



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: ESTUDIO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA  
BELISARIO QUEVEDO COMO PROPUESTA PARA EL DESARROLLO  
DEL TURISMO GASTRONÓMICO.**

**AUTORAS: LEMA PLACENCIA, DOLORES MARIBEL  
ARIAS QUINATO, DIANA PAULINA**

**DIRECTORA: LIC. ORTEGA FREIRE, YANETH MARISOL**

**LATACUNGA**

**2018**



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**CERTIFICACIÓN**

Certifico que el trabajo de titulación ***“Estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico”*** fue realizado por las señoritas ***Lema Placencia, Dolores Maribel y Arias Quinatoa, Diana Paulina*** el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizando por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 01 de Agosto del 2018

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Yanet Ortega', is written over a horizontal line.

**Lic. Yanet Ortega**

**DIRECTORA**



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD**

Nosotras, ***Lema Placencia, Dolores Maribel y Arias Quinatoa, Diana Paulina***, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: ***“Estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico”*** es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Latacunga, 01 de Agosto del 2018

Lema Placencia, Dolores Maribel

C.C.: 0503164584

Arias Quinatoa, Diana Paulina

C.C.: 0503335804



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**AUTORIZACIÓN**

Nosotras, **Lema Placencia, Dolores Maribel y Arias Quinatoa, Diana Paulina** autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: ***“Estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico”*** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Latacunga, 01 de Agosto del 2018

Lema Placencia, Dolores Maribel  
C.C.: 0503164584

Arias Quinatoa, Diana Paulina  
C.C.: 0503335804

## DEDICATORIA

En primera instancia al poder terminar mis estudios, el presente trabajo quiero dedicar a Dios, quien me dio la fortaleza y la salud para poder culminar con todo, a pesar de aquello que se presentó durante mi vida universitaria.

También dedico a mi bella familia especialmente a mi madre y mi padre, quienes con tanto amor y sacrificio me brindaron su apoyo teniéndolo muy en cuenta que la educación para mi es la mejor herencia.

Dedico también a mis hermanos y hermanas quienes con su amor infinito son el ejemplo de superación, siendo una familia unida, trabajadora, feliz, humilde y llena de amor.

Maribel

## DEDICATORIA

Este trabajo principalmente dedico a Dios, ya que ha permitido llegar hasta este punto con salud y vida y permitiéndome poder cumplir con mis objetivos, además de su infinita misericordia y su bondad hacia mí persona.

A mis padres Nelly y Bolívar, por estar a mi lado en los buenos y malos momentos, por el apoyo incondicional que a lo largo de la carrera universitaria me han brindado y por enseñarme el valor de la perseverancia de la humildad para poder salir adelante cumpliendo con las metas planificadas a lo largo de mi vida.

A mi esposo Rotman por estar a mi lado apoyándome incondicional sin importar la distancia, y creer en mi persona, motivándome para no rendirme en este largo caminar.

A mi Hijo Alejandro por llegar a mi vida y ser el pilar fundamental de salir adelante.

Diana Paulina Arias Quinatoa

## AGRADECIMIENTO

Para cumplir el objetivo planteado aquel día no me queda más en agradecer a Dios por guiarme en el camino a donde voy, regalarme una familia hermosa y humilde al cual me falta la vida para decirles lo mucho que significan en mi vida.

Agradezco infinitamente a mis padres Tomas y María por ser el ejemplo a seguir y sobre todo por el apoyo incondicional económico y moral que me supieron dar hasta el día de hoy, a la vez por haber confiado en mí, ya que a pesar de la distancia siempre estuvieron presentes durante el trayecto de mi vida universitaria demostrando un amor verdadero, sobre todo celebrando mis triunfos.

Quiero también agradecer a mis hermanos y hermanas por haber sido la parte fundamental al recorrer este largo camino, claro está que no siempre conté con la presencia de ustedes en varias ocasiones, pero no me queda más que decir un Dios le pagué.

Deseo también agradecer a mis cuñados y cuñada por aquellas palabras de motivación y consejos quienes con su ejemplo y conocimiento me brindaron una confianza plena para poder contar con ustedes. En este apartado deseo agradecer a mis sobrinos y a mi pequeña princesa que verlos crecer para mí es la mejor felicidad compartida.

Finalmente agradecer a la institución sobre todo a mis maestros por brindarme sus sabios consejos y guiarme para mi vida profesional. A mi tutora de tesis por sus palabras, valores y la paciencia al realizar este trabajo.

Maribel

## AGRADECIMIENTO

Como primera instancia doy infinita gracia a Dios, por otorgarme la fuerza y el valor necesario para llegar a esta etapa de mi vida.

Agradezco también a mis padres Bolívar y Nelly por el apoyo y la confianza brindada en el trayecto de mi vida, corrigiendo mis errores y celebrando con infinita alegría mis triunfos, demostrándome que siempre poder contar con el apoyo de ellos en cualquier etapa que me encuentre a lo largo de mi vida.

Agradezco a mis abuelitas Inés, Sara ya me han brindado el apoyo moral y económico en los momentos que más me han hecho falta.

El agradecimiento también va dirigido a mis hermanos, y por estar siempre animándome para salir adelante.

Agradezco a mi esposo Rotman por el apoyo incondicional que me ha brindado en el transcurso de mi carrera universitario, y por estar a mi lado compartiendo momentos de alegrías y tristezas, demostrándome que siempre puedo confiar en él.

También agradecer a mi pequeño príncipe Alejandro quien ha sido mi motor principal para salir adelante.

Agradezco a la Lic. Marisol Ortega por la colaboración brindada, durante la elaboración de este proyecto, y por todos los consejos brindados hacia mi persona para cada día mejorar y ser alguien de bien a lo largo de la vida.

Diana Paulina Arias Quinatoa



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### CARATULA

CERTIFICACIÓN .....	i
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD.....	ii
AUTORIZACIÓN .....	iii
DEDICATORIA.....	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xvi
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xvii
RESUMEN.....	xviii
ABSTRACT.....	xix

### CAPÍTULO I

#### GENERALIDADES

1.1. Antecedentes .....	1
1.2. Planteamiento del problema.....	3
1.3. Justificación e Importancia.....	6
1.4. Objetivos .....	7
1.4.1. Objetivo General .....	7
1.4.2. Objetivos Específicos.....	8
1.5. Hipótesis.....	8
1.6. Variables.....	8
a) Variable Independiente.....	8
b) Variable Dependiente.....	8
1.7. Marco Teórico .....	9
1.7.1. Patrimonio.....	9

	ix
1.7.2. Patrimonio cultural.....	11
1.7.3. Patrimonio cultural inmaterial .....	12
1.7.4. Patrimonio alimentario .....	13
1.7.5. Patrimonio Alimentario del Ecuador .....	15
1.7.6. Tipos del patrimonio alimentario .....	16
a) Patrimonio natural alimentario .....	17
b) Patrimonio cultural alimentario .....	17
1.7.7. Criterios para identificar el alimento patrimonial.....	18
1.8. Turismo.....	19
1.9. Producto turístico.....	21
1.10. Tipos de turismo.....	21
1.10.1. Turismo Cultural .....	22
1.10.2. Turismo Gastronómico .....	23
1.11. Gastronomía.....	23
1.11.1. Tipos de gastronomía .....	24
a) Gastronomía Ancestral.....	24
b) Gastronomía típica .....	24
1.12. Inventario .....	25
1.12.1. Inventario gastronómico .....	25
1.13. Fundamentación legal.....	26

## **CAPÍTULO II**

### **DIAGNÓSTICO**

2. Antecedentes de la parroquia Belisario Quevedo.....	36
2.1. Ubicación geográfica .....	37
2.2. Límites .....	37
2.3. Extensión .....	38
2.4. Población.....	38
2.4.1. Distribución territorial de barrios y comunidades .....	39
2.5. Formas de uso y ocupación del suelo.....	39
2.6. Subsistema Ambiental.....	40
2.6.1. Ecosistemas .....	41
2.6.2. Clima.....	41

	X
2.6.3. Suelo .....	42
2.6.4. Agua.....	42
2.6.5. Biodiversidad .....	43
2.6.6. Problemas ambientales .....	44
2.7. Sub sistema Económico .....	45
2.7.1. Caracterización del sistema económico en la parroquia .....	45
a) Sector Primario Agrícola, Pecuario y Forestal .....	45
b) Sector secundario actividades de generación de valor agregado y transformación. ....	47
c) Sector servicios.....	47
2.8. Subsistema socio-cultural.....	48
2.8.1. Identidad .....	48
2.9. Otras prácticas sociales .....	49
2.9.1. Gastronomía Local.....	49

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

3. Enfoque .....	51
3.1. Modalidad de la Investigación.....	52
3.1.1. Investigación de campo .....	52
3.1.2. Investigación documental bibliográfica .....	53
3.2. Tipos de Investigación .....	53
3.2.1. Investigación descriptiva .....	53
3.2.2. Investigación exploratoria .....	54
3.3. Población y muestra .....	54
3.3.1. Población .....	54
3.3.2. Cálculo de la muestra .....	55
3.3.3. Muestreo no probabilístico .....	56
3.4. Fuentes de recolección de información .....	56
3.4.1. Fuentes primarias.....	56
3.4.2. Fuentes secundarias.....	57
3.5. Técnicas de recolección de información .....	57
3.5.1. Observación.....	58
3.5.2. Encuesta .....	58

	xi
3.5.3. Entrevista.....	58
3.5.4. Ficha .....	59
3.6. Identificación de actores .....	59
3.6.1. Actores participantes en la investigación.....	60
3.7. Instrumentos .....	61
3.7.1. Modelo de encuesta.....	61
3.7.2. Modelo de entrevista productos primarios .....	64
3.7.3. Modelo de entrevista productos elaborados.....	66
3.8. Fichas de productos primarios y productos elaborados .....	68
3.8.1. Descripción de la Ficha de Productos Primarios .....	70
a) Encabezado .....	70
b) Código.....	70
c) Nombre Común .....	70
d) Nombre Científico .....	71
e) Ancestralidad.....	71
f) Forma de obtención .....	72
g) Descripción .....	72
h) Imagen del producto .....	72
i) Zonas de producción .....	72
j) Calendario Agro festivo .....	73
k) Usos gastronómicos .....	73
l) Propiedades.....	73
m) Variedades y estados de conservación .....	73
n) Actores.....	74
o) Datos de control .....	74
3.8.2. Descripción de la ficha productos elaborados .....	75
a) Encabezado .....	76
b) Código.....	76
c) Nombre del producto.....	76
d) Ancestralidad.....	77
e) Época de consumo .....	77
f) Lugares de consumo.....	78

	xii
g) Imagen del plato.....	78
h) Descripción.....	78
i) Zonas tradicionales de consumo.....	79
j) Formas de preparación.....	79
k) Ingredientes.....	80
l) Utensilios.....	80
m) Propiedades.....	80
n) Estado de conservación.....	80
o) Actores.....	81
p) Datos de control.....	81
3.9. Análisis de resultados.....	82
3.10. Interpretación de resultados.....	96
3.11. Comprobación de la Hipótesis.....	97
3.11.1. Frecuencias Observadas y Frecuencias Esperadas.....	98
3.11.2. Modelo Matemático.....	98

## **CAPÍTULO IV**

### **DISEÑO DE LA PROPUESTA**

4. Diseño de un Inventario Gastronómico de la Parroquia Belisario Quevedo.....	101
4.1. Créditos de la obra.....	102
4.2. Presentación de autoridades del CEAC.....	103
4.3. Tema de investigación.....	104
4.4. Objetivos.....	105
4.5. Reconocimientos.....	106
4.6. Agradecimientos.....	107
4.7. Contenido.....	108
4.8. Introducción.....	109
4.9. Parroquia Belisario Quevedo.....	110
4.9.1. Antecedentes de la parroquia.....	110
4.9.2. Mapa de la parroquia Belisario Quevedo.....	110
4.10. Justificación.....	111
4.11. Antecedentes de la investigación.....	112
4.12. Levantamiento de información por fichaje.....	112

4.12.1. Fichas de productos primarios .....	114
4.12.2. Fichas de productos primarios (Patrimonio natural alimentario).....	114
a) Producto: haba .....	115
b) Producto: Melloco .....	116
c) Producto: Zapallo .....	117
d) Producto: Oca.....	118
118	
e) Producto: Papa .....	119
f) Producto: Sambo .....	121
g) Producto: Mashua .....	122
h) Producto: Jícama .....	123
i) Producto: Maíz .....	124
j) Producto: Trigo.....	125
k) Producto: Cebada .....	126
l) Producto: Frejol.....	127
m) Producto: Quinoa .....	128
n) Producto: Apio.....	129
o) Producto: Cilantro .....	130
p) Producto: Zanahoria blanca .....	131
q) Producto: Ajo.....	132
r) Producto: Col.....	133
s) Producto: Mortiño.....	134
t) Producto: Tomate de árbol .....	135
u) Producto: Manzana .....	136
v) Producto: Tuna .....	137
w) Producto: Capulí.....	138
x) Producto: Taxo .....	139
y) Producto: Frutilla.....	140
z) Producto: Frambuesa .....	141
aa) Producto: Mora silvestre .....	142
bb) Producto: Uvilla .....	143
cc) Producto: Atucsara.....	144

	xiv
dd) Producto: Pumamaqui.....	145
ee) Producto: Llantén .....	146
ff) Producto: Hierbabuena .....	147
gg) Producto: Sunfo.....	148
hh) Producto: Paja blanca.....	149
ii) Producto: Orégano .....	150
jj) Producto: Paico .....	151
kk) Producto: Chuquiragua .....	152
ll) Producto: Hierbaluisa.....	153
mm) Producto: Alfalfa.....	154
nn) Producto: Manzanilla .....	155
4.12.3. Fichas de productos elaborados platos (Patrimonio cultural alimentario).....	156
4.13.2. Fichas de productos elaborados.....	156
a) Plato: Agua de hierbas aromáticas.....	157
b) Plato: Morocho.....	158
c) Plato: Jucho .....	159
d) Plato: Chicha de jora.....	160
e) Plato: El canario.....	161
f) Plato: Mote revuelto .....	162
g) Plato: Humas .....	163
h) Plato: Arroz de cebada .....	164
i) Plato: Sopa de sambo y zapallo .....	166
j) Plato: Caldo de gallina criolla .....	167
k) Plato: Sopa de quinua.....	168
l) Plato: Papas con cuy.....	169
m) Plato: Fritada .....	171
n) Plato: Ornado .....	173
o) Plato: Cocinado de habas melloco y choclos.....	174
p) Plato: Ají .....	175
4.13. Listado de actores .....	176
4.14. Bibliografía.....	177
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>178</b>

xv

**RECOMENDACIONES ..... 179**

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS ..... 180**

**ANEXOS ..... 183**



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b>	<i>Tipos de Turismo.....</i>	21
<b>Tabla 2</b>	<i>Variedades de productos .....</i>	22
<b>Tabla 3</b>	<i>Líneas de Productos y Variedades de Productos.....</i>	30
<b>Tabla 4</b>	<i>Distribución territorial de barrios y comunidad.....</i>	39
<b>Tabla 5</b>	<i>Fauna existente en la parroquia.....</i>	44
<b>Tabla 6</b>	<i>Fauna existente en la parroquia.....</i>	44
<b>Tabla 7</b>	<i>Avícolas y plantaciones de la Parroquia.....</i>	47
<b>Tabla 8</b>	<i>Actores participantes en la investigación .....</i>	60
<b>Tabla 9</b>	<i>Modelo de ficha de productos primarios.....</i>	69
<b>Tabla 10</b>	<i>Modelo de ficha de productos elaborados.....</i>	75
<b>Tabla 11</b>	<i>Edad.....</i>	82
<b>Tabla 12</b>	<i>Género .....</i>	83
<b>Tabla 13</b>	<i>Barrio o comunidad al que pertenece.....</i>	84
<b>Tabla 14</b>	<i>¿Conoce usted qué es el patrimonio alimentario? .....</i>	86
<b>Tabla 15</b>	<i>¿Existe patrimonio alimentario en la parroquia Belisario Quevedo? .....</i>	87
<b>Tabla 16</b>	<i>¿Está de acuerdo en que se realice una investigación .....</i>	88
<b>Tabla 17</b>	<i>¿Cree usted que con el paso del tiempo se han ido desapareciendo.....</i>	89
<b>Tabla 18</b>	<i>¿La pérdida de aquellos productos que forman parte del patrimonio.....</i>	90
<b>Tabla 19</b>	<i>¿De qué manera sería posible conservar el patrimonio alimentario .....</i>	91
<b>Tabla 20</b>	<i>¿Considera que el estudio del patrimonio alimentario ayudaría al desarrollo</i>	92
<b>Tabla 21</b>	<i>¿Tiene conocimiento usted, de algún documento existente en la parroquia..</i>	93
<b>Tabla 22</b>	<i>¿Considera necesario que exista un documento que tenga información.....</i>	94
<b>Tabla 23</b>	<i>¿Mediante qué instrumento sería factible difundir el patrimonio alimentario..</i>	95

**ÍNDICE DE FIGURAS**

<b>Figura 1.</b> Parroquia Belisario Quevedo .....	37
<b>Figura 2.</b> Edad .....	82
<b>Figura 3.</b> Género.....	83
<b>Figura 4.</b> Barrio o comunidad al que pertenece .....	85
<b>Figura 5.</b> Que es el patrimonio alimentario .....	86
<b>Figura 6.</b> Existe patrimonio alimentario en la parroquia Belisario Quevedo.....	87
<b>Figura 7.</b> Está de acuerdo en que se realice una investigación para conocer .....	88
<b>Figura 8.</b> Cree usted que con el paso del tiempo se han ido desapareciendo .....	89
<b>Figura 9.</b> La pérdida de aquellos productos que forman parte del patrimonio .....	90
<b>Figura 10.</b> ¿De qué manera sería posible conservar el patrimonio alimentario? .....	91
<b>Figura 11.</b> ¿Considera que el estudio del patrimonio alimentario ayudaría? .....	92
<b>Figura 12.</b> ¿Tiene conocimiento usted, de algún documento? .....	93
<b>Figura 13.</b> ¿Considera necesario que exista un documento ?.....	94
<b>Figura 14</b> ¿Mediante qué instrumento sería factible difundir ? .....	95

## RESUMEN

La presente investigación fue realizada en la Parroquia Belisario Quevedo, cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, la misma que tuvo como objetivo el estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia como propuesta al desarrollo del turismo gastronómico. En primera instancia se desarrolló el marco teórico el cual sustenta los puntos más importantes con relación al tema investigativo, seguidamente se elaboró el diagnóstico de la parroquia Belisario Quevedo donde se pudo conocer los antecedentes relacionados al objeto de estudio. Después se aplicó la metodología de la investigación puesto que con la aplicación de encuestas y entrevistas se obtuvo el análisis de resultados permitiendo así llenar las fichas; que han sido tomadas de la “Guía Metodológica del Atlas del Patrimonio Alimentario”, finalmente para terminar con dicha investigación se realizó el diseño de la propuesta, como es la elaboración de un “Inventario Gastronómico”, donde se enlistan aquellos productos primarios (patrimonio natural alimentario), productos elaborados (patrimonio cultural alimentario) encontrados en la parroquia, mediante la generación de este documento se dio a conocer las características principales de los productos; además de sus ingredientes formas de preparación y usos gastronómicos de los platos, de manera que contribuye a la alimentación diaria de los pobladores y al rescate de costumbres, tradiciones.

### **PALABRAS CLAVE:**

- **PATRIMONIO NATURAL ALIMENTARIO**
- **PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO**
- **TURISMO GASTRÓNOMICO**
- **PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO**

## **ABSTRACT**

The present investigation was carried out in the Parish of Belisario Quevedo, Cantón Latacunga, Province of Cotopaxi, the same one that had as objective the study of the Food Patrimony of the parish as a proposal to the development of gastronomic tourism. In the first instance the theoretical framework was developed which supports the most important points in relation to the research topic, then the diagnosis of the Belisario Quevedo parish was elaborated, where the antecedents related to the object of study could be known. Afterwards, the research methodology was applied since with the application of surveys and interviews the analysis of results was obtained, allowing filling the cards; that have been taken from the "Methodological Guide of the Atlas of the Food Heritage", finally to finish with this investigation the design of the proposal was made, as is the elaboration of a "Gastronomic Inventory", where those primary products are listed (natural patrimony alimentary), elaborated products (food cultural patrimony) found in the parish, by means of the generation of this document the main characteristics of the products were announced; besides its ingredients, forms of preparation and gastronomic uses of the dishes, in a way that contributes to the daily feeding of the inhabitants and to the rescue of customs, traditions.

### **PALABRAS CLAVE:**

- **NATURAL FOOD HERITAGE**
- **CULTURAL FOOD HERITAGE**
- **GASTRONOMIC TOURISM**
- **PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO**

# CAPÍTULO I

## GENERALIDADES

### 1.1. Antecedentes

De acuerdo a una previa investigación se encontró la tesis de pregrado con el tema: “Investigación de la incidencia de la Gastronomía Tradicional en el Desarrollo del cantón Rumiñahui: caso impacto del –Hornado- en la proyección económica/financiera del Valle de los Chillos”, en el repositorio de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, de autoría Yánez Palacios, Carolina Estefanía (2013).

Según, el resumen de la tesis se pudo identificar los puntos relevantes que servirán de aporte para el proyecto y que son definidos por la investigación de la agricultura, ganadería, hierbas y especias propias que se cultivan en este sector. Así como las técnicas culinarias desarrolladas a través de los años con la visión del ambiente que los rodea y la sabiduría acumulada de generación en generación, que es transmitida normalmente de forma oral, convirtiéndose en un importante elemento de la cultura de la sociedad en sí, formando parte de la identidad de los pueblos como un símbolo cultural digno de respetar. Esta investigación se basó en los datos históricos y culturales de la gastronomía tradicional del cantón Rumiñahui y se logró obtener una base de recopilación de datos de distribución, adquisición y venta de los principales platos culinarios

tradicionales de la región, esta misma forma de investigación será adoptada en el proyecto y es el principal aporte de esta tesis.

Otra investigación que aportará al proyecto es la tesis de graduación con el tema: “La Preparación Ancestral Alimenticia y el Desarrollo del Turismo Gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.”, de la Universidad Técnica de Ambato en la Carrera de Turismo y Hotelería, de autoría de Salazar Aldas, Ximena Giovanna (2013).

Después de leer y analizar el documento se denota la contribución de esta investigación para el proyecto mencionando la gastronomía y los beneficios que la misma posee, con el propósito de dar a conocer a las actuales y futuras generaciones nuevas alternativas de preparación con productos cultivados en el sector, incursionando de esta manera en el turismo gastronómico, siendo esto un paso agigantado para dinamizar la economía y la actividad turística en la parroquia y el cantón, debido a que el turismo es generador de nuevas plazas de trabajo, con inversión mínima.

Otro aporte que brinda la tesis es la forma para investigar los métodos de preparación ancestral de alimentos típicos del cantón y la provincia, sumergiéndose así en campos quizás desconocidos, en formas, procedimientos, texturas e ingredientes utilizados por los antiguos habitantes de esta zona rica en nutrientes y minerales, frutos y verduras multicolores.

Una tesis más que contribuye a la elaboración del proyecto es el “Estudio Gastronómico de la Provincia de Cotopaxi y Recopilación de recetas tradicionales”, de la Universidad Internacional del Ecuador de la Escuela de Gastronomía, de la autora Pérez Valle, Gabriela Fernanda (2015).

El resumen del presente proyecto contribuye con información que al ser analizada da una idea de lo que se pretende lograr con la investigación ya que realiza un estudio investigativo sobre la gastronomía de la provincia de Cotopaxi, además rescata las costumbres y tradiciones alimenticias recopilando la información sobre la producción agrícola, los diferentes platos y bebidas tradicionales del lugar manteniendo cada uno de los procesos y técnicas ancestrales.

La metodología también aporta al proyecto ya que mediante la visita de campo se podrá observar la gastronomía y productos que se cultivan en este lugar, por otra parte se podrá identificar la gastronomía originaria como parte de las costumbres y tradiciones. Las técnicas que utiliza en el proyecto la autora Pérez ayudan a la recolección de información sobre gastronomía mediante entrevistas, encuestas, revistas, libros entre otros.

## **1.2. Planteamiento del problema**

En el Ecuador, según él (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2012). Patrimonio Alimentario corresponde a “aquellas prácticas culturales, agrícolas y culinarias donde se

experimenta una apropiación simbólica y material que debe ser transmitida de generación en generación y así lograr el rescate de varios cultivos”. Pero lastimosamente hoy en día no se ve la facilidad de transmitir esta práctica, ya que las nuevas generaciones poseen conocimientos diferentes en base a la producción de alimentos, y técnicas culinarias adoptadas por la culturización y la globalización que dejan de lado las tradiciones culinarias del país.

Con esta misma deficiencia se encaminan a la provincia de Cotopaxi, ya que con el paso del tiempo los pueblos indígenas que cultivaban la tierra y producían una variedad de productos agrícolas, van dejando atrás sus costumbres y tradiciones ancestrales adaptando así actuales técnicas de siembra y cultivo especializadas que se manejan actualmente.

De la misma manera Latacunga es un cantón que pertenece a la provincia de Cotopaxi, sin duda es una ciudad que posee tradición y cultura donde se destaca la gastronomía en un sin número de platos típicos que son preparados con productos cultivados en cada una de las parroquias, barrios y sectores pertenecientes a la ciudad, donde poca gente trata de conservar sus costumbres de una u otra manera, pero sin embargo los productos con los que se elaboraban los diferentes platos tradicionales se están perdiendo.

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Belisario Quevedo (PDOT, 2011) la parroquia es cuna de 21 barrios y 3 comunidades, quienes con su esfuerzo



cotidiano supieron sembrar de identidad, cultura y prácticas productivas este espacio territorial. En los últimos años la parroquia se ha transformado como producto de varios factores: la cercanía a Latacunga y Salcedo, una urbanización creciente, la migración temporal por estudios o trabajo, el uso cada vez más generalizado del suelo para pastos, así como una suerte de especialización productiva agropecuaria de lácteos, lo que ha generado la pérdida de costumbres culturales y gastronómicas en la población y la adopción de nuevas costumbres alimenticias que influyen en la inexistencia de un plato típico propio del lugar.

La problemática encontrada es el desconocimiento del patrimonio alimentario dentro de la parroquia, el mismo se debe a que posee escasa investigación sobre este tema y como efecto los pobladores no conocen sobre su existencia para así promover el desarrollo del turismo gastronómico, siendo el patrimonio alimentario la parte fundamental para el desarrollo de la gastronomía.

Otra de las causas encontradas es la migración de los pobladores para la ciudad, en busca de mejorar la calidad de vida debido a que en la actualidad es más fácil conseguir productos procesados, y los habitantes de la parroquia no mantienen viva la costumbre del cultivo. Esto hace que disminuyan los pobladores y no se dediquen a la agricultura, dejando atrás la producción en la tierra.

