



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

ADMINISTRACIÓN
turística  **hotelera**

“ Si no podemos ser una potencia militar y económica, podemos ser una **potencia cultural nutrida de nuestras más ricas tradiciones...**”

Benjamín Carrión

**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.





PRELIMINARES

INTRODUCCIÓN

*“El mundo de la gastronomía patrimonial está compuesto por una amplia variedad de costumbres y tradiciones, elementos que a su vez forman parte importante de la **configuración cultural** de una comunidad, siendo la **cosmovisión ancestral el eje primordial que consolida la realidad colectiva.**”*

JUSTIFICACIÓN

*Productos
tradicionales*

*Patrimonio alimentario
Plan de Salvaguardia*

*Patrimonio
Cultural
Inmaterial (PCI)*

*Saberes
ancestrales*

MARCO LEGAL

Constitución de la República del Ecuador, Registro Oficial N° 449 del 20 de Octubre del 2008

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. UNESCO, 2003

Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD, 2011)

Ley de Fomento Artesanal, Registro Oficial Suplemento 184 (2003),

***Ley de Patrimonio Cultural, Registro
Oficial 465 del 19 de Noviembre del 2004***

***Ley de Turismo (Ministerio de Turismo del
Ecuador, 2008)***

***Plan Estratégico de Desarrollo de
Turismo Sostenible para Ecuador
“PLANDETUR 2020”***

Plan Nacional del Buen Vivir, 2013

OBJETIVO GENERAL

Analizar 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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar la **fundamentación teórica** que sustente la investigación.

Generar el **diagnóstico** de la situación actual de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional de la provincia de Cotopaxi.

Elaborar el **registro de salvaguardia** de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional aplicado al desarrollo del turismo cultural de la provincia de Cotopaxi.

Diseñar una **estrategia comunicacional**, que permita el fomento de la repostería y confitería tradicional de la provincia de Cotopaxi.

HIPÓTESIS

*El análisis de los **procesos de elaboración artesanal** de la repostería y confitería tradicional **APORTARÁ** al **turismo cultural** de la provincia de Cotopaxi.*



ESTRUCTURA

DEL ESTUDIO

Cap. 1
Fundamentación
teórica

Cap. 4 Atlas del
Patrimonio
Alimentario

Cap. 2
Diagnóstico del PCI

Cap. 3 Plan de
Salvaguardia



1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Cultura

Tradición

Artesano

Productos artesanales

Turismo

Turismo Cultural

Gastronomía

Repostería

Confitería

Patrimonio

Patrimonio Alimentario

Patrimonio Cultural

Patrimonio Cultural Mueble

Patrimonio Cultural

Inmaterial

Salvaguardia del PCI

Estrategia comunicacional

Atlas del Patrimonio

Alimentario



**2. DIAGNÓSTICO
DEL PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL**

FASE 1. ETAPA DE APROXIMACIÓN

COORDINACIÓN PREVIA

Nivel Provincial: Ministerios (...)

Nivel Cantonal: GAD Latacunga, Salcedo,
Pujilí y Saquisilí

CONFORMACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO

Investigadores, activista cultural y
directora de tesis

CONSENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO (CLPI)

FASE 2. RECOPIACIÓN DE LA INFORMACIÓN

ANÁLISIS DE FUENTES DOCUMENTALES

51 Textos analizados

REGISTRO ETNOGRÁFICO

Diario de campo
Entrevistas semi – estructuradas a
informantes y detentores

REGISTRO AUDIOVISUAL

Fotografías – Fichas de registro y Atlas
patrimonial

Actores / Informantes

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo / Ocupación
ACTORES/ INFORMANTES	
Nivel Provincial	
Arq. Sara Silva	Directora Regional 3. Instituto Nacional Del Patrimonio Cultural (I.N.P.C)
Tnlgo. Armando Cruz Vargas	Director – Dirección de Cultura y Patrimonio de Cotopaxi
Msc. Fabián Freire Tapia	Activista cultural – Ministerio de Cultura y Patrimonio
Ing. Gustavo Camelos	Coordinador Zonal 3 – MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad)
Ing. María José Rodríguez	Secretaria General – CCE (Casa de la Cultura Ecuatoriana) Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi
Lic. Carmen Guanoluisa	Técnica provincial - Junta del Artesano de Cotopaxi.
Nivel Cantonal	
Latacunga	
Lic. Rodrigo Campaña	Historiador, Arqueólogo, Periodista, Biólogo de la provincia de Cotopaxi
Lic. Luis Freire Zapata	Historiador de la ciudad de Latacunga
Ing. Cristian Montenegro	Director – Dirección de Turismo GAD Municipal de Latacunga
Lic. Piedad Espinel	Técnica – Catastros y desarrollo local GAD Municipal Latacunga
Salcedo	
Abg. Wilmo Gualpa	Secretario General del GAD Municipal del Cantón Salcedo

Pujilí

Tnlgo. Verónica Herrera

Técnica - Unidad de Turismo del GAD Municipal de Pujilí

Lic. Juan Albán

Técnico – Unidad de Cultura y Patrimonio del GAD Municipal de Pujilí

Saquisilí

Lic. Jorge Silva

Técnico – Departamento de Educación, Cultura y Deporte del GAD Municipal de Saquisilí

Nivel Privado

Ing. Cristian Escobar

Administrador de la Consultora “KURURU” Conocimiento, costumbres, y tradiciones ancestrales.

