



**Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del  
cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi**

Cajas Alcocer, Wilson Paul

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

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

Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

10 de febrero 2023

Latacunga

## Reporte de verificación de contenido



### TESIS\_CAJAS WILSON

5%  
Similitudes

2% Texto entre comillas  
< 1% similitudes entre comillas  
< 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS\_CAJAS WILSON.pdf  
ID del documento: 5458630f2990e3798442842210549d11f85a5654  
Tamaño del documento original: 1,97 Mo

Depositante: LUIS BENIGNO PALOMINO SIZA  
Fecha de depósito: 10/2/2023  
Tipo de carga: interface  
fecha de fin de análisis: 10/2/2023

Número de palabras: 37.347  
Número de caracteres: 246.774

Ubicación de las similitudes en el documento:



### Fuentes

#### Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<a href="http://repositorio.espe.edu.ec/8080u/streams/21000/12042/4/IT-ESPE-ITH-0044.pdf.txt">repositorio.espe.edu.ec   Análisis de los procesos de elaboración artesanal de la rep...</a> 92 fuentes similares	3%		Palabras idénticas : 3% (1199 palabras)
2	<a href="https://repositorio.uta.edu.ec/8443jpspuib/streams/123456789/3439/1/1/Moreno Allison -Tesis Termin...">repositorio.uta.edu.ec   Antropología Culinaria y Turismo Gastronómico del cantón ...</a> 8 fuentes similares	3%		Palabras idénticas : 3% (900 palabras)
3	<a href="http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/04/INSTRUCTIVO-para-fichas-de-registro-e-in...">www.amevirtual.gob.ec</a>	2%		Palabras idénticas : 2% (724 palabras)
4	<a href="https://repositorio.uta.edu.ec/8443jpspuib/streams/123456789/33740/1/TESIS FINAL 23-SEPT.pdf">repositorio.uta.edu.ec   Las bebidas tradicionales en la oferta gastronómica de la pr...</a> 6 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (529 palabras)
5	<a href="http://repositorio.utc.edu.ec/streams/27000/5110/7/PC-000317.pdf.txt">repositorio.utc.edu.ec   Guía descriptiva del Patrimonio Inmaterial en el Ámbito 4 S...</a> 5 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (492 palabras)

#### Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<a href="http://dspace.espe.edu.ec/streams/123456789/320/3/84190272.pdf.txt">dspace.espe.edu.ec   Estudio antropológico del patrimonio cultural inmaterial culi...</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (28 palabras)
2	<a href="https://www.redalyc.org/journal/1907/19076043/004.html/">www.redalyc.org   COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONO...</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (37 palabras)
3	<a href="http://dspace.utb.edu.ec/streams/49000/3170/3/UTB-FQSE-HTURIS-000109.pdf.txt">dspace.utb.edu.ec   Propuesta gastronómica cultural para el crecimiento turístico d...</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (23 palabras)
4	<a href="http://repositorio.espe.edu.ec/8080u/streams/21000/25541/5/IT-ESPE-044669.pdf.txt">repositorio.espe.edu.ec   Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultur...</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (21 palabras)
5	Documento de otro usuario #1568be El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (14 palabras)

**Fuente mencionada (sin similitudes detectadas)** Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- 1 <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en>

Firma

Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael  
c.c.: 0502970254



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

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

**Certificación**

Certifico que el trabajo de titulación: **“Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi”** fue realizado por el señor **Cajas Alcocer, Wilson Paul**; el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además fue revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Latacunga, 10 de febrero del 2023

Firma:

Msc. Guanoluisa Chuqui, Joffre Ismael

C.C.: 0502970254



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

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Responsabilidad de Autoría

Yo; **Cajas Alcocer, Wilson Paul**, con cédula de ciudadanía N° 0503324741, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi** es de mi responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Latacunga, 10 de febrero del 2023

**Cajas Alcocer, Wilson Paul**

C.C.: 0503324741





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

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

**Autorización de Publicación**

Yo **Cajas Alcocer, Wilson Paul**, con cédula de ciudadanía N° 0503324741, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Latacunga, 10 de febrero del 2023

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Wilson Paul Cajas Alcocer', written over a horizontal line.

**Cajas Alcocer, Wilson Paul**

C.C.: 0503324741

## Agradecimiento

Agradezco de manera infinita a mis padres, Wilson Cajas y Beatriz Alcocer quienes han inculcado en mí el respeto, disciplina y abnegación, ellos con su ejemplo diario me motivan a ser un mejor ser humano y por ende un mejor profesional, a mi tía Francisca Alcocer que con su apoyo constante y su cariño no ha dejado que me rinda en los momentos más difíciles de mi vida y me ha mostrado que para alcanzar las metas y objetivos planteados en la vida no hay excusa alguna que valga la pena plantear; a mi hermana, Daniela Cajas, que en mis momentos felices y tristes ha sido mi fiel acompañante y mi pilar fundamental para siempre sonreír.

Como no dejar mi sincero agradecimiento a mis docentes que en el transcurso de la carrera han inculcado en mí el amor por esta noble profesión, me han enseñado más allá de la teoría y con sabiduría me han mostrado el camino para desarrollarme como persona y me han impulsado a superar mis propios límites en cada semestre, en cada materia y en cada trabajo que he realizado.

Mis amigos que son parte de esta hermosa familia, quienes en tristezas y alegrías han estado a mi lado para plasmar los más bellos recuerdos que me llevaré de mi querida Universidad, les expreso mi agradecimiento honesto por mostrarme que las amistades se forjan día a día y que sin importar nada los amigos de verdad son aquellos que te brindan una mano cuando más los necesitas y cuando lo amerite se alegran al verte triunfar.

Puntualmente quiero agradecer a mi estimado Chef Ismael, quien me ha acompañado en el transcurso de la elaboración de este trabajo investigativo, además de enseñarme el bello mundo de la gastronomía y provocar en mí el deseo de seguir aprendiendo y poniendo en práctica las habilidades desarrolladas durante sus clases, estimado docente, tutor y amigo muchas gracias.

**Wilson P. Cajas A.**

### **Dedicatoria**

El esfuerzo entregado para la realización de este trabajo se lo dedico a Wilson Cajas, Beatriz Alcocer, Daniela Cajas y Francisca Alcocer quienes nunca dejaron de creer en mí, que me motivaban y exigían lo mejor de mí en cada paso que he dado en mi preparación académica, inculcando en mí los valores que rigen en mi diario vivir.

A mi motivación espiritual, mi difunto tío Ángel Cajas que se convirtió en el motivo de superación constante y desde el cielo supo guiar cada uno de mis pasos, mi ángel guardián, seguro de que está presente en mi corazón en mi diario vivir le dedico este logro.

Este trabajo académico se lo dedico también a mis amigos y docentes, el esfuerzo y dedicación plasmada en esta tesis es el más grande tributo que puedo hacer a las personas que me acompañaron en este viaje lleno de conocimiento, experiencias y crecimiento personal, mismo que tuve que recorrer para alcanzar mis metas y con ello continuar cumpliendo el plan de vida que me he planteado.

**Wilson P. Cajas A.**

**ÍNDICE DE CONTENIDOS**

<b>Carátula.....</b>	<b>1</b>
<b>Reporte de verificación de contenido .....</b>	<b>2</b>
<b>Certificación .....</b>	<b>3</b>
<b>Responsabilidad de Autoría .....</b>	<b>4</b>
<b>Autorización de Publicación .....</b>	<b>5</b>
<b>Agradecimiento.....</b>	<b>6</b>
<b>Dedicatoria.....</b>	<b>7</b>
<b>Índice de contenidos .....</b>	<b>8</b>
<b>Índice de tablas .....</b>	<b>14</b>
<b>Índice de figuras .....</b>	<b>16</b>
<b>Resumen .....</b>	<b>17</b>
<b>Abstract.....</b>	<b>18</b>
<b>Capítulo I: Generalidades .....</b>	<b>19</b>
<b>Antecedentes.....</b>	<b>19</b>
<b>Título del proyecto .....</b>	<b>21</b>
<b>Planteamiento del problema.....</b>	<b>21</b>
<b>Árbol De Problemas.....</b>	<b>24</b>
<b>Formulación del Problema.....</b>	<b>25</b>
<b>Justificación e Importancia .....</b>	<b>25</b>
<b>Objetivos .....</b>	<b>26</b>



<i>Objetivo General</i> .....	26
<i>Objetivos Específicos</i> .....	26
<b>Marco Legal</b> .....	26
<i>Constitución de la República del Ecuador (2008)</i> .....	27
<i>Ley de Turismo</i> .....	27
<i>Ley Orgánica de Cultura</i> .....	28
<i>Ordenanza de Ordenamiento Territorial, GADM del cantón Salcedo</i> .....	28
<b>Idea a Defender</b> .....	29
<b>Sistema de variables</b> .....	29
<i>Variable Dependiente: Turismo gastronómico.</i> .....	29
<i>Variable Independiente: Cocina patrimonial del cantón Salcedo.</i> .....	29
<b>Tabla Operacionalización de Variables</b> .....	30
<b>Capítulo II: Marco teórico</b> .....	32
<b>Gastronomía</b> .....	32
<b>Patrimonio</b> .....	33
<i>Patrimonio alimentario</i> .....	34
<b>Patrimonio alimentario natural.</b> .....	35
<b>Patrimonio alimentario cultural.</b> .....	35
<b>Patrimonio y cultura</b> .....	36
<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b> .....	37
<b>Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial</b> .....	45

	10
<b>Cocina.....</b>	<b>46</b>
<i>Cocina tradicional.....</i>	<i>47</i>
Cocina patrimonial .....	47
<i>Cocina de convento.....</i>	<i>48</i>
<i>Cocina barroca.....</i>	<i>49</i>
<i>Cocina festiva.....</i>	<i>50</i>
<i>Cocina Cotidiana .....</i>	<i>51</i>
<b>Productos patrimoniales.....</b>	<b>51</b>
<i>Características de los productos patrimoniales.....</i>	<i>51</i>
<b>Turismo .....</b>	<b>53</b>
<i>Turismo Cultural.....</i>	<i>54</i>
<i>Turismo Alternativo.....</i>	<i>55</i>
<i>Turismo Gastronómico .....</i>	<i>57</i>
<i>Actores del Turismo Gastronómico.....</i>	<i>59</i>
<b>Fiesta Mayor como patrimonio del cantón Salcedo y su gastronomía.....</b>	<b>60</b>
<i>Fiesta.....</i>	<i>61</i>
<i>Gastronomía de la fiesta.....</i>	<i>62</i>
<i>Turismo gastronómico de La Fiesta Mayor.....</i>	<i>62</i>
<b>Descripción del objeto de estudio .....</b>	<b>63</b>
<i>Cantonización .....</i>	<i>63</i>
<i>Descripción general .....</i>	<i>64</i>

<i>Características generales</i> .....	65
Localización.....	65
División política.....	65
Clima.....	66
Atractivos Turísticos. ....	66
Capítulo III: Marco metodológico.....	69
Enfoque de Investigación .....	69
Modalidad de Investigación .....	69
<i>Exploración de campo</i> .....	69
<i>Documental Bibliográfico</i> .....	69
Nivel de Investigación .....	70
Métodos de Investigación.....	70
Determinación de la muestra.....	70
Metodología del Estudio de la cocina patrimonial.....	75
Fuentes de recopilación de información y análisis de datos .....	76
<i>Fuentes de recopilación de información</i> .....	76
<i>Técnicas de recopilación de datos</i> .....	77
Entrevista.....	77
<i>Instrumentos</i> .....	77
Entrevista.....	77
Diario de campo. ....	77

Diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial .....	77
Generalidades .....	78
Proceso y Técnicas para el Registro.....	79
<i>Fase 1. Etapa de aproximación</i> .....	79
<i>Fase 2. Recopilación de la información</i> .....	80
<i>Fase 3. Análisis y sistematización</i> .....	90
Comprobación de la idea a defender.....	150
Capítulo IV: Plan de Salvaguardia .....	153
Etapa de aproximación.....	153
Análisis Situacional .....	153
Prospección.....	154
Mapa de Actores .....	154
<i>Matriz FODA</i> .....	157
Formulación del Plan.....	166
<i>Objetivos a cumplirse</i> .....	166
<i>Definición de estrategias</i> .....	166
<i>Programas y proyectos</i> .....	168
Propuesta.....	176
<i>Folleto Cultural</i> .....	176
Créditos.....	176
Índice de contenidos. ....	177

<b>Introducción.....</b>	<b>177</b>
<b>Justificación. ....</b>	<b>177</b>
<b>Datos Generales del cantón Salcedo. ....</b>	<b>177</b>
<b>Antecedentes Históricos.....</b>	<b>177</b>
<b>Descripción de la cocina Patrimonial.....</b>	<b>177</b>
<b>Manifestaciones de la cocina Patrimonial. ....</b>	<b>177</b>
<b>Mapas. ....</b>	<b>177</b>
<b>Conclusión y recomendación.....</b>	<b>178</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>178</b>
<b>Capitulo V: Conclusiones y Recomendaciones.....</b>	<b>179</b>
<b>Conclusiones.....</b>	<b>179</b>
<b>Recomendaciones ....</b>	<b>181</b>
<b>Bibliografía ....</b>	<b>182</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>188</b>