Por otra parte es importante mencionar que los pobladores poseen un insuficiente recurso económico para la agricultura, pues de esta manera día tras día se ha dado la

pérdida paulatina de la cosecha de productos alimentarios ancestrales y cada vez van dejando un lado sus propias costumbres ya que la mayoría de los pobladores no conocen sobre la riqueza que brindan sus propios productos, sean estas para la alimentación diaria o para la preparación de algún plato.

Además, mencionan que no conocen sobre la existencia de algún plato, esto se ha venido dando por la pérdida de la cultura culinaria, como mencionaba anteriormente las nuevas generaciones más se acomodan a comprar los productos ya elaborados que prepararlos en casa. Es por ello que con la presente investigación se pretenderá revalorizar el Patrimonio Alimentario, permitiendo así el desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia Belisario Quevedo.

### **1.3. Justificación e Importancia**

El interés de la presente investigación es la identificación de los productos que forman parte del patrimonio alimentario que posee la parroquia para el desarrollo del turismo gastronómico dentro de la misma, siendo este uno de los factores primordiales en el trabajo de investigación, se diseñara un documento el cual fomente el elemento gastronómico existente en el sector, creando así información confiable para aquel que desee conocer la cultura gastronómica de la parroquia.

El proyecto posee una notable importancia ya que mediante el estudio del patrimonio alimentario, se realiza el rescate de productos que benefician a la salud de las personas,

por otra parte cabe mencionar que el patrimonio alimentario engloba la alimentación siendo esta la dieta diaria de las personas puesto que dentro de los productos patrimoniales se encuentra una buena alimentación.

La investigación realizada tendrá como resultado la elaboración de un inventario gastronómico donde se identifican aquellos alimentos patrimoniales encontrados en la parroquia, además beneficia a la población presente y futura en obtener una iniciativa sobre la gastronomía del sector, y así dar a conocer a los turistas que visitan el sector.

Dentro de la parroquia no se ha encontrado temas de estudio sobre patrimonio alimentario, de esta manera resulta ser novedosa porque así se podrá conocer aquellas costumbres y tradiciones de los antepasados, puesto que durante la investigación se tuvo el contacto directo con la naturaleza y los actores, quienes están al tanto sobre la existencia de los productos patrimoniales, la preparación de varios platos, los utensilios que se utilizan, así como técnicas culinarias.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo General**

Realizar un estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta al desarrollo del turismo gastronómico.

### 1.4.2. Objetivos Específicos

- Establecer la fundamentación teórica sobre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico que sustente el tema de investigación.
- Diagnosticar la situación actual de la Parroquia Belisario Quevedo, para conocer sobre la existencia del Patrimonio Alimentario el cual se va estudiar.
- Aplicar la metodología para la investigación de campo, permitiendo la recopilación de información, y el análisis sobre el Patrimonio Alimentario.
- Elaborar un inventario gastronómico sobre el patrimonio alimentario para el impulso del turismo gastronómico en la localidad.

### 1.5. Hipótesis

El estudio del Patrimonio alimentario de Belisario Quevedo incide en el turismo gastronómico.

### 1.6. Variables

#### a) Variable Independiente

Patrimonio Alimentario

#### b) Variable Dependiente

Turismo Gastronómico

## 1.7. Marco Teórico

En este capítulo se desarrolla la fundamentación teórica partiendo desde los conceptos más relevantes sobre variable independiente patrimonio alimentario y seguidamente variable dependiente turismo gastronómico, teniendo así en claro cada uno de los conceptos que enmarca el tema planteado para poder ampliar la investigación pertinente.

### 1.7.1. Patrimonio

García (2011) señala que el patrimonio “en su sentido más amplio, es considerado hoy día como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados” (p. 17)

Asimismo Ézarate (2013). Manifiesta que “patrimonio no hace solo referencia a la tradición o herencia, ni tampoco a los bienes materiales, sino a cada creatividad, innovación y expresiones culturales inmateriales, siendo como la danza, el lenguaje, manifestaciones religiosas e incluso hace hincapié en alimentación” (pág. 5)

Mientras que para Díaz (2010)

El patrimonio es una palabra antigua como las grandes civilizaciones de la humanidad, desde sus inicios estaba vinculada a estructuras económicas familiares, donde nos relata que es aquello que proviene de la herencia de los padres, los bienes que poseemos o hemos heredado de nuestros ascendientes y luego lo traspasamos en nuestra herencia, en este caso, de forma jurídica se trata de objetos materiales, también de forma diferente podemos referirnos a derechos y obligaciones. Además, se puede analizar sobre este patrimonio desde el punto de vista menos material, más espiritual, desde la familia podría ser los valores éticos de la conducta familiar. (p.3)

Finalmente Arévalo (2004) desde su punto de vista menciona que patrimonio no debe confundirse con cultura. Todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio. Los bienes patrimoniales constituyen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente. El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues constituye la expresión de la identidad de un pueblo, sus formas de vida. Las señas y los rasgos que unen al interior del grupo y marcan la diferencia frente al exterior, configuran el patrimonio. (pág. 929)

En definitiva, de acuerdo a conceptos de varios autores cabe mencionar que el patrimonio viene a ser un conjunto de elementos donde se incluye el entorno natural y cultural. Además, es donde se puede hablar de los paisajes, sitios históricos, tradiciones presentes, pasadas, varios conocimientos y experiencias más relevantes. También se puede decir que está ligado a los bienes materiales e inmateriales que no solo se hereda del pasado, sino que también de todo aquello que se crea en el presente siendo este un legado de patrimonio a futuras generaciones.

### **1.7.2. Patrimonio cultural**

Al hablar sobre patrimonio cultural Olivera (2011) da a conocer que:

No se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Son hechos que siempre han existido, pero sólo recientemente se reconocen como bienes patrimoniales. (pág. 664)

Por otra parte Chamorro (2011). Define al patrimonio cultural “como el conjunto de bienes materiales y espirituales, que heredamos de nuestros antepasados, siendo este

un compromiso de aquellas personas y sociedades que deben conservar para así proteger y dar a conocer a futuras generaciones” (p.16).

Para lo cual se conoce que el patrimonio cultural es un conjunto de bienes tangibles e intangibles. Pero haciendo énfasis en el tema de estudio se dice que el patrimonio intangible engloba a varias actividades como saberes ancestrales que hoy en día se transforman en ideas y los pueblos puedan dar un valor de cultura e identidad, para luego transmitir a nuevas generaciones conservarla y mantener viva aquellas prácticas de los antepasados.

### **1.7.3. Patrimonio cultural inmaterial**

El (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014). Considera también que el PCI son “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos, los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (p.10). Tomando en cuenta que ciertos conocimientos deben ser transmitidos a futuras generaciones y no dejar en el pasado.

Según Olivera (2011). El PCI es creado por comunidades de acuerdo a su naturaleza e historia dando a ellos un sentimiento de identidad, continuidad así conocer la diversidad cultural y creatividad humana la misma que debe ser transmitida de generación en generación. Además, para que sea compatible hay que tomar en cuenta



los derechos humanos, el respeto mutuo entre comunidades sociedades e individuos que forma parte del mismo. (p.665)

En conclusión, el patrimonio cultural inmaterial es el conjunto de representaciones, conocimientos, técnicas culinarias y creencias que deben ser transmitidas de generación en generación, tomando en cuenta el respeto ya sea de comunidades y sociedades porque esto forma parte de su identidad cultural.

#### **1.7.4. Patrimonio alimentario**

Se conoce que el patrimonio alimentario hace referencia al sentido de herencia y tradición, pero en la actualidad es un conjunto de bienes por el cual se caracteriza un pueblo o una sociedad.

Al mismo tiempo Ézarate (2013) menciona que son “aquellas prácticas culinarias y agrícolas que se han experimentado hace tiempo atrás y que hoy en día poseen una importancia simbólica, la misma que debe ser transmitida de generación en generación ya sean con grupos sociales o comunidades” (pág. 8)

De igual manera es todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que tiene para un país o territorio determinado. El alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes. A modo de ejemplo, podríamos señalar

que la colada morada, por su valor identitario para el Ecuador, sería considerada como un alimento de patrimonio cultural, mientras que el mortiño principal ingrediente de la colada morada sería considerado como un producto de patrimonio natural. (Páez, 2015, pág. 19)

Debido al concepto anterior el mismo autor Páez (2015) hace énfasis en que “la cocina se convierte en un espacio fundamental en donde el patrimonio alimentario se recrea, y en el que los saberes y sabores se conjugan para crear una variedad infinita de platos y bebidas que tenemos a nuestra disposición” (pág. 19). Desde el punto de vista se considera necesario hablar sobre la cocina ya que el patrimonio natural y cultural alimentario engloba la producción, preparación y consumo de alimentos que forman parte del patrimonio.

Seguidamente el patrimonio alimentario según Guerrero (2015) describe “a los productos nativos con los que se prepara la comida. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición que ha sido transmitidas a las nuevas generaciones” (pág. 7).

Teniendo en cuenta varias definiciones se puede decir que el patrimonio alimentario tiene varios conceptos, pero de acuerdo a cada autor. Son todos aquellos productos nativos con que se prepara la comida. Aquí se encuentra el patrimonio natural alimentario siendo estos los productos que se cultivan en una determinada zona llamados productos primarios, mientras que el patrimonio cultural alimentario es aquella transformación de

los productos poniendo en práctica los saberes, sabores y costumbres transmitidas de generación en generación llamados productos elaborados.

#### **1.7.5. Patrimonio Alimentario del Ecuador**

El patrimonio alimentario, en el Ecuador se ha visto que la cocina ecuatoriana posee un valor histórico la misma que representa un legado cultural puesto que la preparación comparte aquellos saberes y sabores ancestrales. Por eso Guerrero (2015) indica:

Que la riqueza culinaria ecuatoriana se ha creado en las cocinas locales y regionales teniendo muy en cuenta que los conocimientos ancestrales han sido empleados para preparar platos llenos de sabores texturas y olores, mediante la utilización de ingredientes producidos en la tierra como por ejemplo la cebada, el maíz entre otros. Las cuatro regiones del país tienen una gastronomía particular asociada a su producción de alimentos locales, entre estos se puede mencionar la papa, la cebada, trigo, oca, mashua, quinua, entre otros, cuyo consumo se ha realizado desde los pueblos originarios hasta nuestros días. (p. 8)

Al hablar sobre el patrimonio alimentario dentro del Ecuador, no solo se refiere a los productos que se cultivan en la tierra sino de los platos y productos ya elaborados preparados en cada lugar, tomando en cuenta su forma de preparación y principalmente manteniendo la cultura gastronómica de los antepasados.

### 1.7.6. Tipos del patrimonio alimentario

Para conocer los tipos de patrimonio alimentario primero se debe entender que es cultura alimentaria.

De acuerdo a Espeitx (2004), es preciso definir que, “cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (pág. 195). En otras palabras, se dice que la cultura alimentaria incluye a los productos con los que elabora los platos, técnicas de preparación como también creencias, valores, costumbres y sobre todo el consumo.

Por otro lado “La cultura alimentaria es el conjunto de prácticas y conocimientos en la producción de los alimentos que consume una sociedad, la preparación de recetas y el consumo de las mismas” (Guerrero, 2015, p. 8)

Del mismo modo Salazar (2012) afirma que “La cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas en la producción o elaboración, los valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo para dar un resultado al cual se le denomina ordinariamente plato” (p.25)

De acuerdo a lo mencionando por los autores y para conocer los tipos del patrimonio alimentario se dice que la cultura alimentaria es aquella que engloba todos los elementos que forman parte de una cultura, manteniendo la tradición, usos y costumbres de un

pueblo, que hace referencia al patrimonio alimentario natural y cultural por el cual se definen a continuación.

#### **a) Patrimonio natural alimentario**

El (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013) de acuerdo al proyecto emblemático del patrimonio alimentario menciona que, patrimonio natural alimentario son aquellos productos nativos de una zona con el cual se prepara la comida, en este caso como ejemplos se puede mencionar al mortiño, la cebada, la quinua entre otros productos. Los cuales forman parte de los ingredientes principales para preparar un plato y ser considerado patrimonio cultural alimentario.

Tomando en cuenta de acuerdo a lo sugerido por el proyecto, es preciso constatar que para realizar la investigación se toma muy en cuenta los productos primarios quienes forman parte del patrimonio natural alimentario de la parroquia Belisario Quevedo.

#### **b) Patrimonio cultural alimentario**

De acuerdo al (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014) el patrimonio cultural alimentario es “aquel alimento que tiene importancia simbólica, cultural e identificativa para un país, ciudad o comunidad. Se trata muchas veces de comidas catalogadas como platos típicos y que cuentan con una historia particular tras sus ingredientes, recetas o formas de preparación” (p. 10). De esta manera se entiende que

un plato para considerar dentro del patrimonio cultural alimentario debe mantener sus técnicas de preparación, ingredientes, forma de presentación y los utensilios utilizados en la preparación, además menciona que en varias zonas se puede considerar a un plato típico como patrimonio cultural alimentario.

### **1.7.7. Criterios para identificar el alimento patrimonial**

Para identificar el alimento patrimonial él (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014). Da a conocer varios factores.

**Ingredientes:** La utilización de los ingredientes en la preparación de cualquier plato es primordial ya que del ingrediente depende la calidad y el sabor del producto elaborado y al mismo tiempo sea exquisito. Se habla también que hoy en día varios ingredientes son remplazados con productos industriales que pierden el sabor y la calidad nutricional, entre los que se puede mencionar son: aceites vegetales, margarinas, animales criados con transgénicos, productos agrícolas cultivados con abonos químicos, salsas sintéticas, harinas refinadas, azúcar refinada y saborizantes. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014)

**Forma de preparación:** La preparación de un alimento patrimonial es significativo ya que este ayuda a la digestión, además se dice que cuando un alimento se cocina bien este puede tener más sabor, así también hay que preparar poniendo en práctica ciertas técnicas culinarias basadas en el pasado. Por ende, hoy en día los alimentos son

preparados de modo rápido y fácil que consideran como una manera moderna de preparación. Por otra parte, cuando un producto es preparado diferente a lo de antes no se debe considerar alimento patrimonial y tampoco debe llevar el mismo nombre. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014)

**Presentación:** En cuanto a la presentación y para que el plato sea considerado patrimonial es importante la combinación de los demás elementos, por ejemplo, la papas con cuy tienen una combinación de papas, zarza de maní, lechuga y cuy. Pero si deseamos añadir arroz o yuca este plato no sería considerado como patrimonio por la composición diferente que se está dando. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014)

## 1.8. Turismo

El turismo también se considera con un fenómeno social el cual ha dejado un legado y se ha convertido en una actividad que hoy en día la sociedad lo practica manifestando constantemente un crecimiento económico y sociocultural ya que es una oportunidad para impulsar varios procesos de desarrollo (Crespi & Planells, 2003).

Tomando el concepto de otro autor Di-Bella (2000) menciona:

Que el turismo es un bien con un alto contenido de valores económicos, culturales, sociales, morales que producen la satisfacción de la necesidad humana de ocio activo. Se sabe bien que el turismo se da principalmente en escenarios naturales y la degradación de estos espacios puede resultar en un fracaso total de los destinos turísticos que permitan tal degradación. (p.2). Entendiendo el concepto del autor se conoce que el turismo se realiza en espacios naturales, culturales siempre y cuando cuidando lo que se encuentra en su alrededor.

A la vez el turismo se caracteriza por su dinamismo. Los gustos de los turistas, del mismo modo que cualquier otra moda, cambian rápidamente. Los destinos, por tanto, deben adaptarse continuamente, modificar su oferta para ajustarse a las nuevas demandas. Pero esta continua y necesaria adaptación de los destinos, en pro de su continuidad en el mercado turístico internacional y de la competitividad, no resulta en ocasiones tan sencilla, como el hecho de que los turistas, cambien sus preferencias. (De La Rosa, 2003, p. 158)

En otras palabras, el turismo es el desplazamiento de personas de un lugar a otro, teniendo como necesidad conocer, realizar varias actividades por ocio o negocio diferentes al de su entorno diario ya sea por un periodo de tiempo no mayor a un año.



## 1.9. Producto turístico

El producto turístico siendo una segmento fundamental dentro del turismo “Está constituido por el conjunto de bienes y servicios que se ponen a disposición de los visitantes para su consumo directo, bienes y servicios que son producidos por diferentes entidades, pero que el turista lo percibe como uno sólo” (Di-Bella, 2000, pág. 3). En este conjunto de bienes y servicios donde se encuentran los elementos básicos como los atractivos (naturales y culturales), infraestructura, superestructura y los servicios complementarios para que el turista pueda disfrutar de su estadía.

## 1.10. Tipos de turismo

Los tipos de turismo de acuerdo al (PLANDETUR2020, 2007), se mencionan a continuación

**Tabla 1**

*Tipos de Turismo*

Turismo de sol y playa	Turismo de salud
Turismo comunitario	Agroturismo
Turismo de naturaleza y ecoturismo	Turismo de convenciones y congresos
Turismo de aventura	Turismo de cruceros
Turismo cultural	

### 1.10.1. Turismo Cultural

Turismo cultural “se define como una tendencia turística nacida en la década de los ochenta en el siglo XX, cuya principal motivación se centra en la visita de lugares que destacan por su riqueza patrimonial, principalmente monumental y artística, y por las costumbres, las tradiciones de su gente” (Crespi & Planells, 2003, pág. 11). Este tipo de turismo es aquel que incluye el turismo y la cultura además se centra en aquellos espacios de poseen tradición y cultura, en varias ocasiones es difícil de encontrar.

De acuerdo al (PLANDETUR2020, 2007) Dentro del turismo cultural se encuentran las variedades de productos específicos del Ecuador entre los cuales se puede ver a continuación y de la misma forma se hace énfasis en la gastronomía.

**Tabla 2**

*Variedades de productos*

<b>Turismo cultural</b>		
Patrimonios naturales y culturales	Turismo religioso	Shamanismo
Mercados y artesanías	Turismo urbano	Haciendas Históricas
Gastronomía	Turismo arqueológico	Fiestas populares

### **1.10.2. Turismo Gastronómico**

El turismo gastronómico para López & Sánchez (2012) definen “que en la actualidad es una de las grandes competencias para potenciar, fortalecer destinos turísticos, debido a la motivación, cada vez mayor, que tienen para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visitan los turistas” (p. 582). De esta manera se entiende que los viajeros consideran a la gastronomía como un motivo para realizar un viaje ya que al visitar cierto lugar puedan disfrutar de la comida visitando los restaurantes.

También es preciso recalcar que la comida en ocasiones no es un motivo como para hacer un viaje, pero sin embargo se considera como un elemento principal ya que la comida es un aspecto fundamental tomado en cuenta para promocionar un sitio turístico dentro de una zona.

### **1.11. Gastronomía**

Los autores (Ricolfe, Merino, Marzo, Ferrandis, & Rodríguez, 2008) señalan “que la gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distintivo de las sociedades y territorios” (p. 190). Es por eso que la gastronomía es un elemento fundamental en el ámbito turístico, ya que vincula a las personas al visitar ciertos lugares o territorios.

Por otra parte Fuevez (2013) conoce a la gastronomía como “un conjunto de actividades culinarias con el cual se prepara un plato, tomando en cuenta los ingredientes que se utiliza hasta los implementos en el cual se realiza su preparación. Ya que cada pueblo, organización o grupo posee una manera diferente de elaboración” (p. 16). Para poder preparar un plato es indispensable tomar en cuenta aquellas técnicas y costumbres que posee cada pueblo o sociedad, y así puedan mantener la cultura y tradición.

#### **1.11.1. Tipos de gastronomía**

##### **a) Gastronomía Ancestral**

La cocina ancestral es aquella que forma parte de la cultura prehispánica, tomando en cuenta a ritos ceremoniales, prácticas culturales y a la elaboración propia de los antepasados, para poder llamar gastronomía ancestral esta preparación se centra en la agricultura la crianza de animales domésticos y al arte de fabricar objetos de barro. Ya que estos instrumentos forman parte de la cocina ancestral y que hoy en día en muy pocos lugares se puede degustar y conocer. (Fuevez, 2017, p. 17)

##### **b) Gastronomía típica**

Al hablar de gastronomía típica el autor menciona que “es una preparación que posee características propias y especiales la misma que se prepara con ingredientes cultivados

en el sector, por ende es una elaboración de la receta que se dispone con frecuencia en cierta localidad” (Fuerez, 2013, pág. 18). Cabe señalar que la preparación de esta comida se encuentra en todo el callejón interandino, pero cada lugar posee una preparación diferente el cual atrae a la degustación de las personas.

## **1.12. Inventario**

Él (Ministerio de Turismo , 2017) se concibe como un registro valorado de todos los sitios que, por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio nacional. Es un instrumento dinámico de información integrada para respaldar la gestión, por su capacidad de aportar datos consistentes para planificar, ejecutar y evaluar el territorio facilitando la toma de decisiones en materia de desarrollo turístico.

### **1.12.1. Inventario gastronómico**

El inventario gastronómico “Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales van desde los productos comestibles los instrumentos utilizados en la elaboración, hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles” (Andrade, Cañar, Toranzos, & Carvache, s. f., p. 2). Este documento es aquel que proporciona información detallada donde se puede observar con claridad aquellas características, instrumentos utilizados y preparación de varios platos considerados parte del patrimonio intangible.

Mientras que otro autor indica que el inventario gastronómico es un documento que contiene una detallada información sobre los recursos gastronómicos y hasta turísticos con los que cuenta una sociedad, comunidad o región, además el inventario es diseñado con el fin de utilizar como un instrumento indispensable en el cual se centran características y puntos importantes de productos o platos. Finalmente concluye que es importante utilizar puesto que determina los segmentos de mercado y por ende refuerza la planta turística de cierta localidad (Montecinos, 2016)

### **1.13. Fundamentación legal**

Para la presente investigación se toma en cuenta las siguientes entidades como la Constitución de la República del Ecuador, Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria, Ley Orgánica de Cultura y el PLANDETUR2020; siendo estas fundamentales que se centran con el tema de estudio.

#### **Constitución de la República del Ecuador**

La investigación a desarrollar se fundamenta con los siguientes artículos de la Constitución de la República del Ecuador el cual fue aprobado en el 2008.

**Según la constitución de la república del Ecuador el registro oficial #449 y fecha 20-10-2008, titulo VI Régimen de Desarrollo, capítulo tercero régimen de Soberanía Alimentaria;**

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.

3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.

4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.

5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.

6. Promover la preservación y recuperación de la agro biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.

7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable. 8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.

9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.

10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.



12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

**Según la constitución de la república del Ecuador el registro oficial # 449 y fecha 20-10-2008, título VII Régimen del Buen Vivir, capítulo primero inclusión y equidad, sección quinta Cultura;**

Además, se toma en cuenta lo siguiente:

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. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.

Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda 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.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

### **Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria**

**Según la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria reformada y expedida en el registro oficial fecha 27-12-2010, título Acceso a los Factores de Producción Alimentaria, capítulo II Protección de la Agro biodiversidad;**

Artículo 8. Semillas. - El Estado, así como las personas y las colectividades promoverán y protegerán el uso, conservación, calificación e intercambio libre de toda semilla nativa. Las actividades de producción, certificación, procesamiento y comercialización de semillas para el fomento de la agro biodiversidad se regularán en la ley correspondiente.

El germoplasma, las semillas, plantas nativas y los conocimientos ancestrales asociados a éstas constituyen patrimonio del pueblo ecuatoriano, consecuentemente no serán objeto de apropiación bajo la forma de patentes u otras modalidades de propiedad intelectual, de conformidad con el Art. 402 de la Constitución de la República.

**Según la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria reformada y expedida en el registro oficial fecha 27-12-2010, título Acceso a los Factores de Producción Alimentaria, capítulo III Investigación, Asistencia técnica y dialogo de Saberes, artículo;**

Artículo 9. Investigación y extensión para la soberanía alimentaria. - El Estado asegurará y desarrollará la investigación científica y tecnológica en materia agroalimentaria, que tendrá por objeto mejorar la calidad nutricional de los alimentos, la productividad, la sanidad alimentaria, así como proteger y enriquecer la agro biodiversidad.

Además, asegurará la investigación aplicada y participativa y la creación de un sistema de extensión, que transferirá la tecnología generada en la investigación, a fin de proporcionar una asistencia técnica, sustentada en un diálogo e intercambio de saberes con los pequeños y medianos productores, valorando el conocimiento de mujeres y hombres.

El Estado velará por el respeto al derecho de las comunidades, pueblos y nacionalidades de conservar y promover sus prácticas de manejo de biodiversidad y su entorno natural, garantizando las condiciones necesarias para que puedan mantener, proteger y desarrollar sus conocimientos colectivos, ciencias, tecnologías, saberes ancestrales y recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro biodiversidad.

Se prohíbe cualquier forma de apropiación del conocimiento colectivo y saberes ancestrales asociados a la biodiversidad nacional.

### **Ley Orgánica de Cultura (2016)**

**Según la Ley Orgánica de cultura reformada en el registro oficial # 913 fecha 30-12-2016, Sexto suplemento, título VII del subsistema de la memoria social y el patrimonio cultural, capítulo 5 del Patrimonio Cultural;**

Art. 50.- De los bienes que conforman el Patrimonio Cultural. 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.

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

### **Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador (PLANDETUR2020)**

En el PLANDETUR2020 el análisis diagnóstico general del turismo en Ecuador. Indica los productos turísticos del Ecuador, tomando en cuenta al portafolio de productos turísticos, donde indica cuáles son las líneas de productos y sus variedades considerando lo siguiente:

Tabla 3

*Líneas de Productos y Variedades de Productos*

Cuadro. Líneas de Productos y Variedades de Productos Específicos del Ecuador			
Circuitos generales	Circuitos Generales	<b>Ecoturismo y turismo de naturaleza</b>	Parques nacionales Reservas y parques privados Ríos, lagos, lagunas Observación de flora y fauna
Sol y Playa	Sol y Playa	<b>Turismo de deportes y aventura</b>	Deportes terrestres Deportes fluviales Deportes aéreos Deportes acuáticos
Turismo Comunitario	Turismo Comunitario	<b>Turismo de salud</b>	Termalismo Medicina ancestral SPA's
Turismo Cultural	Patrimonios Naturales Mercados y artesanías Gastronomía Shamanismo Fiestas populares Turismo religioso Turismo urbano Turismo arqueológico Haciendas históricas	<b>Agroturismo</b>  <b>Turismo de convenciones y congresos</b>	Haciendas fincas y plantaciones, Reuniones, incentivos, conferencias, exposiciones y ferias
Parques temáticos		<b>Turismo de cruceros</b>	Cruceros

Fuente: (PLANDETUR2020, 2007)

La información recolectada del PLANDETUR2020 aporta en la investigación, para conocer que en línea de producto se encuentra el objeto de estudio. De esta manera cabe recalcar que el turismo cultural es una línea de producto, el cual engloba como la gastronomía siendo este el punto importante en la indagación.