Nivel Particular

Sr. David Montalvo

Investigador

Srta. Sandy Quintanilla

Investigador

Detentores (artesanos)

DETENTORES	
Sra. Rosa Molina	Artesana elaboración de las "Allullas" / "Hallullas"
Sr. Segundo Bedón Rojas	Artesano elaboración de los "Chocolatines" / "Rompemuelas" / "Saca calzas"
Sra. Rosa Jiménez	Artesana elaboración de la "Machica" / "Mashca"
Sra. María Coba	Artesana elaboración del "Pan de suelo" / "Pan de palo"
Sra. Margarita Jerez Garzón	Artesana elaboración del "Queso de hoja"
Sra. Olga Martínez Quimbita	Artesana elaboración de las "Tortillas de palo" / "Tortillas de maíz"
Sr. Jaime Jijón Franco	Artesano elaboración de los "Helados de Salcedo" / "Helados de las monjas"
Sr. Luis Caguano	Artesano - "Huevos de pato"
Sr. Marcelo Remache Madrid	Artesano elaboración del "Pino"
Sr. Segundo Bedón Rojas	Artesano del "Caramelo Rayado" / "Caramelo de bola"
Sra. Rosa Herrera Vizcaíno	Artesana elaboración del "Chocolate artesanal" / "Chocolate en pastilla"
Sra. María Taipe	Artesana elaboración de la "Ucto Tortillas" / "Tapilangos"

Evaluación patrimonial

Nº	Nombre(s) del producto tradicional	Vinculación a los ámbitos del PCI	Transmisión intergeneracional	Representatividad	Reconocimiento comunitario/colectivo
1	"Allullas" / "Hallullas"	X	X	X	X
2	"Biscochos de dulce" / Mojicones"				X
3	"Bonitísimas" / Tortillas de cemento"	X			X
4	"Caracoles" / "Churitos"				X
5	"Helados de Salcedo" / "Helados de las monjas"	X	X	X	X
6	"Huevos de pato"	X	X	X	X
7	"Machica" / "Mashca"	X	X	X	X
8	"Pan de suelo" / "Pan de palo"	X	X	X	X
9	"Pinol"	X	X	X	X
10	"Ponche"				X
11	"Queso de hoja"	X	X	X	X
12	"Tortillas de palo" / "Tortillas de maíz"	X	X	X	X
13	"Ucto Tortillas" / "Tapilangos"	X	X	X	X
14	"Canguil de dulce" / "Crispetas"				X
15	"Caramelo Rayado" / "Caramelo de bola"	X	X	X	X
16	"Chocolate artesanal" / "Chocolate en pastilla"	X	X	X	X
17	"Chocolatines" / "Rompemuelas" / "Saca calzas"	X	X	X	X