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> <i>Operacionalización de variables</i> .....	<b>30</b>
<b>Tabla 2.</b> <i>Clasificación del PCI según el Instituto Nacional de Patrimonio</i> .....	<b>39</b>
<b>Tabla 3.</b> <i>Modalidad Turística</i> .....	<b>55</b>
<b>Tabla 4.</b> <i>Actores del Turismo Gastronómico</i> .....	<b>60</b>
<b>Tabla 5.</b> <i>División política y superficie del cantón Salcedo</i> .....	<b>66</b>
<b>Tabla 6.</b> <i>Tabla de atractivos turísticos del cantón Salcedo</i> .....	<b>67</b>
<b>Tabla 7.</b> <i>Listado de Detentores</i> .....	<b>71</b>
<b>Tabla 8.</b> <i>Bibliografía analizada</i> .....	<b>80</b>
<b>Tabla 9.</b> <i>Informantes – Nivel Provincial</i> .....	<b>84</b>
<b>Tabla 10.</b> <i>Informantes – Nivel Cantonal y Parroquial</i> .....	<b>85</b>
<b>Tabla 11.</b> <i>Productos y Detentores identificados</i> .....	<b>85</b>
<b>Tabla 12.</b> <i>Evaluación patrimonial</i> .....	<b>88</b>
<b>Tabla 13.</b> <i>Número de manifestaciones</i> .....	<b>94</b>
<b>Tabla 14.</b> <i>Categoría de Registro</i> .....	<b>95</b>
<b>Tabla 15.</b> <i>Reporte de entrevistas</i> .....	<b>139</b>
<b>Tabla 16.</b> <i>Mapa de actores</i> .....	<b>155</b>
<b>Tabla 17.</b> <i>Matriz FODA</i> .....	<b>158</b>
<b>Tabla 18.</b> <i>Matriz de aprovechabilidad</i> .....	<b>160</b>
<b>Tabla 19.</b> <i>Matriz de vulnerabilidad</i> .....	<b>161</b>
<b>Tabla 20.</b> <i>Matriz de aprovechabilidad</i> .....	<b>162</b>

<b>Tabla 21.</b> <i>Matriz de vulnerabilidad</i> .....	<b>162</b>
<b>Tabla 22.</b> <i>Priorización de factores claves del éxito y nudos críticos</i> .....	<b>163</b>
<b>Tabla 23.</b> <i>Matriz de síntesis estratégica</i> .....	<b>164</b>
<b>Tabla 24.</b> <i>Matriz de Estrategias</i> .....	<b>167</b>
<b>Tabla 25.</b> <i>Programas y Proyectos</i> .....	<b>169</b>

**ÍNDICE DE FIGURAS**

<b>Figura 1.</b> <i>Árbol de problemas</i> .....	<b>24</b>
<b>Figura 2.</b> <i>Mapa político de la Provincia de Cotopaxi</i> .....	<b>65</b>
<b>Figura 3.</b> <i>Generalidades</i> .....	<b>78</b>
<b>Figura 4.</b> <i>Estadísticas INEC del cantón Salcedo</i> .....	<b>93</b>
<b>Figura 5.</b> <i>Porcentaje de manifestaciones culturales</i> .....	<b>95</b>

## Resumen

El presente trabajo de titulación se enfocó en el estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi. La problemática encontrada es la falta de promoción de la cocina patrimonial por ende todo lo que representa se ha ido desvaneciendo en la memoria colectiva de sus habitantes y restringiendo la dinamización del turismo gastronómico. Este trabajo de titulación está comprendido de cuatro capítulos. En el capítulo I se detalla las generalidades de la investigación como la problemática, antecedentes, justificación, objetivos, marco legal, idea a defender y las variables de estudio. En el capítulo II se habla de la fundamentación teórica, a través de una revisión bibliográfica documental de varios autores la cual facilita la comprensión de las variables de estudio. Para el capítulo III se detalla la metodología de investigación y la metodología utilizada para el estudio de la cocina patrimonial, enfocándose en el ámbito cuatro: conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, subámbito gastronomía de la cocina patrimonial del cantón Salcedo. Por último, en el capítulo IV con la información recopilada en el diagnóstico del PCI se desarrolló un plan de salvaguardia donde se propone estrategias programas, proyectos para salvaguardar las manifestaciones culturales y fomentar un turismo gastronómico en el cantón.

*Palabras clave:* Patrimonio cultural inmaterial (PCI), cocina patrimonial, turismo gastronómico, plan de salvaguardia, Salcedo.

## Abstract

The present degree work focused on the study of heritage cuisine and its incidence in gastronomic tourism in the Salcedo canton, Cotopaxi province. The problem found is the lack of promotion of heritage cuisine, therefore everything it represents has been fading in the collective memory of its inhabitants and restricting the revitalization of gastronomic tourism. This degree work is comprised of four chapters. Chapter I details the generalities of the research such as the problem, background, justification, objectives, legal framework, idea to defend and the study variables. Chapter II discusses the theoretical foundation, through a documentary bibliographic review of various authors which facilitates the understanding of the study variables. For chapter III, the research methodology and the methodology used for the study of heritage cuisine are detailed, focusing on area four: knowledge and uses related to nature and the universe, sub-area gastronomy of the heritage cuisine of Salcedo canton. Finally, in chapter IV, with the information collected in the diagnosis of the PCI, a safeguard plan was developed where strategies, programs, projects are proposed to safeguard cultural manifestations and promote gastronomic tourism in the canton.

*Keywords:* Intangible cultural heritage (PCI), heritage cuisine, gastronomic tourism, safeguard plan, Salcedo.



## Capítulo I

### Generalidades

#### Antecedentes

Mediante la información examinada se puede evidenciar que se han realizado estudios previos que abordan la temática del patrimonio cultural inmaterial y su relación con el desarrollo con el turismo gastronómico, para lo cual se ha tomado como principios los temas desarrollados en diferentes instituciones académicas a nivel nacional e internacional.

Según Navas et al. (2020) mencionan que:

La gastronomía ecuatoriana ha logrado mantener muchas de sus recetas y productos autóctonos, sin embargo, cabe señalar que la comida en este país, tanto cultural como nutricionalmente, ha sufrido algunos cambios debido a la época actual. (p.10)

Es así que se puede aseverar que la cocina ecuatoriana es una variada manera de alertar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen la demarcación, ya que posee cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos), cada una con diferentes tradiciones, costumbres y formas de alertar su comida. La gran parte de turistas que visitan el país, acuden atraídos por sus distintas zonas geográficas que denotan una amplia variedad cultural, dialectos, manifestaciones y tradiciones completamente diferentes en cada una de las regiones que componen este diverso país; no obstante, cada una de estas zonas poseen una gastronomía muy bien diferenciada en sabores, texturas y aromas, lo que es muy atractivo para los turistas.

Según Jaramillo (2019) dice:

Ecuador es un país diverso donde se puede encontrar cazadores, recolectores y pescadores, por lo que siempre se encuentran en la búsqueda de productos frescos y naturales. Con el tiempo, los ecuatorianos comenzaron a

involucrarse en el mundo de la agricultura, la gastronomía, la domesticación e incluso el intercambio de productos entre las cuatro regiones del Ecuador que son: la Costa, la Sierra, la Amazonía e Insular.

Cotopaxi una provincia céntrica de Ecuador, posee una variedad de sabores y atractivos tanto naturales como culturales capaces de cautivar a propios y extraños, además, su gastronomía es rica y abundante, debido a su división política que le da la oportunidad de tener varios pisos climáticos en su territorio es por ello que se puede encontrar en Latacunga, que además de ser la capital de la provincia, las chugchucaras un plato elaborado con carne y cuero de chanco, empanadas de mejido, plátanos fritos, maíz tostado, canguil, mote y papas, así como también el queso de hoja y las deliciosas allullas; en Saquisilí las tortillas de maíz con queso y cebollas; y. Salcedo conocida como la tierra de los helados y del pinol. Son estas variaciones gastronómicas las que motivan a los turistas extranjeros a visitar esta provincia y degustar su gastronomía.

Es así que en el cantón Salcedo, conocido por sus helados de sabores, pinol y hornado, el tema del turismo gastronómico ha pasado por el desconocimiento parcial, debido a la escasez de documentos que respalden este tipo de actividad económica, además de la falta de compromiso por llevar a cabo investigaciones en este ámbito por parte del departamento de turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal del cantón Salcedo, lo que ha generado un efecto deficiente para una adecuada información del turismo en mención, provocando un desconocimiento de los lugares turísticos y gastronómicos que posee dicho cantón.

La falta de promoción del turismo gastronómico es otra de las razones que ha causado el desinterés de los turistas a visitar este cantón; sin embargo, la falta de apoyo por parte de las autoridades al sector turístico se evidencia en la asignación del 1.88% del presupuesto, según (Arias, 2014), así como por el desconocimiento de la gastronomía que existe en el cantón Salcedo, dando como resultado la disminución de la demanda del turismo gastronómico y por ende la disminución del desarrollo económico del cantón.

Tomando en cuenta estos antecedentes, es evidente la necesidad de un estudio que analice el turismo gastronómico del cantón Salcedo, relacionándolo con su cocina patrimonial y de esta manera lograr establecer un diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial que este tipo de cocina represente en este cantón de la provincia de Cotopaxi.

### **Título del proyecto**

Estudio de la cocina patrimonial y su incidencia en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi.

### **Planteamiento del problema**

El turismo a través de los años se ha consolidado como un importante elemento para la humanidad a nivel mundial, de esta manera llegando a considerar un fenómeno social que apoya al desarrollo de las localidades, a pesar que el turismo ha provocado la visita de los diferentes patrimonios no solo tangibles sino también intangibles como la gastronomía, según Chávez y Polanco (2018) mencionan que recién desde 2013, la Organización Mundial del Turismo (OMT) ha realizado los primeros estudios sobre la relación entre el turismo y el patrimonio cultural inmaterial (PCI), abriendo el debate sobre el ejercicio de la responsabilidad del turismo ante los efectos homogéneos de la globalización.

Desde esta perspectiva, se puede justificar la falta de proyectos turísticos destinados a la difusión, puesta en valor y protección sostenible de los recursos culturales intangibles.

Según Mendoza (2018) menciona que “La gastronomía ecuatoriana es una forma de preparar platos diversos, enriquecidos con los aportes de las diferentes regiones que conforman el país”. Pues cuenta con cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos), cada una de las cuales es única, tiene tradiciones, costumbres y formas de procesamiento de la comida.

Dado que la afirmación anterior menciona que la gastronomía es variada, cabe destacar que al tener en frente a un servicio que es de vital importancia para el turista y

para quienes habitan una determinada zona geográfica; por ende, la gastronomía ecuatoriana, misma que es apreciada por locales y extranjeros, tiene el potencial necesario para influir de manera directa y de forma positiva en la afluencia de turistas en un destino turístico. Sin embargo, a través del tiempo la gastronomía ecuatoriana ha mantenido un único enfoque conservador y se evidencia que son muy pocos productores gastronómicos los que han acoplado técnicas y han logrado una fusión de otras culturas gastronómicas o de otras técnicas para hacerla más llamativa y por ende que influya de mejor manera en la motivación de los turistas, por ende el problema que se evidencia a nivel nacional es que son escasos los medios de comunicación que transmiten las técnicas de la cocina ecuatoriana.

Por otro lado, la gastronomía de la provincia de Cotopaxi está ligada a sus festividades culturales, de esta manera se difunde las creencias, tradiciones y costumbres de un pueblo sintetizadas en un platillo culinario, siendo así que Valle (2015) menciona que “La cocina patrimonial de la provincia de Cotopaxi da a conocer la cultura y tradiciones, de tal manera que transmita y conserve sus conocimientos a nuevas generaciones y continuar con un legado cultural”; es decir, la influencia que tiene la cocina patrimonial provoca una fidelización sentimental entre sus productores y por ende conservan las recetas originales que es de agrado para los turistas de la provincia, lo que provoca un problema de competencia, tomando como ejemplo; la capital provincial, al existir demasiados productores de comida típica latacungueña y al estar concentrados en determinados sectores de la ciudad provoca que no exista un beneficio igual para todos y dada a esa desmotivación no invierten en la mejora de su servicio y genera conformismo y un mal servicio.

Sin embargo; en la ciudad de Salcedo se ha evidenciado el problema de la falta de promoción de sus productos gastronómicos, la venta de los productos gastronómicos de Salcedo se ha visto restringida por la falta de promoción, por ende su cocina patrimonial y todo lo que representa poco a poco se ha ido desvaneciendo de la memoria de los

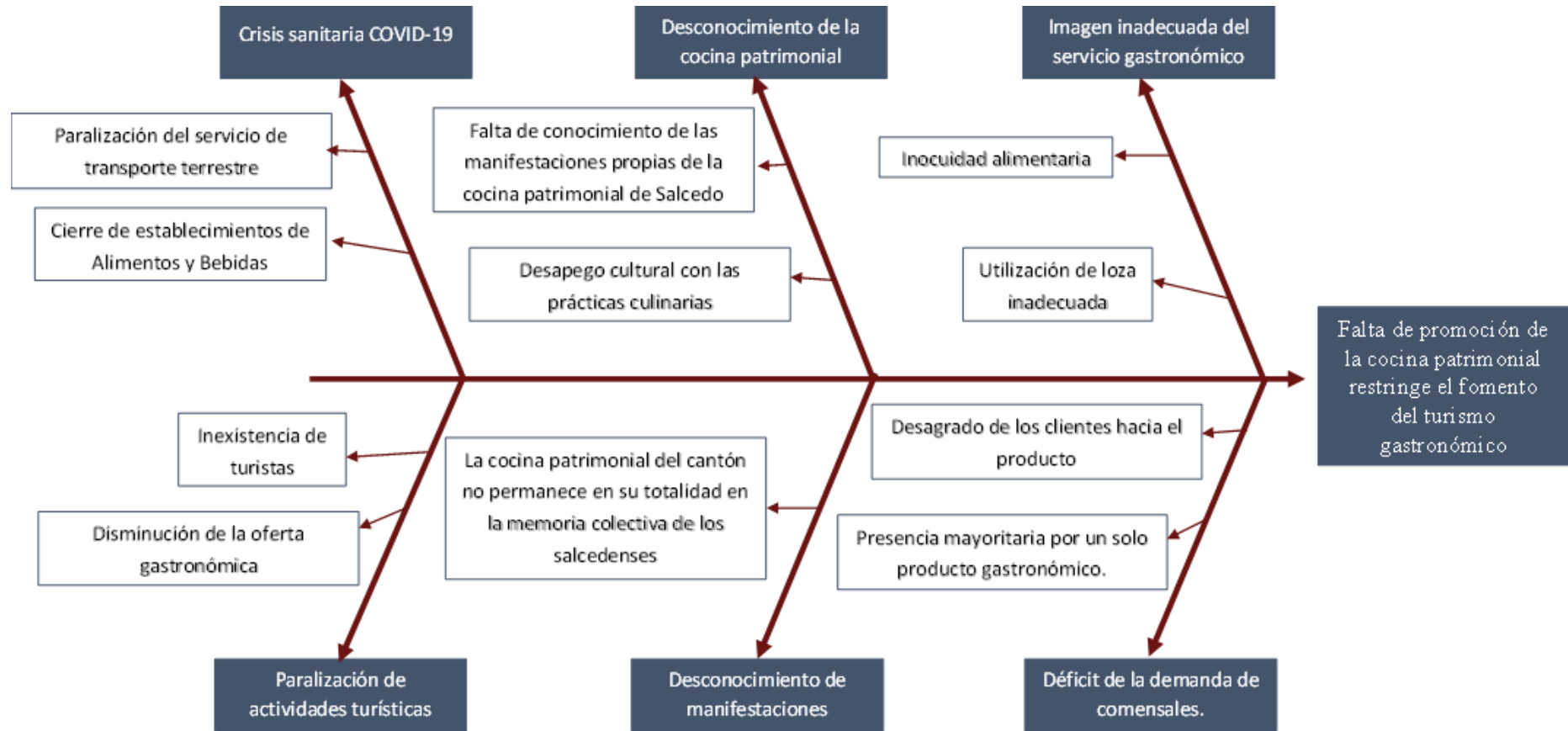
habitantes del cantón, es por ello que la cocina patrimonial del cantón Salcedo no ha tenido el realce necesario para destacar en un mercado competitivo y se mantiene cohibida y no es un factor que dinamice el turismo gastronómico en la ciudad.