## CAPÍTULO II

### DIAGNÓSTICO

Para desarrollar el diagnóstico de la parroquia Belisario Quevedo la información se recopila del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia del año 2011-2019. Ya que en este capítulo se desglosa los datos principales que contribuyen a la investigación especialmente sobre los productos y platos que tiene el sector, ya que por medio del diagnóstico se conoce la existencia de cada uno de ellos y se estudia a continuación en el siguiente capítulo.

#### **2. Antecedentes de la parroquia Belisario Quevedo**

De acuerdo al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT, 2011), la Parroquia Belisario Quevedo está conformada por un espacio territorial en forma triangular, perteneciente al cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi. La parroquia consta de 21 barrios y 3 comunidades aquí el presidente Raúl Ataballo indican que las personas habitantes con su gran esfuerzo y valor han sembrado la identidad, la cultura y también prácticas productivas dentro del espacio territorial. Hoy en día la parroquia se transforma como producto de factores cercanos, tomando en cuenta que Latacunga y Salcedo tienen una urbanización creciente la cual es la cercanía para la parroquia, al hablar sobre los estudios y el trabajo si existe migración temporal. Otro factor importante es el uso del suelo que ahora se dedican al pasto y a la producción agropecuaria de lácteos.



## 2.1. Ubicación geográfica

La parroquia rural de Belisario Quevedo es aquella que pertenece al cantón Latacunga provincia de Cotopaxi. Su origen era un barrio perteneciente a la parroquia Ignacio Flores llamada Guanailín, pero a partir del 6 de agosto de 1936 formó como parroquia tomando así el nombre del Belisario Quevedo en honor al periodista, legislador y educador Belisario Quevedo Izurieta. Está ubicada al sur oeste de Latacunga, para poder llegar existen varias vías pero tomamos en cuenta la siguiente; se toma la panamericana Latacunga Salcedo de norte a sur hasta unos 15km que serían de 5 a 10 minutos de viaje, donde se encuentra la entrada a Illuchi siendo este una comunidad perteneciente a la Parroquia. (PDOT, 2011)



**Figura 1.** Parroquia Belisario Quevedo

Fuente: (PDOT, 2011)

## 2.2. Límites

Los límites parroquiales de acuerdo al (PDOT, 2011, pág. 12) son los siguientes:

- **Al norte.** - El río Illuchi, incluye linderación con Culaguango, Galponloma, Illuchi y vértice del Cutuchi.
- **Al sur.** - Cerro Puctin, estructuras hacienda la Santa Florencia, más al sur hasta 3.600 msnm., loma Chitiaguano fuera de Belisario Quevedo, límite con Salcedo, Churoloma, San Isidro y vértice San Pedro Guanailín.
- **Al este.** - El canal principal del proyecto que constituye la cota 1940 msnm Unabana, Loma de Palopo.
- **Al oeste.** - El río y linderos de Illuchi y parte del canal Dávalos Chiriboga, Cangahua hasta un trazado arbitrario que coincide con el vértice de la quebrada Angohuaycu.

### 2.3. Extensión

La extensión territorial es de 63km. Tiene 21 barrios y 3 comunidades, con 2 zonas agroecológicas de la parte baja y parte alta.

### 2.4. Población

La parroquia rural Belisario Quevedo tiene una población de 6359 personas de acuerdo al último censo del 2010. Haciendo referencia se dice que existe un 52% hombre

y 48% mujeres, es decir que hay más hombres que mujeres. Además, para la investigación en la parte de población y muestra es importante señalar que el 56% son menores de 24 años, el 33% son de 25 a 59 años y finalmente el 11% pertenece a los de 60 años en adelante.

#### 2.4.1. Distribución territorial de barrios y comunidades

**Tabla 3**

*Distribución territorial de barrios y comunidades*

Barrio y comunidades	Porcentaje de población	Barrio y comunidades	Porcentaje de población
Barrio Centro	19%	Barrio San Antonio	3%
Comunidad Illuchi	13%	Barrio Manzanapamba	3%
Barrio Galpón Loma	10%	Barrio Pishicapamba	2%
Barrio Culaguango	6%	Barrio la Cangahua	2%
Barrio Chaupi	6%	Barrio la Compañía	2%
Barrio San Francisco	5%	Barrio la Merced	2%
Barrio San Miguel	5%	Barrio Chávez Pamba	2%
Barrio San Luis	5%	Barrio Tunducama	2%
Comunidad Potrerillos	4%	Barrio Guanailín	2%
Comunidad Santa Rosa	3%	Barrio la Dolorosa	1%
Barrio Forastero	1%	Barrio Miravalle	1%
Barrio Chaupi Contadero	1%		

Fuente: (PDOT, 2011)

#### 2.5. Formas de uso y ocupación del suelo

Las formas de uso de suelo de la parroquia se encuentran dividido en tres zonas, “de vivienda urbana, de producción agropecuaria con usos intensivos de pastizales, y un área relativamente conservada que sufre la presión por la ampliación de la frontera agrícola”

(PDOT, 2011, pág. 33). Siempre y cuando tomando en cuenta que hoy en día los terrenos son utilizados en pastizales y producción agrícola ganadera.

## **2.6. Subsistema Ambiental**

Al hablar sobre el subsistema ambiental el (PDOT, 2011) indica que:

El sistema ambiental corresponde al patrimonio natural que sostiene y determina las diversas actividades de la población, no solo viéndolos como un recurso sino como la condición básica para que exista y se desarrolle la vida, sus actividades y perspectivas de futuro (p.34)

A continuación de acuerdo al (PDOT, 2011) se enlistan los siguientes componentes del subsistema ambiental.

- Ecosistemas y clima
- Aguas fuentes de agua (ríos, lagunas, ojos de agua) reservorios, canales principales, secundarios y terciarios tanto de agua para riego como para consumo.
- Manchas de bosques primarios y plantaciones con identificación de especies sembradas.
- Suelos: quebradas, montañas, paramos, pisos altitudinales con usos de recursos naturales no renovables.

- Zonas de riesgo y seguridad: ubicación de las áreas que requieren manejo ambiental para así proteger el patrimonio natural y garantizar la gestión ambiental.
- Zonas con problemas ambientales como riesgos y contaminación.

### 2.6.1. Ecosistemas

En él (PDOT, 2011), de acuerdo al mapa ecológico del Ecuador se encuentran dos zonas geológicas que es la zona baja y alta. Las mismas que poseen características específicas y se indican a continuación.

**La zona baja:** La zona baja: es una zona de vida estepa espinosa montano bajo, tiene una altitud de 2.800 a 3.200 msnm, su topografía es plana y moderadamente ondulante, los barrios y comunidades que forman parte de esta zona son: iniciando al norte con Culaguango y al sur con Santa Rosa, La Joya y Forastero, Al oriente las faldas del Puthzalahua y San Antonio Al occidente La Dolorosa, Galpón Loma e Illuchi. (PDOT, 2011, pág. 34)

**La zona alta:** su zona de vida es bosque seco montano bajo y bosque muy húmedo montano bajo, su altitud es de 3.200 a 4.200 msnm, su topografía es plano a ondulado, los barrios que se encuentra aquí son: Chaupi Contadero, Potrerillos, Puthzalahua. (PDOT, 2011, pág. 34)

### 2.6.2. Clima

El clima en la parroquia Belisario Quevedo va variando dependiendo de las zonas, al hablar sobre la zona alta se registran que existen heladas en los meses de abril, julio, agosto y noviembre, también se puede hablar que en noviembre y diciembre hay granizadas. Mientras que la zona baja ocasionalmente se registran las heladas produciendo problemas muy graves con los sembríos, la agricultura y se presentan en los meses de enero, febrero, abril, junio y noviembre. (PDOT, 2011)

### **2.6.3. Suelo**

En la parte alta como en la parte baja existen diferentes tipos de suelos ya sea por su calidad la misma que ayuda a la producción agrícola, pero hoy en día se existe mucha erosión debido a la atribución eólica e hídrica. (PDOT, 2011).

### **2.6.4. Agua**

El agua dentro de la parroquia está considerada como un recurso valioso, pero los habitantes han percibido una escases tanto para su consumo humano y para el uso productivo.

La fuente de agua para el canal de riego es el rio Illuchi y la gestión del recurso lo realiza el directorio del agua Belisario Quevedo el mismo que agrupa a 1250 usuarios

de la parroquia, este canal abastece a la parroquia normalmente con 500lts y en la época de estiaje solo con 300lts. (PDOT, 2011, pág. 38)

Al hablar sobre el agua, en Belisario se encuentra dos juntas de usuarios como son:

- Junta de agua potable y alcantarillado San Vicente, con 550 familias
- Junta de agua entubada Belisario Quevedo, agrupa a 950 jefes de hogar

En conclusión, cabe recalcar que el agua dentro de la parroquia no es buena para el consumo humano y no todos los barrios y comunidades poseen estos benéficos que gestionan las juntas mencionadas anteriormente. De esta manera la comunidad de potrerillos y chupi tienen una propia vertiente natural. Pero sin embargo el agua es un problema grave debido a que causa enfermedades dentro de la población.

#### **2.6.5. Biodiversidad**

La biodiversidad de este lugar de acuerdo a los talleres realizados con barrios y comunidades indica mediante un inventario, que ha desaparecido la fauna, hoy en día solo se puede lograr encontrar los siguientes:

**Tabla 4***Fauna existente en la parroquia*

Fauna	
Mariposas	Gorriones
Perdices	Raposa
Chivos	Chucuri
Llamingos	Conejo de paramo

Fuente: (PDOT, 2011)

Mientras que la flora de acuerdo al (PDOT, 2011) indica que se registran especies nativas andinas las que se enlistan a continuación.

**Tabla 5***Fauna existente en la parroquia*

Flora				
Pajonales	Paja blanca	Pumamaqui	Manzanilla	Achupalla
Festuca	Malva	Llantén	Hierbabuena	Mortiño
Chuquiragua	Romerillo	Toronjil	Orégano	Chocho

Fuente: (PDOT, 2011)

**2.6.6. Problemas ambientales**

Los problemas ambientales se han dado debido a:

- **Contaminación del aire:** esto sucede debido a las actividades agrícolas y avícolas que se presentan en algunos varios.



- **Contaminación del agua:** se vienen dando por la mala utilización de las aguas, el manejo inadecuado de los químicos en las partes agrícolas y también por el lavado de ropa.

Manejo de desechos sólidos: todo lo que compete a desechos sólidos en la mayoría de barrios y comunidades estas acostumbrados a quemar los plásticos y papeles, en lo que es vidrio o latas tiran a quebradas, y la basura orgánica pocas familias lo utilizan como abono en el terreno. Pero sin embargo esto se da porque no tiene la visita del recolector de basura.

## **2.7. Sub sistema Económico**

Dentro del subsistema económico se encuentran los siguientes factores:

### **2.7.1. Caracterización del sistema económico en la parroquia**

Para hablar sobre este punto en la parroquia existen haciendas que han dado lugar a la presencia del sector agrícola y pecuario, por eso en la actualidad hay barrios y comunidades que también han adaptado este tipo tanto en actividad como el comercio quedando como cercanía Latacunga y salcedo. Para conocer más sobre las actividades encontradas en el sector a continuación se detalla lo siguiente:

#### **a) Sector Primario Agrícola, Pecuario y Forestal**

Tomando en cuenta la tipología 1 “el 64% de la tierra pertenece a pequeñas y medianas empresas productivas familiares, sus actividades registran una variedad de productos tanto agrícolas como pecuarios cuyos usos principales son; seguridad alimentaria, mercado, consumo animal, trueque e intercambio y regalo” (PDOT, 2011, pág. 47). Tomando en cuenta a la soberanía alimentaria son la existencia de aquellos 20 productos como: maíz, papa, leche, hortalizas, frutas, verduras y animales menores entre otros.

Por otra parte también la leche es el producto principal para la venta, en la actualidad se ha creado una cadena de producción, en donde la persona que entrega la leche recibe el suero que entregan de los compradores de la leche y esto sirve para engordar a los chanchos. Otro fin de donde se obtiene ingresos es la venta de animales menores, varios granos tiernos y secos o a su vez la venta del pasto y alfalfa.

En la tipología 2 según los datos del 2006 se conoce “que el 34% de la tierra pertenecen a las haciendas y el uso productivo en estos lugares son el pasto, ganadería y también al cultivo de brócoli, maíz y papa” (PDOT, 2011, pág. 49). Haciendo énfasis en que cada hacienda realiza sus actividades agrícolas de acuerdo a la extensión y capacidad que posee, como por ejemplo la hacienda Guanailín es la más grande con un total de 100 hectáreas terrero muy productivo dedicado a la agricultura y ganadería.

En la tipología 3 se encuentra la pequeña agroindustria donde se identifica las empresas dedicadas a la producción avícola y plantación de rosas. Entre las que se encuentran en la parroquia Belisario Quevedo son:

**Tabla 6**

*Avícolas y plantaciones de la Parroquia*

<b>Avícolas y Plantaciones</b>	
Avícola de Víctor Velasteguí	Avícola María Cristina
Avícola Ayllón	King Roses
Avícola Familia Salguero	Plantación de flores Forastero
Avícola San Pablo	Top Roses
Avícola Santa Clara	King Roses

**b) Sector secundario actividades de generación de valor agregado y transformación.**

En la parroquia se conoce que las actividades que generan el valor agregado principalmente es la leche, siendo estas empresas campesinas creadas con el fin de generar empleos para los socios y valor agregado como un producto local. Otras de las empresas se dedican a la comercialización y transformación de la leche son queserías artesanales y familiares. (PDOT, 2011)

**c) Sector servicios**

En este sector se encuentra los negocios privados los cuales se dedican a la comercialización de productos como víveres, insumos agrícolas, panaderías, restaurantes, mecánicas, lavadoras, peluquerías, centros de capacitación y otros servicios que forman parte del sector terciario. Además, se encuentra el transporte en el cual se identifican 3 compañías una de buses y dos de camionetas. (PDOT, 2011)

Aquí también se identifica los atractivos turísticos ya que la parroquia cuenta con un centro de información de turismo comunitario:

## **2.8. Subsistema socio-cultural**

En lo que compete al subsistema social cultural existen 3 objetivos y para el tema de investigación se hace énfasis en el segundo objetivo que menciona lo siguiente “Identificar los valores culturales, el patrimonio intangible y la identidad que debe aprovecharse y precautelarse para fortalecer el sentido de pertenencia, tan necesario para la gestión del territorio y el logro del desarrollo” (PDOT, 2011, pág. 65). De acuerdo al objetivo señalado la parroquia está constituida por varias culturas, rasgos distintivos las cuales caracterizan a una sociedad o grupo social, de manera que se fundamenta en los modos de vida y los derechos que posee el ser humano, además de tradiciones y creencias existentes en el sector.

### **2.8.1. Identidad**

En la actualidad las nuevas generaciones cuentan que los huasipungueros originales vivieron en la época de menosprecio a su condición indígena maldiciendo de aquellas costumbres, tradiciones y lenguaje. Por el cual hoy en día se observa algunos rasgos en esta condición, ya sean contradicciones o valores occidentales o amerindios. De esta manera es notoria la presencia del racismo en la parroquia con actitudes y formas de lenguaje entre indígenas y mestizos. (PDOT, 2011, pág. 69)

Para hablar sobre la población indígena de la parroquia se dice que la mayor parte es bilingüe, pero las nuevas generaciones se ha dado el menosprecio a los indígenas. Por ellos la migración temporal a otras ciudades ha dado el abandono del idioma quichua. Sin embargo, la existencia de personas mayores brinda el realce de mantener el uso de la vestimenta tradicional que se encuentra caracterizada con poncho y sombrero.

## **2.9. Otras prácticas sociales**

### **2.9.1. Gastronomía Local**

La población lo llama a la combinación de la dieta diaria como platos típicos de Belisario Quevedo.

- Queso, choclos, empanadas de queso.

- Habas, mellocos, chochos y tostado
- Papas con cuy, caldo de gallina criolla y locro de cuy.
- Ají de cuy, caldo de gallina.
- Locro de cuy, asado de borrego y morocho.
- Chicha de jora, chancho hornado.

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA

El tercer capítulo tiene como objetivo aplicar la metodología para la investigación, permitiendo así la recopilación de información, y el análisis sobre el Patrimonio Alimentario, sin embargo, es importante recalcar cada una de las etapas de la metodología de la investigación la misma que ayuda al desarrollo del trabajo y se puede detallar a continuación.

#### **3. Enfoque**

Para realizar la investigación del siguiente proyecto de acuerdo (Bernal, 2006) el enfoque que se utiliza es cuali-cuantitativo, de manera que permite recopilar la información sobre el Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico, teniendo en cuenta que:

Enfoque cuantitativo “utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base a la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin de establecer pautas de comportamiento y probar teorías” (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2014, pág. 4). Tomando en cuenta el enfoque cuantitativo, en la investigación se utiliza un análisis estadístico mediante el cual se conoce la satisfacción para elaborar la propuesta sobre el patrimonio alimentario en relación al desarrollo del turismo gastronómico.

Enfoque cualitativo “utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación” (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2014, pág. 7). Con el enfoque cualitativo se podrá recolectar la información y hacer un análisis de datos. Tomando en cuenta que primero se plantea las preguntas para la investigación, además se podrá conocer las características, nombres ancestrales, uso medicinal y gastronómico que posee cada producto y plato, para luego obtener un resultado y proceder el llenado de cada una de las fichas.

### **3.1. Modalidad de la Investigación**

Para (Bernal, 2010) la investigación es un proceso riguroso, cuidadoso y sistematizado en el que se busca resolver problemas, es organizado y garantiza la producción de conocimientos o alternativas de solución viables; es significativo mencionar el método en las investigaciones científicas, para un mejor alcance del lector, se colocara cada definición que emite el autor; como se verá reflejado dentro de la investigación.

#### **3.1.1. Investigación de campo**

De acuerdo con (Herrera, Medina, & Naranjo, 2010) la investigación de campo “es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen. En esta modalidad el investigador toma contacto en forma directa con la realidad, para así obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto” (p. 87). Debido al concepto mencionado por el



autor, se realizará visitas de campo para recolectar la información pertinente, tener un contacto directo con personas involucradas al objeto de estudio donde se producen los acontecimientos.

### **3.1.2. Investigación documental bibliográfica**

Los autores (Herrera, Medina, & Naranjo, 2010) Indican que la investigación documental-bibliográfica “tiene como propósito descubrir, ampliar y profundizar diferentes, conceptualizaciones y criterios de varios autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos fuentes secundarias” (pág. 87). Tomando en cuenta cierta definición para la presente investigación se utilizará libros físicos y electrónicos de Internet, para ampliar la información sobre el objeto de estudio permitiendo así profundizar la investigación con datos y conceptos de diferentes autores relacionados al tema.

## **3.2. Tipos de Investigación**

### **3.2.1. Investigación descriptiva**

De acuerdo a (Bernal, 2006) “es la capacidad para seleccionar las características fundamentales del objeto de estudio y su descripción detallada de las partes, categorías o clases de dicho objeto” (p. 112). Este tipo de investigación permitirá recopilar información de las características propiedades, prácticas ancestrales de los diferentes

productos patrimoniales existentes en Belisario Quevedo utilizando técnicas como la entrevista, la observación y la revisión de varios documentos.

### **3.2.2. Investigación exploratoria**

Para definir sobre la investigación exploratoria (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2014) indica que “este tipo de investigación se realiza cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tiene muchas dudas o no se han abordado antes” (p.91). Por lo tanto, en relación a la definición expuesto por el autor el tema de investigación propuesto es muy poco conocido y por ende la información pertinente no se pudo encontrar fácilmente, sin embargo, para adquirir se realizan encuestas y entrevistas a los pobladores sobre el tema, permitiendo así concluir con algo importante.

### **3.3. Población y muestra**

#### **3.3.1. Población**

La población de acuerdo a (Leiva, 2008) “en estadística y en investigaciones se denomina población o universo a todo grupo de personas u objetos que poseen alguna característica común. Igual denominación se da al conjunto de datos que se han obtenido en una investigación” (p.36). Para la investigación la población es considerada de acuerdo al censo 2010, los datos que se han obtenido son de la tabla del rango de edades encontrada en el PDOT vigente hasta el 2019 de la parroquia Belisario Quevedo. Tomado

en cuenta a las personas desde los 25 hasta los 65 años de edad, dando un total de 2491.

### 3.3.2. Cálculo de la muestra

La muestra de acuerdo a (Bernal, 2006) “es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuará la medición y la observación de las variables objeto de estudio” (p. 165).

Para el cálculo de la muestra se utiliza la población finita

- $n$  = tamaño de la muestra
- $N$  = Tamaño de la población 2491
- $p$  = probabilidad de éxito = 50% = 0.5
- $q$  = probabilidad de fracaso = 50% = 0.5
- $e^2$  = error = 1% = 0,1
- $z^2$  = nivel de confianza 95% = 1.65

$$n = \frac{z^2 pq N}{Ne^2 * z^2 pq}$$

$$n = \frac{(1.65^2)(0.5)(0.5)(2491)}{0.1^2 * (1.65^2)(0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{1668.97}{15.11}$$

$$n = 101$$

La muestra de acuerdo al cálculo es de 101.

### **3.3.3. Muestreo no probabilístico**

Para (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2002), el muestreo no probabilístico está basado en el criterio del investigador en donde al elegir los elementos no depende de la probabilidad sino de aquellas características de la investigación que se realiza. En este tipo de muestreo se incluye el muestreo por conveniencia el cual elige de acuerdo al beneficio del investigador. Al realizar la presente investigación se va utilizar este tipo de muestreo donde el mismo investigador seleccionara a las personas idóneas que puedan aportar con la información mediante la aplicación de encuestas.

### **3.4. Fuentes de recolección de información**

Las fuentes de recolección de datos que se usarán en la investigación son fuentes primarias y secundarias, de manera que se establezca un contacto con la población a ser estudiada así también la revisión de bibliografías.

#### **3.4.1. Fuentes primarias**

Según (Bernal, 2010) las fuentes primarias “son todas aquellas de las cuales se obtiene información directa, de donde se origina la información. También conocida como información de primera mano o desde el lugar de los hechos. Estas fuentes son las personas, organizaciones, acontecimientos, el ambiente natural” (p. 191). Esta fuente de investigación es importante puesto que la búsqueda de información no ha sido posible encontrar directamente en libros o el internet. Por tal razón es posible pedir ayuda a

personas que estén relacionados con el objeto de estudio, en este caso se toma en cuenta a los pobladores del lugar, y a entidades públicas como el GAD parroquial.

### **3.4.2. Fuentes secundarias**

Para (Bernal, 2010) las fuentes de investigación secundarias “Son todas aquellas que ofrecen información sobre el tema, pero que no son la fuente original de los hechos o las situaciones, sino que solo los referencian. Las fuentes secundarias para la obtención de la información son libros, revistas, documentos escritos, otros medios de información” (p.192). Tomando en cuenta el concepto del autor para el presente proyecto como se ha dicho anteriormente existe poca investigación sobre el tema, pero sin embargo la información encontrada en algunos medios y documentos servirá como un aporte más a la investigación.

### **3.5. Técnicas de recolección de información**

Las técnicas utilizadas para la recolección y análisis de la información son: la observación, encuestas, entrevistas y ficha. Principalmente apoyándose en grabaciones y fotografías. La herramienta que se utiliza será el cuestionario estructurado. Y para el análisis de datos se utiliza el programa SPSS el cual ayuda a obtener un análisis mediante tablas y gráficos en porcentajes que facilita la interpretación de resultados. (Bernal, 2006)

### **3.5.1. Observación**

La observación directa de acuerdo a (Bernal, 2006) “es aquella que permite obtener información directa y confiable, siempre y cuando se haga mediante un procedimiento sistematizado y muy controlado para lo cual hoy se está utilizando medios audiovisuales muy completos” (p. 177). De esta manera se ha tomado en cuenta la observación siendo un elemento fundamental dentro del proceso investigativo donde se podrá tener un contacto directo e indirecto con el hecho o fenómeno, así también con el objeto de estudio que se investiga.

### **3.5.2. Encuesta**

(Leiva, 2008) Señala que “Es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que contesten igualmente por escrito” (p.59). La encuesta es una técnica que se aplica a la muestra obtenida en la investigación, por lo tanto, se elabora un cuestionario el mismo que está estructurado en tres partes. La primera parte es para conocer los datos informativos del encuestado la segunda para conocer la problemática del tema a investigar y la tercera para saber que se puede generar como propuesta de investigación.

### **3.5.3. Entrevista**

Para (Bernal, 2006) es la “técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información. A diferencia de la encuesta que se ciñe a un cuestionario, se basa en un cuestionario muy flexible, tiene como propósito obtener información espontánea y abierta” (p.177). La entrevista será aplicada a las autoridades y pobladores que tengan conocimiento del tema de estudio, la misma que permite un dialogo directo con las personas, para poder concretar con la información sobre patrimonio natural y cultural alimentario.

#### **3.5.4. Ficha**

De acuerdo a (Leiva, 2008) “es una técnica auxiliar de todas las demás técnicas empleadas en investigación científica; consiste en registrar los datos que se van obteniendo en los instrumentos llamado fichas, las cuales debidamente elaboradas y ordenadas contienen la mayor parte de la información que se recopilan en la investigación” (p.66). La ficha siendo una técnica importante dentro de la investigación será un instrumento utilizado donde se pueda plasmar la información sobre los productos patrimoniales natural y cultural alimentario. Para posteriormente proceder con el diseño del inventario gastronómico.

### **3.6. Identificación de actores**

Para identificar a los actores se ha tenido una reunión con el presidente y los vocales del GAD parroquial, quienes con sus conocimientos y contactos permiten conocer a las personas que se destacan en brindar información sobre productos primarios y productos elaborados tanto de los barrios como las comunidades. Entonces cabe recalcar que los actores participantes han sido entrevistados y así continuar con el llenado de cada una de las fichas que forman parte de la propuesta.