FASE 3. ANÁLISIS Y SISTEMATIZACIÓN

INFORME DEL DIAGNÓSTICO DE LAS MANIFESTACIONES

Caracterización de la provincia de Cotopaxi

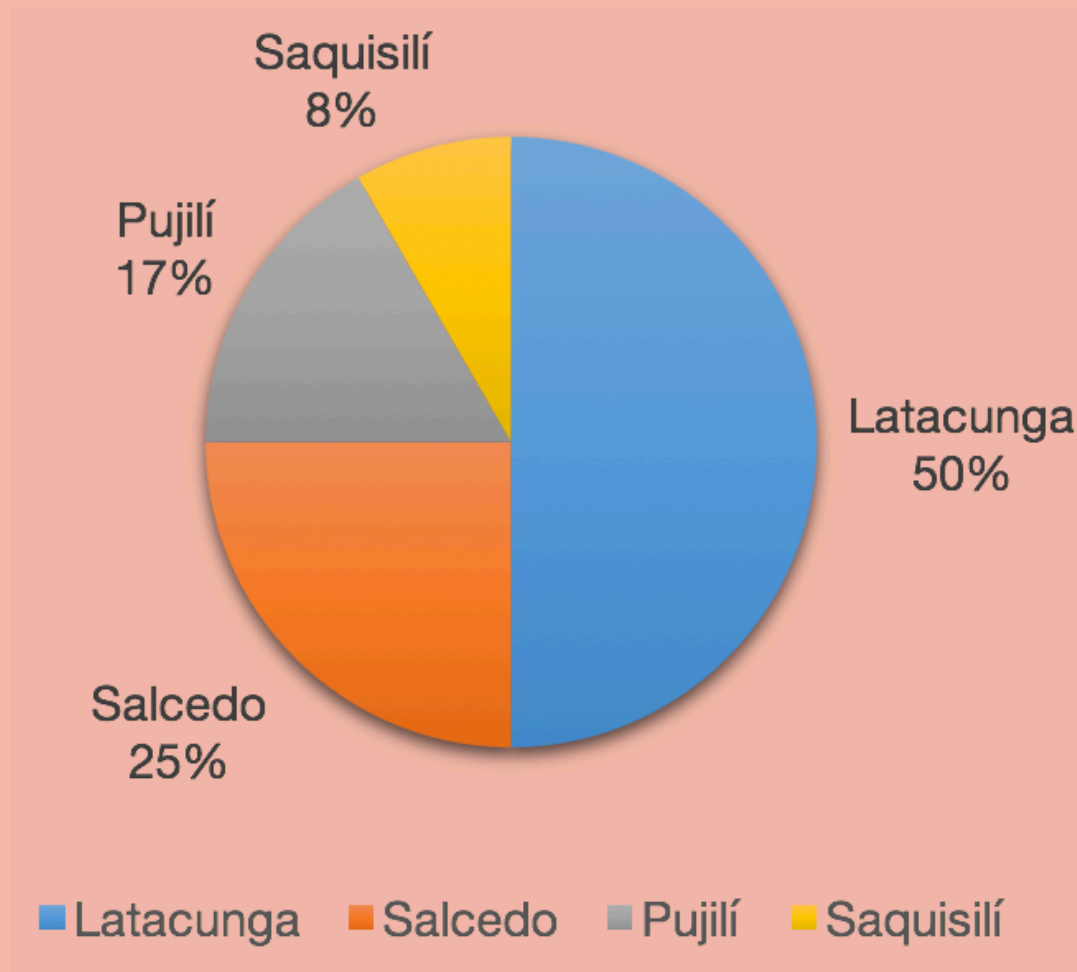
Fichas de registro

**Evaluación
cuali -
cuantitativa
del PCI**

Evaluación cuali - cuantitativa

Nº	MANIFESTACIÓN	PORTADOR (ES)	CATEGORÍA DE REGISTRO		
			Vigente	Vigente vulnerable	Vigente en la memoria colectiva
Repostería tradicional					
1	"Allullas" / "Hallullas"	Sra. Rosa Molina	X		
2	"Machica" / "Mashca"	Sra. Rosa Jiménez	X		
3	"Pan de suelo" / "Pan de palo"	Sra. María Coba		X	
4	"Queso de hoja"	Sra. Margarita Jerez Garzón	X		
5	"Tortillas de palo" / "Tortillas de maíz"	Sra. Olga Martínez Quimbita	X		
6	"Helados de Salcedo" / "Helados de las monjas"	Sr. Jaime Jijón Franco	X		
7	"Huevos de pato"	Sr. Luis Caguano		X	
8	"Pino!"	Sr. Marcelo Remache Madrid	X		
9	"Ucto Tortillas" / "Tapilangos"	Sra. María Taipe		X	
Confitería tradicional					
10	"Chocolate artesanal" / "Chocolate en pastilla"	Sra. Rosa Herrera Vizcaíno		X	
11	"Caramelo Rayado" / "Caramelo de bola"	Sr. Segundo Bedón Rojas		X	
12	"Chocolatines" / "Rompemuelas" / "Saca calzas"	Sr. Segundo Bedón Rojas		X	
Total			6	6	0

PCI – Repostería y Confitería



Ficha de registro

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 – UTM: X(Este):		Y(Norte): Z(Altitud):	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Grupo social		Lengua (s)	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual			
Continua			
Ocasional			
Otro			

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Manifestaciones Vigentes					
Manifestaciones Vigentes Vulnerables					
Manifestaciones de la Memoria					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

FASE 4. DEVOLUCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Se entregó el ***Informe del diagnóstico de las manifestaciones*** de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional de la provincia de Cotopaxi a la **Dirección Regional 3 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, área de Manifestaciones Culturales Inmateriales**

Las manifestaciones se harán publicas en la estrategia comunicacional adaptada al presente estudio.