### Árbol De Problemas

Figura 1.

Árbol de problemas



## **Formulación del Problema**

¿Cómo incide la cocina patrimonial en el turismo gastronómico del cantón Salcedo?

## **Justificación e Importancia**

El cantón Salcedo a lo largo de su historia siempre ha tenido presente que la comercialización de alimento es parte importante de su economía, siendo así que desde sus inicios, la plaza de expendio de alimentos ubicada en lo que hoy en día es el parque 19 de septiembre, ha tenido el apartado de venta de comida típica, hoy en día Salcedo al ser una ciudad de paso obligatorio para los turistas, se ve en la necesidad de potenciar esta actividad comercial que se ha venido realizando desde hace ya 60 años, con el inicio de los helados típicos de sabores, elaborados en el convento franciscano y vendidos directamente al público, usar el recurso gastronómico para impulsar la actividad turística en el cantón sería de gran ayuda socioeconómica para la población de Salcedo.

Es importante conocer la cocina patrimonial del cantón y la importancia que ha tenido en la economía y desarrollo social del cantón, por ende se ha planteado como objetivo evaluar la incidencia de la cocina patrimonial del cantón Salcedo en el turismo gastronómico que recepta, esto se llevará a cabo a través de la recolección de la información necesaria que justifique lo previamente mencionado y que demuestre que la cocina patrimonial es una fuente de desarrollo socioeconómico para el cantón Salcedo a través del concepto de turismo.

Con el propósito de identificar la relación existente entre las manifestaciones culturales de la cocina patrimonial y su apego al turismo gastronómico de la ciudad, es indispensable hacer un estudio y análisis de factores internos y externos del cantón Salcedo, desarrollando un diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial del cantón. Para promover el incremento de la afluencia turística motivada por la cultura gastronómica, es necesario plasmar dicha información en un contexto académico y aplicarlo en un método de difusión que brinde la oportunidad de apreciar el proceso de elaboración, fotografías y una

reseña de los platos más representativos de la cocina patrimonial de este cantón perteneciente a la provincia de Cotopaxi, así lograr una identificación de productores, actores directos de las manifestaciones que envuelven la cocina patrimonial del cantón, además, generar un plan de salvaguardia para preservar y registrar el patrimonio cultural inmaterial que representa la cocina de la ciudad de Salcedo.

## **Objetivos**

### ***Objetivo General***

- Estudiar la cocina patrimonial y como incide en el turismo gastronómico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi.

### ***Objetivos Específicos***

- Conocer la problemática de la cocina patrimonial y su influencia en el turismo gastronómico mediante la referencia a las variables de estudio para la formulación de la propuesta.
- Establecer un marco teórico a través de una revisión bibliográfica documental para la determinación de las variables de estudio.
- Diagnosticar la situación actual de la cocina patrimonial mediante metodologías que permitan el desarrollo de la investigación y establecer su relación con el turismo gastronómico del cantón Salcedo
- Desarrollar un plan que permita salvaguardar la cocina patrimonial del cantón Salcedo, aplicado al fomento del turismo gastronómico.

## **Marco Legal**

Dentro del marco legal del presente trabajo de investigación se cita las referencias legales de la constitución de la República del Ecuador, Ley de Turismo, la Ley Orgánica de Cultura y, la Ordenanza de Ordenamiento Territorial.

### ***Constitución de la República del Ecuador (2008)***

Según la Constitución de la República del Ecuador (2008), Título VII Régimen del Buen Vivir, capítulo primero INCLUSIÓN y equidad, sección quinta de cultura:

- **Art. 377.-** El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.
- **Art. 379.-** Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de 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.

### ***Ley de Turismo***

De acuerdo con el Ministerio de Turismo (2002), en la Ley de Turismo, Capítulo II De las actividades turísticas y de quienes las ejercen:

- **Art. 5.-** Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:
  - a) Alojamiento
  - b) Servicio de alimentos y bebidas

- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento
- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones
- f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

### ***Ley Orgánica de Cultura***

La Ley Orgánica de Cultura establece en el capítulo 5 Del Patrimonio Cultural:

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

### ***Ordenanza de Ordenamiento Territorial, GADM del cantón Salcedo***

Con respecto a la Ordenanza de Ordenamiento Territorial, del GAD Municipal del cantón Salcedo (2015) en la sección tercera de los usos de suelo complementarios, condicionados y no permitidos:

- **Art. 61.-** Tipos de Usos Complementarios, condicionados y no permitidos. - Uso destinado al comercio-servicios, equipamientos, de acuerdo a su tipología: barrial, sectorial, zonal y urbano. En la tipología CZ de tipología zonal, establecimiento CZ4 comercios de menor escala: Picanterías, venta de comidas típicas y adicionales, bodegaje de artículos de reciclaje.

**Idea a Defender**

¿La cocina patrimonial del cantón Salcedo aporta al fomento del turismo gastronómico?

**Sistema de variables**

Las variables cumplen un rol importante en el desarrollo de la investigación, dado que facilitan la fragmentación metódica durante el progreso del estudio, todo con la finalidad de aportar a la comprensión del marco conceptual que está inmerso en este trabajo investigativo, es por ello que a continuación se detallan las variables dependiente e independiente.

**Variable Dependiente:** Turismo gastronómico.

**Variable Independiente:** Cocina patrimonial del cantón Salcedo.

## Tabla Operacionalización de Variables

Tabla 1.

*Operacionalización de variables*

VARIABLE	CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADORES
Cocina patrimonial	Chaquina (2018) La cocina patrimonial no es sólo la existencia de unos platos típicos de un determinado lugar, sino que en su interior se encuentran las manifestaciones y el patrimonio de saberes y prácticas asociados a la producción, conservación y consumo, uso y contribución a la puesta en valor y conservación de la cocina patrimonial	Platos típicos	Número de platos típicos del cantón
	Carrillo (2017) La comida y cocina patrimonial posee rasgos fundamentales, el primero, es una comida que tiene antecedentes remotos. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad y, por último, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.	Herencia de saberes	Transmisión escrita Transmisión oral
		Conservación y consumo de alimentos	Utensilios asociados
	Yáñez (2019) La cocina patrimonial a más de poseer un grado más alto de importancia sigue siendo un tema muy amplio y subjetivo, por lo cual para esta selección cumple tres criterios para su valoración y selección: los ingredientes, el modo de elaboración y la presentación.	Métodos de elaboración	Técnicas de cocción
		Ingredientes	Ingredientes endémicos Ingredientes vernáculos
		Presentación	Tradicional Contemporánea
		Prácticas asociadas a la producción	Cosecha Siembra Transporte Producción
	Tiempo	Vigencia	
	Territorio	Local	

VARIABLE	CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADORES
Turismo gastronómico	<p>Organización Mundial de Turismo (2012)</p> <p>El turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.</p> <p>Schlüter et al. (2008)</p> <p>Se denomina turismo gastronómico a las visitas a los productores primarios y secundarios de alimentos, a los festivales gastronómicos, a los restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje</p>		Regional
			Nacional
		Diversificación	Estrategias de promoción
		Desarrollo económico	Aporte de los locales gastronómicos a la economía local
		Afluencia turística	Afluencia turística del cantón Salcedo
			Número de turistas gastronómicos
Productores	Productores primarios		
	Productores secundarios		
Festivales gastronómicos	Número de festivales gastronómicos		



## Capítulo II

### Marco teórico

El presente capítulo responde al objetivo específico número dos: «Establecer un marco teórico a través de una revisión bibliográfica documental para la determinación de las variables de estudio» en el cual se trata diferentes temas como la gastronomía, cultura gastronómica, cocina patrimonial, turismo gastronómico, cultura y patrimonio, entre otros. En efecto se establece una fundamentación teórica para el tema de investigación.

#### Gastronomía

La gastronomía se entiende como un concepto que maneja el arte del buen comer, la preparación de alimentos y la cultura que marca un contexto entre el plato gastronómico y una identidad cultural es por ello que (Ortega et al.(2012) afirma:

En este sentido, la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.

Además, la gastronomía se define “como el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización” (Gillespie et al., 2001), no obstante, mantienen un nexo directo con la anterior afirmación, pues menciona que “la gastronomía como el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa” (Clemente et al., 2014)

Es por ello que la gastronomía al ser un conjunto de expresiones multisensoriales y al ser base en una actividad turística; dado que, cumple con la satisfacción de una necesidad fisiológica del ser humano, es de vital importancia su rescate y promoción adecuada para cumplir con una actividad turística que permita transmitir los valores, costumbres y tradiciones que envuelven a una manifestación cultural de este tipo que está

considerada como parte del patrimonio inmaterial, dada la clasificación entregada por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC).

### **Patrimonio**

El patrimonio se entiende como un concepto de algo auténtico, propio y representativo de un individuo o sociedad, es por ello Arévalo (2004) menciona:

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.

Así mismo, Prats (2005) afirma:

El patrimonio es un sistema de representación que se basa también en una externalidad cultural. Las metonimias, las reliquias que lo constituyen son objetos, lugares o manifestaciones, procedentes de la naturaleza virgen, o indómita (por oposición al espacio domesticado por la cultura), del pasado (como tiempo fuera del tiempo, por oposición, no al tiempo presente, sino al tiempo percibido como presente), o de la genialidad (normalmente creativa, pero también destructiva, como expresión de la excepcionalidad, de la superación, en algún sentido, de los límites de la condición humana culturalmente establecidos).

Dado que el patrimonio es un concepto que está ligado a la identidad de un pueblo, que está arraigado a un sentimiento común de pertenencia se puede acotar que esta conceptualización que va construyéndose en base a las generaciones transcurridas en un periodo de tiempo y en cada una de las sociedades, constituidas por diversas culturas, de tal manera Budge (2000) manifiesta:

La palabra "patrimonio" significa lo que se recibe de los padres y que por lo tanto es de uno por derecho propio sin que ello sea discutible. En un sentido más amplio que el particular o familiar, y referido a una sociedad o nación, involucra no sólo los bienes materiales sino también los espirituales que le son propios y que, en conjunto, tipifican, diferencian e individualizan a ese grupo humano.

### ***Patrimonio alimentario***

La alimentación ha sido considerada por la UNESCO como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (PCI), haciendo mención a este como el conjunto de técnicas, saberes, recursos, territorios, valores y creencias.

Espeitx (2004) menciona en su artículo que:

El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su "cultura alimentaria", a la que se le atribuye carta de "tradicionalidad". Los elementos convertidos en patrimonio no agotan todo lo que esa cultura alimentaria es, a menudo ni tan sólo presentan de manera fidedigna una parte de ella.

Además de la definición anterior, en el atlas de patrimonio alimentario de la provincia de Pichincha, Carrera et al. (2014) afirman que:

Patrimonio Alimentario significa todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que tiene para un país o territorio determinado. No obstante, 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.

Es así que Unigarro (2015) establece que:

el patrimonio alimentario de un país no está referido a la enunciación de "platos nacionales", sino a un universo que implica al sistema alimentario en su

amplitud: productos animales y vegetales, formas de obtención (siembra, recolección, crianza, caza, pesca), formas de preparación, espacios y tiempos de consumo, saberes y concepciones asociados a ellos, usos medicinales, tabúes, entre otros.

Dadas las afirmaciones previas es importante recalcar que el patrimonio, al tratarse de un tema de identidad y representación cultural de una sociedad, al estar ligado con el ámbito gastronómico y, referirse a un patrimonio alimentario, marca la importancia del pertinente estudio y posterior salvaguardia para los alimentos que se tornan en un ámbito cultural dentro de la cocina patrimonial del cantón Salcedo para aplicar correctamente las nociones de la importancia cultural, simbólica e identitaria que estos ameritan.

**Patrimonio alimentario natural.** El Patrimonio Alimentario Natural hace mención a los productos utilizados para preparar alimentos a base de alimentos como el mortiño, higos entre otros productos naturales del país para corroborar a lo que se menciona anteriormente el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) dice

El término "Patrimonio Alimentario Natural" se refiere a los productos utilizados para preparar alimentos, como quinua, maíz y mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición, transmitidos de generación en generación, para preparar una comida se consideran Patrimonio Cultural Alimentario.