### 3.6.1. Actores participantes en la investigación

**Tabla 7**

*Actores participantes en la investigación*

Actores		
Ing. Isabel Bastidas	Antropóloga	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Dirección Regional 3
Doctor. Joaquín Moscoso	Director/coordinador	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Dirección Regional 3
Tlgo. Raúl Ataballo	Presidente	Junta parroquial Belisario Quevedo
Tlga. Mariela Castro	Secretaria	Junta parroquial Belisario Quevedo
Ing. Maira Lidioma	Vocal	Junta parroquial Belisario Quevedo
Ing. Rodrigo Almachi	Vocal	Junta parroquial Belisario Quevedo
Sra. Clara Pérez	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sra. Magdalena Masapanta	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sra. Rosa Llamba	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sr. Oswaldo Molina	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sra. Filomena Albán	Habitante	Barrio centro
Sra. Lourdes Arcos de Calderón	Habitante	Barrio centro
Sr. Luis Alfonso Garzón	Presidente	Barrio La Cangahua
Sra. Agueda Velasteguí	Presidenta	Comunidad Santa Rosa
Sra. Victoria Pazmiño	Presidenta	Barrio Centro

CONTINUA 



Sr. Luciano Guanoluisa	Presidente	Barrio Culaguango centro
Sr. Carlos Guanoluisa Vaca	Presidente	Barrio La Compañía
Prof. Ángel Zambonino	Presidente	Barrio la Merced
Sr. Alfonso Flores	Presidente	Comunidad Illuchi
Sr. Oswaldo Shigui	Presidente	Barrio Manzanapamba
Sr. Manuel Chicaiza	Presidente	Barrio San Francisco
Sr. Manuel Maigua	Presidente	Barrio San Luis
Sr. Amable Guanoluisa	Presidente	Barrio Tunducama
Sr. Manuel Guamán	Presidente	Barrio la Dolorosa
Sr. Juan Ataballo	Presidente	Barrio Chávez Pamba
Sra. Juana Chuqui	Presidenta	Barrio Miravalle
Sr. Nelson Revelo	Presidente	Barrio San Miguel
Sr. Rodolfo Pumasunta	Presidente	Barrio Chaupi contadero
Sr. Ramiro Pullopaxi	Presidente	Barrio Forastero
Ing. Luis Alpusig	Presidente	Barrio Galpón Loma
Sr. Segundo Guamán	Presidente	Barrio Guanailín
Sr. Juan Pablo Almache	Presidente	Barrio Guanailín Batallas
Tlgo. Manuel Alpusig	Presidente	Barrio Pishica Pamba
Sr. Manuel Guanoluisa	Presidente	Comunidad Potrerillos
Sr. Robinson Mancheno	Presidente	Sector el Empedrado
Sr. Luis Jaya	Presidente	Barrio San Antonio

### 3.7. Instrumentos

#### 3.7.1. Modelo de encuesta

## CUESTIONARIO DE ENCUESTA

Le solicitamos a Ud. Muy cordialmente nos ayude a llenar la siguiente encuesta la misma que tiene como fin, el estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico.

### DATOS INFORMATIVOS

**Señale la edad que tiene actualmente:**

25 a 35  36 a 45  46 a 55  56 en adelante

**Indique su género:**

Masculino  Femenino

**Mencione el barrio o la comunidad donde usted vive actualmente**

### CUESTIONARIO

**1.- ¿Conoce usted, ¿qué es el patrimonio alimentario?**

Sí  No

**1.1. ¿En caso de que su respuesta en relación a la pregunta 1 sea “SÍ” existe patrimonio alimentario en la parroquia Belisario Quevedo?**

Sí  No

**1.2. ¿En caso de que su respuesta en relación a la pregunta 1 sea “NO” está de acuerdo en que se realice una investigación para conocer la existencia del patrimonio alimentario existente en la parroquia Belisario Quevedo?**

Sí  No

**2.- ¿Cree usted que con el paso del tiempo se han ido desapareciendo algunos productos que se cultivan en este sector?**

Sí  No

**3.- ¿La pérdida de aquellos productos que forman parte del patrimonio alimentario han desaparecido por? Señale una alternativa.**

Se dedican a la ganadería y no a la agricultura

Los productos que se cosechaban no dan buena rentabilidad

La migración de las personas a otras ciudades

**4.- ¿De qué manera sería posible conservar el patrimonio alimentario indique una alternativa?**

- Trabajar con instituciones públicas GAD parroquial, Ministerio de agricultura.
- Generar ideas a los agricultores trabajo con productos orgánicos.
- Capacitar a la población en cursos prácticos

**5.- ¿Considera que el estudio del patrimonio alimentario ayudaría al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo?**

Sí  No

**6.- ¿Tienen conocimiento usted, de algún documento existente en la parroquia Belisario Quevedo que hable sobre patrimonio alimentario?**

Sí  No

**7.- ¿Considera necesario que exista un documento que tenga información sobre patrimonio alimentario de la parroquia para difundir el turismo gastronómico?**

Sí  No

**8.- ¿Mediante qué instrumento sería factible difundir el patrimonio alimentario existente en la parroquia?**

- Revista  Atlas gastronómico
- Guía de patrimonio alimentario  Inventario gastronómico

**¡GRACIAS POR SU COLABORACION!**

### 3.7.2. Modelo de entrevista productos primarios

#### Modelo de Entrevista

Señor (a) entrevistado (a):

Como estudiantes de la carrera de Ing. en Adm. Turística y Hotelera, de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Latacunga nos dirigimos a usted muy cordialmente nos ayude a llenar la siguiente entrevista a fin de realizar, el estudio del Patrimonio natural y cultural Alimentario.

1.-¿Cuál es su nombre? \_\_\_\_\_

2.- ¿A qué se dedica su ocupación? \_\_\_\_\_

3.- ¿Mencione uno de los productos primarios ancestrales que usted conoce y son nativos de la parroquia?

\_\_\_\_\_

4.- ¿Cuál es la forma de obtención de este producto?

\_\_\_\_\_

5.- ¿En qué barrios y comunidades de la parroquia no más se cultiva este producto?

\_\_\_\_\_

6.- ¿En qué época del año y en qué tipo de tierra se siembra el producto?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7.- ¿Qué parte de este alimento es comestible y que platos se preparan?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**8.- ¿Realice una descripción sobre el producto?**

---

---

---

**9.- ¿Este producto posee algún uso medicinal?**

---

---

**10.- ¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción de este alimento, mencione cuál?**

---

---

**11.- ¿Conoce otras variedades sobre este producto y cuáles son sus características?**

---

---

---

**¡Gracias por su colaboración!**

### 3.7.3. Modelo de entrevista productos elaborados

#### Modelo de Entrevista

Señor (a) entrevistado (a):

Como estudiantes de la carrera de Ing. en Adm. Turística y Hotelera, de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Latacunga nos dirigimos a usted muy cordialmente nos ayude a llenar la siguiente entrevista a fin de realizar, el estudio del Patrimonio natural y cultural Alimentario.

1.- ¿Cuál es su nombre? \_\_\_\_\_

2.- ¿A qué se dedica su ocupación? \_\_\_\_\_

3.- ¿Mencione uno de los platos ancestrales que usted conoce?

\_\_\_\_\_

4.- ¿Cuál es la ancestralidad que este plato posee puede ser criollo, contemporáneo o prehispánico?

\_\_\_\_\_

5.- ¿Cuál es la época de consumo del plato, tomando en cuenta que puede ser cotidiano festivo y por qué?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6.- ¿Cuáles con los lugares de consumo y en qué barrios y comunidades de la parroquia se puede encontrar este plato?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**7.- ¿Realice una descripción total del plato tomando en cuenta si es una sopa, plato fuerte, postre, salsa, cucayo o bebida?**

---

---

---

**8.- ¿Indique cuáles son los ingredientes que se necesita para elaborar este plato y cuáles son los más importantes para esta preparación?**

---

---

---

**9.- ¿Cuál es la forma de preparación del plato?**

---

---

---

**10.- ¿En qué momento del día se consume este plato?**

---

---

**11.- ¿Es importante su consumo para la salud o nutrición?**

---

---

**12.- ¿Cuál es el estado de conservación del producto común, escasa o está en peligro y por qué?**

---

---

**¡Gracias por su colaboración!**

### **3.8. Fichas de productos primarios y productos elaborados**

Para obtener la información detallada de productos primarios y productos elaborados se considera elaborar una ficha, la misma que está tomada como base del, “Manual Metodológico para la elaboración del atlas del patrimonio alimentario”.



Tabla 8

## Modelo de ficha de productos primarios

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>		
<b>Nombre científico</b>		
<b>Ancestralidad</b>		
<b>Forma de obtención</b>		
<b>Descripción</b>		
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
<b>Calendario agro festivo</b>		
<b>Usos Gastronómicos</b>		
<b>Propiedades</b>		
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
<b>Elaborado por:</b>		
<b>Fuente:</b>		
<b>Revisado por:</b>		

### **3.8.1. Descripción de la Ficha de Productos Primarios**

#### **a) Encabezado**

Dentro de esta celda se coloca el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, de donde fue tomada la ficha, seguidamente se pone el nombre de la institución la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Quien se encarga de la investigación, además de ello se añade el logotipo de las instituciones mencionadas.

#### **b) Código**

El código alfanumérico que se da a la ficha corresponde a sus dos primeros dígitos IM que es Patrimonio Inmaterial, seguidamente por el código de provincia, el código del cantón, el código de parroquia, el número de ámbito, año de realización del inventario, finalmente un número ordinal de 6 dígitos secuenciales. Para escribir este código se lo debe hacer sin espacios solamente se utiliza guiones para la separación.

#### **c) Nombre Común**

Aquí se debe colocar el término común con el que las personas lo conocen e identifican a cada planta o producto. Además, se pueden encontrar varios términos diferentes para nombrar a un mismo producto.

#### **d) Nombre Científico**

Es el nombre que se le asigna como un sufijo a cada producto. Tomando en cuenta que es una terminología universal admitida y reglamentada para definir las diferentes colectividades o bienes reconocidos.

#### **e) Ancestralidad**

Para conocer sobre la ancestralidad de un producto se presenta a continuación e opciones:

- Nativos. - aquellos productos que fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, así también ocurren en tiempos preincaicos.
- Prehispánicos no nativos. - productos que no fueron domesticados en Ecuador, sino que llegaron de otras regiones en tiempos prehispánicos.
- Criollos. - productos que llegaron después de la conquista española que la población acogido y convertido en parte de su patrimonio alimentario. Estos son los productos afiliados durante la época colonial.
- Contemporáneos.- productos que han llegado en el siglo XX en las últimas décadas y que se adaptan en la actualidad.

### **f) Forma de obtención**

Existen diferentes formas de obtención de los productos como son cultivo, crianza, recolección, caza y pesca. Para la realización del inventario gastronómico se centrará en las categorías de:

- Cultivo. - los cultivos se dan mediante la excavación de la tierra, Son cultivados tanto los cereales y las hortalizas como los árboles frutales.
- Recolección. - este término se da en plantas, árboles frutales de manera que cuando se necesita un producto se debe llegar y recolectar fácilmente.

### **g) Descripción**

En la descripción se debe escribir de manera muy detallada las características de la planta o producto, haciendo énfasis al producto que se considera en la ficha.

### **h) Imagen del producto**

Dentro de este casillero se debe poner una imagen del producto, el cual se debe ser reconocido de manera rápida.

### **i) Zonas de producción**

Aquí se va escribir en nombre de la parroquia y el cantón de donde es el producto, en el siguiente cuadro se coloca la época en la cual se cosecha el producto.

### **j) Calendario Agro festivo**

Es esta celda se escribe las actividades importantes incorporadas al cultivo como la preparación del terreno, la siembra, el tiempo en el que se va cosechar, tipo de suelo y hasta la altura máxima y mínima de las zonas de producción.

### **k) Usos gastronómicos**

Aquí se describe en forma general para que sirven o como aportan dentro de la gastronomía los productos.

### **l) Propiedades**

En este recuadro se toma en cuenta las propiedades nutritivas y medicinales que contiene cada producto.

### **m) Variedades y estados de conservación**

Aquí se debe detallar las variedades de productos que forman parte de la misma, así también la descripción de cada una de las variedades para saber diferenciar, finalmente hay que señalar su estado de conservación siendo estas las siguientes:

- **Común.** - Cuando el producto encontramos con facilidad en las zonas de investigación.
- **Escasa.** - Cuando ya no se logra encontrar fácilmente y no se consume seguidamente, pero no tiene peligro para desaparecer

- **En peligro.** - Cuando es dificultoso o imposible de encontrar muy pocas personas saben dónde obtener, o poseen datos, pero indican que tienen un peligro de desaparecer.

#### **n) Actores**



Dentro de esta celda se detalla los nombres de cada una de las personas que colaboran con la información pertinente para poder llenar las fichas mediante una entrevista realizando una visita de campo.

#### **o) Datos de control**

En los datos de control se anota los nombres de las personas que realizan elaboran las fichas, de quien revisa la ficha. Así también la fuente de donde se obtuvo la información para terminar con el llenado de la ficha y la revisión de la tutora de tesis.

Tabla 9

## Modelo de ficha de productos elaborados

 			
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>	
<b>Producto</b>			
<b>Nombre del producto</b>			
<b>Ancestralidad</b>			
<b>Época de consumo</b>			
<b>Lugares de consumo</b>			
<b>Descripción</b>			
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>			
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>		
<b>Ingredientes</b>		<b>Formas de preparación</b>	
<b>Utensilios</b>			
<b>Propiedades</b>			
<b>Estado de conservación</b>			
<b>Actores</b>			
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Edad</b>
<b>Datos de control</b>			
<b>Elaborado por:</b>			
<b>Fuente:</b>			

## 3.8.2. Descripción de la ficha productos elaborados

**a) Encabezado**

Dentro de esta celda se coloca el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, de donde fue tomada la ficha, seguidamente se pone el nombre de la institución la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Quien se encarga de la investigación, además de ello se añade el logotipo de las instituciones mencionadas.

**b) Código**

El código alfanumérico que se da a la ficha corresponde a sus dos primeros dígitos IM que es Patrimonio Inmaterial, seguidamente por el código de provincia, el código del cantón, el código de parroquia, el número de ámbito, año de realización del inventario, finalmente un número ordinal de 6 dígitos secuenciales. Para escribir este código se lo debe hacer sin espacios solamente se utiliza guiones para la separación.

IM 05 50 52 18 000001

**c) Nombre del producto**

Colocar el nombre del producto en la ficha es importante porque esta manera se va a identificar el plato al cual se describe, este nombre se puede poner de acuerdo al ingrediente principal, forma de preparación. Además de esto puede poseer el nombre en quichua o lenguas nativas ya desaparecidas.



#### d) Ancestralidad

Dentro de su ancestralidad se tiene 3 opciones a cuáles se detallan a continuación:

- **Prehispánicas.** - Todos los alimentos que son preparados antes de la llegada de los conquistadores europeos.
- **Criollos.** - Son criollos los alimentos preparados que surgieron del mestizaje gastronómico entre el nuevo y viejo mundo, cuando se dio la colonia hasta el siglo XX, la gran mayoría de la gastronomía se inscribe en esta categoría. Por otra parte, muchos de los platos prehispánicos se modificaron con ingredientes nuevos por la cultura europea.
- **Contemporáneas.** - Los platos contemporáneos son los que han sido desarrollados entrando el siglo xx hasta la época actual, un ejemplo claro puede ser el pato al lodo, que por su preparación y por sus ingredientes puede entrar como alimento patrimonial.

#### e) Época de consumo

Los alimentos preparados de acuerdo a su tradición se consumen de manera cotidiana o festiva. Aquí el alimento se caracteriza de acuerdo a su época de consumo. En caso de ser cotidiano se escribe las razones por las que se consume de esta manera, si es estacional se identifica la época cuando es posible encontrar este plato, si es festivo se dará a conocer los rituales o celebraciones en que es consumido, como el lugar y fecha de la celebración.

**f) Lugares de consumo**

Dentro de lugar de consumo se debe indicar donde se encuentra la preparación y donde la disponibilidad del producto sea abundante, ya que existen preparaciones que consumen en el ámbito privado porque pueden ser elaborados en algunos hogares. O pueden ser preparaciones consumidos por toda la población, pero solo encontradas en restaurantes y mercados, de ser el caso este solo se colocará habitualmente el lugar donde se consume.

**g) Imagen del plato**

La imagen del producto se debe colocar de tal manera que se identifique en forma rápida el tipo de preparación.

**h) Descripción**

Se realiza la descripción principal de la preparación tomando en cuenta sus características físicas y culturales del alimento. A continuación, se detallan las formas de descripción que señala la metodología.

- Sopas. - tienen una preparación líquida, se prepara en una olla y se consume caliente estas pueden ser las sopas, coladas, locros y sancochos.
- Plato fuerte. - Se le conoce como plato principal este lleva una porción más cuantiosa constas de proteínas, carbohidratos y ensalada.

- Postre. - es preparado dulce, caliente o frío y por ende son platos finales que cierran los platos principales.
- Cucayo. - esta preparación es pequeña y transportable, el cual está preparado para matar el hambre al salir al trabajo o de viaje.
- Bebida. - es líquida un poco espesa y preparada con frutas o harinas.
- Salsas. - la salsa más conocida y que acompaña casi todos los platos es el ají, además existe una gran variedad.

#### **i) Zonas tradicionales de consumo**

Aquí se identifica la parroquia en que la preparación del alimento. En el primer cuadro se escribe el nombre de la parroquia y cantón en la que el producto tiene el significado patrimonial, y en la siguiente la época del año en la que se consume dicho alimento (meses o año).

#### **j) Formas de preparación**

En esta parte se describe en forma narrativa las técnicas básicas que se realizan en la preparación de un alimento y así pueda ser considerado patrimonial. Mediante una entrevista se podrá obtener la información pertinente claro que algunos tendrán diferente criterio de preparación, pero siempre cuando deben respetar el uso de los ingredientes adecuados.

### **k) Ingredientes**

Enlistar cada uno de los productos que van utilizados para la preparación del plato, e indicar la variedad y la descripción de cada producto ya que esto es importante para que el producto sea considerado parte del patrimonio cultural alimentario.

### **l) Utensilios**

Dentro de este ítem se describen los utensilios que se utiliza para preparar cada uno de los platos.

### **m) Propiedades**

En este campo describimos un listado de las propiedades medicinales o nutritivas que brinda el producto.

### **n) Estado de conservación**

Existen tres alternativas para su estado de conservación

- Común. - cuando el producto se encuentra en cualquier lugar y en grandes cantidades.
- Escaso. - no se puede encontrar el producto con la misma facilidad, claro que suele ser conocido.
- En peligro. - el producto está en el olvido y en peligro de desaparecer.

**o) Actores**

Dentro de esta celda se detalla los nombres de cada una de las personas que colaboran con la información pertinente para poder llenar las fichas mediante una entrevista realizando una visita de campo.

**p) Datos de control**

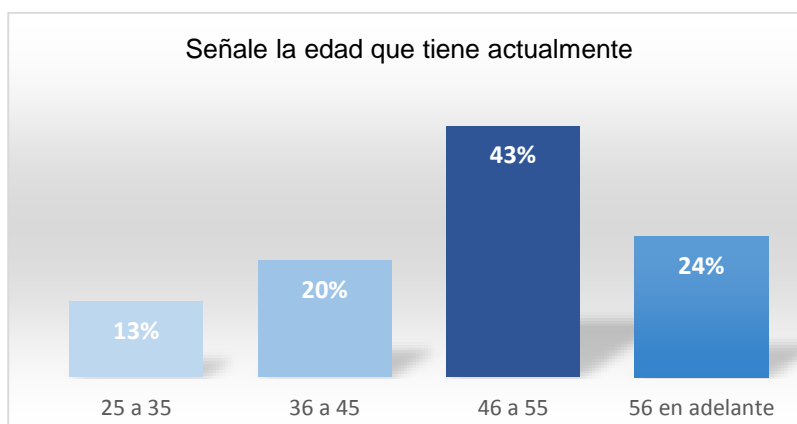
En los datos de control se anota los nombres de las personas que realizan elaboran las fichas, quien revisa la ficha. Así también la fuente de donde se toma la información para terminar con el llenado de la ficha y la revisión por parte de la tutora de tesis.

### 3.9. Análisis de resultados

**Tabla 10**

*Edad*

Señale la edad que tiene actualmente					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	25 a 35	13	12,9	13,0	13,0
	36 a 45	20	19,8	20,0	33,0
	46 a 55	43	42,6	43,0	76,0
	56 en adelante	24	23,8	24,0	100,0
	Total	100	99,0	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,0		
Total		101	100,0		



**Figura 2.** Edad

**Análisis:**

De acuerdo a las encuestas realizadas el 43% de los encuestados están entre los 46 a 55 años, el 24% son de 56 años en adelante, seguidamente del 20% son de 36 a 45 años y finalmente el 13% son de 25 a 35 años.

Tabla 11

## Género

Indique su género					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	43	42,6	43,0	43,0
	Femenino	57	56,4	57,0	100,0
	Total	100	99,0	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,0		
Total		101	100,0		

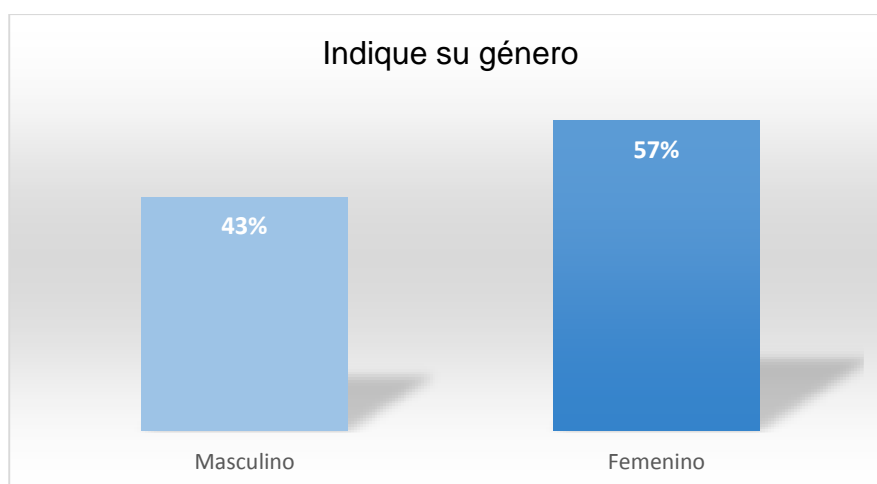


Figura 3. Género

**Análisis:**

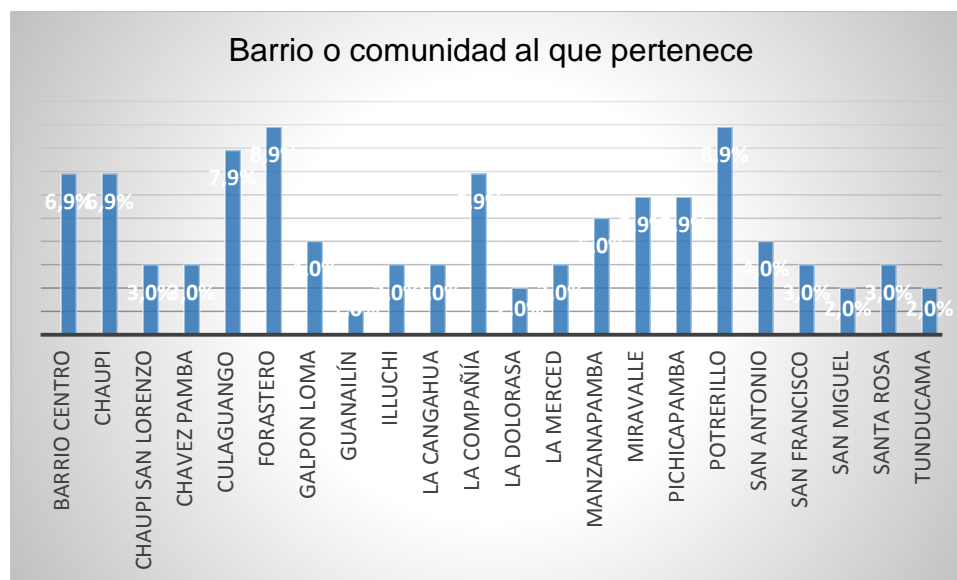
El 57% de los encuestados son de sexo femenino, mientras que el 43% son de sexo masculino.

Tabla 12

*Barrio o comunidad al que pertenece*

Mencione el barrio o la comunidad donde usted vive actualmente				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1	1,0	1,0	1,0
Barrio centro	7	6,9	6,9	7,9
Chaupi	7	6,9	6,9	14,9
Chaupi San Lorenzo	3	3,0	3,0	17,8
Chávez pamba	3	3,0	3,0	20,8
Culaguango	8	7,9	7,9	28,7
Forastero	9	8,9	8,9	37,6
Galpón Loma	4	4,0	4,0	41,6
Guanailín	1	1,0	1,0	42,6
Illuchi	3	3,0	3,0	45,5
La Cangahua	3	3,0	3,0	48,5
La compañía	7	6,9	6,9	55,4
La dolorosa	2	2,0	2,0	57,4
La merced	3	3,0	3,0	60,4
Manzanapamba	5	5,0	5,0	65,3
Miravalle	6	5,9	5,9	71,3
Pichicapamba	6	5,9	5,9	77,2
Potrerillos	9	8,9	8,9	86,1
San Antonio	4	4,0	4,0	90,1
San francisco	3	3,0	3,0	93,1
San miguel	2	2,0	2,0	95,0
Santa rosa	3	3,0	3,0	98,0
Tunducama	2	2,0	2,0	100,0
Total	101	100,0	100,0	





**Figura 4.** Barrio o comunidad al que pertenece

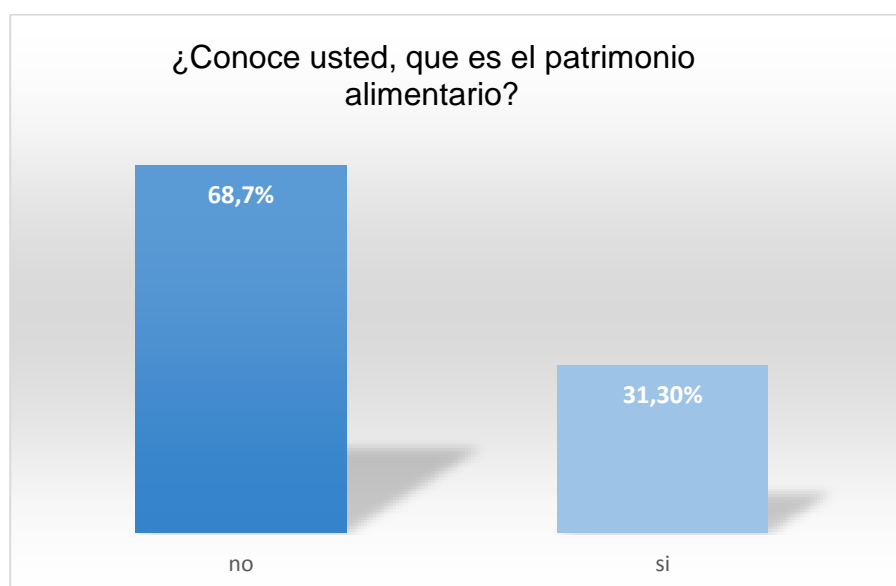
### **Análisis:**

La mayoría de las personas que aportan con la información son de potrerillos y forastero con un 8,9%, seguidamente el barrio Culaguango con el 7,9%, Luego le siguen los barrios Chaupi, barrio centro con el 6,9%, luego siguen los demás barrio con menores porcentajes, pero se dice que todos participan en la encuesta.

Tabla 13

¿Conoce usted qué es el patrimonio alimentario?