3. PLAN DE SALVAGUARDIA

MATRIZ F.O.D.A

ANÁLISIS EXTERNO	ANÁLISIS INTERNO	Fortalezas	Debilidades
		<p>F1. Todas las manifestaciones mantienen algún tipo de vigencia perceptible en la comunidad.</p> <p>F2. Todavía sobresalen los procedimientos y uso de herramientas tradicionales como medio de producción, lo cual conlleva a una significancia cultural propia de la localidad.</p> <p>F3. Varias manifestaciones representan un sentido de identidad, enmarcadas en las festividades populares de la provincia.</p>	<p>D1. Insuficiente transmisión de saberes artesanales por parte de los detentores hacia su comunidad.</p> <p>D2. Escaso interés de rasgo generacional para la conservación de las manifestaciones (Los hijos no ejercen lo enseñado por sus padres).</p> <p>D3. Carencia de recursos ligados a la distribución y comunicación de la actividad que realizan los artesanos así como de los productos de repostería y confitería que elaboran.</p>
	Oportunidades	FO (maxi – maxi)	DO (mini – maxi)
	<p>O1. Iniciativas y políticas de estado que fomentan la conservación del patrimonio nacional.</p> <p>O2. Conformación de entidades públicas encaminadas hacia el desarrollo artesanal.</p> <p>O3. Expansión de las TIC's (tecnologías de la información y comunicación) a nivel nacional como una herramienta de transmisión.</p> <p>O4. Posibilidad de la incursión del sector dentro del mercado turístico – cultural.</p>	<p>F1,O1. Aprovechar las políticas nacionales de conservación para generar alternativas adecuadas de amparo y propagación de las manifestaciones estudiadas.</p> <p>F2,O3. A través del uso de las TICs fomentar la transmisión de los procesos de elaboración artesanal en diferentes medios audiovisuales.</p> <p>F3,O2,O4. Consolidar a cada proceso, producto y detentor localizado como un baluarte de la comunidad Cotopaxense, cimentando la identidad local y propiciando el interés del visitante.</p>	<p>D1,D3,O1. Incentivar al artesano a través del mejoramiento de las condiciones materiales de producción, distribución, comunicación y circulación de los productos artesanales, respaldados en las políticas de estado y entidades públicas; propiciando así el interés del detentor por la transmisión de sus saberes.</p> <p>D2,O2. Mediante los incentivos descritos, crear conciencia en la generación de los detentores incrementando su participación en la actividad, sin interferir en la significancia cultural inmersa.</p>
	Amenazas	FA (maxi – mini)	DA (mini – mini)
	<p>A1. Desinterés de las colectividades cantonales para comprender y conservar las manifestaciones culturales estudiadas.</p> <p>A2. Incumplimiento de políticas nacionales y locales que apoyan de forma significativa al sector artesanal y cultural.</p> <p>A3. Posicionamiento de productos sustitutos que hacen frente a la repostería y confitería tradicional de la provincia.</p>	<p>F1,A2,A3. Establecer un control adecuado de respeto a las normativas vigentes, que apoyan el desarrollo del artesano local. Ej.: Estrategia de minimización de importaciones "Consume lo nuestro".</p> <p>F2,F3,A1. Generar conciencia del patrimonio cultural contenido en las manifestaciones estudiadas a través de las festividades populares de la provincia, como un medio que estimule el interés de la comunidad.</p>	<p>D1,A1,A3. A través de ferias inclusivas, promover el consumo de la repostería y confitería tradicional de la provincia, socializando el valor cultural de su actividad y generando réditos económicos al mismo.</p> <p>D2,D3,A2. Organizar talleres de capacitación en conjunto con las entidades encargadas del sector artesanal/cultural dirigido en específico a los detentores y sus hijos, propiciando el involucramiento generacional, motivando de esta forma la adopción de la actividad.</p>

DEFINICIÓN DE LA VISIÓN

Preservar** los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional, generando una **activación patrimonial** de tal forma que represente un aporte al turismo cultural de la provincia de Cotopaxi, **afianzando las relaciones con los actores y detentores involucrados.

OBJETIVOS

Conformar un adecuado ambiente para la transmisión de los saberes tradicionales, incentivando a los portadores, mediante las condiciones materiales de producción, distribución, comunicación y/o circulación

Generar estrategias encaminadas a la difusión de las manifestaciones, en publicaciones de diferentes formatos: impresos, audiovisuales y/o virtuales.

Establecer acciones de sensibilización y rescate de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional, propiciando el empoderamiento de la identidad local y participación cultural del visitante.

ESTRATEGIAS

EJE METODOLÓGICO	OBJETIVO	ESTRATEGIAS	ENTIDADES ENCARGADAS
Eje dinamización, revitalización, transmisión.	Conformar un adecuado ambiente para la transmisión de los saberes tradicionales, incentivando a los portadores, mediante las condiciones materiales de producción, distribución, comunicación y/o circulación.	<ul style="list-style-type: none"> - Generación y/o fortalecimiento de espacios adecuados para la elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional de Cotopaxi. 	<ul style="list-style-type: none"> - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí. - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi) - Ministerio de educación (Dirección Distrital 3)
		<ul style="list-style-type: none"> - Mejoramiento de las prácticas y productos gastronómicos artesanales a nivel cantonal 	<ul style="list-style-type: none"> - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí. - MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social) - MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad)

ESTRATEGIAS

Eje comunicaci3n, difusi3n.	Generar estrategias encaminadas a la difusi3n de las manifestaciones, en publicaciones de diferentes formatos: impresos, audiovisuales y/o virtuales.	<ul style="list-style-type: none"> - Difusi3n de los procesos de elaboraci3n artesanal de la repostería y confitería tradicional de Cotopaxi 	<ul style="list-style-type: none"> - I.N.P.C Regional 3 - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Direcci3n de Cultura de Cotopaxi) - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí. - Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE
		<ul style="list-style-type: none"> - Concientizaci3n del patrimonio cultural entorno a las manifestaciones gastron3micas de la provincia 	<ul style="list-style-type: none"> - I.N.P.C Regional 3 - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Direcci3n de Cultura de Cotopaxi) - Ministerio de Turismo
Eje promoci3n, fomento y protecci3n.	Establecer acciones de sensibilizaci3n y rescate de los procesos de elaboraci3n artesanal de la repostería y confitería tradicional, propiciando el empoderamiento de la identidad local y participaci3n cultural del visitante.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitaci3n y desarrollo del artesano "Repostero y confitero" de Cotopaxi. 	<ul style="list-style-type: none"> - MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad) - Junta Nacional de Defensa del Artesano (Junta del artesano de Cotopaxi)
		<ul style="list-style-type: none"> - Control y seguimiento de las normativas de consumo e higiene en establecimientos escolares propiciando el consumo de los productos elaborados por los artesanos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Educaci3n (Direcci3n Distrital 3) - Junta Nacional de Defensa del Artesano (Junta del artesano de Cotopaxi)