**Patrimonio alimentario cultural.** El Patrimonio Alimentario Cultural se refiere a alimentos que son preparados y sobre todo que tienen un alto valor cultural dentro de una ciudad, según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) dice:

Patrimonio Alimentario Cultural se refiere a cualquier alimento preparado que tenga un valor simbólico, cultural o identitario para un país, ciudad o comunidad. Se trata de comidas, a menudo categorizadas como platos tradicionales, que tienen una historia detrás de sus ingredientes, recetas y métodos de preparación.

## Patrimonio y cultura

Tomando en cuenta la definición entregada por varios autores sobre el patrimonio cultural (PC) es claro que existe una coincidencia común, el PC es algo propio de una comunidad, la identifica y diferencia de otras y consta de un sin número de manifestaciones que hacen propia una cultura en específico, todo esto va a estar ligado a la identidad de un pueblo junto con sus creencias, costumbres y tradiciones, en el caso específico del cantón Salcedo, el PC del cantón es evidentemente simbólico para el desarrollo socioeconómico de sus pobladores quienes adoptaron sus maneras de elaborar productos y comercializarlos a tal punto de ser reconocidos como un recurso turístico importante en Salcedo y en la región, el caso de productos como el helado, pinol y su sincretismo de sus manifestaciones.

Según García (1998) el patrimonio cultural se puede percibir como:

Una construcción que no tiene mucho que ver con la cultura en sentido estricto. Al utilizar un concepto falso de cultura y seguir, a pesar de todo, funcionando de esta manera, el patrimonio cultural se convierte en un fenómeno cultural que debe ser explicado históricamente. Es necesario analizarlo como tal, en sus relaciones con las demás manifestaciones culturales. En sentido estricto, el patrimonio cultural es un fenómeno metacultural.

Por otro lado Alfonso (2003) menciona que:

Cuando nos referimos específicamente al patrimonio cultural, que también podemos llamar antropológico, estamos expresando las manifestaciones de la cultura, de todos aquellos "datos" que vamos dejando los seres humanos a lo largo de nuestra trayectoria sobre la tierra, a través de los cuales puede conocerse. Patrimonio es aquello que identifica a los grupos humanos, aquello por lo que se diferencia a los individuos pertenecientes a distintas etnias, e incluye aspectos tan dispares como la arquitectura, las leyendas, los útiles de labranza, los textos históricos o los

que nos hablan de tecnología actual; también la música, la poesía o el vestido, así como los conocimientos que se tienen sobre las formas de producir.

A pesar de contar con una clara definición y una vez conocedores de varios aspectos que constituyen el patrimonio cultural y la raíz del acuñamiento del término patrimonio ligado a la cultural López et al. (2008) hace énfasis en ciertos aspectos de la siguiente manera:

el Patrimonio Cultural no está en la génesis universal de lo natural, no es espontáneo, sino que, muy al contrario, es parte y resultado de la interacción del ser humano con sus semejantes y con su entorno, un artificio de su creación y, por tanto, reversible y dinámico. Además, lo que es susceptible de ser considerado Patrimonio Cultural va más allá de lo fabricado manualmente por el hombre incluyendo todo lo manipulado inteligentemente por este.

### **Patrimonio Cultural Inmaterial**

Es un aspecto crucial para mantener la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de muchas comunidades contribuye al diálogo intercultural y promueve el respeto por otras formas de vida. Según González et al. (2015) afirman que:

El patrimonio cultural inmaterial está formado por los elementos no físicos de la cultura, como la música, las fiestas y las tradiciones orales. Su carácter intangible y dinámico, inmanente en el tiempo, implica una gran complejidad en lo que respecta a su estudio, conservación, difusión y reconocimiento social, y por ello el presente libro asume la responsabilidad de aclarar las dudas que puedan surgir respecto a su definición, las formas de conservación y su protección jurídica.

Además, Ayala (2011) en su artículo menciona a la a Convención Internacional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, celebrada en 2003, misma

que afirma que el patrimonio cultural inmaterial se define como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.”

Así mismo, es necesario citar el enfoque del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural INPC (2013) que menciona:

El Patrimonio Cultural Inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos identitarios y de pertenencia en la comunidad ... está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignación de los sentidos.

El PCI es un conjunto de elementos que su dinamismo, vigencia, vulnerabilidad y sobre todo intangibilidad hacen un pueblo se identifique de manera particular, en el cantón Salcedo se ha evidenciado que su PCI consta de varias manifestaciones, tales como: expresiones orales, costumbres, tradiciones, conocimientos ancestrales, gastronomía; entre otros, que cumplen con las características expuestas en las citas mencionadas con anterioridad, el PCI debe estar vigente y dado su grado de vulnerabilidad protegido como corresponda.

El Instituto Nacional de Patrimonio INPC (2013) ha clasificado al PCI de la siguiente manera:

**Tabla 2.***Clasificación del PCI según el Instituto Nacional de Patrimonio*

<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b>		
<b>N°</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Elementos</b>
1	<b>Tradiciones y expresiones orales</b>	1.1. Memoria local vinculada a acontecimientos históricos reinterpretados por las comunidades  1.2. Leyendas <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.1. Leyendas asociadas a apariciones de seres sobrenaturales</li> <li>1.2.2. Leyendas asociadas a imágenes religiosas</li> <li>1.2.3. Leyendas asociadas a elementos naturales</li> <li>1.2.4. Leyendas asociadas a topónimos y antropónimos</li> <li>1.2.5. Leyendas asociadas a personajes heroicos</li> </ul> 1.3. Mitos <ul style="list-style-type: none"> <li>1.3.1. Mitos antropogónicos</li> <li>1.3.2. Mitos cosmogónicos</li> <li>1.3.3. Mitos escatológicos</li> <li>1.3.4. Mitos etiológicos</li> <li>1.3.5. Mitos fundacionales</li> <li>1.3.6. Mitos morales</li> </ul>



---

**Patrimonio Cultural Inmaterial**

N°	Ámbito	Elementos
		1.3.7. Mitos teogónicos
	1.4. Expresiones orales	1.4.1. Cuentos
		1.4.2. Alabados y rezos
		1.4.3. Ánents
		1.4.4. Arrullos
		1.4.5. Cánticos
		1.4.6. Chigualos
		1.4.7. Loas
		1.4.8. Amorfinos
		1.4.9. Coplas
		1.4.10. Décimas
		1.4.11. Octavas
		1.4.12. Contrapuntos
		1.4.13. Adivinanzas, humoradas, trabalenguas

---

<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b>		
<b>N°</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Elementos</b>
		1.4.14. Proverbios, dichos, supersticiones y creencias
2	<b>Artes del espectáculo</b>	2.1. Danza
		2.2. Juegos tradicionales
		2.2.1. Juegos de faenas agrícolas y otras actividades productivas
		2.2.2. Juegos rituales o festivos
		2.2.3. Prácticas deportivas y recreativas
		2.2.4. Juegos infantiles
		2.3. Música
		2.4. Teatro
3	<b>Usos sociales, rituales y actos festivos</b>	3.1. Fiestas
		3.1.1. Fiestas cívicas
		3.1.2. Fiestas o conmemoraciones religiosas
		3.1.3. Fiestas agrarias o productivas
		3.1.4. Otras celebraciones festivas
		3.2. Prácticas comunitarias tradicionales
		3.3. Ritos
		3.3.1. Ritos de parentesco y reciprocidad
		3.3.2. Ritos de paso

<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b>		
<b>N°</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Elementos</b>
		3.3.3. Ritos de iniciación
		3.3.4. Ritos apotropaicos
		3.3.5. Ritos propiciatorios
		3.3.6. Ritos de conmemoración
	3.4. Oficios tradicionales	3.4.1. Barberos
		3.4.2. Boticarios
		3.4.3. Fotógrafos
		3.4.4. Sastres
		3.4.5. Calígrafos
4	<b>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</b>	4.2. Gastronomía
		4.2.1. Gastronomía cotidiana
		4.2.2. Gastronomía festiva o ritual
		4.3. Medicina tradicional
		4.4. Espacios simbólicos
		4.5. Sabiduría ecológica tradicional
		4.6. Toponimia

<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b>			
<b>Nº</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Elementos</b>	
5	<b>Técnicas ancestrales tradicionales</b>	5.1. Técnicas artesanales tradicionales	5.1.1. Alfarería  5.1.2. Cerería  5.2.3. Cerrajería  5.1.4. Cestería  5.1.5. Ebanistería - talla en madera  5.1.6. Herrería  5.1.7. Hojalatería  5.1.8. Imaginería  5.1.9. Fabricación de instrumentos musicales  5.1.10. Orfebrería  5.1.11. Paletería  5.1.12. Pirotecnia  5.1.13. Modelado en mazapán  5.1.14. Talabartería

---

**Patrimonio Cultural Inmaterial**

N°	Ámbito	Elementos
		5.1.15. Textilería
		5.1.16. Artesanía en semillas
		5.1.17. Tejido con fibras naturales
		5.1.18. Pintura
		5.2. Técnicas constructivas tradicionales

---

*Nota.* Tomado de (INPC, 2013)

## **Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**

Para sobrevivir, el patrimonio cultural inmaterial debe seguir siendo relevante para su comunidad, recrearse constantemente y transmitirse de una generación a la siguiente.

Existe el riesgo de que algunos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se proporciona ayuda; sin embargo, preservar no implica preservar este patrimonio en su forma "pura" o "primitiva".

Díaz (2009) cita en su artículo a la convención de la UNESCO para la salvaguardia de patrimonio inmaterial celebrada en Paris en el 2003 donde se menciona que:

Se entiende por salvaguardia las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

De la misma manera en la Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial el INPC (2013) argumenta que:

El concepto de salvaguardia aplicado al patrimonio cultural inmaterial ha sido promovido en analogía al de conservación, generalmente aplicado al patrimonio material en el que los criterios de autenticidad, originalidad y excepcionalidad son aquellos que permiten su valoración. En el ámbito del patrimonio inmaterial, estos criterios carecen de sentido en tanto las manifestaciones son dinámicas, cambiantes y su representatividad depende del nivel de vigencia y la función sociocultural y simbólica que tiene para sus portadores ... la salvaguardia se entiende como un proceso metodológico que comprende la identificación, la investigación y la definición de acciones específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial, es decir, para permitir que se mantengan vigentes

y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura.

De esta manera, entendiendo que el proceso de salvaguardia es metodológico, el PCI debe ser analizado y diagnosticado de manera oportuna para determinar las manifestaciones que ameriten estar dentro de un plan de salvaguardia, para, de esta manera fortalecer su nivel de vigencia, protección y valorización de las mismas, no obstante son los criterios mencionados en las citas anteriores, los que deben ser priorizados al momento de diagnosticar el estado de una manifestación, es por ello que al realizar un análisis situacional de las manifestaciones del PCI en el cantón Salcedo es necesario recurrir a un proceso que permita identificar que manifestaciones están vigentes y de acuerdo a su nivel de vulnerabilidad iniciar el proceso de salvaguardia pertinente.

## **Cocina**

Es posible argumentar que los orígenes de las artes culinarias provienen del proceso dietético del hombre, en el que utilizó su inteligencia para obtener alimentos de la naturaleza utilizando sus propios recursos, a pesar del hecho de que esto era principalmente para satisfacer una necesidad. Patrimonio Cultural Alimentario se refiere a cualquier alimento preparado que tenga un valor simbólico, cultural o identitario para un país, ciudad o comunidad.

Aparte de la gastronomía, aparecen otros términos, como Arte Culinario, que se refiere a las habilidades del hombre para alterar los alimentos teniendo en cuenta factores significativos como el ingenio, la creatividad y el arte. Esto, a su vez, contribuye al crecimiento de los restaurantes en todo el mundo, que comenzó en 1765 en París, donde el primer establecimiento de este tipo se llamó Monsieur Boulanger.

Tras el establecimiento del primer restaurante de Europa, que se encontraba dentro de los confines de París, poco más de 100 años después, el primer restaurante en Londres se estableció durante el año 1873.

La cocina de Ecuador está influenciada por los diversos pueblos que conquistaron e inmigraron al país, incluidos los incas, españoles, franceses e ingleses. Del mismo modo, la fauna y la agricultura de las cuatro regiones principales difieren, lo que resulta en una cocina diversa y rica en todo el país.

### ***Cocina tradicional***

La cocina tradicional es un tipo de cocina gastronómica en la que los platos se asocian a una determinada ubicación geográfica. Esta cocina tiene una gran variedad de sabores. Esto se debe a que cada región puede cocinar la misma comida de maneras muy diferentes. Dicho de otra manera, se trata de una cocina sociocultural en la que se reflejan los productos de la tierra de una determinada región. Son parte de nuestra historia y cultura popular.

### ***Cocina patrimonial***

La cocina patrimonial no es sólo la existencia de varios platos típicos en un determinado lugar, sino también las manifestaciones, transmisión de conocimientos, prácticas relacionadas con la producción, conservación y consumo de los alimentos, que ayudan a apreciarla y conservarla, esto según la afirmación (Chaquina, 2018), además Carrillo (2017) la define de la siguiente manera:

La comida y cocina patrimonial posee rasgos fundamentales, el primero, es una comida que tiene antecedentes remotos. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo y a una oralidad y, por último, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.

Si bien es cierto la cocina patrimonial hace mención al arraigamiento hacia un territorio y sus tradiciones culturales la cocina tradicional es parte fundamental para que



esta manifestación sea considerada como propia de un pueblo, es decir, la cocina patrimonial del cantón Salcedo es caracterizada por el hornado, pinol y helados que a su vez se traducen a diferentes tipos de cocinas que enriquecen esta vasta manifestación alimentaria de este pueblo.

Sin embargo Yáñez (2019) menciona que

La cocina patrimonial a más de poseer un grado más alto de importancia sigue siendo un tema muy amplio y subjetivo, por lo cual para esta selección cumple tres criterios para su valoración y selección: los ingredientes, el modo de elaboración y la presentación.