¿Conoce usted, que es el patrimonio alimentario?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	31	30,7	31,3	31,3
	No	68	67,3	68,7	100,0
	Total	99	98,0	100,0	
Perdidos	Sistema	2	2,0		
Total		101	100,0		



**Figura 5.** Que es el patrimonio alimentario

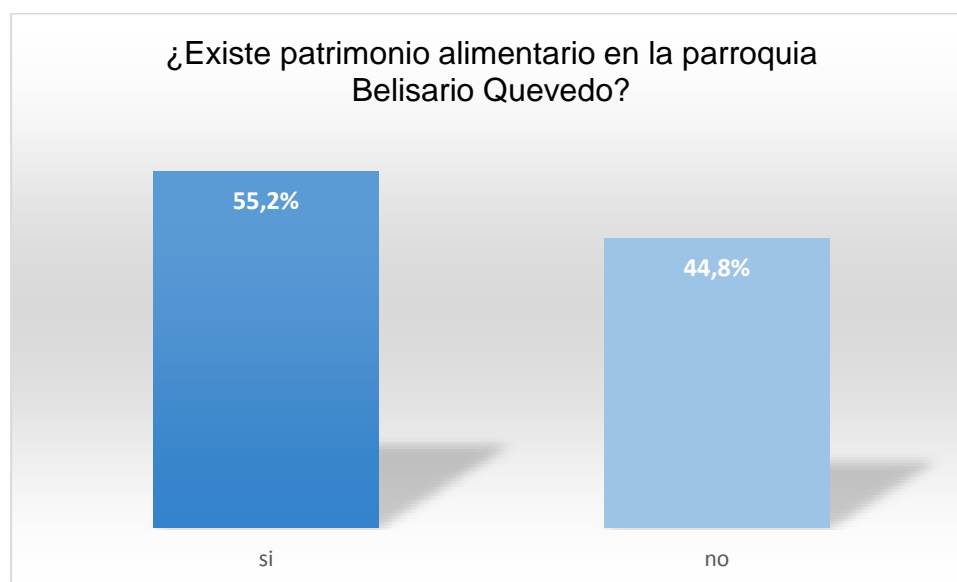
### Análisis:

En la siguiente pregunta el 68% de la población no conoce que es el patrimonio alimentario y el 32% si conoce.

Tabla 14

¿Existe patrimonio alimentario en la parroquia Belisario Quevedo?

¿En caso de que su respuesta en relación a la pregunta 1 sea "SI" existe patrimonio alimentario en la parroquia Belisario Quevedo?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	16	15,8	55,2	55,2
	No	13	12,9	44,8	100,0
	Total	29	28,7	100,0	
Perdidos	Sistema	72	71,3		
Total		101	100,0		



**Figura 6.** Existe patrimonio alimentario en la parroquia Belisario Quevedo

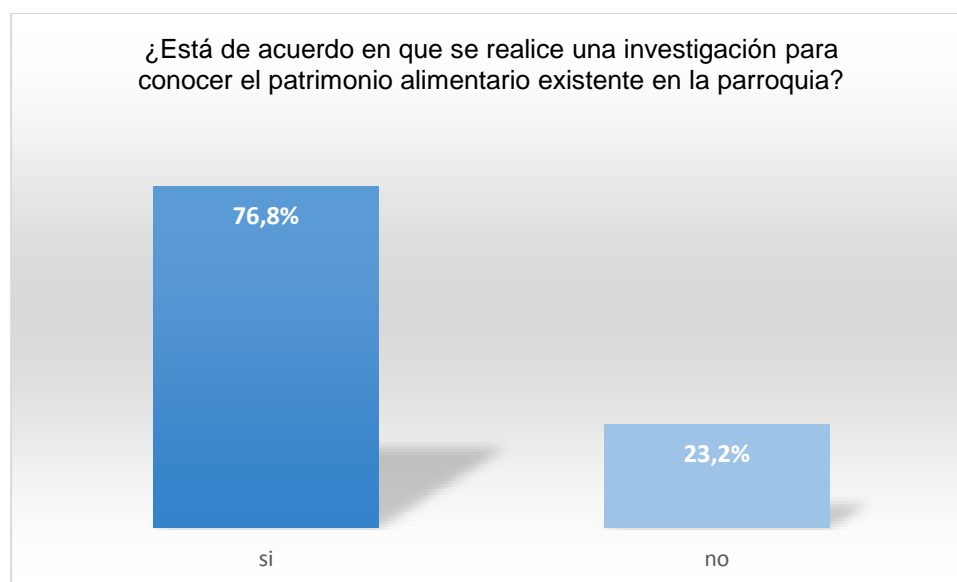
### Análisis:

Tomando en cuenta la siguiente pregunta menciona el 55% de los encuestados que, si existe patrimonio alimentario, y el 45% menciona que no existe.

Tabla 15

*¿Está de acuerdo en que se realice una investigación para conocer el patrimonio alimentario existente en la parroquia?*

¿En caso de que su respuesta en relación a la pregunta 1 sea "NO" está de acuerdo en que se realice una investigación para conocer el patrimonio alimentario existente en la parroquia Belisario Quevedo?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	53	52,5	76,8	76,8
	No	16	15,8	23,2	100,0
	Total	69	68,3	100,0	
Perdidos	Sistema	32	31,7		
Total		101	100,0		



**Figura 7.** Está de acuerdo en que se realice una investigación para conocer el patrimonio alimentario existente en la parroquia

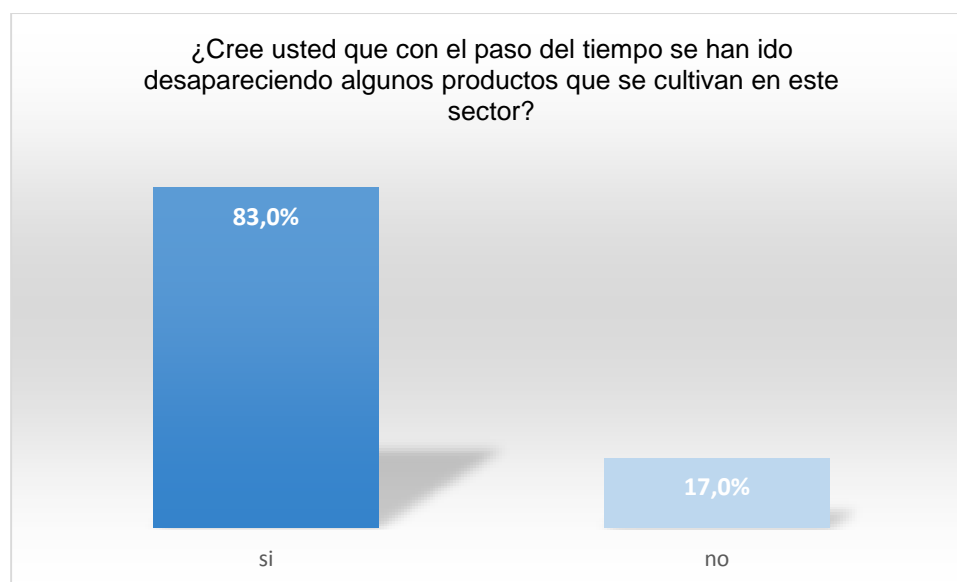
#### **Análisis:**

Tomando en cuenta a la primera pregunta de que si conoce el patrimonio alimentario y al haber mencionado que no, el 77% de las personas dicen que si desean conocer el patrimonio alimentario de la parroquia. Y el 23% sugieren que no.

Tabla 16

*¿Cree usted que con el paso del tiempo se han ido desapareciendo algunos productos que se cultivan en este sector?*

¿Cree usted que con el paso del tiempo se han ido desapareciendo algunos productos que se cultivan en este sector?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	83	82,2	83,0	83,0
	No	17	16,8	17,0	100,0
	Total	100	99,0	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,0		
Total		101	100,0		



**Figura 8.** Cree usted que con el paso del tiempo se han ido desapareciendo algunos productos que se cultivan en este sector

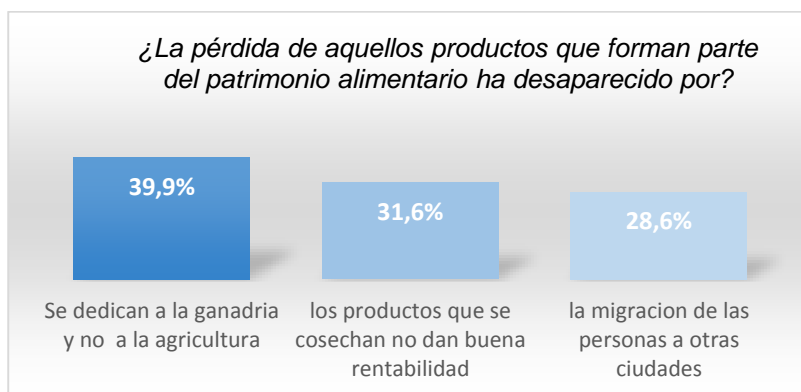
### Análisis:

El 83% de los encuestados señalan que, si se ha ido desapareciendo algunos de los productos que se cultivaban en el sector, mientras que el 17% mencionan que no.

Tabla 17

*¿La pérdida de aquellos productos que forman parte del patrimonio alimentario ha desaparecido?*

<b>¿La pérdida de aquellos productos que forman parte del patrimonio alimentario ha desaparecido por qué? Señale una alternativa.</b>					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Se dedican a la ganadería y no a la agricultura	39	38,6	39,8	39,8
	Los productos que se cosechaban no dan buena rentabilidad	31	30,7	31,6	71,4
	La migración de las personas a otras ciudades	28	27,7	28,6	100,0
	Total	98	97,0	100,0	
Perdidos	Sistema	3	3,0		
Total		101	100,0		



**Figura 9.** *La pérdida de aquellos productos que forman parte del patrimonio alimentario ha desaparecido*

### **Análisis:**

Del total de los encuestados el 40% mencionan que la pérdida de los productos se ha dado porque los pobladores se han dedicado más a la ganadería que a la agricultura, así también un 32% dicen que el cultivo de los productos no da buena rentabilidad al vender en los mercados, y finalmente el 28% mencionan que hay personas que se han ido a vivir en otros lugares en busca de mejorar la calidad de vida.

Tabla 18

*¿De qué manera sería posible conservar el patrimonio alimentario indique una alternativa?*

¿De qué manera sería posible conservar el patrimonio alimentario indique una alternativa?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Trabajar con instituciones públicas GAD parroquial, Ministerio de agricultura.	45	44,6	45,0	45,0
	Generar ideas a los agricultores trabajo con productos orgánicos.	29	28,7	29,0	74,0
	Capacitar a la población en cursos prácticos	26	25,7	26,0	100,0
	Total	100	99,0	100,0	
Perdidos	Sistema	1	1,0		
Total		101	100,0		



**Figura 10.** *¿De qué manera sería posible conservar el patrimonio alimentario indique una alternativa?*

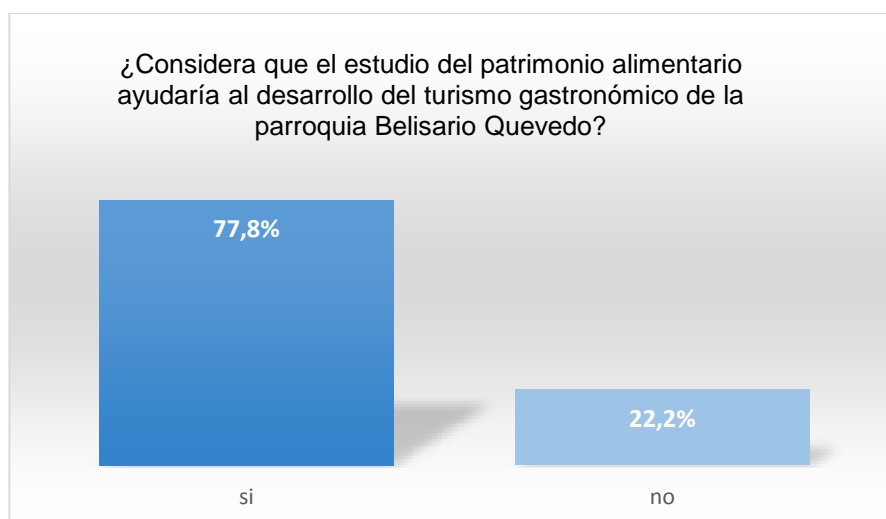
### Análisis:

Para poder conservar el patrimonio alimentario de la parroquia el 45% de los encuestados mencionan que se debería trabajar con instituciones públicas las mismas que proveen semilla para poder ser sembradas y así tener mejores cultivos, el 29% dicen que necesitan de incentivos e ideas para trabajar con productos orgánicos y no tener muchos gastos, por otra parte, el 26% necesitan de una capacitación o talleres prácticos para preparar y rescatar los platos ancestrales.

**Tabla 19**

*¿Considera que el estudio del patrimonio alimentario ayudaría al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo?*

¿Considera que el estudio del patrimonio alimentario ayudaría al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	77	76,2	77,8	77,8
	No	22	21,8	22,2	100,0
	Total	99	98,0	100,0	
Perdidos	Sistema	2	2,0		
Total		101	100,0		



**Figura 11.** *¿Considera que el estudio del patrimonio alimentario ayudaría al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Belisario Quevedo?*

### **Análisis:**

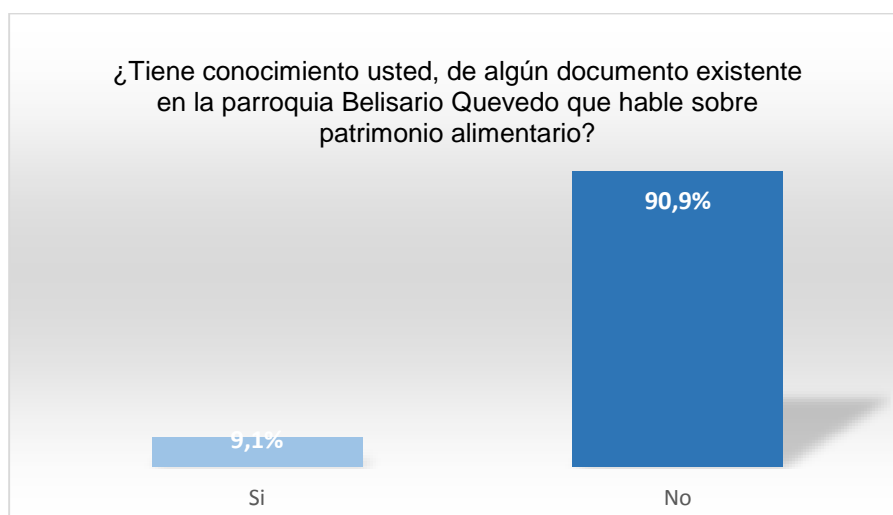
El 78% ha señalado que el estudio del patrimonio si ayudaría al desarrollo del turismo gastronómico, pero el 22% dice que no.



**Tabla 20**

*¿Tiene conocimiento usted, de algún documento existente en la parroquia Belisario Quevedo que hable sobre patrimonio alimentario?*

¿Tiene conocimiento usted, de algún documento existente en la parroquia Belisario Quevedo que hable sobre patrimonio alimentario?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	9	8,9	9,1	9,1
	No	90	89,1	90,9	100,0
	Total	99	98,0	100,0	
Perdidos	Sistema	2	2,0		
Total		101	100,0		



**Figura 12.** *¿Tiene conocimiento usted, de algún documento existente en la parroquia Belisario Quevedo que hable sobre patrimonio alimentario?*

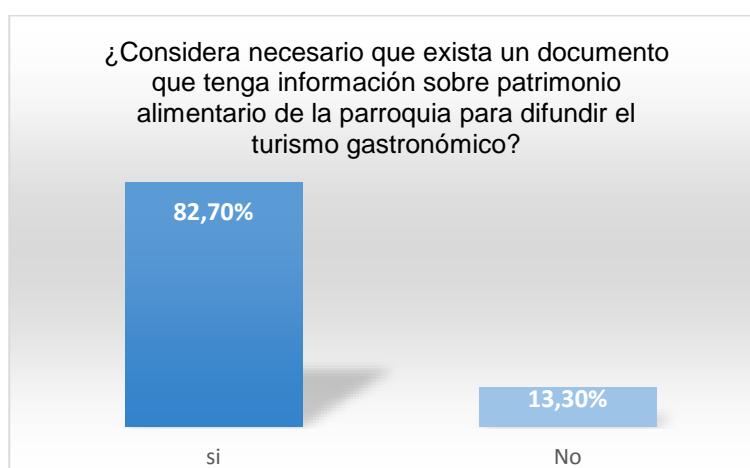
### **Análisis:**

De un total de los encuestados el 91% de los encuestados no poseen conocimiento de que exista un documento que ayude a identificar el patrimonio alimentario y el 9 % menciona que si existe.

**Tabla 21**

*¿Considera necesario que exista un documento que tenga información sobre patrimonio alimentario de la parroquia para difundir el turismo gastronómico?*

¿Considera necesario que exista un documento que tenga información sobre patrimonio alimentario de la parroquia para difundir el turismo gastronómico?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	81	80,2	82,7	82,7
	No	17	16,8	17,3	100,0
	Total	98	97,0	100,0	
Perdidos	Sistema	3	3,0		
Total		101	100,0		



**Figura 13.** *¿Considera necesario que exista un documento que tenga información sobre patrimonio alimentario de la parroquia para difundir el turismo gastronómico?*

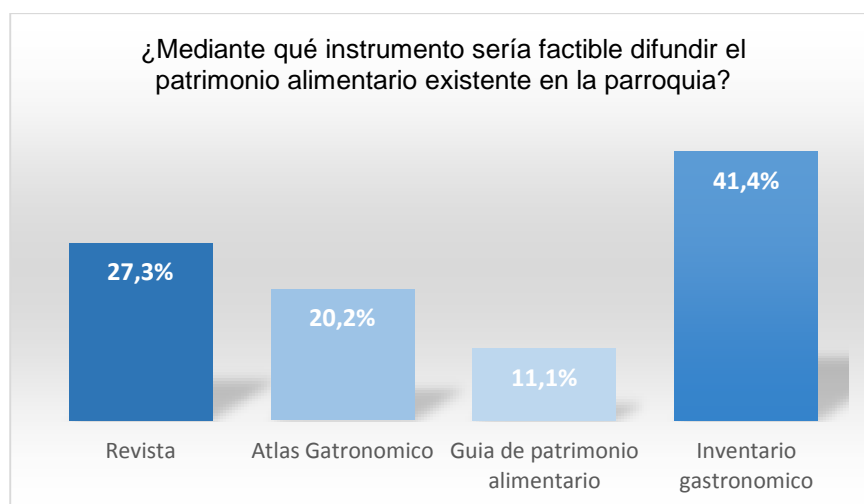
### **Análisis:**

El 83% considera que es importante tener un documento para poder conocer sobre la existencia del patrimonio alimentario de la parroquia, pero el 17% no está de acuerdo en obtener ningún documento

Tabla 22

¿Mediante qué instrumento sería factible difundir el patrimonio alimentario existente en la parroquia?

¿Mediante qué instrumento sería factible difundir el patrimonio alimentario existente en la parroquia?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Revista	27	26,7	27,3	27,3
	Atlas gastronómico	20	19,8	20,2	47,5
	Guía de patrimonio alimentario	11	10,9	11,1	58,6
	Inventario gastronómico	41	40,6	41,4	100,0
	Total	99	98,0	100,0	
Perdidos	Sistema	2	2,0		
Total		101	100,0		



**Figura 14** ¿Mediante qué instrumento sería factible difundir el patrimonio alimentario existente en la parroquia?

### Análisis:

Al mencionar sobre en qué documento se podría difundir el patrimonio alimentario el 41% señalan que mediante un inventario gastronómico ya que en él se detalla de forma más específica sobre los productos existentes en el sector con los que se puede elaborar diferentes platos, seguidamente de la revista con el 27%, luego con el atlas gastronómico el 20% y finalmente con la guía gastronómica con un 11%.

### 3.10. Interpretación de resultados

Después de haber aplicado las 101 encuestas de acuerdo a la muestra existente en la parroquia, se ha procedido a la tabulación de cada pregunta en el SPSS, que mediante el sistema nos arroja tablas y gráficos. Al ser analizada cada pregunta se puede constatar en forma general, que las personas encuestadas en su mayoría son mujeres de entre 46 a 55 años de edad con un mayor porcentaje, pertenecientes a todos los barrios y comunidades que conforma la parroquia Belisario Quevedo.

Continuando con el análisis se formuló una pregunta para saber si las personas conocen el patrimonio alimentario de la parroquia, el 69% no conoce que es el patrimonio alimentario y por ende no saben sobre la existencia de la misma, por otra parte el 31% menciona que si conoce pero en realidad no se ha tomado en cuenta hoy en día. Analizando la siguiente pregunta el 78% está de acuerdo a que se realice una investigación para poder rescatar, ya que la perdida de productos primarios como productos elaborados se ha venido dando en un 40% porque la gente se dedica a la ganadería y no la agricultura, así también porque los productos que se siembran no dan buena rentabilidad es decir que gastan más dinero en los insumos y al cultivar, vender en los mercados obtienen perdidas.

Para poder rescatar estos productos el 45% menciona que una de las formas es trabajar con el GAD parroquial y el Ministerio de agricultura el mismo que brinde asesoría técnica, e incentivar a los agricultores para que trabajen con productos orgánicos que serían más rentable y muy bueno para la salud.

En las últimas 4 preguntas se hace énfasis en el diseño de la propuesta que se desea generar, una de ellas menciona si el estudio del patrimonio alimentario ayuda a desarrollar el turismo gastronómico el 78% señala que si, por otra parte el 91% indica que no existe ningún documento que respalde este tipo de investigación y por ende sin la existencia de esto no se puede conocer ningún producto, sin embargo el 41% dice que sería factible generar un inventario gastronómico el mismo que posee información detallada de cada producto primario existente en la zona con los que se prepara los diferentes platos ancestrales ya que con la existencia de un documento el 83% expresa que sería posible dar a conocer la gastronomía y poder desarrollar el turismo gastronómico primero dentro de la parroquia.

### **3.11. Comprobación de la Hipótesis**

H 1: El estudio del Patrimonio alimentario de Belisario Quevedo si incide en el turismo gastronómico.

H 0: El estudio del Patrimonio alimentario de Belisario Quevedo no incide en el turismo gastronómico.

### 3.11.1. Frecuencias Observadas y Frecuencias Esperadas

**Tabla 23**

*Tabla de frecuencia observada*

N°	PREGUNTAS	SI	NO	TOTAL
1	Conoce usted, ¿qué es el patrimonio alimentario?	31	68	99
7	¿Considera necesario que exista un documento que tenga información sobre patrimonio alimentario de la parroquia para difundir el turismo gastronómico?	77	22	99
TOTAL		108	90	198

**Tabla 24**

*Tabla de frecuencias esperadas*

N°	PREGUNTAS	SI	NO	TOTAL
1	Conoce usted, ¿qué es el patrimonio alimentario?	54	45	99
7	¿Considera necesario que exista un documento que tenga información sobre patrimonio alimentario de la parroquia para difundir el turismo gastronómico?	54	45	99
TOTAL		108	90	198

### 3.11.2. Modelo Matemático

En cuanto al modelo matemático para la presente investigación, se utiliza la herramienta estadística Chi Cuadrado, mismo que ha sido considerado apropiado y efectivo para tratar datos cualitativos, y contiene los siguientes elementos:

$$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

$\chi^2$  = Chi Cuadrado

$\sum$  = Sumatoria de.

O= Frecuencia Observada

E= Frecuencia Esperada.

Nivel de significancia

Sobre el nivel de significancia a implementarse en la presente investigación, se tomó a consideración el valor de 0,05

### Cálculos de grados de libertad

Reemplazando los datos se obtiene:

$$Gf = (r-1) (c-1)$$

$$Gf = (2-1) (2-1)$$

$$Gf = 1$$

En consecuencia, se obtiene que el valor tabulado de ( $\chi^2$ ) con 1 grados de libertad y un nivel de significación de 0,05, se encuentra en (7,88).

**Tabla 23**

### **Tabla de Contingencia**

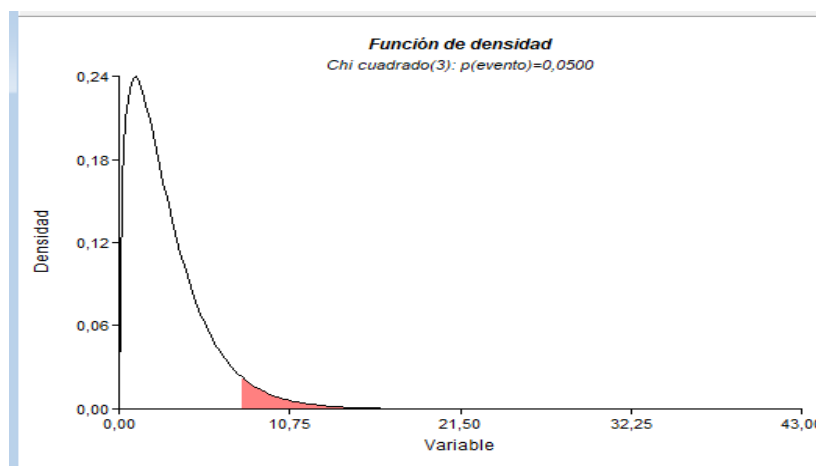
	O	E	O - E	(O - E) <sup>2</sup>	(O - E) <sup>2</sup> E
SI	31	54,0	-23,0	529,00	9,80
NO	68	45,0	23,0	529,00	11,76
SI	77	54,0	23,0	529,00	9,80
NO	22	45,0	-23,0	529,00	11,76
TOTAL	198,0	198,0	0,0	2116,0	<b>43,10</b>

En consecuencia, se obtiene que el valor tabulado de ( $X^2_C$ ) con 1 grados de libertad y un nivel de significación de 0,05, se encuentra en (43.10)

### Decisión final

Después de realizar el cálculo del Chi Cuadrado, se obtuvo como resultado 43,10, lo que significa que es favorable; de acuerdo con esto, se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula, por lo que se puede decir que:

H 1: El estudio del Patrimonio alimentario de Belisario Quevedo SI incide en el turismo gastronómico.



**Figura 15** Grafico Chi- Cuadrado



## CAPÍTULO IV

### DISEÑO DE LA PROPUESTA

En el presente capítulo se procede a diseñar el inventario gastronómico tomando en cuenta los productos patrimoniales de la parroquia Belisario Quevedo, donde se presenta un resumen total de toda la información obtenida durante la investigación, la misma que está elaborada con instrumentos de fácil comprensión para los pobladores del sector.

