro%20de%20la%20variada%20gastronom%C3%ADa,los%20pueblos%20originarios%2C%20es%20la>
- UNESCO. (2010). Declaración universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural. *PRAXIS*, 65-65.
- UNESCO. (2016). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*. Organización de las Naciones Unidas para la educación la ciencia y la.
- UNESCO. (2022). What is intangible cultural heritage. *Infokit*. Recuperado el 10 de Agosto de 2022, de *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Unigarro, C. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito: Digital Center.

Vergara del Solar, J., Vergara Estévez, J., & Gundermann, H. (2018). Sociología e identidad cultural latinoamericana. *Revista de Estudios Cotidianos*, 1-33. Recuperado el 8 de agosto de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5155234>

Villaseñor, I. A., & Márquez, E. Z. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 75-101.

Anexos