En efecto, la cocina patrimonial tiene un amplio campo de estudio y de producción, no solo porque debe tener productos que sean propios del lugar para cumplir con el concepto de patrimonialidad y que sea categorizada como una comida netamente autóctona, además de mantener las técnicas de cocción y una presentación que vaya acorde a la cultura que en vuelva el contexto identificativo del pueblo al que pertenece, por ende, la importancia que tendrá la cocina patrimonial es superior en un pequeño porcentaje, sin embargo, representará de la misma manera a una cultura siempre y cuando se aplique correctamente los parámetros que la definen como cocina patrimonial. De la misma manera se debe comprender que bajo el concepto de cocina patrimonial se pueden acuñar varios tipos de cocinas, en el caso del cantón Salcedo se tiene la presencia de la cocina de convento, responsable de la creación del reconocido “Helado de Sabores” o también llamado “Helado de Monjas”, así mismo la cocina festiva y la cocina cotidiana.

### ***Cocina de convento.***

En sus más de 400 años de presencia en Ecuador, las monjas han logrado desarrollar una tradición culinaria única en su género que es poco comprendida y, en consecuencia, poco conocida sobre las prácticas y recetas, alimentos, técnicas y productos que tienen. Uso que se ha dado a lo largo de los años, sin embargo, somos conscientes,

por ejemplo, de que su actividad principal es el suministro de productos alimenticios. Debido a que los monasterios dependen con frecuencia de organizaciones benéficas externas, no son infrecuentes las dificultades para mantener a sus miembros debido a la escasez de alimentos. Como resultado, las monjas tuvieron tiempo de crear recetas únicas que surgieron sin querer, permitiendo ver qué comía la gente y cómo lo comían en cualquiera de las tabernas coloniales.

Según Garrido (2021) menciona que:

Podemos comenzar mencionando que uno de los alimentos básicos en la mesa del buffet era el pan, que en muchos casos no solo se preparaba en el interior, sino que requería una compra especial por parte de las monjas debido a su elevado consumo. Los religiosos consumían casi todo tipo de carne, incluyendo pescados blancos, negros y grises, así como bagre, cerdo, lechón, pato, pavo, carnero e incluso camellos. Adicionalmente se adquirieron papas, leche, queso, requesones, quinua, frejol, arroz, lentejas, habas, etc. Los religiosos eran pobres, pero eran compensados cada vez que compraban bienes caros o recibían donaciones como las variedades de canela, clavo, pimienta, almendras, azafrán y nuez moscada, que también estaban incluidos.

### ***Cocina barroca***

Tomando en cuenta que todo tiene un origen, la cocina patrimonial del cantón Salcedo parte desde un punto antiguo como lo es la cocina barroca, dado que al igual que muchas otras cocinas que hoy en día convergen en la cotidianidad de los pueblos ecuatorianos, es esta la que influye indirectamente en Salcedo y sus distintas maneras de preparar los alimentos, es por ello que Pazos (2016) menciona:

La cocina barroca fue la expresión cultural de una determinada realidad social, económica y política desde sus inicios; a través de este estilo de cocina, las clases sociales altas establecieron una separación de las clases bajas. Esta

separación permitió reservar ciertos alimentos en el mundo culinario para un grupo específico de personas, como hispanohablantes, notables dignatarios católicos, figuras políticas de alto rango, etc. Por ejemplo, los alimentos que solo consumían las clases altas solían ser caros o difíciles de conseguir, como es el caso del aceite de oliva.

### ***Cocina festiva***

Para Carrillo (2017) la cocina festiva se caracteriza por sus recetas, siendo así que menciona

Las recetas que pertenecen a la cocina festiva poseen una doble característica en cuanto a su consumo: Pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas tales como Semana Santa, Cuaresma, Navidad, entre otros, como en actividades festivas carnaval, bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales, entre otros. Por otro lado, son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar, como en mercados populares y en restaurantes.

Así mismo Verdier (1969) menciona que la cocina ceremonial, sobreentendida como cocina ritual, “Juega un papel ordenado, su análisis puede precisar algunos de los principios organizadores de las sociedades en estudio, ya que cada sociedad desarrolla su teoría del ordenamiento del mundo.” es por ello que es viable afirmar que la cocina ritual es una puerta de entrada al análisis y la comprensión de aspectos culturales como la herencia del conocimiento y rasgos identitarios del pueblo de Salcedo, que permitan detallar su cultura a través de una muestra gastronómica y anexarla al turismo del cantón.

Analizando el contexto que establece el autor citado, la cocina festiva propia de la cocina patrimonial del cantón Salcedo, marca un conjunto de actividades que se realizan para poder tener un plato de comida para celebrar una ocasión en especial, generalmente

se da en agradecimiento, tal como lo es el INTI RAYMI, es por ello que se estudia esta manifestación que forma parte de un recurso turístico para el cantón.

### ***Cocina Cotidiana***

La cocina cotidiana Pazos (2016) dice que incluye alimentos que se consumen a diario. Sus características son las siguientes:

1. Es una comida que se realiza con productos que por lo general hay durante todo el año, aunque existen platos que sólo se pueden realizar en determinados meses; por ejemplo, las manzanas ambateñas al horno se consumen entre los meses de febrero a abril.
2. No se rige por el calendario ritual cristiano.
3. Puede ser parte de un menú ofrecido en un evento festivo. Por ejemplo, en una boda se puede ofrecer hornado a los comensales.
4. No entra en la categoría de los alimentos sagrados. Igualmente, no representa ningún.

### **Productos patrimoniales**

Dada la conceptualización que se le entrega a este término, según (Española, 2021) un producto es un resultado tangible o intangible que proviene de un proceso, es por ello que al ligarlo con el tema de investigación resulta importante conceptualizar los productos manteniendo un contexto de patrimonio para la gastronomía del cantón Salcedo, debido el cantón es apto para la recopilación y análisis de varios productos que fácilmente se pueden conectar con un desarrollo de un óptimo turismo gastronómico.

### ***Características de los productos patrimoniales***

Para caracterizar los productos patrimoniales es necesario resaltar la información que nos entrega INPC ya que en su Guía metodológica para la elaboración de un atlas del

patrimonio alimentario menciona que existen criterios para identificar un alimento patrimonial, mismos que se enlistan a continuación:

- Ingredientes
- Formas de preparación
- Presentación
- Variedades tradicionales

Además, es importante mencionar que el atlas es una forma de procesar y presentar la información recopilada dentro de un territorio y busca:

- Listar los alimentos patrimoniales emblemáticos que se producen, recolectan y elaboran en el territorio, a partir de la memoria viva de la población y de la investigación histórica.
- Ubicar geográficamente las zonas en las que se producen, recolectan o elaboran estos productos emblemáticos es de suma importancia, ya que de esta manera los usuarios del Atlas podrán ubicarlos con facilidad.
- Definir las características del patrimonio alimentario presente en el territorio (a partir de la memoria viva de la población y de la investigación histórica), para que los usuarios del Atlas puedan identificar los alimentos que poseen calidad patrimonial.

El Atlas va dirigido a un amplio público: técnicos que elaboran planes de difusión del alimento patrimonial de su región, investigadores del alimento, cocineros, propietarios de locales donde se vende el alimento, comercializadores, turistas nacionales, extranjeros, estudiantes y demás, dada su relevancia es significativo para la identificación oportuna y adecuada de los productos patrimoniales de la cocina patrimonial del cantón Salcedo, siendo una fuente teórica que será utilizada de manera indirecta en el desarrollo del presente estudio.

## Turismo

El turismo es un término al que se le puede adjuntar diversas conceptualizaciones, siendo así, Padilla (1980) lo define de la siguiente manera.

El Turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de un lugar de residencia habitual a otro en el que o ejercen alguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de suma importancia económica y cultural (Padilla, 1980, p. 74)

Además, según Mathieson et al. (1982) el término turismo se puede definir de la siguiente manera.

El turismo es el movimiento temporal de la gente por periodos inferiores a un año, a destinos de fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas

No obstante, es imposible ignorar que el turismo es una actividad económica que promueve el desarrollo y el mejoramiento del bienestar de una sociedad, por ende, Russell y Faulkner (2004) afirma

El turismo es una actividad dinámica y cambiante. Uno de los principales agentes de cambio son los empresarios que, mediante la combinación de perspicacia, creatividad y la confluencia de acontecimientos fortuitos están identificando, permanentemente oportunidades. Sin embargo, a pesar del papel central de los emprendedores en la actividad turística y en la evolución de los destinos turísticos. (Russell et al., 2004).

Hablando del turismo se puede observar que se tiene dos divisiones dentro de la misma como son el turismo cultural y el turismo alternativo para un mejor entendimiento de las divisiones del turismo, se procederá a describir a continuación:

### ***Turismo Cultural***

El turismo cultural es una práctica que enfatiza los aspectos culturales de un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país. En los últimos años ha cobrado protagonismo en zonas donde otro tipo de turismo se ha visto limitado: sol, playa, deporte, visitar pueblos y ciudades para conocer sus monumentos y participar en otras actividades, según OSTELEA (2020) dice:

Sin duda, cuando hablamos de turismo, la primera idea que se nos viene a la cabeza es visitar lugares desconocidos. Y sí, de eso se trata básicamente. Sin embargo, en la década de los 70, la UNESCO creó un programa cuyo objetivo era conservar el Patrimonio Cultural y Natural y promoverlo como turismo de cultura, lo que le dio un nuevo sentido al turismo a nivel internacional.

Algunos ejemplos de turismo cultural son:

- Fiestas tradicionales.
- Visita a zonas arqueológicas y paleontológicas.
- Visita a zona de monumentos históricos y artísticos.
- Recorrido por lugares de arquitectura histórica.
- Visita a iglesias y santuarios.
- Recorrido por sitios naturales con valor cultural.
- Visita a iglesias y santuarios.
- Asistencia a festivales contemporáneos.

Además, Netto et al., (2012) mencionan que el modelo turístico está conformado por una serie de subconjunto que se detallan a continuación:

**Tabla 3.***Modalidad Turística*

<b>No</b>	<b>SUBCONJUNTO</b>
1	Los medios de comunicación, todo tipo de transporte.
2	Establecimientos de hospedaje.
3	Agencias de viaje.
4	Guías de turismo.
5	Establecimientos de alimentos y bebidas.
6	Establecimientos comerciales de consumo para viajes.
7	Fabricantes de cuadros y artículos de consumo para viajeros.
8	Artesanos que elaboran objetos típicos.
9	Centro de diversión a los que llega en mayor proporción población flotante.

*Nota.* Tomado de (Netto et al., 2012)

Dada las referencias anteriores, se entiende por modalidad turística a los factores que inciden la motivación de un viaje, es decir la diversidad de tipologías turísticas que se pueden distinguir tales como, el turismo gastronómico, mismo que motiva a los turistas a viajar para degustar de las experiencias culinarias que un destino les ofrece, cabe destacar que el modelo turístico es diferente para cada turista pues no todos poseen la misma práctica turística en cada viaje que efectúan, dada esta referencia los destinos turísticos se adaptan a la modalidad más adecuada para desarrollar una actividad turística acorde a la demanda que percibe por parte del mercado al que se dirige todos los esfuerzos turísticos.

***Turismo Alternativo***

Son aquellos viajes con el objetivo de realizar actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza, así como experiencias culturales que impliquen el conocimiento,



respeto, disfrute y participación en la conservación de los recursos naturales y culturales, entonces OSTELEA (2018) menciona que:

El turismo alternativo nace como una opción para atraer a aquellos aventureros que buscan ir más allá de los viajes tradicionales, es decir, para cautivar a ese turista que se inclina por tener un contacto directo con la naturaleza, que busca un intercambio cultural que lo lleve a estrechar lazos de amistad y a ese individuo que está dispuesto a aprender y a colaborar con iniciativas relacionadas con la reducción del impacto negativo que, en ocasiones, el hombre ocasiona al medio ambiente.

- Turismo cultural: Se refiere a los viajes que se emprenden con la intención de interactuar con otras culturas y acercarse a sus costumbres, folklore, religión y tradiciones. Ser uno más en la 'familia' es la meta de los viajeros aficionados al turismo cultural.
- Agroturismo: El propósito del agroturismo es que los turistas se vinculen con el campo y todo lo que lo envuelve. Por tal motivo, sus actividades se centran en realizar paseos alrededor de una granja o similares e, incluso, en hacer pequeñas labores en terreno como cultivar.
- Turismo rural: Corresponde a esa clase de turismo que se lleva a cabo en zonas rurales buscando adentrarse en la cultura e identidad de la población anfitriona, para alcanzar un intercambio positivo entre la comunidad y los visitantes.
- Turismo de aventura: El turismo de aventura está muy ligado al turismo deportivo, puesto que la adrenalina y los desafíos son los protagonistas de ambas modalidades de turismo alternativo. Todas sus actividades recreativas alientan al viajero a conseguir la victoria de ese reto que ha sido impuesto por la naturaleza.

Considerando los, es preciso detallar que es una subdivisión del Turismo Alternativo y el Turismo Cultural sin embargo dado que comparten varias características que representan a esta tipología, mismas que superan en número a las características que desarrolla.

Considerando los elementos anteriormente mencionados, es preciso detallar que el turismo gastronómico es una subdivisión del Turismo Alternativo y el Turismo Cultural sin embargo dado que comparte varias de las características que representan a esta tipología, mismas que superan en número a las características que desarrolla, es por ello que a continuación se describe lo expuesto en este párrafo.

### ***Turismo Gastronómico***

Un tipo de turismo donde el foco está en la cocina y la cultura culinaria del país de destino se conoce como turismo gastronómico. Sus principales motivaciones son aprender y experimentar con diferentes métodos de preparación de alimentos, descubrir nuevos sabores y comprender los elementos culturales, naturales y sociales que la rodean. La Organización Mundial de Turismo (2012) en el reporte global del turismo gastronómico menciona:

El turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en un uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.

Sin embargo, la misma Organización Mundial de Turismo (2017) define al turismo gastronómico de la siguiente manera:

Es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales

y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina.