#### 4. Diseño de un Inventario Gastronómico de la Parroquia Belisario Quevedo.



<p><i>Autoras: ARIAS QUINATO, DIANA PAULINA LEMA PLACENCIA, DOLORES MARIBEL</i></p>	<p><b>2018</b></p>
---	--------------------

## ***INVENTARIO GASTRONÓMICO***

**DIRECTORA:** Lic. Yanet Ortega

**Serie de Cuadernos Gastronómicos**

**4.1. Créditos de la obra**

**Colección de cuadernos Gastronómicos**

**Directora del Libro**

Yanet Marisol Ortega Freire

**Directora de la colección**

Magda Cejas Martínez

**Asesor de Contenido**

Ing. Cristian Molina  
Tlgo. Mario Ataballo

**Autoras:**

Diana Arias  
Maribel Lema

**Edición:**

Primera  
Cámara del Libro de Ecuador

**Fotografías:**

Maribel Lema

**Entidades públicas**

GAD parroquia de Belisario Quevedo  
Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L  
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Dirección Regional 3

**Fecha:** Agosto del 2018

#### 4.2. Presentación de autoridades del CEAC



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**AUTORIDADES DEL CEAC**

Ing. Julio Tapia

**Director del Departamento**

Ing. Carlos Albán

**Director de la Carrera de Turismo y Hotelería**

Eco. Alisva Cárdenas

**Directora de la Carrera de Finanzas y Auditoría**

Dra. Magda Cejas M

**Coordinadora de Investigación**

Ing. Amparo Álvarez

**Coordinadora de Vinculación con la Sociedad****4.3. Tema de investigación**

**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

ADMINISTRACIÓN  
**turística y hotelera**

*Estudio del patrimonio alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico.*

La publicación de esta obra ha sido posible gracias al apoyo del departamento de Ciencias Económicas Administrativas y de Comercio (CEAC), así también como al aval de la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE Extensión Latacunga. La investigación se realizó sobre el estudio del patrimonio alimentario de la Parroquia Belisario Quevedo. El trabajo ha sido objeto de recolección de productos pertenecientes al Patrimonio Alimentario la misma que ha generado un Inventario Gastronómico, siendo un documento que ayuda al desarrollo del turismo gastronómico dentro de la parroquia.

#### **4.4. Objetivos**

### **Objetivo de los Cuadernos gastronómicos**

***La serie de cuadernos gastronómicos tiene como fin plasmar los resultados de aquellas investigaciones derivadas de los trabajos de titulación que se han generado en la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera***

***En esta oportunidad se presenta la propuesta orientada al estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta al desarrollo del turismo gastronómico.***

#### **4.5. Reconocimientos**

***A la Universidad de las Fuerzas Armadas de la Extensión Latacunga, quien permitió que hoy obtuviéramos el título de Ingeniera en Admiración Turística y Hotelera.***

***A la directora de nuestro Trabajo de Titulación Ing. Yanet Marisol Ortega, quien estuvo en la orientación de la investigación.***

***A la Dra. Magda Cejas M, quien logro orientar la investigación desde la perspectiva metodológica y quien codirección los resultados obtenidos en la investigación.***

***A nuestros docentes de la carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera quienes se mantuvieron a nuestro lado en la ardua tarea del ejercicio profesional en pro de nuestra formación.***

***Finalmente, a Vuestra familia quienes han brindado el apoyo incondicional día a día para así convertirnos en profesionales, sabiendo que la educación es la mejor herencia para nosotras.***

#### **4.6. Agradecimientos**

***A Dios ya que con su infinita misericordia nos ha guiado por el camino del bien y nos ha brindado la fortaleza para seguir siempre adelante.***

***A nuestros padres quienes en todo momento estuvieron apoyando e inculcando valores ya que sin la ayuda de ellos no hubiésemos podido llegar a la meta propuesta.***

***También a nuestros compañeros por ser la parte fundamental con quienes hemos compartido actividades y conocimientos en las aulas de clase.***

#### **4.7. Contenido**

##### **Portada**

Créditos de la obra

Presentación de autoridades del CEAC

Tema de investigación

Objetivos

Reconocimientos

Agradecimientos



Contenido

**Introducción**

**Antecedentes de la parroquia**

**Mapa de la parroquia Belisario Quevedo**

**Justificación**

**Antecedentes de la investigación**

**Levantamiento de información por fichaje**

**Fichas de productos primarios**

**Fichas de productos elaborados**

**Listado de actores**

**Bibliografía**

#### **4.8. Introducción**

Para diseñar el inventario gastronómico, se ha tomado las fichas de la Guía Metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador, basándose principalmente en el estudio y revalorización de aquellos productos patrimoniales. Haciendo énfasis en el tema de estudio el Patrimonio Alimentario se divide en “Patrimonio Natural Alimentario” aquí se detallan las características principales, la ancestralidad, la forma de cultivo y propiedades importantes de cada producto, y en “Patrimonio Cultural Alimentario” se define los principales ingredientes, la preparación, los utensilios y una breve descripción de los platos.

Dentro de la parroquia Belisario Quevedo se ha encontrado como Patrimonio Natural Alimentario (productos primarios) 40 productos algunos que se conservan y son fáciles de encontrar otros realmente escasos, además de la existencia de plantas medicinales. En lo referente al Patrimonio Cultural Alimentario (productos elaborados) se determinó 16 platos considerados como: entradas o sopas, platos fuertes, postres, bebidas, salsa y cucayo.

#### **4.9. Parroquia Belisario Quevedo**

##### **4.9.1. Antecedentes de la parroquia**

La Parroquia Belisario Quevedo se encuentra conformada por un espacio territorial de forma triangular, al hablar de su origen Belisario Quevedo era un barrio que pertenecía a la parroquia Ignacio Flores llamada Guanailín, pero a partir del 6 de Agosto de 1936 se formó como parroquia tomando el nombre de Belisario Quevedo, en honor al legislador y educador Belisario Quevedo y Izurieta.

Belisario Quevedo es una parroquia ubicada al sur oeste de Latacunga, pertenece al cantón Latacunga provincia de Cotopaxi, tiene 21 barrios y 3 comunidades, los habitantes de este sector son personas que con su gran esfuerzo y valor han sembrado la identidad, la cultura y también cada una de las prácticas productivas dentro del espacio territorial (PDOT, 2011).



**Figura 15.** Mapa de la parroquia Belisario Quevedo

Fuente: (PDOT, 2011)

#### 4.10. Justificación

El diseño del Inventario Gastronómico tiene una importante trayectoria para la población, porque de esta manera se pretende rescatar aquellos productos y platos que pocas personas lo conservan en la actualidad. Además de ello se da a conocer a los pobladores sobre la existencia de la gastronomía, para de esta manera difundir el turismo gastronómico dentro de la parroquia y a turistas que visitan el lugar, puesto que no solo se promociona el turismo sino también la gastronomía.

Por esta razón, en el Patrimonio Alimentario se toma en cuenta a ciertos productos y platos que brindan valores nutricionales, considerando la alimentación parte esencial para la salud de las personas, de igual manera la preparación de varios platos posee macronutrientes como proteínas, grasas, hidratos de carbono los mismos que aportan energía para el cuerpo, para así tener una vida saludable. Por otra parte, los micronutrientes tienen vitaminas y minerales que son elementales para el metabolismo.

Finalmente, la presentación de la propuesta será un documento que respalde la existencia del Patrimonio Alimentario de la parroquia, teniendo en cuenta que está diseñada en forma detallada de acuerdo a la necesidad de la población y ser comprendida de manera fácil luego de haber recolectado la información pertinente.

#### **4.11. Antecedentes de la investigación**

En Ecuador se ha venido desarrollando varios proyectos sobre patrimonio alimentario, sin embargo, han sido como una pauta para poder realizar este tipo de investigación, ya que hoy en día algunos productos primarios y productos elaborados han desaparecido en el sector. Además, es importante recalcar que hay tesis con temas relacionados a la gastronomía tradicional y ancestral dentro del cantón Latacunga, esto también ha servido como un aporte al desarrollo del proyecto.

Por otra parte, al revisar el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia se pudo conocer la existencia de ciertos productos que han quedado en el pasado, que ahora se verán plasmados en la presente propuesta de investigación.

#### **4.12. Levantamiento de información por fichaje**

A continuación, se presentan las fichas del inventario donde se detallan en forma clara y precisa los puntos más relevantes de cada producto y plato. Estas fichas han sido diseñadas por las autoras teniendo en cuenta el modelo informativo del Instituto Nacional

de Patrimonio Cultural (INPC), cuya información fue de mucha valía para el desarrollo de la propuesta.



# Fichas de productos primarios (Patrimonio Natural Alimentario)

**4.12.1. Fichas de productos primarios**

**4.12.2. Fichas de productos primarios (Patrimonio natural alimentario)**

## a) Producto: haba

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000001
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Haba	
<b>Nombre científico</b>	Vicia faba	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	El haba posee tallos fuertes de hasta 1,6 metros de altura. Sus hojas aparecen sobre el tallo alternadas, el fruto es considerado una legumbre, se cosecha en forma de vaina.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Marzo a junio	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La siembra se la hace mediante semilla, cuando el terreno ya está totalmente preparado aproximadamente en los meses de agosto, septiembre hasta noviembre.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Esta legumbre es utilizada en su estado tierno para estofados, también se consume cocinadas con toda cascara acompañados de queso, choclo o melloco. En estado seco para se hace habas tostadas o haba frita.	
<b>Propiedades</b>	Es muy nutritiva y rica en proteínas, considerada también buena para la memoria.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Haba Aguadulce	Tallos violetas, vainas grandes alargadas, granos de color crema tostada.	Común
Haba Mucha miel	Tallos rojizos, vainas colgantes, grano color crema tostada.	Común
Haba Reina Blanca	Granos color blanco gris	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Clara Pérez	Potrerillos	
Sr. Jaime Espinosa	Hacienda Miravalle	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## b) Producto: Melloco

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000002
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Melloco	
<b>Nombre científico</b>	Ullucus tuberosus	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es un tubérculo que contiene de 3 a 6 tallos aéreos, cuya altura varía de 30 a 80 cm, se caracteriza por ser muy baboso después de ser cocido. El melloco es de color amarillo.	
<b>El Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo-Latacunga	Mayo hasta Agosto	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Se siembra mediante semillas en el terreno ya preparado sus mejores siembras son en los meses de octubre a diciembre, este se puede cosechar cada 10 u 11 meses.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Este tubérculo es recomendable consumirlo en ensaladas y locros.	
<b>Propiedades</b>	El melloco tiene propiedades cicatrizantes internas y externas. El uso constante puede mejorar las lesiones en la piel ocasionadas por el acné. También el melloco cocinado es bueno para la gastritis.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Melloco Gallo o runa Gallo	De color rosado y blanco muy poco comerciable.	Común
Melloco Chaucha	De color amarillo, grueso de forma redonda y algunos meses del año este llega a un precio de 50 dólares.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sr. Oswaldo Molina	Barrio Potrerillos	
Sr. Luciano Guanoluiza	Barrio Culaguango Centro	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		



## c) Producto: Zapallo

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000003
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Zapallo	
<b>Nombre científico</b>	Cucurbita máxima	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta rastrera con hojas verdes carrasposas y muy grandes, las venas que sostienen los frutos son gruesos, los frutos son grandes, redondos de color verde oscuro.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	marzo hasta mayo	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Se siembra mediante semilla en zonas bajas en los meses de septiembre a noviembre calculando siempre para poder cosechar en semana santa, debido a que estos días se venden en grandes cantidades siendo este producto un ingrediente para la fanesca.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Se utiliza para hacer locro, dulce de zapallo.	
<b>Propiedades</b>	Es alto en proteínas y contiene almidón	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Zapallo Redondo	El fruto que produce es de forma redonda sus tamaños van desde el más pequeño al más grande de color verde amarillento.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sr. Amable Guanoluisa	Barrio Tunducama	
Sr. Ramiro Pullopaxi	Barrio Forastero	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## d) Producto: Oca

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000004
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Oca	
<b>Nombre científico</b>	Oxalis tuberosa	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La oca es un tubérculo con pequeñas hojas de color verde y su tallo verdusco, puede crecer a una altura de 20 a 30 cm. La forma de la oca puede ser cilíndrica y ovoide sus colores pueden ser blanco, morado o naranja.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Abril y mayo	
<b>Calendario agro festivo</b>		
A la oca se le puede encontrar fácilmente en los meses de abril y mayo, el cultivo de la misma varía de acuerdo al clima donde se sembró. En la parte baja se da a los 4 meses y en el alta a los 6 meses, es importante también recalcar que se siembra en todo el año, pero muchas veces no son buenas siembras.		
<b>Usos gastronómicos</b>	La oca se le deja en el sol para que endulce y hacer torta de oca o cocinar oca dulce. Se puede hacer locro de oca.	
<b>Propiedades</b>	Es un tubérculo que posee fuente de energía como carbohidratos. También es baja en grasa y proteínas	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Oca morada	Es de color morado y para su cocción es suave y arenosa.	Escasa
Oca blanca	Es de color blanco este tipo de oca se cosecha en más altos paramos y tiene mayor tiempo de conservación.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Rodolfo Pumasunta		Barrio Chaupi contadero
Sr. Manuel Guanoluisa		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## e) Producto: Papa

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000005
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Papa	
<b>Nombre científico</b>	Solanum tuberosum	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánica nativa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La papa viene a ser un producto muy importante en cualquier plato de la comida, es más utilizada en los platos fuertes, su altura puede crecer hasta 80cm dependiendo de la variedad, la planta es de color verde y la forma de la papa puede ser redonda, aplanada, alargada y de colores rosa, rosada, morada, blanca y amarilla.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La papa se siembra todo el año, pero sus mejores siembras son el mes de abril hasta julio para de esta manera poder cosechar en septiembre a diciembre. En la parte baja se da a los 4 meses, pero requiere de agua y en la parte alta a los 6 meses.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Es un ingrediente fundamental dentro de la gastronomía se utiliza para sopas, cremas, puré, locros y siempre está presente acompañando al plato típico que es las papas con cuy.	
<b>Propiedades</b>	Es un alimento bajo en grasa, contiene proteínas, fósforo, potasio y hierro.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Súper chola	Es una papa muy utilizada en la sopa, siendo su comida de color amarillo, es de color rosada con blanco.	Común
Súper Cecilia	Se utiliza más para las papas fritas, y son de color blanco.	Común

CONTINÚA



Suprema	Es de color blanco y de forma redonda. Esta variedad de papa se puede encontrar en el mercado en cualquier cantidad y es más utilizada para hacer papas fritas.	Común
Chaucha larga	Como su nombre lo indica su forma es alargada de color amarilla, para su cocción es rápida y se utiliza para poner en sopas.	Común
Chaucha redonda	Esta papa es de forma redonda y de color amarilla, en varios casos se le cocina con toda la cascara acompañada de mellocos, habas y hasta choclos.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Jaime Espinosa		Hacienda Miravalle
Sr. Oswaldo Molina		Comunidad Potrerillos
Sra. Agueda Velasteguí		Comunidad Santa Rosa
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		



## f) Producto: Sambo

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000006</p>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Sambo	
<b>Nombre científico</b>	Cucurbita ficifolia	
<b>Ancestralidad</b>	Nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección o cultivo	
<b>Descripción</b>	<p>El sambo es una planta herbácea trepadora que crece en todo tipo de suelo. Suele dar de entre 25 o 30 frutos por cada planta son similar a la sandía, hay en color verde y blanco su carne es blanca con semillas negras o cafés, su planta crece hasta 1m 50 cm de altura.</p>	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Marzo y abril	
<b>Calendario agro festivo</b>		
<p>La semilla del sambo se siembra en agosto y septiembre, solamente se cosecha en la parte baja a los 5 o 6 meses.</p>		
<b>Usos gastronómicos</b>	<p>Cuando el fruto este tierno se utiliza para hacer locro de sambo y la fanesca. Cuando está maduro se hace dulce de sambo.</p>	
<b>Propiedades</b>	<p>El sambo posee una gran cantidad de carbohidratos, es un alimento energético y reconstituyente.</p>	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Sambo verde y blanco	La variedad en los sambos es por la coloración de la cascara	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Ramiro Pullopaxi		Barrio Forastero
Sr. Nelson Revelo		Barrio San Miguel
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## g) Producto: Mashua

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000007
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Mashua	
<b>Nombre científico</b>	Tropaeolum tuberosum	
<b>Ancestralidad</b>	Precolombino	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es un tubérculo que llega a medir de 5 a 15 cm de largo tiene una forma larga, su color es amarillo, la planta es de color verde. Actualmente el cultivo de la mashua se está perdiendo ya que muchas personas no conocen el valor medicinal que este posee.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La mashua se puede sembrar en cualquier época del año, el terrero debe ser suave y no requiere de abundante agua, se cosecha después de 6 a 8 meses de haber sembrado de acuerdo al tipo de tierra.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se utiliza para preparaciones de sal y de dulce siempre y cuando dejándolo endulzar por unos días. Se puede hacer coladas, infusiones medicinales	
<b>Propiedades</b>	La mashua contiene proteínas y carbohidratos. Es muy conocida como un desinflamante para la próstata y las vías urinarias.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Mashua	Es de color amarillo muy similar a la oca, para su cocción también se le puede endulzar.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Magdalena Masapanta		Comunidad Potrerillos
Sr. Manuel Maigua		Barrio San Luis
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## h) Producto: Jícama

		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000008
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Jícama	
<b>Nombre científico</b>	Polymnia sonchifolia	
<b>Ancestralidad</b>	Nativa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La jícama es una planta herbácea que crece hasta los 2 m de altura tiene flores pequeñas amarillas, su raíz es irregular ya que poseen varios tamaños y formas. Estas crecen desde el nivel del mar hasta los 3500 m.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Abril y mayo	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Es sembrado de acuerdo al calendario lunar y se lo realiza a inicios del invierno. Puede ser en septiembre y octubre, Normalmente se la cultiva en huertas mixtas y terrenos marginales, como bordes de cultivo		
<b>Usos gastronómicos</b>	Para el consumo se utiliza la raíz fresca estas se exponen al sol para sea más dulce y posee un sabor y dulzor igual que las manzanas. Se utiliza para las ensaladas. Se pone también en el ceviche de chocos con limón	
<b>Propiedades</b>	Se puede consumir como un vegetal	
<b>Varietades y estados de conservación</b>		
Jícama	Tubérculo de forma irregular que contiene gran cantidad de agua y dulzor.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## i) Producto: Maíz

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000009
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Maíz	
<b>Nombre científico</b>	Zea mays	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La planta del maíz mide aproximadamente de entre 1,50 a 2 m de altura su desarrollo es fácil y de producción anual, el fruto es una mazorca y el grano es grueso o delgado.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Mayo hasta agosto	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La siembra se la realiza mediante una semilla en los meses de junio hasta septiembre. En las partes bajas.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	El maíz se lo utiliza en tierno y en su estado seco ya sea para preparación de tostado, chicha o cocinado directamente con la mazorca, también es un ingrediente principal para la preparación de las humas.	
<b>Propiedades</b>	El maíz es un alimento muy completo que contiene principalmente vitaminas A, B y E, así como un sinnúmero de minerales, que favorecen el metabolismo en el cuerpo.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Morocho	Este maíz se caracteriza por tener una mazorca conformada por granos duros y redondos de color blanco.	Escaso
Maíz amarillo	Como su nombre lo indica es de color amarillo	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Luis Alfonso Garzón		La Cangahua
Sr. Manuel Chicaiza		San Francisco
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		



## j) Producto: Trigo

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000010
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Trigo	
<b>Nombre científico</b>	Passiflora mollissima	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Forma de obtención</b>	Cosecha corte	
<b>Descripción</b>	Es un cereal amarillo claro, se presenta en espiga muy parecida a la cebada, su altura crece hasta de 1m.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Mayo hasta Julio	
<b>Calendario agro festivo</b>		
El trigo se siembra en época de lluvia para que la semilla germine dentro de la tierra, esto se produce de 7 a 8 meses, su cosecha se hace en enero y febrero.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se utiliza para hacer harina de trigo. Y con la harina el pan. En casa se puede preparar tortillas. Se prepara sopas.	
<b>Propiedades</b>	Es un cereal que aporta nutrientes. Posee hidratos de carbono.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Trigo criollo	Una planta de casi 75cm de altura, tiene espigas donde se encuentra los granos de color amarillo.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Robinson Mancheno		Sector el Empedrado
Sr. Ramiro Pullopaxi		Barrio Forastero
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## k) Producto: Cebada

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000011
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Cebada	
<b>Nombre científico</b>	Hordeum vulgare	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Forma de obtención</b>	Cosecha corte	
<b>Descripción</b>	La cebada tiene un tallo largo, en la parte de arriba se forma una espiga donde se produce el grano de cebada. Cuando está tierna es de color verde, mientras cuando va secando y madurando para la cosecha y el corte es color amarillo dorado.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Septiembre y octubre	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La época de siembra va desde mayo a septiembre. Su semilla es el mismo grano este debe estar bien seco para poder sembrarlo nuevamente, se cosecha en la sierra más en la parte baja.		
<b>Usos gastronómicos</b>	El plato que se prepara es el arroz de cebada de sal o dulce. El grano se le tuesta, se muele y se obtiene la machica. Se hace harina de cebada la misma que con eso se hace el pan	
<b>Propiedades</b>	Es un cereal que aporta carbohidratos. Por tanto al hacer el pan con esta harina se dice que los panes de cebada son más compactos y meno esponjoso.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Cebada	Es un cereal cultivado en la sierra la misma que posee varias propiedades nutricionales.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Ramiro Pullopaxi		Barrio Forastero
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## I) Producto: Frejol

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000012
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Frejol	
<b>Nombre científico</b>	Phaseolus vulgaris	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta trepadora su tallo es el eje centro y está conformado por nudos y entrenudos, sus hojas son simples de color verdoso, el fruto es una vaina pequeña que contiene semillas su color cuando este tierno es verde y cuando está maduro es café.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Marzo y abril	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La siembra del frejol normalmente se lo realiza en los meses de mayo y junio en zonas templadas es una planta que no soporta las heladas especialmente lo que se da en la sierra, para sembrar esta semilla se coloca 3 granos en cada agujero a la profundidad de 5 a 6 cm bajo el suelo a una distancia de unos 75 cm. Normalmente en la entrevista comentan que el frejol crece junto con el maíz para que se sostenga y no se caiga.		
<b>Usos gastronómicos</b>	El frejol se puede consumir secos o tiernos, este se cocina y se preparada varios platos ya sean sopas, menestras y ensaladas	
<b>Propiedades</b>	Aporta una fuente importante de energía nutricional y viene a ser una importante alimentación para la población de acuerdo a su contenido, por otra parte, por ser una leguminosa ayuda a mejorar la fertilidad del suelo. La planta posee propiedades medicinales la misma que ayuda a bajar las hinchazones de la piel y combatir dolores reumáticos.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Frejol	Tienen un cultivo muy fácil y se siembra con el maíz para que no se caigan sus ramas y tengan buena producción.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Ing. Luis Alpusig		Barrio Galpón Loma
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## m) Producto: Quinua

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000013
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Quinua	
<b>Nombre científico</b>	Chenopodium Quinoa	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La planta de quinua tiene sus hojas romboides con flores pequeñas. La semilla es pequeña de color blanco con poco café. Se consumen las semillas y también las hojas tiernas, de una forma similar a la espinaca. Es resistente a condiciones ambientales que se dan en la altura como las heladas.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Junio y julio	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La quinua se desarrolla entre los 1.400 y 4.000 msnm. Es un ingrediente emblemático para preparar sopas, galletas y cereales. Se produce en las provincias de la Sierra. Se siembra en la época de invierno, entre octubre y enero. Su ciclo dura entre 5 y 7 meses. La cosecha inicia cuando los capullos cambian de verdes a blancos o violetas.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se hacen sopas. Se puede preparar la chicha de quinua. Las hojas se pueden consumir crudas o cocidas. Se puede hacer harina	
<b>Propiedades</b>	Tiene una importante cantidad de proteínas su grano tiene una proteína de mejor calidad que la de la mayoría de otros granos. Y sus hojas tienen características nutricionales a la espinaca.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Quinua chulpi	Son semillas pequeñas de color blanco	En peligro
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Victoria Pazmiño		Barrio centro
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## n) Producto: Apio

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000014
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Apio	
<b>Nombre científico</b>	Apium Graveolens	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta de aproximadamente 20 cm de altura, los tallos son gruesos, y las hojas son en forma de abanico grandes, posee un olor agrio muy fuerte.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La forma de siembra de esta verdura es mediante la semilla, en cualquier mes del año		
<b>Usos Gastronómicos</b>	El apio sirve como acompañante en la cocina para sopas, estofados	
<b>Propiedades</b>	Es una de las verduras que más propiedades medicinales poseen, se puede ingerir cruda, cocida o en jugo. También mencionan que el apio sirve para adelgazar	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Apio	Esta verdura se la consume es su estado natural recién recolectado del sembrío.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Carlos Guanoluisa Vaca		Barrio La Compañía
Sra. Rosa Llamba		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## o) Producto: Cilantro

 		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000015
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Cilantro	
<b>Nombre científico</b>	Coriandrum Sativum	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta de tallo delgado y largo que alcanza su altura alrededor de los 40 a 60 cm, sus hojas son anchas, la flor del cilantro es de color blanca y muy aromatizada.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Se siembra mediante semillas, se puede sembrar en cualquier mes del año, en zonas altas y bajas.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Se utiliza frecuentemente en sopas, las hojas son utilizadas en picadillos y para montajes de platos.	
<b>Propiedades</b>	Todas las partes de la planta son comestibles; sin embargo, las hojas frescas y las semillas secas son de uso culinario más frecuente, la pepa en su estado seco sirve para controlar el dolor estomacal.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Cilantro	Se conserva y consume en estado fresco, también en seco, es de color verde.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Rosa Llamba		Comunidad Potrerillos
Sra. Agueda Velasteguí		Comunidad Santa Rosa
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## p) Producto: Zanahoria blanca

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000016
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Zanahoria blanca	
<b>Nombre científico</b>	Arracacia xanthorrhiza	
<b>Ancestralidad</b>	Nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es un tubérculo familiar de la zanahoria y el apio. La parte comestible viene a ser la raíz, es de color blanco se consume cocinando como la papa. Su planta es de color verde con el tallo morado.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Se siembra en cualquier tiempo del año y su cosecha se da en 6 meses		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se consume la raíz cocinada y pelada. Es utilizada en sopas o estofados.	
<b>Propiedades</b>	Posee calcio y aporta carbohidratos, a la vez se utiliza para la dieta de los niños y los ancianos.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Zanahoria blanca	Durante este tiempo su consumo y producción han sido escasos.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Ramiro Pullopaxi		Barrio Forastero
Sr. Luis Jaya		Barrio San Antonio
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## q) Producto: Ajo

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000017
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Ajo	
<b>Nombre científico</b>	Allium sativum	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta de bulbo comestible está dividido en dientes de acuerdo a la variedad. La comida es de color blanco y la cascara un poco morado. Su planta es verde y puede crecer hasta uno 30 cm de altura.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Febrero y marzo	
<b>Calendario agro festivo</b>		
El ajo se siembra en época de lluvia en los valles interandinos en climas fríos entre 2000 y 3000 msnm, su cosecha está entre los 4 y 6 meses.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Es utilizado para hacer sazones en refritos y aliños en varios tipos de preparación. Se lo utiliza pelado, machacado, picado o entero.	
<b>Propiedades</b>	Posee una fuente de vitamina C	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Pequeño o criollo	Posee un buen sabor y es más cultivado, sus dientes son pequeños. Es importante recalcar que no se puede adquirir fácilmente ya que es muy caro.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Juana Chuqui		Barrio Miravalle
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		