PROGRAMAS Y PROYECTOS

ESTRATEGIA	PROGRAMA	PROYECTOS	ENCARGADO(S)
Generación y/o fortalecimiento de espacios adecuados para la elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional de Cotopaxi.	Ferias inclusivas de fortalecimiento y consumo de de la repostería y confitería tradicional de la provincia.	Feria de inclusión "Con sabor a leña"	<ul style="list-style-type: none"> - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí. - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi) - MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social)
		Feria demostrativa "Con las manos en la masa"	
		Feria de inclusión social "Endulzando la cultura"	
		Expo feria de artesanos de Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí "Micutucayo"	
Mejoramiento de las prácticas y productos gastronómicos artesanales de a nivel cantonal	Incentivos al artesano "Repostero y Confitero" a través del mejoramiento de sus condiciones materiales de producción, distribución, comunicación y/o circulación de su actividad y los productos que elabora.	Campaña de mejoramiento y adecuación "Katuwasi"	<ul style="list-style-type: none"> - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí. - MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social) - MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad)
		"Yanapay" - Campaña de capacitación para el artesano	
		Campaña de transmisión de saberes "El sabor de mi tierra"	

PROGRAMAS Y PROYECTOS

Difusión de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional de Cotopaxi	Fomento de los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería en diferentes medios audiovisuales, impresos y uso de las TICs.	Adecuación de las páginas web oficiales de los GAD Municipales de la provincia, añadiendo las manifestaciones entorno a la repostería y confitería.	<ul style="list-style-type: none"> - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí.
		Diseño de un Atlas patrimonial que difunda la repostería y confitería de Cotopaxi.	<ul style="list-style-type: none"> - Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE *
		Campaña televisiva “Consume lo tradicional”, en medios locales.	<ul style="list-style-type: none"> - I.N.P.C Regional 3 - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi) - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí.
		Documentación que destaque la repostería y confitería de la provincia.	<ul style="list-style-type: none"> - I.N.P.C Regional 3 - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi) - GAD Municipales de los cantones: Latacunga, Salcedo, Pujilí y Saquisilí.

PROGRAMAS Y PROYECTOS

Concientización del patrimonio cultural entorno a las manifestaciones gastronómicas de la provincia	Red de concientización del patrimonio cultural contenido en los procesos de elaboración artesanal de la repostería y confitería tradicional.	Memoriales de conciencia del PCI entorno a la repostería y confitería de Cotopaxi.	<ul style="list-style-type: none"> - I.N.P.C Regional 3 - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi)
		Charlas de concientización en establecimientos educativos y afines.	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi) - Ministerio de Educación (Dirección Distrital 3)
		Fomento de la repostería y confitería artesanal en las festividades populares de la provincia.	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi) - Ministerio de Turismo
Capacitación y desarrollo del artesano "Repostero y confitero" de Cotopaxi.	Talleres de capacitación y seguimiento para artesanos "Reposteros y Confiteros".	Taller/Conferencia "El valor de transmitir la cultura" dirigido hacia artesanos y sus hijos.	<ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Cultura y Patrimonio (Dirección de Cultura de Cotopaxi)
		Taller de capacitación de buenas prácticas de manipulación alimentaria para artesanos (Reposteros y confiteros)	<ul style="list-style-type: none"> - MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad) - Junta Nacional de Defensa del Artesano (Junta del artesano de Cotopaxi)

PROGRAMAS Y PROYECTOS

Control y seguimiento de las normativas de consumo e higiene en establecimientos escolares propiciando el consumo de los productos elaborados por los artesanos.	Campaña de control a las normativas vigentes, que apoyan el desarrollo del artesano local a través del consumo de sus productos en establecimientos escolares.	Campaña de control de alimentos en bares y comedores escolar "Come con identidad" Conferencia orientada hacia administradores de bares escolares en relación a la normativa vigente "Acuerdo Interministerial N° 0005-14" con especial énfasis en la importancia del consumo y expendio de productos elaborados por los artesanos.	<ul style="list-style-type: none">- MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad)- Junta Nacional de Defensa del Artesano (Junta del artesano de Cotopaxi)- Ministerio de Educación (Dirección Distrital 3)
---	--	---	--



**4. ATLAS DEL
PATRIMONIO ALIMENTARIO**

Ficha de productos elaborados

 		CÓDIGO
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS		
1. Generalidades del producto		
Nombre del producto:		
Ancestralidad: <input type="checkbox"/> Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo		
Descripción:	Imagen del producto	
Época de consumo		
<input type="checkbox"/> Cotidiana:		
<input type="checkbox"/> Festiva:		
<input type="checkbox"/> Estacional:		
Espacios de consumo	Mapa - Zona(s) de consumo	
Zonas tradicionales de consumo		
Cantón:	Parroquia:	
Época del año en que se consume:		

2. Proceso de elaboración
Ingredientes:
Utensilios o herramientas:
Preparación:
Propiedades
<input type="checkbox"/> Nutritivas:
<input type="checkbox"/> Medicinales:
Estado de conservación
<input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro
Observaciones:

CONTENIDO

Prólogo

Presentación

Introducción

Índice

Contextualización de la zona

*Mapa de la provincia de
Cotopaxi*

REPOSTERÍA TRADICIONAL

Allullas

Quesos de hoja

Tortilla de palo

Machica

Pan de suelo

Helados de Salcedo

Pinol

Huevos de pato

Ucto tortillas

CONFITERÍA TRADICIONAL

Chocolate en pastilla

Chocolatines

Caramelo de bola

*Lugares de elaboración y
expendio*

Informantes y detentores

Bibliografía

Glosario

ESTRUCTURA /
ATLAS
PATRIMONIAL

1 TIPOGRAFÍAS

*lorem
ipsum*

TEXTOS DE REALCE / BACK TO BLACK REGULAR

LOREM
IPSUM
DOLOR
SIT
AMET

TITULARES / GOTHAM MEDIUM

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Nam liber tempor cum soluta nobis eleifend option congue nihil imperdiet doming id quod mazim placerat facer possim assum. Typi non habent claritatem insitam; est usus legentis in iis qui facit eorum claritatem. Investigationes demonstraverunt lectores legere me lius quod ii legunt saepius.

CUERPOS DE TEXTO / NIMBUS ROMAN REGULAR

2 ESQUEMA CROMÁTICO

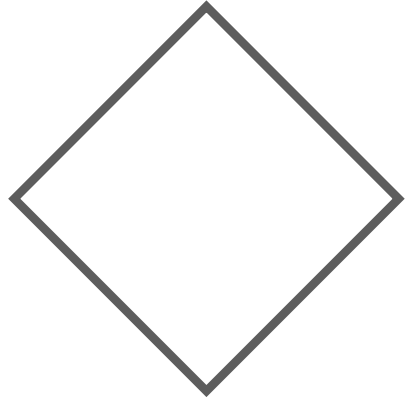


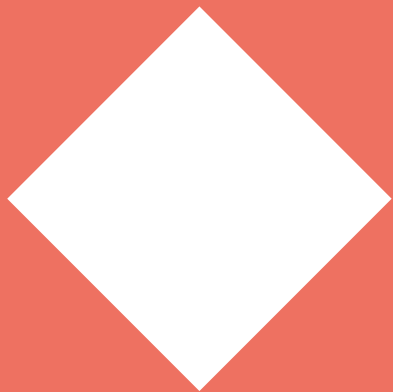
>Lorem
ipsum dolor
sit amet

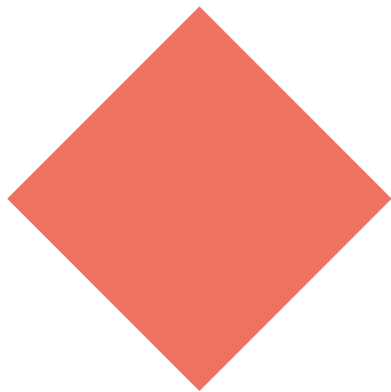
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET

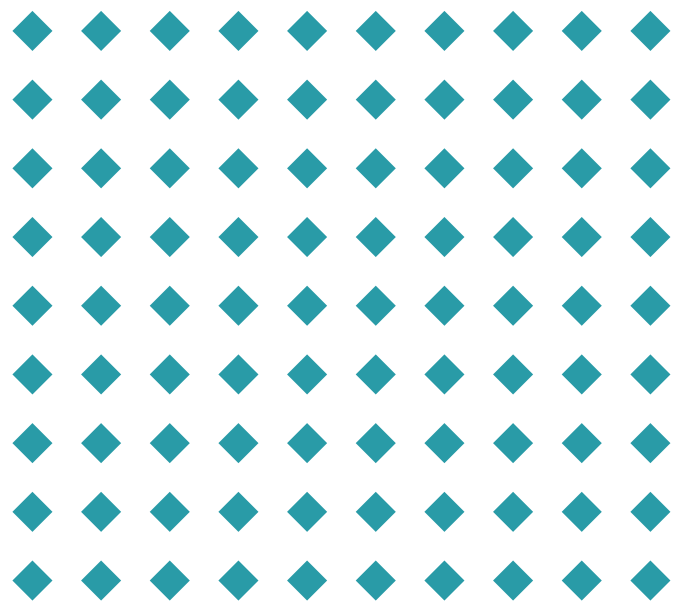
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Nam liber tempor cum soluta nobis eleifend option congue nihil imperdiet doming id quod mazim placerat facer possim assum. Typi non habent claritatem insitam; est usus legentis in iis qui facit eorum claritatem. Investigationes demonstraverunt lectores legere me lius quod ii legunt saepius.