Acotando a la afirmación anterior Torre et al. (2012) mencionan que “el objetivo principal del turismo gastronómico es el de recuperar la alimentación tradicional de cada zona”, de esta manera, se entiende que el turismo gastronómico es una modalidad que motiva a los turistas a interactuar con la cultura de diferentes lugares a través de sus preparaciones gastronómicas, además, de brindarle la oportunidad de experimentar nuevas tendencias culinarias para descubrir las distintas formas en las que una cultura puede adoptar diversas influencias que varíen la estructura de sus platos, siempre y cuando se mantenga la esencia que los identifican culturalmente.

Es así que, Long (2003) menciona que “en el contexto norteamericano se habla de “turismo culinario” y se refiere a las visitas a restaurantes o a la participación de clases de cocina”; por ende, el turismo gastronómico promueve las visitas a productores de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos que promocionen la cultura gastronómica de un determinado lugar, relacionando esta actividad con actividades de ocio y recreación que motiven al visitante a acudir a los mencionados lugares o establecimientos con el fin de degustar un plato típico, observar sus procesos de producción y preparación o comer un plato especial de la mano de un detentor cultural, así como ver cómo se está preparando un plato determinado.

Finalmente Schlüter et al. (2008) concuerda que turismo gastronómico se refiere a las visitas a los productores primarios y secundarios de alimentos, a los festivales gastronómicos, a los restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje.

Es así que el turismo gastronómico en el cantón Salcedo se puede ver influenciado por varios aspectos, más allá de los típicos establecimientos ya promocionados, es decir, aquellos oferentes que se dedican a la comercialización de productos conocidos o pertenecientes a la memoria colectiva del cantón, puede hallar una competencia en la comercialización y demostración de la cocina patrimonial de Salcedo en las festividades que se realizan año tras año, tales como el Inti-Raymi en el mes de junio, la fiesta del príncipe San Miguel y las fiestas de cantonización en el mes de septiembre donde, además de la algarabía de propios y extraños, existen manifestaciones de la cultura indígena que pertenecen al cantón, dichas manifestaciones a más de bailes y música también se enfocan a los alimentos que son una ofrenda, en el Inti-Raymi, y muestra de agradecimiento en todas las fiestas en general, este acontecimiento marca un antecedente importante para revalorizar la cocina patrimonial y protegerla ante posibles riesgos de vulnerabilidad y de esta manera mantener una expresión cultural viva en el cantón.

### ***Actores del Turismo Gastronómico***

Según Pérez (2018) nos da a conocer que:

A la hora de diseñar una ruta gastronómica, es conveniente que los actores principales (productores y entes públicos) vinculen el turismo con los alimentos, potenciando los nexos que vinculan el clúster de alimentos y bebidas con el turismo. Esto evita, en gran medida, la pérdida de oportunidades de desarrollo y de mercado para ambos.

**Tabla 4.***Actores del Turismo Gastronómico*

<b>Actores</b>	<b>Actores a Nivel Nacional</b>	<b>Actores en el cantón Salcedo</b>
La producción que la distingue de otra región	X	X
El itinerario desarrollado sobre una red vial	X	
Los establecimientos adheridos a la ruta que producen distribuyen o publicitan el alimento que da origen al nombre de la misma	X	X
Un número mínimo de integrantes en cada ruta que justifica su apertura	X	
Una normativa reglamentaria que rige el funcionamiento de los integrantes	X	X
Un menú regional cuyos platos son elaborados con los productos que caracterizan a la ruta	X	X
Una organización local, asociación u oficina de turismo que ofrezca información sobre la ruta gastronómica	X	X
La señalización de la ruta y un mapa que muestre la información explicativa sobre la misma	X	
La oferta culinaria del producto en los restaurantes y en los establecimientos de la zona	X	X

*Nota.* Tomado de (Pérez, 2018)

### **Fiesta Mayor como patrimonio del cantón Salcedo y su gastronomía.**

La ciudad de Salcedo, oficialmente llamada San Miguel de Salcedo, fue fundada el 29 de septiembre de 1574 cuyo nombre en aquel entonces era San Miguel de Molleambato, no fue sino hasta el 19 de septiembre de 1919 que se oficializó la cantonización de “Salcedo”, sin embargo, las tradiciones y costumbres se mantienen hasta el día de hoy, es así que dentro de sus festividades resalta una fiesta en especial que se la realiza cada año, el 29 de septiembre, en honor al Príncipe Arcángel San Miguel, patrono del cantón; esta

fiesta denominada “Fiesta Mayor” se ha convertido en una tradición de los pobladores de la ciudad, llegando a ser nombrada como Patrimonio Cultural Inmaterial en el año 2018, es así que la información recopilada por (Navas, 2011) da lugar a la creación de un libro que detalla la importancia de esta celebración para el pueblo salcedense.

### ***Fiesta***

Menciona Navas (2011) que la fiesta nació de los caciques aborígenes amantes del lujo y la pompa; sacerdotes de un pueblo más identificado con las imágenes religiosas y de un pueblo más identificado con las imágenes religiosas, se celebra primero con las danzas de devotos disfrazados, bebiendo vino, se sacrifican las corridas de toros en la central cuadrado; sin embargo, al pasar del tiempo la vigencia de la celebración sigue intacta pero se han observado cambios considerables en su desarrollo, por mencionar algunos, ya no se celebran las corridas taurinas, la responsabilidad recae sobre “priostes” que son designados por la autoridad religiosa del cantón y el consumo de alcohol se ha venido controlado cada vez de manera más rigurosa.

Cabe destacar que la fiesta mayor de los salcedenses empieza por la designación de los priostes, quienes son los encargados de organizar, planificar y dirigir la fiesta. Posteriormente se da lugar a las Jochas, que son pedidos que realicen los priostes a diferentes personas del cantón, empresas, equipos deportivos y autoridades locales, con la finalidad de integrar al pueblo a la fiesta y contribuir a una celebración grande. Un día antes de la fiesta mayor, exactamente el 28 de septiembre de cada año se lleva a cabo las vísperas, es aquí donde los priostes dan un espectáculo musical y pirotécnico para el deleite de los locales y así se anuncia la llegada del día festivo. Por último, el 29 de septiembre, se efectúa el homenaje a San Miguel, es en este día cuando los devotos acuden a la “Misa Campal” para seguidamente acompañar en procesión a la imagen del patrono de la ciudad a su lugar en la iglesia matriz del cantón, una vez culminada esta etapa, arranca la fiesta con bailes, música y algarabía, demostrando así la cultura festiva que posee el pueblo de Salcedo.

### ***Gastronomía de la fiesta***

Patricio Amaya, un ciudadano ilustre del cantón Salcedo y colaborador del historiador Navas (2011) menciona que la gastronomía es uno de los aspectos más importantes en la Fiesta Mayor "dado que la comida se reparte con el séquito de cada uno de los priostes, además de compartir con turistas, ciudadanos e invitados para que todos puedan degustar de la exquisita comida preparada en este día, por su puesto es una manera de agradecer el apoyo que han recibido para la realización de la festividad.

Amaya detalla que el día 29 de septiembre, día de celebración es infalible notar la presencia de un plato humeante de mote, acompañado de fritada y encurtido de cebolla, hornado con tortillas o gallina con papas, lechuga y tomate; así como una generosa chicha y por su puesto el licor conocido como "mistelas" es cada prioste quien decide que plato preparar, sin embargo, es una tradición que se ha mantenido desde hace mucho tiempo y que continua vigente sin cambios notorios.

### ***Turismo gastronómico de La Fiesta Mayor***

Salcedo, al celebrar su fiesta religiosa atrae a varios turistas de muchas partes de la sierra centro del país, quienes se sienten atraídos por la algarabía, el folclore y la cultura que se demuestra cada 29 de septiembre, es así que se llevan a cabo programas especiales para captar la atención de los visitantes, quienes degustan de los platos preparados para este día y, además, es necesario proponer estrategias que promuevan este tipo de turismo, así se fomenta la cocina patrimonial de esta festividad y se dará importancia a un valioso elemento cultural de Salcedo.

La fiesta mayor, celebración al patrono o fiesta del Príncipe San Miguel, demuestra un potencial de atracción de turistas importante para el cantón, es así que anualmente se evidencia la presencia de miles de personas entre locales y foráneos que acuden por la motivación de la fiesta, gastronomía y espectáculos programados por cada uno de los priostes.

## **Descripción del objeto de estudio**

La cocina patrimonial del cantón Salcedo, inmersa en el ámbito 4 del patrimonio cultural inmaterial, mismo que habla del conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, donde se menciona que la gastronomía, de manera más amplia y general, implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos específicos, para la satisfacción de alimentación de los seres humanos, es por ello que, en Salcedo se procede a analizar y diagnosticar las manifestaciones inmersas en el ámbito mencionado, teniendo en cuenta que la cocina de un pueblo estudia la preparación, ingredientes y comercialización de un determinado producto es viable aplicar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, al ser obvia la presencia de un proceso de herencia, vigencia y posible vulnerabilidad de los conocimientos y saberes de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.

Este capítulo inicia con una breve descripción del cantón Salcedo, su historia, actividades económicas, ubicación geográfica, climática, demográfica y características sociales que están presentes en el diario vivir de los salcedenses, con esto se podrá tener un panorama más claro del objeto de estudio y así direccionar de manera oportuna la propuesta del presente estudio académico.

Es así que, al entenderse que el diagnóstico del PCI permite identificar, describir y analizar los aspectos temporales, espaciales, simbólicos y socioculturales relacionadas con las manifestaciones a ser estudiadas se cumplirá las directrices que menciona el (INPC, 2013) y determinar cómo y en qué medida las manifestaciones son reconocidas por sus comunidades respectivas, como se produce el proceso de transmisión de saberes y como contribuyen a promover el respeto a la diversidad cultural.

## ***Cantonización***

El proceso de cantonización lo describe Zambonino (2011) en su obra titulada “Síntesis monográfica del cantón Salcedo” es así que se conoce que desde el 18 de abril de



1919 empieza las diligencias correspondientes para alcanzar el nombramiento de cantón para, en aquel tiempo, el pueblo de San Miguel de León, fue un proceso en el cual no solo las autoridades locales hicieron esfuerzos, sino que también los pobladores locales y las colonias presentes en ciudades como Quito y Guayaquil sumaron fuerzas para alcanzar la cantonización, siendo así que entre el 26 y 30 de agosto de 1919 se discute el proyecto de decreto referente a la cantonización de San Miguel de León, logrando una aprobación casi unánime, obteniendo una única respuesta en contra por parte del senador Juan Manuel Lasso quien era el representante de la provincia de Cotopaxi, no obstante, luego de decidir el nombre que llevaría el naciente cantón, el 19 de septiembre de 1919 se hace oficial la cantonización de Salcedo, nombre que sería en honor al ilustre cotopaxense Manuel Antonio Salcedo.

### ***Descripción general***

Salcedo, cantón ubicado en la provincia de Cotopaxi, poseedor de un pueblo amable y trabajador, conocido como la tierra del helado y el pinol, dado que son dos preparaciones emblemáticas del cantón; eso, sin contar con la amplia variedad de preparaciones que posee su cocina patrimonial, gracias a su ubicación geográfica posee varios microclimas que permiten una agricultura variada y de excelente calidad, así mismo su ganadería que componen gran parte de su actividad económica.

En cuanto al turismo, Salcedo es llamativo especialmente por sus preparaciones gastronómicas tales como: helados de sabores, hornado, pinol y fritadas que cautivan los paladares de los visitantes y de su pueblo en general, culturalmente apreciado por sus celebraciones patronales, la fiesta del “Bermejo” Arcángel San Miguel, patrono del cantón, Corpus Cristi, Inti Raymi y fiestas de cantonización son las festividades más reconocidas en el cantón, mismas que provocan una afluencia de turistas que aprecian su cultura y su comida.

### **Características generales**

**Localización.** El cantón Salcedo se encuentra ubicado al sur-orientado de la provincia de Cotopaxi, posee forma más o menos rectangular y se extiende desde la coma de la cordillera central hasta la cima de la cordillera occidental de los Andes.

Los límites de este cantón son al norte los cantones Pujilí y Latacunga; al sur los cantones Ambato y Píllaro; al este la cordillera central de los Andes, provincia de Napo y; al oeste el cantón Pujilí, parroquia de Angamarca.

### **Figura 2.**

*Mapa político de la Provincia de Cotopaxi*



*Nota.* Tomado de (Calderón, 2018)

**División política.** La ciudad de Salcedo se divide en 6 parroquias de las cuales San Miguel es urbana y es su cabecera cantonal y las 5 parroquias rurales son Cusubamba; Mulliquindil; Mulalillo; Panzaleo y; Antonio José de Holguín; cubriendo así una extensión territorial de quinientos treinta y tres kilómetros cuadrados.

**Tabla 5***División política y superficie del cantón Salcedo*

<b>Parroquia</b>	<b>Km<sup>2</sup></b>	<b>Hectáreas</b>
San Miguel	225,00	22500,00
Cusubamba	192,00	19200,00
Mulliquindil	49,00	4900,00
Mulalillo	42,00	4200,00
Panzaleo	17,00	1700,00
Antonio José de Holguín	8,00	800,00
<b>TOTAL, DEL CANTÓN</b>	<b>533,00</b>	<b>53300,00</b>

*Nota.* Tomado de (Zambonino, 2011)

**Clima.** Podemos clasificar en dos zonas, la zona templada es notable en la parte baja y plana. Tiene un clima delicioso que oscila entre los 13 y 18 grados Celsius; no obstante, a partir de los 3000 msnm se presenta el clima frío, con vientos helados, propios de estas regiones.