## r) Producto: Col

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000018
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Col	
<b>Nombre científico</b>	Brassica oleracea	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta que posee hojas gruesas carnosas en tamaños pequeños y medianos, puede haber de dos colores diferentes. Esta se da en zonas bajas en huertos pequeños o familiares.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La col se produce en la sierra en las zonas bajas se siembra en repollo y requiere de muy poca agua.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se consume cocinada en las sopas. Se utiliza para las ensaladas.	
<b>Propiedades</b>	Ayuda a la digestión. Aporta vitaminas y minerales.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Col repollo	Esta col más vendida y comercializada en el mercado	Común
Col morada	Es de color morada y crece en repollo pequeños.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Juan Pablo Almache		Barrio Guanailín Batallas
Sr. Nelson Revelo		Barrio San Miguel
Sr. Alfonso Flores		Comunidad Illuchi
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## s) Producto: Mortiño

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000019
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Mortiño	
<b>Nombre científico</b>	Vaccinium floribundum	
<b>Ancestralidad</b>	Nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	El mortiño viene a ser un arbusto en cual crece en climas fríos, llega a medir hasta unos 2,5 m, sus hojas son pequeñas de color verde, las flores de igual manera muy pequeñas, el fruto es muy pequeño de unos 6 a 5 milímetros de color azul un poco morado.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Octubre y noviembre	
<b>Calendario agro festivo</b>		
El mortiño es una planta que crece en zonas altas y frías de entre 3400 a 4500 msnm en lugares que casi no se da ningún fruto. Se cosecha en la época que preparan la colada morada		
<b>Usos gastronómicos</b>	Este fruto se puede comer al momento de su recolección Es uno de los ingredientes principales para la colada morada. Se puede preparar salsa dentro de la gastronomía.	
<b>Propiedades</b>	Se utiliza para tratar de la gripe la fiebre o cólicos.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Mortiño	Solo se encuentra en los meses de octubre y noviembre, es muy difícil su recolección ya que se encuentra en espinas.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Oswaldo Molina		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

t) **Producto: Tomate de árbol**

 		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000020
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Tomate de árbol	
<b>Nombre científico</b>	Cyphomandra betacea	
<b>Ancestralidad</b>	Nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es un árbol que mide de 2 a 4 m de altura de acuerdo a la variedad, el fruto es ovalado, la piel es dura y brillante el color es morado, rojo, anaranjado y amarillo dependiendo su variedad. Se consume pelando la cascara de preferencia cocinando.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	1 vez al año y medio	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Este árbol se da en climas cálidos o templados, se obtiene en valles subtropicales entre los 1000 a 2900 msnm. Para la cosecha no se puede fijar el tiempo ya que este se demora 1 año y medio hasta 2 años en dar su fruto.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se prepara jugos y batidos Se utiliza para hacer el ají.	
<b>Propiedades</b>	Contiene vitamina A y B En varios de los casos el tomate asado ayuda a mejorar el dolor de la garganta.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Amarillo	Tiene una forma ovalada la cascara de color amarillo y la comida o pulpa de color anaranjado	Escaso
Rojo	Su forma es ovalada la pulpa de color anaranjado la cascara es roja oscura.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sr. Amable Guanoluisa	Barrio Tunducama	
Sr. Segundo Guamán	Barrio Guanailin	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## u) Producto: Manzana

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000021
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Manzana	
<b>Nombre científico</b>	Malus Doméstica	
<b>Ancestralidad</b>	Criolla	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La manzana es un fruto de color rojizo, amarillo es dulce y jugosa. Su árbol es pequeño que crece hasta los 2m de altura.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Enero y febrero	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La época de cosecha de la manzana depende de la zona y la variedad donde esta se encuentra. Pero la cosecha en la parroquia es de entre enero hasta marzo. Y se producen en zonas templadas		
<b>Usos gastronómicos</b>	La manzana se come fresca. Se prepara coladas, postres, pastel de manzana y también manzana azada. Se utiliza para las ensaladas Al preparar el jucho de capulí también se añade la manzana.	
<b>Propiedades</b>	Es buena para los dientes.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Golden delicious	Es mediana de color amarillo poco dulce y pequeña parecida a la flor de mayo	Común
Red Delicious	Es roja de tamaño mediano y dulce	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
Sr. Oswaldo Molina		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## v) Producto: Tuna

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000022
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Tuna	
<b>Nombre científico</b>	Opuntia ficus-indica	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánica	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo y recolección	
<b>Descripción</b>	La tuna es un cactus, sus ramas tienen flores amarillas en forma de coronas ahí donde se producen los frutos, este puede ser de forma ovalada en color verde que posee espinas con cascara gruesa es dulce y jugosa	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Noviembre y febrero	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Este cactus se da en climas templados cálidos a los 800 y 2500 msnm se desarrolla en climas áridos bajo lluvias eventuales		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se puede consumir la fruta fresca.	
<b>Propiedades</b>	El consumo es recomendable para personas con diabetes y gastritis	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Tuna silvestre	Las hojas y frutos son pequeños con espinas	Común
<b>Actores</b>		
<b>Dirección</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Luis Alfonso Garzón		Barrio La Cangahua
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## w) Producto: Capulí

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000023
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Capulí	
<b>Nombre científico</b>	Prunus salicifolia	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	El capulí es un árbol frutal que llega a medir hasta los 10 m de altura, sus frutos se presentan en racimos parecido a las uvas son de color negro, marrón o púrpura. Se encuentra en todo el callejón interandino, pero ha sufrido una grave caída ya que varias personas han cortado sus árboles para utilizar la madera. Y también por el granizo se destruyeron las ramas y sus frutos.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Febrero y marzo	
<b>Calendario agro festivo</b>		
El capulí se da en las zonas interandinas, se encuentra en suelo arenoso y un clima seco.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se comen los frutos recogiendo de los árboles También se recoge y se los puede preparar un dulce de capulí conocido como el famoso jucho. Se puede comer también con machica	
<b>Propiedades</b>	Posee hidratos de carbono hierro y fósforo, ayuda a la digestión	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Capulí chaucha	Es de color negro rojizo, es de forma redonda, el tamaño es pequeño se consume al recoger del árbol o se puede preparar el jucho.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Ramiro Pullopaxi		Barrio Forastero
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## x) Producto: Taxo

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000024
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Taxo	
<b>Nombre científico</b>	Passiflora tripartita	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta trepadora de hojas pequeñas en forma de abanico. Su fruto es de color amarillo al momento que ya está de cosecha y de forma alargada aproximadamente de unos 10 a 20 cm. Esta planta crece alrededor de 6m de altura de forma enredada.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Esta planta aparece en cualquier época del año, su cosecha es casi durante todo el año, mientras se va recogiendo los que están maduros hay otros pequeños que van madurando y así se pasa casi la mayoría del año		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Se utiliza para preparar jugos, batidos, o para digerirlos de forma natural.	
<b>Propiedades</b>	Son enredaderas con frutos agradables para el consumo.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Taxo	Su pulpa es de color amarillo o naranja y carnoso llena de pequeñas semillas negras.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Victoria Pazmiño		Barrio Centro
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## y) Producto: Frutilla

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000025
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Frutilla	
<b>Nombre científico</b>	Fragaria vesca	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Son plantas rastreras de abundantes tallos, sus hojas son anchas y su fruta es de color roja con puntos cafés.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Es una planta que aparece espontáneamente, todo el año.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Se utiliza para hacer jugos, batidos y se puede consumir directamente desde la planta.	
<b>Propiedades</b>	La infusión de las hojas de frutilla silvestre sirve para controlar la anemia.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Frutilla Silvestre	Se consume fresca recién recolectada.	Escasa
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Juan Ataballo		Barrio Chávez Pamba
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		



## z) Producto: Frambuesa

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000026
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Frambuesa	
<b>Nombre científico</b>	Rubus idaeus	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistorica no nativa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta de alrededor de 1,5 y 2,5 m de altura, su hoja es pequeña y carrasposa, el tallo es delgado y espinoso, la fruta es pequeña y muy agrupada.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Esta planta crece sin necesidad de sembrar, y se cultiva en cualquier mes del año.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Es una fruta que se la consume directamente de la planta, o se la utiliza para preparar jugos.	
<b>Propiedades</b>	El consumo de la frambuesa ayuda a controlar diferentes tipos de cáncer, debido a su alto contenido de ácido.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Frambuesa Negra	Mide aproximadamente de 2 a 3 metros de altura	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## aa)Producto: Mora silvestre

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000027
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Mora Silvestre	
<b>Nombre científico</b>	Rubus ulmifolius	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórica no nativa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es un arbusto que mide alrededor de 1.50 metros de altura, su hoja es pequeña de forma ovalada y carrasposa, el tallo es espinoso, y su fruta es de color rojizo y al momento que está madura se coge un color negro oscuro.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La mora silvestre aparece en los diferentes suelos de forma instantánea, se puede cosechar en cualquier mes del año.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Las frutas en su estado de madurez se utilizan para la preparación de jugos y batidos.	
<b>Propiedades</b>	Por su alto contenido de hierro es utilizada para prevenir y combatir la anemia, la mora silvestre contiene sales minerales y vitaminas A, B y C.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Mora Castilla	Se cultiva en las regiones templadas y, en menor cantidad, en las frías.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Manuel Chicaiza		Barrio San Francisco
Sr. Robinson Mancheno		Sector el Empedrado
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## bb) Producto: Uvilla

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000028
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Uvilla	
<b>Nombre científico</b>	Physalis peruviana	
<b>Ancestralidad</b>	Nativa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La uvilla nace de un arbusto pequeño, con frutos amarillos en forma redonda se encuentra envuelto en una cascara de color café muy parecida a un papel en forma de campana.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La uvilla se produce en valles templados y paramos que va desde los 1000 a 3500 msnm.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Se utiliza para decorar pasteles. Para añadir a las salsas son ideales para acompañar a las carnes y mariscos. Hacer mermelada. Y digerirlo en su estado natural cuando este madura.	
<b>Propiedades</b>	Posee fuente de vitamina A	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Uvilla	Es pequeña de color amarilla la pequeña planta aparece por las quebradas o caminos extraños	Escasa
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Juan Pablo Almache		Barrio Guanailín Batallas
Sr. Luis Jaya		Barrio San Antonio
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## cc)Producto: Atucsara

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000029
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Atucsara	
<b>Nombre científico</b>	Phytolacca americana	
<b>Ancestralidad</b>	Pre-histórica	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	Esta especie de planta puede llegar a alcanzar 2m de altura y 1.50 de anchura, posee un olor desagradable.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
se siembra directamente en el suelo mediante plantas pequeñas, y la cosecha es en cualquier mes del año		
<b>Usos Gastronómicos</b>	No existen	
<b>Propiedades</b>	Las hojas de este arbusto sirven para madurar los tumores y poder ser extraídos, es considerado como un analgésico y anti-inflamatorio.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Atucsara	Este arbusto crece en cualquier temporada del año sin importar la estación climática en la que se encuentre.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

dd) **Producto: Pumamaqui**

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000030
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Pumamaqui	
<b>Nombre científico</b>	Oreopanax ecuadorensi	
<b>Ancestralidad</b>	Endémico	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	Puma maqui es un árbol de 12 m de altura y 25 a 30 cm de diámetro, el nombre es adquirido debido al diseño de las hojas que posee. Como se menciona la planta es conocida como mano del puma.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Su sembrío se le realiza mediante plantas pequeñas directamente en el terreno, lo cual permite aprovechar el tiempo.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	No existen	
<b>Propiedades</b>	Las partes que se usan son las hojas en infusión que sirven para lavar heridas, fracturas, salpullidos y granos. Esta misma infusión se usa para disminuir la fiebre. Se utiliza también para el baño de las mujeres luego del parto.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Pumamaqui	Es considerada un árbol de hojas medicinales que ayudan a calmar diferentes malestares.	Peligro de extinción
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## ee)Producto: Llantén

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000031
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Llantén	
<b>Nombre científico</b>	Plantago major	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	Es una planta de tallo no ramificado, alcanza los 30 hasta 50 cm de altura, su color es verde y aparece en cualquier parte del terreno sin ser sembrado.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Crece de forma espontánea, y se la puede encontrar todos los meses del año.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	No existen	
<b>Propiedades</b>	El llantén medicinal es muy utilizado para preparar remedios naturales para tratar enfermedades como resfriados, infecciones urinarias o hemorroides.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Llantén	Aparece en cualquier época del año sin necesidad de ser sembrada.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Rosa Llamba	Comunidad Potrerillos	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## ff) Producto: Hierbabuena

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000032
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Hierba Buena	
<b>Nombre científico</b>	Mentha spicata	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	Es una planta aromática que mide aproximadamente 30 cm de altura.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Aparece en lugares húmedos, y de forma espontánea, todos los meses del año.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	Esta planta es utilizada frecuentemente para lavar las vísceras de los animales debido al fuerte aroma de la misma.	
<b>Propiedades</b>	Ayuda a tratar los problemas de indigestión, gases intestinales.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Hierba buena	Es utilizada fresca, recién recolectada.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Magdalena Masapanta		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## gg) Producto: Sunfo

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000033
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Sunfo	
<b>Nombre científico</b>	Clinopodium nubigenum Kuntze	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	Es una planta de los páramos que crece de forma amplia, las hojas miden aproximadamente un centímetro de forma ovalada.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Aparece en los páramos de forma espontánea, todos los meses del año		
<b>Usos Gastronómicos</b>	No existe	
<b>Propiedades</b>	Las hojas se usan para hacer infusiones aromáticas, ayuda para contrarrestar el frío, la infusión sirve también para mejorar el dolor estomacal.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Sunfillo	Se utiliza las hojas recién recolectadas	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		



hh) **Producto: Paja blanca**

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000034
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Paja Blanca	
<b>Nombre científico</b>	Paspalum quadrifarium	
<b>Ancestralidad</b>	Prehistórico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Es una planta de tallos muy abultados que crece de entre 1 y 1.5 cm de altura, se da principalmente en zonas altas.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Crece en los páramos de forma espontánea en toda época del año.		
<b>Usos Gastronómicos</b>	No existe	
<b>Propiedades</b>	Su principal efecto es tranquilizante ya que tiene propiedades que calma el sistema nervioso.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Paja Blanca	Es cortada cuando ya está seca.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Oswaldo Molina		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## ii) Producto: Orégano

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000035
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Orégano	
<b>Nombre científico</b>	Origanum vulgare	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico no nativo	
<b>Forma de obtención</b>	Recolección	
<b>Descripción</b>	El orégano es una planta aromática sus hojas son ovaladas que están cubiertas de pelillos, lo que más se utiliza de esta planta son sus hojas la misma que posee un olor agradable. Y puede crecer hasta un metro de altura.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Se siembra las semillas directamente en el suelo o macetas, pero debe estar a no menos de 20 grados centígrados, su siembra se realiza en cualquier mes de año.		
<b>Usos gastronómicos</b>	La planta aromática del orégano en la gastronomía es utilizada en sopas, arroces y algunos platos preparados al horno para hacer adobos o condimentar ensaladas.	
<b>Propiedades</b>	Es una planta que se usa en varias recetas de la cocina, se hace preparados medicinales y también se puede tener como cualidad ornamental. Ya que al ser aromático desprende un aroma agradable. Se utiliza a infusión, ya que también ayuda aliviar el asma, la tos, dolor de garganta y resfriados.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Orégano de sal	Es una planta que sirve para aromatizar sopas	Común
Orégano de dulce	Es utilizado para te, y la infusión para cualquier dolencia estomacal.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Clara Pérez		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## jj) Producto: Paico

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000036
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Paico	
<b>Nombre científico</b>	Chenopodium ambrosioides	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo o recolección	
<b>Descripción</b>	Es una planta que puede llegar a medir hasta 1m tiene un tallo rígido que posee ramas desde la base. Su fruto es de forma esférica y contiene una semilla negra y lisa	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Esta planta es la crece en laderas, caminos y varias chacras se encuentra más en las zonas tropical, subtropical y templado.		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se utiliza en sopas y locros, las hojas tiernas acompañan a las ensaladas. Con el fruto se puede hacer una bebida refrescante	
<b>Propiedades</b>	Con las hojas el tallo y raíz se puede eliminar parásitos intestinales. Posee nutrientes calcio y fosforo. Ayuda también a funciones cerebrales.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Paico	La planta se puede encontrar en varios lugares.	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Rosa Llamba	Comunidad Potrerillos	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## kk)Producto: Chuquiragua

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000037
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Chuquiragua	
<b>Nombre científico</b>	Chuquiraga jussieui	
<b>Ancestralidad</b>	Nativa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Llamada también flor nacional del andinista, es un arbusto bajo ramoso que crece hasta unos 50 cm de altura sus hojas son duras con pequeñas espinas en la punta, sus flores son amarillas brillantes, no es planta de jardín y florece 2 o 3 veces al año	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Esta planta se conserva todo el año, solo que su florecimiento se da 2 o 3 veces al año. Y se encuentra en los páramos y montañas.		
<b>Usos gastronómicos</b>	No posee usos gastronómicos.	
<b>Propiedades</b>	Posee usos medicinales como para el cáncer y la hepatitis, se utiliza la raíz las hojas y las flores. Ayuda aumentar el calor corporal cuando se realiza los ascensos a las cumbres. Es consumido más por los andinistas.	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Chuquiragua	La chuquiragua es una planta típica de los Andes, se la puede encontrar sobre los 3000 metros de altura y sirve de alimento para los colibríes.	Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Manuel Guanoluisa		Comunidad Potrerillos
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## II) Producto: Hierbaluisa

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000038</p>	
<b>Producto</b>			
<b>Nombre común</b>	Hierbaluisa		
<b>Nombre científico</b>	Cymbopogon citratus		
<b>Ancestralidad</b>	Criolla		
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo		
<b>Descripción</b>	<p>Es una planta con hojas alargadas de color verde, tiene un crecimiento similar al pasto posee propiedades aromáticas importantes. Tienen un aroma delicioso y en la mayoría de los casos se encuentran sembrados cerca de a casa para su uso. Es cultivada desde hace muchos años atrás por la población indígena y mestiza en diferentes zonas.</p>		
<b>Zonas de producción</b>			
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>		
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año		
<b>Calendario agro festivo</b>			
<p>Por su consumo se encuentra en los huertos comunitarios o familiares y esta se cosecha durante todo el año.</p>			
<b>Usos gastronómicos</b>	Se utiliza para hacer bebidas por su buen sabor y aroma que posee.		
<b>Propiedades</b>	<p>Tienen usos medicinales. El agua de hierbaluisa que se prepara es buena para la gripe la tos y el resfrió</p>		
<b>Variedades y estados de conservación</b>			
Hierbaluisa	Es una planta medicinal muy utilizada por las personas		Común
<b>Actores</b>			
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>	
Sr. Luis Jaya		Barrio San Antonio	
<b>Datos de control</b>			
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.			
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018			

mm) **Producto: Alfalfa**

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000039
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Alfalfa	
<b>Nombre científico</b>	Medicago sativa	
<b>Ancestralidad</b>	Criolla	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La alfalfa es una planta herbácea que crece hasta 1 metro de altura, esta puede durar de 5 a 12 años en los terreros. La raíces están enterradas muy profundo sostiene el suelo.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
La siembra se lo hace en época de lluvia, se cosecha a los 4 o 6 meses dependiendo el tipo de suelo y el agua que posee el terrero.		
<b>Usos gastronómicos</b>	La hoja se utiliza para hacer jugos que se considera medicinales.	
<b>Propiedades</b>	Es utilizada para detener hemorragias y la anemia	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Alfalfa	Es de color verde y es más utilizada para pastos	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Clara Pérez	Comunidad Potrerillos	
Sra. Agueda Velasteguí	Comunidad Santa Rosa	
Sr. Rodolfo Pumasunta	Barrio Chaupi contadero	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

nn) **Producto: Manzanilla**

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS PRIMARIOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000040</p>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre común</b>	Manzanilla	
<b>Nombre científico</b>	Matricaria Chamomilla	
<b>Ancestralidad</b>	Criolla	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Planta aromática que mide hasta 50cm de altura tiene flores amarillas con pétalos blancos	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia – cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todo el año	
<b>Calendario agro festivo</b>		
Se cosecha en todo el año en climas templados y en la sierra		
<b>Usos gastronómicos</b>	Se utiliza en forma medicinal toda la planta en infusión. Se utiliza también para hacer agua y lavarse el cabello	
<b>Propiedades</b>	Sirve como desinflamante, es buena para el dolor de estomago	
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
Manzanilla	Planta medicinal	Común
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Magdalena Masapanta	Comunidad Potrerillos	
Sra. Juana Chuqui	Barrio Miravalle	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

**4.12.3. Fichas de productos elaborados platos (Patrimonio cultural alimentario)**

# **Fichas de productos elaborados (Patrimonio Cultural Alimentario)**

**4.13.2. Fichas de productos elaborados**



## a) Plato: Agua de hierbas aromáticas

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000001
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Agua de hierbas aromáticas.	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	El agua de hierbas aromáticas es una bebida consumida en varios hogares de hoy en día puede ser preparada con hierbaluisa, orégano, manzanilla, y cedrón. Es preparada con la raspadura, y se toma como café en el desayuno, esta bebida va acompañada de machica la misma que la mezclar se le conoce como el chapo.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo-	Todos	
<b>Ingredientes</b>		<b>Formas de preparación</b>
Los ingredientes para esta preparación son: Paneta (endulzante natural), Hiervas aromáticas puede ser de: manzanilla, cedrón, toronjil, orégano. Machica (obtenida del trigo o la cebada molida)		La preparación se realiza de la siguiente manera: Se enciende la cocina de leña, aquí se le pone una olla pequeña a hervir el agua. A esta agua se le añade las hierbas aromáticas. Seguidamente la paneta. Dejar hervir por unos 2 minutos rectificar el dulce. Y está listo para consumir se sirve en jarros y al gusto de cada persona se añade la machica.
<b>Utensilios</b>		Los utensilios utilizados son: Cocina de leña, Olla, Cuchara pequeña
<b>Propiedades</b>		El agua aromática al ser preparada con paneta sirve como energisante natural. La machica ayuda a mejorar el rendimiento de los agricultores.
<b>Estado de conservación</b>		Escaso
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Filomena Albán		Barrio centro
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## b) Plato: Morocho

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000002
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Morocho	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	El morocho es una bebida consumido en algunos hogares puede ser este como desayuno o en el almuerzo. En algunos hogares también lo acompañan de panela molida mientras que otros no, por eso le llaman desabrido.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes utilizados para esta preparación son: Morocho (grano que se debe hervir por unos 10 minutos, posteriormente se le muele en la piedra de moler antes de la existencia del molino). Leche (producto lácteo que solo consumían las personas de posibilidades económicas). Panela (molida)	La preparación se realizar de la siguiente manera: Encender la cocina de leña En un recipiente se debe colocar el morocho con un poco de agua. Luego se procede a cernir unas 3 veces con el cedazo hasta que quede sin afrechos. Cuando el morocho este bien cernido hay que poner en la olla y colocar al fuego. Mientras se sigue cocinando hay que seguir meciendo con la cuchara de palo. Cuando el grano este bien cocinado se debe añadir la leche. Dejar hervir por unos minutos más y está para servirse.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios utilizados son: Cocina de leña, piedra de moler (molino), Cuchara de palo, cedazo, olla mediana de barro.	
<b>Propiedades</b>	Esta bebida contiene proteínas, carbohidratos beneficiosos para el organismo	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Filomena Albán	Barrio Centro	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## c) Plato: Jucho

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b> IM-05-50-52-18-000003
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Jucho	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Estacional	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	<p>Esta bebida se prepara con su ingrediente principal el capulí, esta se consume una vez al año en las temporadas de diciembre, enero y febrero puesto que esas en fechas se pueden encontrar el capulí.</p> <p>Es una bebida sagrada que se lo realiza como agradecimiento por el florecimiento y la fertilidad de la tierra.</p>	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes para la preparación son: Capulí, Panela (molida), Polvo de maíz negro, canela.	<p>La preparación se lo realiza de la siguiente manera:</p> <p>Encender la cocina de leña.</p> <p>En una olla poner unos dos litros de agua.</p> <p>Cuando el agua este fría poner el polvo de maíz negro mezclar hasta obtener una consistencia líquida y sin grumos.</p> <p>Colocar esa olla en la cocina de leña y dejar hervir hasta que se espese.</p> <p>Añadir a eso panela molida y una raja de canela.</p> <p>Luego añadir el capulí que este bien lavado.</p> <p>Dejar hervir por unos 15 minutos, rectificar el dulce y está listo para servir.</p>	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios utilizados son: Cocina de leña, Olla mediana de barro, Cuchara de palo	
<b>Propiedades</b>	No posee	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Lourdes Arcos	Barrio Centro	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## d) Plato: Chicha de jora

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS</p>		
		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000004
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Chica de jora	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	La chicha es la bebida, tradicional repartida en las diferentes festividades tanto de barrios y comunidades. A la vez se considera como una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas que se realizan en el sector, además con el tiempo de fermentación se convierte en bebida alcohólica	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrio y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes para esta preparación son: Jora (la jora se hace con maíz amarillo) Especerías de dulce (canela, anís estrellado, pimiento, hierbaluisa, toronjil, cedrón, manzanilla, hoja de naranja) Panela (en atados) y Caña de azúcar (asada)	Para preparar la chica se debe primero hacer la jora de la siguiente manera: El maíz amarillo se coloca en los pencos, se tapa con sixce y se debe botar un balde de agua cada día. A los 15 días el maíz nace y se deja secar en el sol Luego se le llevar a moler no muy fino. Al tener ya la jora se le cocina con agua faltando 3 días para la fiesta. Según como baya hirviendo se deja espesar un poco y se colocar en las pipas sin tapar hasta que se enfríe, después de enfriar se tapa. En cuanto ya va ser la fiesta hay que añadir las especerías de dulce, la panela y la caña. Finalmente ya está lista para servir. En caso de no consumir pronto la chica en 4 días se fermenta y queda como trago	
<b>Utensilios</b>	Los utensilio utilizados aquí son: Cocina de leña, olla grande o paila, cuchara de palo, pipa, bowl, tamizador.	
<b>Propiedades</b>	Es buena para bajar de peso	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sr. Ángel Zambonino	Barrio la Merced	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		