3 FORMAS



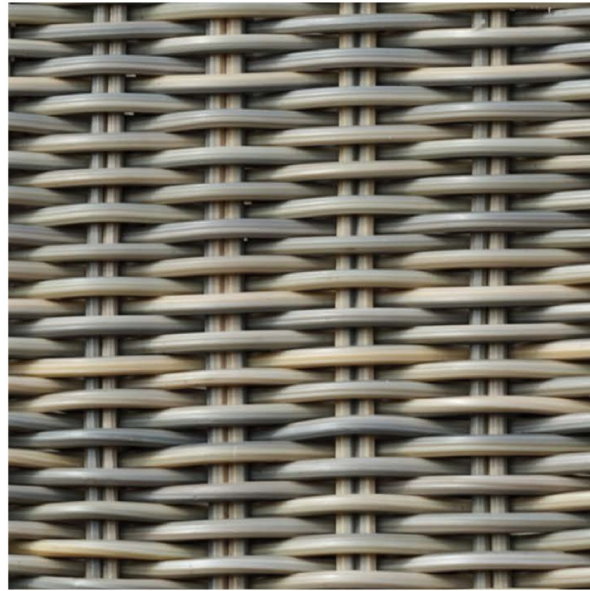






4 TEXTURAS







5 FOTOS /
TRATAMIENTO
DE COLOR

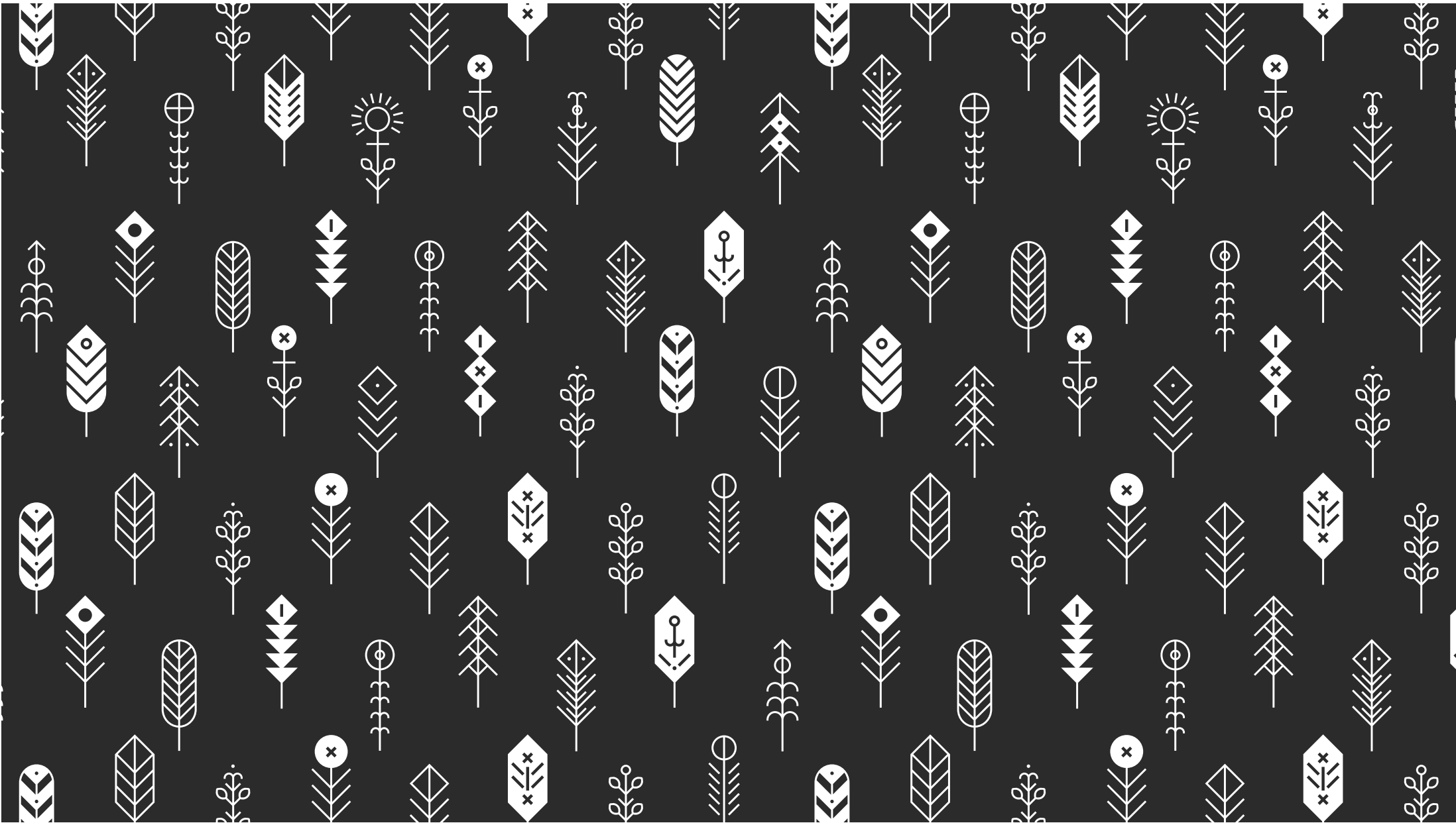






6 ÍCONOS





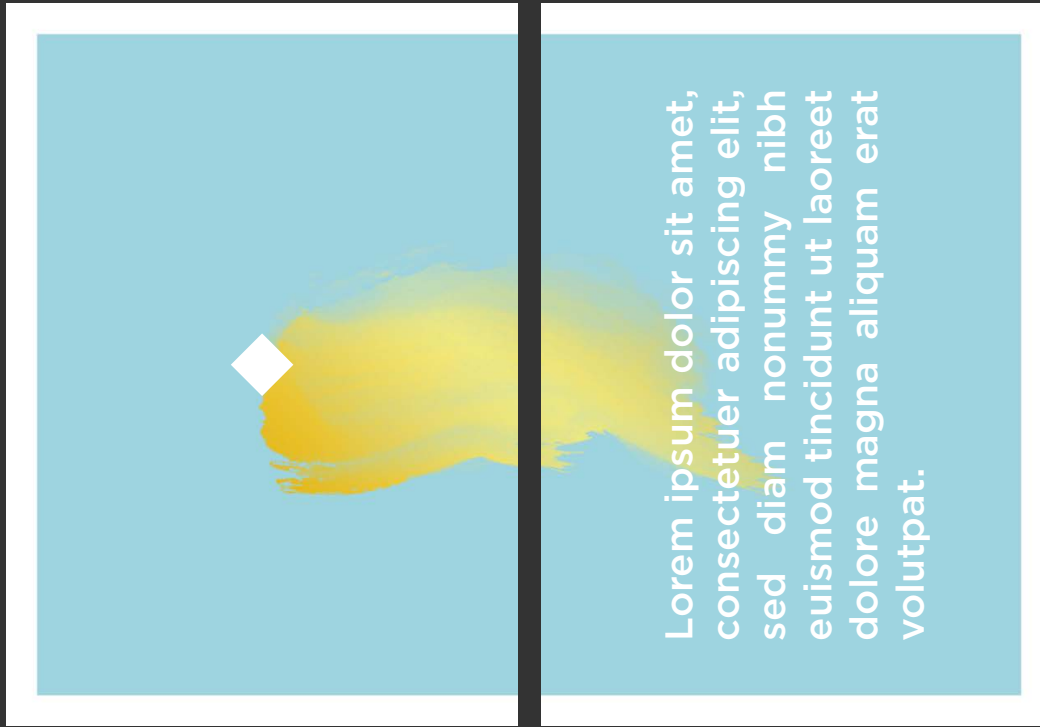
APLICACIONES



PORTADA



PÁGINAS INTERNAS



Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit,
sed diam nonummy nibh
euismod tincidunt ut laoreet
dolore magna aliquam erat
volutpat.

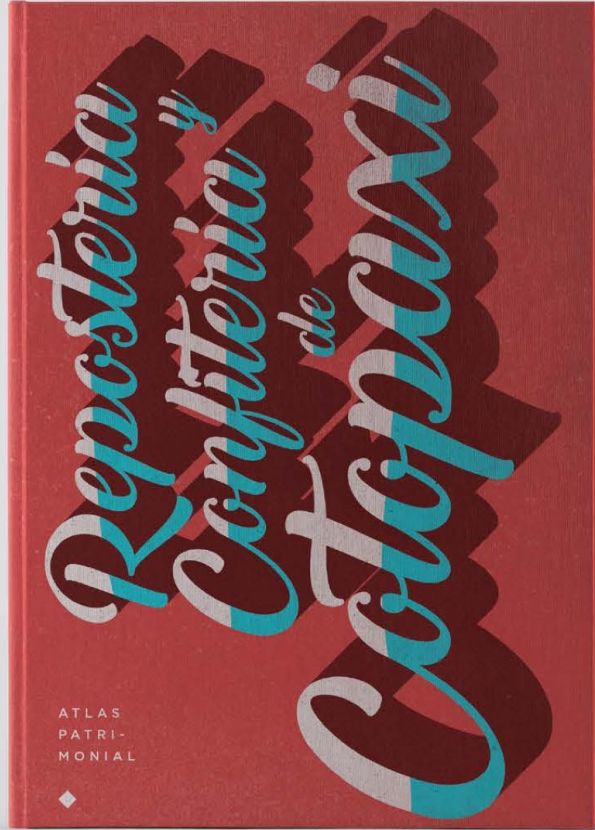
REPOSTERÍA
TRADICIONAL



PÁGINAS INTERNAS



MAPAS



ATLAS
PATRI-
MONIAL







REPOSTERÍA
TRADICIONAL





UCTO

TORTILLA

01
SAGUISLI
1.500.000
2.000.000
3.000.000
4.000.000
5.000.000
6.000.000
7.000.000
8.000.000
9.000.000
10.000.000



CONCLUSIONES

Fundamento teórico - términos de referencia propios de la investigación: cultural, patrimonial y turística.

Diagnóstico – Se identificaron los procesos y productos de repostería y confitería con las atribuciones necesarias para ser considerados dentro del estudio

Seis expresiones en estado de **vigencia o presencia en la colectividad** y seis en estado **vigente vulnerable**, no existen manifestaciones **vigentes en la memoria colectiva**.

CONCLUSIONES

Plan de Salvaguardia - estrategias y proyectos referenciales , armonizados con los ejes culturales: Dinamización, revitalización, transmisión; Comunicación, difusión; y Eje de Promoción, fomento y protección.

Actores – I.N.P.C, Ministerio de Cultura y Patrimonio, MIPRO, MIES, Ministerio de Educación, CCE, Junta Nacional de Defensa del Artesano, GAD Municipales, Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE.

Atlas patrimonial – Herramienta que fomenta, concientiza y difunde el patrimonio contenido en tales expresiones culturales, dirigido tanto a la propia comunidad, como a los visitantes del sector

RECOMENDACIONES

Usar metodología de organismos oficiales (I.N.P.C y el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador)

La investigación exploratoria en el campo predomina como la base metodológica sustancial.

Enfatizar en aquellas manifestaciones que muchas de las veces pasan desapercibidas.

Mantener bien definidas las competencias de las instituciones y organismos seccionales de turno para una adecuada Salvaguardia.

No interferir en la constitución propia de la manifestación



MUCHAS GRACIAS