**Atractivos Turísticos.** Dada la información adquirida en el inventario de atractivos turísticos entregado por el Ministerio de turismo en el 2017, Salcedo cuenta con los siguientes atractivos:

**Tabla 6.***Tabla de atractivos turísticos del cantón Salcedo.*

PROVINCIA	CANTÓN	NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB TIPO	JERARQUÍA	PÚBLICA.	PRIVAD.	Latitud	Longitud
Cotopaxi	Salcedo	Laguna de Yambo	Sitios Naturales	lacustre	Laguna	I	X			
Cotopaxi	Salcedo	Iglesia de San Miguel de Salcedo	Manifestación Cultural	Histórica	Arquitectura Religiosa	II	X		00° 56' 10" S	78° 36' 55" W
Cotopaxi	Salcedo	Gastronomía de Salcedo	Manifestación Cultural	Etnografía	Comidas y bebidas Típicas	II	X		00° 56' 10" S	78° 36' 55" W
Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	Manifestación Cultural	Histórica	Zona Histórica - ciudades	II	X		01° 02' 31" S	78° 35' 15" W
Cotopaxi	Salcedo	Portón y Hacienda Bellavista	Manifestación Cultural	Histórica	Arquitectura Civil	II	X		01° 02' 31" S	78° 35' 15" W
Cotopaxi	Salcedo	Hacienda El Galpón	Manifestación Cultural	Histórica	Arquitectura Civil	II		X	01° 02' 31" S	78° 35' 15" W

PROVINCIA	CANTÓN	NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB TIPO	JERARQUÍA	PÚBLICA.	PRIVAD.	Latitud	Longitud
Cotopaxi	Salcedo	Laguna de Yambo	Manifestación Cultural	Ambiente Lacustre	Laguna	II	X		01° 105' 55" S	78° 35' 33" W
Cotopaxi	Salcedo	Las lagunas de Antejos	Manifestación Cultural	Lacustre	Laguna	II	X		01° 105' 55" S	78° 35' 33" W
Cotopaxi	Salcedo	Nagsiche Aguas Minerales	Manifestación Cultural	Aguas Subterráneas	Aguas Minerales	II	X		01° 105' 55" S	78° 35' 33" W
Cotopaxi	Salcedo	Río Cutuchi y sus ciénegas	Manifestación Cultural	Río	Riberas	II	X		01° 105' 55" S	78° 35' 33" W

*Nota.* Tomado de (MINTUR, 2017)

## Capítulo III

### Marco metodológico

El presente capítulo responde al objetivo específico número tres: «Diagnosticar la situación actual de la cocina patrimonial mediante metodologías que permitan el desarrollo de la investigación y establecer su relación con el turismo gastronómico del cantón Salcedo» en el cual se trata diferentes temas como el enfoque, la modalidad, nivel de investigación, entre otros.

#### **Enfoque de Investigación**

El enfoque de la presente investigación es cualitativo, debido a las consideraciones que implican las explicaciones de las causas del problema identificado, de esta manera es posible efectuar la relación de las variables para identificar la incidencia de la cocina patrimonial en el turismo gastronómico del cantón Salcedo y finalmente comprobar la idea a defender planteada frente al fenómeno social estudiado.

#### **Modalidad de Investigación**

##### ***Exploración de campo***

A través de esta modalidad se recopilará información directamente de los actores que mantienen viva la cocina patrimonial del cantón Salcedo, de la misma manera aquellos productores que cumplen el rol de detentores y su rol en el turismo gastronómico de la ciudad.

##### ***Documental Bibliográfico***

Tomando en cuenta que la investigación se efectúa en torno a un fenómeno social se recurre a las fuentes de información secundarias para cumplir el propósito de detectar y profundizar las teorías y conceptualizaciones que envuelven a la cocina patrimonial del cantón Salcedo.

## **Nivel de Investigación**

El proyecto es de tipo descriptivo, dado a la naturaleza del estudio, enfocado en las manifestaciones de los detentores culturales de la cocina patrimonial del cantón Salcedo, esto permite detallar de mejor manera el fenómeno cultural estudiado.

## **Métodos de Investigación**

Los métodos que se utilizarán son: inductivo-deductivo como estrategias de razonamiento lógico para analizar y establecer la relación pertinente entre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y su incidencia en el turismo gastronómico de este cantón, además la información que se deberá recolectar para efectuar este trabajo investigativo partirá desde los conocimientos generales hasta el estudio de los platos que envuelven a la cocina patrimonial.

## **Determinación de la muestra**

El presente estudio, al ser de carácter cultural inmaterial es oportuno aplicar un muestreo no probabilístico intencional que Scharager et al. (2001) mencionan que “en este procedimiento, es el investigador quien selecciona la muestra e intenta que sea representativa, por tanto, la representatividad depende de su intención u opinión. Queda claro que la evaluación de la representatividad es subjetiva”.

De la misma manera Hernández et al. (2017) afirman que:

Las muestras no probabilísticas, también llamadas muestras dirigidas, suponen un procedimiento de selección orientado por las características de la investigación, más que por un criterio estadístico de generalización. Se utilizan en diversas investigaciones cuantitativas y cualitativas.

Dada la conceptualización y analizando el caso del presente estudio es clara la libertad otorgada al investigador para seleccionar la muestra a medida del desarrollo del

diagnóstico e identificación de detentores que de manera libre y voluntaria deseen aportar a la presente investigación.

**Tabla 7.**

*Listado de detentores y autoridades*

DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO						
N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
1	Bonitísimas	Sra. Nélide Guadalupe Quilo	San Miguel	X		
2	Bonitísimas	Sr. Luis Aníbal Mamarandi	San Miguel		X	No realiza el producto, no se encuentra en la ciudad
3	Churitos	Sr. Luis Caguano	San Miguel	X		
4	Helados de Salcedo	Srta. Gabriela Jijón	San Miguel	X		
5	Helados de Salcedo	Sra. Mercedes	San Miguel	X		
6	Helados de Salcedo	Sra. Merci Hinojosa	San Miguel	X		



---

**DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO**


---

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
7	Helados de Salcedo	Sr. Jorge Ruiz	San Miguel		X	No se encontraba en la ciudad
8	Huevos de Pato	Sr. Luis Caguano	San Miguel	X		
9	Pinol	Sr. Marcelo Remache Madrid	San Miguel		X	Inconformidad por sobre explotación de su información
10	Mistelas	Sr. Amable Morales	San Miguel	X		
11	Empanadas de dulce	Sra. Olga Luisa Gualpa	San Miguel	X		
12	Hornado	Verónica Remache	San Miguel	X		
13	Hornado	Elcira Chauca	San Miguel		X	
14	Hornado	Washington Granda	San Miguel	X		
15	Fritada	Inés Yolanda León Avilés	Panzaleo		X	No accedió a la entrevista

---

**DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO**


---

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
16	Fritada	Yenni Clemencia Pacheco Rivas	Panzaleo	X		
17	Fritada	Jessica Alexandra Padilla Benites	Panzaleo	X		
18	Ají de cuy	Sra. Nely Piedad Chiliquinga	Panzaleo	X		
19	Ají de Cuy	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	San Miguel	X		
20	Chaguarmishqui	Sr. Jorge Taco	San Miguel		X	
21	Uctotortillas	Sra. Sara Taco	San Miguel		X	
22	Locro de Cuy	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	San Miguel	X		
23	Colada Morada	Elizabeth Lema Chuqui	San Miguel	X		
24	Motes con Fritada	Carmen Guadalupe Quispe	San Miguel	X		

---

**DETENTORES / PORTADORES DEL CONOCIMIENTO**


---

N°	Producto	Portador del conocimiento	Ubicación	Consentimiento a Entrevista		Observaciones
				Si	No	
25	Champús	Zoila Basantes	Mulalillo	X		

---

**AUTORIDADES**

N°	Nombre	Cargo	Ubicación	Apertura de la Información	
				Si	No
1	Guillermo Cáceres	Jefe del departamento de Desarrollo Social	GADM. Salcedo	X	
2	Lic. Mariana Espinoza	Concejala	GADM. Salcedo	X	
3	Lic. Gladys Mecías	Concejala	GADM. Salcedo	X	
4	Sr. Simón Haro	Presidente de la junta parroquial	Mulliquindil	X	
5	Sr. Mario Mora	Presidente de la junta parroquial	Panzaleo	X	
6	Sr. Edison Yáñez	Presidente de la junta parroquial	Mulalillo	X	

AUTORIDADES					
N°	Nombre	Cargo	Ubicación	Apertura de la Información	
				Si	No
7	Sr. Edwin Córdoba	Presidente de la junta parroquial	Antonio José Holguín		X
8	Sr. Wilson Tipanquiza	Presidente de la junta parroquial	Cusubamba		X

*Nota.* Consentimiento libre y voluntario de la entrevista y acceso a la información

### Metodología del Estudio de la cocina patrimonial

Para el desarrollo del estudio de la cocina patrimonial del cantón Salcedo se aplicará la Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial propuesta por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2013), misma que menciona el siguiente proceso para llevar a cabo la correcta elaboración.

- **Etapas de registro:** en esta etapa se identifican las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial que componen la cocina patrimonial del cantón Salcedo y se clasifican de manera sistemática para convertirse en una línea base sobre a que se puedan implementar otros procesos de salvaguardia
- **Etapas de diagnóstico:** Es en esta etapa donde se puede identificar de mejor manera el estado de las manifestaciones del PCI del cantón Salcedo que van a ser estudiadas, además permite analizar sus elementos simbólicos, nivel de vigencia, representatividad, transmisión del conocimiento y factores que pongan en riesgo las manifestaciones en mención.

- **Plan de Salvaguardia:** La elaboración de este plan cumple con el objetivo de fortalecer la gestión de fortalecer la capacidad de los portadores del conocimiento para la óptima gestión del PCI, además, impulsa el mejoramiento de la situación de partida y llegar a una situación deseada, en otras palabras, el desarrollo de este plan permite la identificación de los aspectos más vulnerables de la cocina patrimonial del cantón Salcedo y apunta a un mejoramiento para su fortalecimiento, fomento y protección pertinente, a través de una matriz FODA es posible establecer estrategias que guíen a una comunicación y dinamización sustentable y de esta manera cumplir con los objetivos planteados en el plan de Salvaguardia.

Para proteger el PCI del cantón Salcedo se propone el desarrollo del plan de salvaguardia de acuerdo con la guía metodológica entregada por el INPC, dado como todo plan de gestión pretende mejorar la situación de la cocina patrimonial y garantizando la continuidad de las manifestaciones inmersas en el patrimonio inmaterial y direccionando los planes proyectos y estrategias al fomento del turismo gastronómico cumpliendo los criterios de participación, sustentabilidad, incluyente, integral y dinámico, mismo que se desarrollará en cuatro fases:

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

### **Fuentes de recopilación de información y análisis de datos**

#### ***Fuentes de recopilación de información***

En base a la información entregada por (Sampieri, 2008), las fuentes son varios tipos de documentos que contienen datos que serán de utilidad para el desarrollo de una investigación, por ende, el presente trabajo investigativo será recopilada desde fuentes

primarias y secundarias, así mismo, se entrevistará a los portadores del conocimiento que mantiene viva a la cocina patrimonial del cantón Salcedo.

### ***Técnicas de recopilación de datos***

**Entrevista.** Según Herrera et al. (2004) “La entrevista es una conversación directa entre uno o varios entrevistadores, con el fin de obtener información vinculada al objeto de estudio”, es así que las mismas serán dirigidas a los detentores de la cocina patrimonial de Salcedo para validar sus conocimientos y usarlos en la investigación.

### ***Instrumentos***

**Entrevista.** La entrevista es una técnica de recopilación de datos la cual se aplicó para la recolección de información (Anexo Entrevista Detentores) esta se la realizó a los detentores la cual nos facilita con la información y adicional a ello el desarrollo de las fichas que servirán para el registro.

**Diario de campo.** El diario de campo es una herramienta de investigación que contiene todos los datos recogidos sobre el terreno en una investigación de campo. Generalmente, el investigador utiliza un diario de campo para registrar sus observaciones y pensamientos de forma ordenada, ya que este registro permite recoger pistas sobre el funcionamiento de un sistema social.

Es de esta manera que un diario de campo será de ayuda para comprender el entorno del objeto de estudio en Salcedo, así mismo es utilizado para para describir quién, qué, por qué, dónde, cuándo y cómo suceden los eventos, actividades o procesos que se desean responder como parte de la pregunta de investigación.

### **Diagnóstico del patrimonio cultural inmaterial**

El diagnostico tiene como objetivo evaluar el estado actual y su actividad a través de la documentación del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la cocina patrimonial del

cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi. Para ello, se desarrolló entrevistas a los distintos actores involucrados, quienes se convierten en los “portadores del conocimiento”.

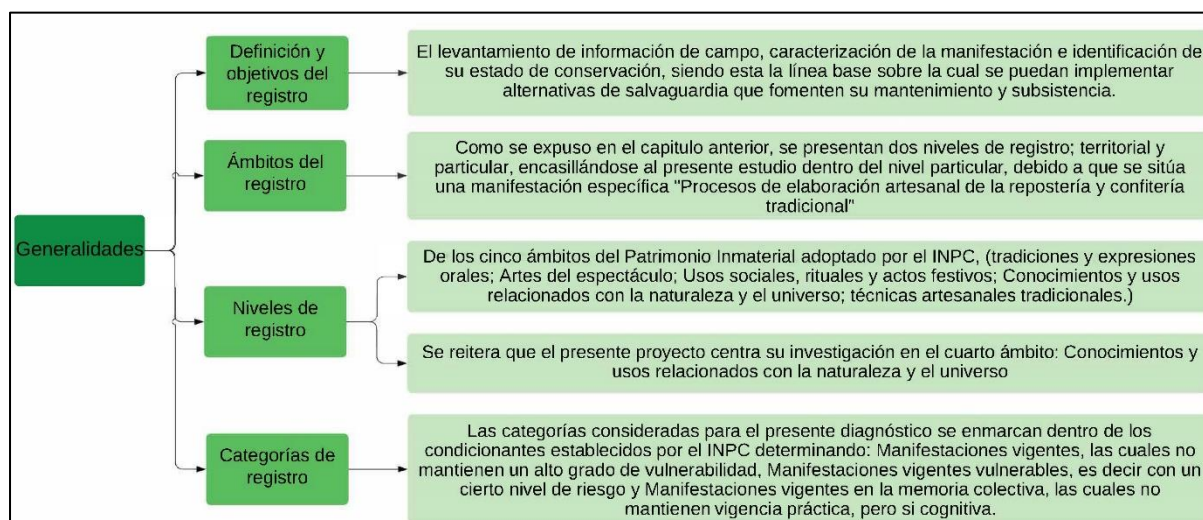
Por estar ligado a la memoria colectiva, el patrimonio cultural inmaterial puede definirse como un proceso vivo y dinámico en el que confluyen una serie de configuraciones propias de un pueblo, sacando a la luz costumbres y tradiciones que, sin duda, definen la identidad de un pueblo, merecedor de un proceso documentado que asegure su preservación y permita a las futuras generaciones disfrutar de las manifestaciones culturales, formando una competencia.