## e) Plato: El canario

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000005
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	El canario	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Fiestas	
<b>Descripción</b>	Es una bebida que consumían las mujeres en festividades. Este licor es aquel que se lleva bien con los recuerdos ya que su color se parece a una amarilla hoja de papel que se guarda en algún escritorio y por ende esta trae recuerdos de hace tiempos atrás.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Barrio centro	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes para esta preparación son: Leche, canela o azúcar, huevos (batidos), Trago puro.	Para preparar se debe: Dejar hervir la leche con canela y azúcar. Luego que este frío añadir los huevos y batir. Finalmente mezclar con el trago puro, y está listo para beber.	
<b>Propiedades</b>	No posee	
<b>Estado de conservación</b>	Escasa	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Filomena Albán	Barrio centro	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## f) Plato: Mote revuelto

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000006</p>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Mote revuelto	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	El mote revuelto es considerado como un plato de entrada que lo consumen en desayunos, almuerzos o en meriendas. Pero sin embargo mencionan que no tienen especificada la hora de consumo.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Barrio centro, Comunidad de Illuchi	
<b>Ingredientes</b>	<b>Forma de preparación</b>	
Los ingredientes utilizados en esta preparación son: Mote, huevos (batidos), Cilantro, Cebolla paiteña (corte brunoise) y aceite.	Para preparar este plato hay que: En un sartén hacer el refrito de (cebolla con un poco de aceite). A este refrito le agregamos el mote. Luego añadimos el huevo que este ya bien batido, removemos las veces necesarias. Finalmente agregamos el cilantro y rectificamos la sal.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios que se utilizan son: Sartén, cuchara pequeña, cuchillo, bowl.	
<b>Propiedades</b>	Posee nutrientes Elimina el colesterol	
<b>Estado de conservación</b>	Escasa	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Lourdes Arcos	Barrio centro	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## g) Plato: Humas

 		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000007
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Humas	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Estacional	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares y restaurantes	
<b>Descripción</b>	Las humitas por lo general reemplazan al pan, se consume en las mañanas en el desayuno o en la media tarde como mata hambre acompañado del café.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes para preparar las humas son: Choclo (semi maduro molido en piedra, ahora en molino). Refrito (Cebolla, Manteca de chanco y sal). Queso Hoja de choclo.	Para esta preparación hay que: Desgranar el choclo la cantidad necesaria que se desea preparar. Moler en el molino pequeñas cantidades hasta obtener una masa e ir poniendo en una batea de madera. Luego de tener la cantidad suficiente hacemos una mezcla con sal, el refrito y queso. Después colocamos en la hoja de choclo en cantidades pequeñas esta puede ser la medida de dos cucharadas en cada hoja, envolvemos para que no se salga de la hoja y colocamos en un recipiente. Para cocinar las humas encendemos la cocina de leña, sobre ella colocamos una olla mediana con un medio litro de agua. Dejamos hervir y en el agua colocamos choclos u hojas de choclos para sobre esto poner las humas. Después de todo esto, al terminar de colocar las humas tapamos con un mantel y la tapa de olla para que no se salga el vapor. Finalmente dejamos cocinar de 30 a 40 minutos dependiendo el fuego.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios utilizados aquí son: Piedra de moler (molino), cocina de leña, batea de madera (bowl mediano), cuchara mediana, cuchara pequeña, olla mediana (tamalera)	
<b>Propiedades</b>	Aporta hidratos de carbono	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Filomena Albán		Barrio centro
Prof. Ángel Zambonino		Barrio la Merced
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## h) Plato: Arroz de cebada

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000008
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Arroz de cebada	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares y restaurantes	
<b>Descripción</b>	Es una sopa generalmente consumida en la hora del almuerzo especialmente los días lunes. Ya que adquiere un significado de abundancia en alimentos para toda la semana.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes utilizados para esta preparación son: Cebada (molida), Carne (utilizada ocasionalmente), Sal en grano, Papas, col, Manteca de choncho. Refrito (Cebolla, ajo, comino pimienta, culantro, perejil)	Para la preparación de este plato primero hay que: Tener la cebada molida. Para esto hay que tostar la cebada en la cocina de leña. Luego se saca en una batea y se procede a limpiar hasta que quede sin basuras ni polvo. Seguidamente se tiene que moler la cantidad necesaria que se vaya a utilizar en la sopa. Para empezar a preparar, en una olla de barro se coloca el agua lo suficiente como para preparar, al momento en que el agua empieza hervir se le añade la cebada, mientras el agua va hirviendo más con una cuchara de palo se le empieza a sacar el afrecho. Luego se le va añadiendo la carne, el refrito, la sal y las papas. Dejamos hervir hasta que el grano de la cebada se cocine bien. Agregamos la col. Y para finalizar añadir sal al gusto.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios utilizados para esta preparación son: Cocina de leña, tiesto, olla mediana de barro, cuchara de palo, cuchillo, bowl, piedra de moler (molino)	
<b>Propiedades</b>	Esta sopa contiene un cereal ya que su principal ingrediente es la cebada.	





<b>Estado de conservación</b>	Común
<b>Actores</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>
Sra. Lourdes Arcos	Barrio centro
Sra. Filomena Albán	Barrio Centro
<b>Datos de control</b>	
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.	
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018	

## i) Plato: Sopa de sambo y zapallo

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b> IM-05-50-52-18-000009
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Sopa de Sambo y Zapallo	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	Es una sopa, consumida en los hogares al momento del almuerzo una vez a la semana, debido a su alto contenido de granos que esta contiene. Actualmente este plato se le conoce como locro de sambo y zapallo.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes que se utiliza son: Sambo(picado), Zapallo(picado), Papas, Habas, Frejol, Choclo, Carne (opcional) Refrito (sal, cebolla, ajo, comino, pimienta)	La preparación se lo realiza de la siguiente manera: Encender la cocina de leña. Sobre el fuego colocar la olla con poca cantidad de agua. A esto añadir el sambo y zapallo, dejar hervir por unos 20 minutos hasta que se cocinen estos ingredientes. Luego añadir la carne si se desea, el refrito, el frejol, el choclo. Dejar cocinar un poco más, agregar las habas y la papa. Finalmente rectificar la sal. Para preparar este plato se debe mecer constantemente.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios que se utiliza son: Cocina de leña, olla mediana de barro, cuchara de palo, cuchillo y bowls	
<b>Propiedades</b>	Por la cantidad de granos que este posee aporta carbohidratos las misma que ayuda a la energía del cuerpo	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sr. Ángel Zambonino	Barrio la Merced	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## j) Plato: Caldo de gallina criolla

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000010</p>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Caldo de gallina	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	Es una sopa de consistencia líquida, considerada como plato ancestral en diferentes festividades de la parroquia, siendo su principal ingrediente la gallina de campo.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes para la preparación son: Gallina criolla, arroz de sopa, zanahoria amarilla, arveja, apio, ajo, sal Picadillo (cebolla blanca, cilantro) cortes muy finos.	Para esta preparación se debe: Pelar la gallina en agua hervida. Lavar con abundante agua. Encender la cocina de leña y poner una olla mediana con agua. Agregamos el arroz de sopa al agua. Añadimos la zanahoria picada, el papa nabo, la arveja, el ajo machacado y la sal. Dejamos hervir por unos minutos y agregamos la carne esta puede ser cortada en presas o sin cortar. Finalmente agregamos el apio, dejamos hervir hasta que se cocine bien la carne y el arroz, verificamos la sal y está lista para servir. Para servir en cada plato se añade el picadillo.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios que se utiliza son: Cocina de leña, olla, cuchillo, bowl, cuchara de palo, cuchara pequeña	
<b>Propiedades</b>	Ayuda a la recuperación de alguna enfermedad Se consumen en las dietas	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sra. Victoria Pazmiño	Barrio Centro	
Sra. Filomena Albán	Barrio Centro	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## k) Plato: Sopa de quinua

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000011
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Sopa de Quinua	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares, de venta en restaurantes.	
<b>Descripción</b>	Este plato es considerado como sopa, y la mayoría de hogares consumen en el almuerzo,	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>		<b>Formas de preparación</b>
Los ingredientes para preparar este plato son: Quinua, carne (ocasionalmente carne de chanco), papas Refrito (sal, cebolla, ajo, comino, pimienta)		Para preparar esta sopa se debe. Encender la cocina de leña. En una olla colocar un poco de agua. Agregar la carne en lo posible que sea de chanco, dejar cocinar por unos 20 minutos. Luego agregamos la quinua y el refrito dejando cocinar por unos 10 minutos. De ahí añadimos la papa, dejamos cocinar hasta que la papa esté lista para consumir y rectificamos la sal.
<b>Utensilios</b>	Los utensilios que se utiliza son: Cocina de leña, olla mediana, bowl, cuchillo, cuchara de palo	
<b>Propiedades</b>	La quinua es el ingrediente principal el cual es uno de los alimentos que contiene proteínas aprovechables y que puede sustituir perfectamente el consumo de carne y pescado	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sra. Agueda Velasteguí		Comunidad Santa Rosa
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## I) Plato: Papas con cuy

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000012</p>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Papas con cuy	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	Este es un plato fuerte consumido en varias festividades de la parroquia. Se destaca por el ingrediente principal que es el cuy acompañada de una salsa de maní.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
<p>Los ingredientes para preparar este plato son:</p> <p>Cuy, Papas, Maní, Cebolla, Leche. Lechuga.</p> <p>Aliño (ajo, sal, cebolla, comino, cilantro y apio)</p>	<p>Para preparar el cuy se debe:</p> <p>Primero matar y pelar el cuy en agua hervida, lavar, sacar las vísceras y lavar nuevamente con abundante agua.</p> <p>Luego adobar al cuy con el aliño preparado y dejar secar por 12 horas de manera que este seco y se pueda azar al carbón.</p> <p>Para preparar las papas:</p> <p>Primero hay que pelar.</p> <p>Lavar con abundante agua.</p> <p>Encender la cocina de leña y en ella colocar una olla con agua.</p> <p>Al hervir el agua añadimos las papas, un poco de sal y una rama pequeña de cebolla.</p> <p>Dejar que se cocine por unos minutos y luego escurrir el agua.</p> <p>Para preparar la salsa de maní.</p> <p>En un tiesto de barro hay que tostar el maní y mecer a cada momento para que no se quemé.</p> <p>Luego pelar y dejar limpio para licuar.</p> <p>Picamos la cebolla.</p> <p>En un sartén mediano colocamos un poco de aceite y hacemos el refrito de cebolla.</p> <p>Luego añadimos el maní licuado con leche.</p> <p>A fuego lento dejamos que se cocine bien, añadimos sal al gusto.</p>	
<b>Utensilios</b>	<p>Para azar el cuy se necesita:</p> <p>Carbón de leña, palos para amarrar el cuy</p> <p>Para cocinar las papas se necesita:</p> <p>Cocina de leña, olla mediana, Cuchara de palo</p> <p>Para preparar la salsa se necesita:</p> <p>Un sartén, cuchillo, cuchara pequeña, tiesto y piedra de moler (licuadora)</p>	
<b>Propiedades</b>	Ayuda al desarrollo del cerebro de los niños.	

CONTINÚA

<b>Estado de conservación</b>	Común
<b>Actores</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>
Sra. Lourdes Arcos de Calderón	Barrio Centro
Sr. Luis Alfonso Garzón	Barrio La Cangahua
<b>Datos de control</b>	
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.	
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018	

## m) Plato: Fritada

<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS</p>		<p><b>Código</b></p> <p>IM-05-50-52-18-000013</p>
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Fritada	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	La fritada se considera un plato fuerte que va acompañado de mote, este es consumido en fiestas como también en bodas ya sea bautizos, matrimonios entre otras ocasiones dentro de toda la parroquia.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrio y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
<p>Los ingredientes que se utilizan para la preparación son:</p> <p>Carne de chanco , Aliño (ajo, cebolla, sal, pimiento, comino)</p> <p>Mote (Maíz blanco)</p> <p>Curtido (tomate de riñón, cebolla paiteña, limón, sal y aceite)</p>	<p>Para hacer la fritada primero se corta la carne de chanco en trozos pequeños.</p> <p>Se enciende la cocina de leña.</p> <p>Sobre el fuego ponemos la paila con un poco de agua.</p> <p>Allí agregamos los trozos de carne.</p> <p>Agregamos el aliño y se debe seguir meciendo.</p> <p>Luego que se reduzca el agua dejamos hasta que se dore la carne sin dejar de mecer.</p> <p>Finalmente sacamos la fritada en un recipiente y está listo para consumir.</p> <p>Para hacer el mote se coloca una olla grande de agua en la cocina de leña.</p> <p>Luego agregamos el maíz blanco y dejamos cocinar por toda una noche.</p> <p>Cuando ya esté bien cocinado lo cernimos en un recipiente y lavamos con agua fría para que no se dañe.</p> <p>Para el cutido lavamos la cebolla, picamos en corte pluma y lo volvemos a lavar bien, colocamos en un bowl.</p> <p>Picamos el tomate y mezclamos con la cebolla.</p> <p>Seguidamente añadimos unas gotas de limón, aceite y sal al gusto.</p>	
<b>Utensilios</b>	<p>Para hacer la fritada se necesita de:</p> <p>Cocina de leña, paila, cuchara de palo.</p> <p>Para cocinar el mote se necesita de:</p> <p>Cocina de leña, olla grande y cuchara de palo.</p> <p>Para el curtido se necesita de:</p> <p>Bowl, cuchillo, exprimidor y una cuchara pequeña.</p>	
<b>Propiedades</b>	Aporta calorías, y muy bueno para los deportistas.	
<b>Estado de conservación</b>	Común	

CONTINUÁ



Actores	
Nombre	Dirección
Sr. Ángel Zambonino	Barrio la Merced
Sr. Alfonso Flores	Comunidad Illuchi
Datos de control	
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.	
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018	



## n) Plato: Ornado

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000014
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Ornado	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción</b>	El ornado es un plato fuerte, se consume en festividades, bodas, bautizos entre otros eventos dentro de la parroquia. Este plato va acompañado de mote y curtido.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia - Cantón</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes que se utiliza para la preparación son: Chancho, Aliño(ajo, sal, achiote, pimienta, comino, cebolla)	Por lo general para preparar el chancho ornado se lo hace con un chancho entero. Faenar el chancho. Después de que esté completamente limpio se aliña el chancho. Dejar secar por unas 4 horas. Y luego enviar al horno por 3 horas.	
<b>Utensilios</b>	Los utensilios utilizados para esta preparación son: Horno , lata para colocar el chancho, licuadora y bowl	
<b>Propiedades</b>	La carne de cerdo es muy recomendable consumir en etapa de crecimiento por ello se dice que es bueno para los niños.	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Sr. Manuel Maigua		Barrio San Luis
Sra. Lourdes Arcos		Barrio centro
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## o) Plato: Cocinado de habas melloco y choclos

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000015
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Cocinado de habas. Mellocos y choclos	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares, y de venta en la plaza.	
<b>Descripción</b>	Este plato es considerado como cucayo, ya que las personas cuando salen a trabajar en el campo llevan para su consumo entre el medio día o media mañana, acompañado de queso.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes con los que se prepara son: Habas, Mellocos, Choclos y Sal	Para hacer esta preparación se enciende la cocina de leña. Luego colocamos al fuego una olla grande con agua y sal. Dejamos hervir. Añadimos el choclo de manera que este debe estar limpio. En unos minutos añadimos los mellocos y las habas. Dejamos hervir hasta que se cocinen y de vez en cuando remover para que los tres productos se cocinen bien. Una vez que esté listo escurrimos el agua y ya se puede consumir.	
<b>Utensilios</b>	Una olla grande de barro para hacer el cocinado Cuchara de palo para mecer, cocina de leña, tamizador.	
<b>Propiedades</b>	Consumir el melloco es bueno para la gastritis.	
<b>Estado de conservación</b>	Común	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>		<b>Dirección</b>
Prof. Ángel Zambonino		Barrio la Merced
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

## p) Plato: Ají

MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS FICHAS DE PRODUCTOS ELABORADOS		<b>Código</b>
		IM-05-50-52-18-000016
<b>Producto</b>		
<b>Nombre del producto</b>	Ají	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de consumo</b>	Hogares	
<b>Descripción del plato</b>	El ají es una salsa que acompaña en sopas y platos fuertes, pero hoy en día ya no se encuentra la preparación del ají molido en piedra y muy pocas personas utilizan. Además se consume cuando el día esta frío ya que los agricultores comentan que es consumido para calentar.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia</b>	<b>Barrios y comunidades</b>	
Belisario Quevedo- Latacunga	Todos	
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Los ingredientes con los que se prepara el plato son: Ají, Sal en grano, Cebolla blanca y Limón	Para esta preparación se debe poner el ají lavado y sin pepas en la piedra de moler con unos 3 granos de sal en grano. Procedemos a moler hasta que el ají este completamente triturado. Luego recogemos con la cuchara y ponemos en el recipiente de barro. Al final añadimos la cebolla blanca picada, unas gotas de limón y un poco de agua.	
<b>Utensilios</b>	Para la preparación del ají se necesita una piedra de moler (licuadora). Una cuchara pequeña de palo para recoger. Y un recipiente de barro para poner el ají.	
<b>Propiedades</b>	Posee un aporte calórico para las personas	
<b>Estado de conservación</b>	Escasa	
<b>Actores</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	
Sr. Juan Pablo Almache	Barrio Guanailín Batallas	
<b>Datos de control</b>		
<b>Elaborado por:</b> Arias Diana, Lema Maribel.		
<b>Revisado por:</b> Lic. Yanet M. Ortega- ESPE-2018		

#### 4.13. Listado de actores

Las fichas presentadas de carácter cualitativo y técnico han sido desarrolladas gracias al apoyo incondicional de los actores que intervinieron en el estudio.

Actores		
Sra. Clara Pérez	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sra. Magdalena Masapanta	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sra. Rosa Llamba	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sr. Oswaldo Molina	Habitante	Comunidad Potrerillos
Sra. Filomena Albán	Habitante	Barrio Centro
Sra. Lourdes Arcos de Calderón	Habitante	Barrio Centro
Sr. Luis Alfonso Garzón	Presidente	Barrio La Cangahua
Sra. Agueda Velasteguí	Presidenta	Comunidad Santa Rosa
Sra. Victoria Pazmiño	Presidenta	Barrio Centro
Sr. Luciano Guanoluisa	Presidente	Barrio Culaguango Centro
Sr. Carlos Guanoluisa Vaca	Presidente	Barrio La Compañía
Prof. Ángel Zambonino	Presidente	Barrio la Merced
Sr. Alfonso Flores	Presidente	Comunidad Illuchi
Sr. Oswaldo Shigui	Presidente	Barrio Manzanapamba
Sr. Manuel Chicaiza	Presidente	Barrio San Francisco
Sr. Manuel Maigua	Presidente	Barrio San Luis
Sr. Amable Guanoluisa	Presidente	Barrio Tunducama
Sr. Manuel Guamán	Presidente	Barrio la Dolorosa
Sr. Juan Ataballo	Presidente	Barrio Chávez Pamba
Sra. Juana Chuqui	Presidenta	Barrio Miravalle
Sr. Nelson Revelo	Presidente	Barrio San Miguel
Sr. Rodolfo Pumasunta	Presidente	Barrio Chaupi contadero
Sr. Ramiro Pullopaxi	Presidente	Barrio Forastero
Ing. Luis Alpusig	Presidente	Barrio Galpón Loma
Sr. Segundo Guamán	Presidente	Barrio Guanailín
Sr. Juan Pablo Almache	Presidente	Barrio Guanailín Batallas
Tigo. Manuel Alpusig	Presidente	Barrio Pishica Pamba
Sr. Manuel Guanoluisa	Presidente	Comunidad Potrerillos
Sr. Robinson Mancheno	Presidente	Sector el Empedrado
Sr. Luis Jaya	Presidente	Barrio San Antonio

#### 4.14. Bibliografía

- Andrade, C., Cañar, A., Toranzos, A., & Carvache, W. (s. f.). Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa–Manabí
- Herrera, R. (2014). Universidad Técnica de Cotopaxi Recuperado el 22 de marzo de 2018, de <https://sites.google.com/site/seguridadccss/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC]. (2013). Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito, Ecuador: SOBOCGRAFIC
- PDOT. (2011). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Belisario Quevedo.
- Unigarro, Catalina (et al.). 2014, De la chacra al fogón. Travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Quito

## CONCLUSIONES

Para establecer la fundamentación teórica hay que basarse principalmente en las dos variables de la investigación como son el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico. Los mismos que ayudan a conocer en forma teórica los puntos más importantes relacionados al método de trabajo y hasta qué lugar hay que abordar cada capítulo del tema de investigación.

Para poder desarrollar el diagnóstico se acudió a fuentes bibliográficas como al PDOT de la parroquia el mismo que está vigente hasta el año 2019 sirviendo como base y así obtener información sobre la parroquia, sus tierras, cultivos, la flora y fauna existente en el sector los mismos que forman parte del patrimonio alimentario.

Aplicar la metodología en la investigación es importante ya que de esta manera ayuda al desenvolvimiento del problema, además de trabajar con la guía del patrimonio alimentario es de gran beneficio ya que al tomar las fichas se puede recolectar la información más detallada y pertinente para de esta manera poder llegar al objetivo y plasmar una propuesta.

Como propuesta, diseñar una guía gastronómica viene a ser una herramienta primordial para que los pobladores de la parroquia Belisario Quevedo puedan difundir la gastronomía a los turistas que visitan el sector, como también pueden conocer y dar a conocer a las nuevas generaciones sobre prácticas ancestrales manteniendo así los saberes y sabores ancestrales.

## RECOMENDACIONES

Para poder ampliar este capítulo ha sido necesario saber sobre los conceptos básicos que aborda el tema investigativo, tomando en cuenta como una guía de trabajo y así desarrollar sin dificultad de noción cada parte del proyecto, los conceptos básicos que se toma para la investigación han sido de libros, proyectos relacionados y más fuentes bibliográficas afines al tema.

Es recomendable para desarrollar el diagnostico tener claro la situación en el que se encuentra la parroquia en su entorno natural de acuerdo a la investigación, porque en este capítulo se habla sobre los antecedentes y mediante eso se desarrolló un rescate del patrimonio alimentario.

Tener claro y utilizar la metodología correspondiente al realizar la investigación es significativo ya que así se puede ir paso a paso recolectando dicha información, además ayuda a recolectar la información pertinente entrando en contacto con el lugar de estudio y las personas relacionadas con la información.

Realizar investigaciones de esta índole ha sido enriquecedor ya que tanto los pobladores como las personas que realizan el proyecto pudimos conocer más sobre el patrimonio alimentario, por otra parte, también relacionar con personas que están al tanto con el tema y así conocer varias practicas empleadas de años atrás que hoy en día no se conserva. Por último cabe mencionar que al plasmar una investigación en un documento es favorable ya que viene a ser un respaldo y sería más factible poder difundir dentro de las instituciones que forman parte de la parroquia.

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925–956.
- Andrade, C., Cañar, A., Toranzos, A., & Carvache, W. (s. f.). Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa–Manabí.
- Bernal, C. (2010). Metodología de la Investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales. Colombia: Pearson Educación.
- Bernal, C. (2006). Metodología de la Investigación. Para la administración, economía, humanidades y ciencias sociales. México, D.F.: Pearson Educación. 4 Ed.
- Chamorro, J. (2011). *El patrimonio inmaterial, parámetros para una declaratoria de patrimonio cultural inmaterial de la nación estudio de caso: la Yumbada de la Magdalena* (PhD Thesis). Quito: Universidad Internacional SEK.
- Crespi, M., & Planells, M. (2003). Patrimonio Cultural. España: SÍNTESIS, S.A.
- De La Rosa, B. M. (2003). Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: el patrimonio cultural. *MIEMBROS DEL CONSEJO EDITORIAL*, 155.
- Di-Bella, M. M. G. (2000). El Turismo Rural Sostenible como una oportunidad de desarrollo de las pequeñas comunidades de los países en desarrollo. *Santo Domingo, República Dominicana*. 40p.
- Díaz, M. (2010). Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. *Serie Materiales de Enseñanza*.
- Ézarate, J. (2013). *Revalorización del patrimonio alimentario del Ecuador*. Quito: Imprenta Pública.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2).



- Fuerez, T. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la comunidad kichwa Panecillo, cantón Otavalo. (B.S. thesis).
- Fuerez, A. (2013). Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades Kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo (B.S. thesis)
- García Cuetos, M. P. (2011). El patrimonio cultural: conceptos básicos. *Zaragoza: Prensas.*
- Guerrero, K. P. (2015). *Mercados emblemáticos del DM de Quito y su patrimonio alimentario: el caso del mercado Santa Clara e itinerario turístico cultural de la comuna Santa Clara de San Millán.* (B.S. thesis). Quito: UCE.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2002). Metodología de la Investigación. México, D.F.: McGRAW-HILL Education.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación. México, D.F.: McGraw-Hill Educación.
- Herrera, L., Medina, A., & Naranjo, G. (2010). Tutoría de la Investigación Científica. Ambato.
- Leiva, F. (2008). Nociones de Metodología de Investigación Científica. Quito.
- López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5).
- Martínez, L. P. (2011). La tutela legal del Patrimonio Cultural Inmaterial en España: valoración y perspectivas. *Revista de Sociales y Jurídicas*, 7, 123–150.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2012). La gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático. Quito: Imprenta Publica.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de Octubre de 2013). Fascículo 1. Patrimonio Alimentario, 1, 1-16. Recuperado el 5 de Junio de 2018, de

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2014). Manual Metodológico para la Elaboración de Atlas del "Patrimonio Alimentario". Quito.
- Montecinos, A. (10 de Noviembre de 2016). Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. Recuperado el 5 de Junio de 2018, de <https://cegaho.wordpress.com/2016/11/10/inventario-gastronomico-detectado/>
- Ministerio de Turismo. (Junio de 2017). Guía Metodológica para la Jerarquización de espacios Turísticos del Ecuador. Quito: Creative Commons 4.0.
- Olivera, A. (2011). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. *Cuadernos de Turismo*, (27), 663–677.
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de investigación*, (15), 8–8.
- PDOT. (2011). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Belisario Quevedo.
- PLANDETUR2020. (Marzo de 2012). Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador. Recuperado el 6 de Junio de 2018, de <https://jorgepaguay.files.wordpress.com/2012/03/plandetur.pdf>
- Ricolfe, J. S. C., Merino, B. R., Marzo, S. V., Ferrandis, M. T. R., & Rodríguez, C. M. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2es), 189–198.
- Salazar, D. A. (2012). Variables Intrínsecas del Patrimonio Cultural Alimentario Ecuatoriano.
- Vera, C. A., Zamora, A. C., Narváez, A. T., & Franco, W. C. (s. f.). Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa–Manabí.

# ANEXOS



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
DEL COMERCIO  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA**

**CERTIFICACIÓN**

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por las señoritas: **DOLORES MARIBEL LEMA PLACENCIA** y **DIANA PAULINA ARIAS QUINATO**.

En la ciudad de Latacunga, al 01 de agosto del 2018

Aprobado por:

Lic. Yanet Ortega

**DIRECTORA DEL PROYECTO**

Ing. Carlos Albán

**DIRECTOR DE CARRERA**

Dr. Freddy Jaramillo

**SECRETARIO ACADÉMICO**