### Generalidades

El registro, que se define como la herramienta utilizada para identificar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial (Figura 3), permite clasificar sistemáticamente las expresiones culturales descubiertas, posicionándolas como acciones específicas: recopilar datos de campo, caracterizar la manifestación y determinar su estado de conservación, sirviendo esto como base para implementar medidas alternativas de preservación.

### Figura 3.

#### Generalidades



Nota. Tomado del (INPC, 2013)

## **Proceso y Técnicas para el Registro**

Existen tres fases definidas en el INPC acerca de la Metodología para la salvaguardia, para lo cual se detallará a continuación.

### ***Fase 1. Etapa de aproximación***

La presente investigación se desarrollará en la provincia de Cotopaxi en el cantón Salcedo, para ello se partió con la identificación de los detentores culturales que pertenecen a la cocina patrimonial.

#### **a) Coordinación previa**

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

- Nivel Provincial: Casa de la Cultura Ecuatoriana (CCE) Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi, Prefectura de Cotopaxi.
- Nivel Cantonal: GAD Municipal el Catón Salcedo.
- Nivel Parroquial: GADPR Panzaleo, Mulalillo, Mulliquindil.

#### **b) Conformación del equipo de trabajo**

El presente trabajo se realizó por la persona encargada del desarrollo de ésta, con la supervisión y revisión periódica del tutor de tesis, conjuntamente con las entidades mencionadas en el literal a.

#### **c) CLPI (Consentimiento libre, previo e informado)**

El INPC (2013), menciona que: “Se requiere el consentimiento preliminar para el inicio del registro, la investigación o la creación de un plan de seguridad. Este instrumento debe cumplir con los parámetros previamente especificados.” Se planificaron reuniones con los detentores y entidades gubernamentales a través de sus representantes con el fin de fortalecer la participación local y brindar un manejo efectivo de la información.



## **Fase 2. Recopilación de la información**

El presente estudio utilizó el análisis de fuentes documentales, el registro etnográfico, el registro audiovisual y la referencia geográfica al tema abordado en el PCI de la provincia, así como el registro de fichas autorizadas del INPC, para obtener los resultados expuestos a lo largo de este capítulo.

### **a) Análisis de fuentes documentales**

Las fuentes documentales del estudio brindan información histórica, etnográfica, geográfica, antropológica y técnica sobre los procesos de elaboración de la cocina patrimonial. A continuación, en la Tabla (8) se visualizarán las fuentes bibliográficas utilizadas en la investigación:

**Tabla 8.**

#### *Bibliografía analizada*

N°	AUTOR	AÑO	Título de la Obra	País	Editorial	Nivel de aporte		
						Bajo	Med.	Alto
1	Tito León Gutiérrez Estrada	2011	Leña Verde Antología de la Cocina Andina Ecuatoriana	Ecuador	CCE "Benjamín Carrión" Núcleo de Cotopaxi		X	
2	Manuel Espinoza Apolo	2008	Los mestizos ecuatorianos y las señales de identidad cultural	Ecuador	Trama Social	X		

N°	AUTOR	AÑO	Título de la Obra	País	Editorial	Nivel de aporte		
						Bajo	Med.	Alto
3	Augusto Zambonino Jácome	2011	Síntesis Monográfica del cantón Salcedo	Ecuador	CCE "Benjamín Carrión" Núcleo de Cotopaxi			X
4	Oswaldo Navas Albán	2011	La Fiesta Mayor Homenaje a San Miguel Arcángel	Ecuador	Producción Gráfica Quito - Ecuador			X
5	Carlos Gallardo de Puente	2011	Fiestas y sabores del Ecuador	Ecuador	Universidad de las Américas		X	
6	Carbonell Yonfá, Eloísa	2020	Patrimonio Inmaterial en el Ecuador, una construcción colectiva	Ecuador	Editorial Abya-Yala	X		
7	Julio Pazos Barrera	2017	Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador	Ecuador	PUCE "Pontificia Universidad Católica del Ecuador"			X

N°	AUTOR	AÑO	Título de la Obra	País	Editorial	Nivel de aporte		
						Bajo	Med.	Alto
8	Sarah Bak-Geller Corona, Raúl Matta, Charles-Édouard De Suremain	2019	Patrimonios Alimentarios entre consensos y tensiones	México	El Colegio de San Luis / IRD Editions		X	
9	Organización Mundial del Turismo (OMT)	2013	Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial	España	Organización Mundial del Turismo (OMT)		X	
10	Organización Mundial del Turismo (OMT)	2016	Alianza entre Turismo Y Cultura en el Perú: Modelos de colaboración entre Turismo, Cultura y Comunidad	Perú	Organización Mundial del Turismo (OMT)		X	
11	Fernando Javier Remedi	2006	Dime que comes y como lo comes y te	Argentina	Centro de Estudios Históricos	X		

N°	AUTOR	AÑO	Título de la Obra	País	Editorial	Nivel de aporte		
						Bajo	Med.	Alto
			diré quién eres					
12	Pablo Dávalos	2005	Pueblos indígenas estado y democracia	Ecuador	CLACSO		X	
13	S. Calleja	2012	El cocinero práctico	España	Editorial Maxtor	X		
14	INPC	2011	Guía de bienes culturales del Ecuador	Ecuador	INPC		X	
15	Catalina Unigarro Solarte	2010	Patrimonio cultural alimentario	Ecuador	Ministerio de Cultura del Ecuador			X
16	Estefanía Balarezo Cárdenas	2009	Guía informativa de la gastronomía típica	Ecuador	UTA / GAD Municipal del cantón Salcedo			X

Como se puede apreciar, la bibliografía de mayor trascendencia para el presente estudio se encuentra en los escritos de autores como, Zambonino, A, Navas, O, Pazos, J, Unigarro, C, Balarezo, E, sin excluir el resto de la literatura citada, que brindó un valioso aporte de consulta en los diversos contextos presentados en el informe sobre el diagnóstico

de la cocina patrimonial, los estudios citados sirven como reflejo de la realidad del sector y definen los marcos requeridos.

### **b) Registro etnográfico**

Es el acopio o recopilación de información en campo, es decir, a través de la información proporcionada por los portadores del conocimiento y la observación directa de las prácticas socioculturales que contribuirán a la descripción y significado del patrimonio inmaterial objeto de registro. (INPC, 2013)

En las tablas 9, 10 y 11 se podrá visualizar las personas que colaboraron con la información pertinente para el desarrollo de la tesis y las fichas de registro. En la investigación se obtuvo en el caso de los informantes su nombre, cargo u operación y los temas que se trataron, en el caso de los portadores del conocimiento, su nombre, nombre de producto y la parroquia a la que pertenecen.

**Tabla 9.**

*Informantes – Nivel Provincial*

<b>N°</b>	<b>Informante</b>	<b>Operación/Cargo</b>	<b>Tema Tratado</b>
1	Lic. Milton Caluña	Director- CCE Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi	Patrimonio Cultural Inmaterial Cotopaxi, Registro Documental Bibliográfico.
2	Lic. Armando Cruz	Servidor Público CCE Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi - Fotógrafo	Registro Audiovisual de Salcedo y Cotopaxi
3	Ing. Carlos Sandoval	Coordinador institucional - Prefectura de Cotopaxi	Gestión del turismo en la provincia

*Nota.* Informantes provinciales de Cotopaxi

**Tabla 10.***Informantes – Nivel Cantonal y Parroquial*

<b>N°</b>	<b>Informante</b>	<b>Operación/Cargo</b>	<b>Tema Tratado</b>
1	Ing. Inés Carrillo	Asistente de Turismo del GAD Municipal del cantón Salcedo.	Gestión del turismo en Salcedo, estrategias hacia la conservación del Patrimonio, Planes y proyectos a desarrollar.
2	Ing. Guillermo Cáceres	Jefe de desarrollo social del GAD Municipal del cantón Salcedo.	Cultura del cantón Salcedo, Gastronomía.
3	Sr. Jorge Taco	Presidente de la Unión de Organizaciones y Comunas Indígenas de las Zonas del Canal (UORCIZCA).	Tradiciones y costumbres del pueblo Indígena del cantón Salcedo.
4	Sr. David Freire	Activista Cultural	Espacios para la cultura y gestión requerida.
5	Lic. Gladys Mecías	Concejal del GAD Municipal del cantón Salcedo.	Gestión de los espacios de turismo, recreación y cultura del cantón Salcedo, Rescate de los saberes ancestrales.
6	Sr. Simón Haro	Presidente de la junta parroquial de Mulliquindil	Cultura y tradiciones enfocada a la cocina patrimonial de cada parroquia, gestión del turismo.
7	Sr. Mario Mora	Presidente de la junta parroquial de Panzaleo	
8	Sr. Edison Yáñez	Presidente de la junta parroquial de Mulalillo	

---

*Nota.* Informantes del cantón Salcedo

**Tabla 11.***Productos y Detentores identificados*

<b>N°</b>	<b>Nombre(s) del Producto</b>	<b>Portador(es) del Conocimiento</b>	<b>Parroquia a la que pertenece.</b>
1	Bonitísimas	Sra. Nérida Guadalupe Quilo	San Miguel
2	Churitos	Sr. Luis Caguano	San Miguel
3	Helados de Salcedo	Srta. Gabriela Jijón	San Miguel
4	Helados de Salcedo	Sra. Mercedes Velasteguí	San Miguel
5	Helados de Salcedo	Sra. Merci Hinojosa	San Miguel
6	Helados de Salcedo	Sr. Jorge Ruiz	San Miguel
7	Helados de Salcedo	Sr. Paco Hinojosa	
8	Huevos de Pato	Sr. Luis Caguano	San Miguel
9	Pinol	Sr. Marcelo Remache Madrid	San Miguel
10	Mistelas	Sr. Amable Morales	San Miguel
11	Empanadas de dulce	Sra. Olga Luisa Gualpa	San Miguel
12	Hornado	Sra. Verónica Remache	San Miguel
13	Hornado	Sra. Elcira Chauca	San Miguel
14	Hornado	Sr. Washington Granda	San Miguel
15	Fritada	Sra. Yenny Clemencia Pacheco Rivas	Panzaleo
16	Fritada	Sra. Jessica Alexandra Padilla Benites	Panzaleo
17	Fritada	Sra. Inés Yolanda León Avilés	San Miguel
18	Ají de cuy	Sra. Nely Piedad Chiliquinga	Panzaleo

<b>N°</b>	<b>Nombre(s) del Producto</b>	<b>Portador(es) del Conocimiento</b>	<b>Parroquia a la que pertenece.</b>
19	Ají de cuy	Sra. Rosa Elvira Guanoluisa Lema	San Miguel
20	Chaguarmishqui	Sr. Jorge Taco	San Miguel
21	Chaguarmishqui	Sra. María Chiquito	San Miguel
22	Uctotortillas	Sra. Sara Taco	San Miguel
23	Locro de Cuy	Sra. Rosa Elvira Guanoluisa Lema	San Miguel
24	Colada Morada	Sra. Elizabeth Lema Chuqui	San Miguel
25	Motes con Fritada	Sra. Carmen Guadalupe Quispe	San Miguel
26	Champús	Sra. Zoila Basantes	Mulalillo

*Nota.* Detentores identificados por parroquia

A partir de las manifestaciones enumeradas en la anterior tabla, se identificaron aquellos procesos de producción, valorando su significado cultural para cada parroquia del cantón Salcedo, así como sus principales características para su inclusión en el PCI, los cuales fueron adoptados por el INPC (2013) de la declaración de la UNESCO en su "Convención para la Preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial".

Para ello, se visualiza en la tabla (12) la evaluación patrimonial en torno a los productos ya mencionados, en el que se valora los siguientes elementos: Su vinculación con los ámbitos del PCI, transmisión y vigor intergeneracional, representatividad, así como reconocimiento comunitario y/o colectivo.



Tabla 12.

*Evaluación patrimonial*

N°	Nombre(s) del Producto	Vinculación a los ámbitos del PCI	Tradición Intergeneraciona I	Representati vidad	Reconocimient o comunitario/col ectivo
1	Bonitísimas	X	X	X	X
2	Churitos	X	X	-	X
3	Helados de Salcedo	X	X	X	X
4	Huevos de Pato	X	X	X	X
5	Pinol	X	X	X	X
6	Mistelas	X	-	X	X
7	Empanadas de dulce	X	X	X	X
8	Hornado	X	X	X	X
9	Fritada	X	X	X	X
10	Ají de cuy	X	X	X	X
11	Chaguarmi shqui	X	X	X	X
12	Uctotortillas	X	X	-	X
13	Locro de Cuy	X	-	-	X

N°	Nombre(s) del Producto	Vinculación a los ámbitos del PCI	Tradición Intergeneraciona I	Representati vidad	Reconocimient o comunitario/col ectivo
14	Colada Morada	X	X	X	X
15	Motes con Fritada	X	X	X	X
16	Champús	X	-	-	X

*Nota.* Evaluación de las manifestaciones de la cocina patrimonial del cantón Salcedo

De los productos anunciados, se eligieron aquellos que cumplen con los cuatro criterios de evaluación, para un total de once; y se escogieron a los de mayor conocimiento para generar las entrevistas que permitieron desarrollar el proyecto.

### **c) Registro audiovisual**

Los registros sonoros y visuales se transforman en invaluable documentos etnográficos que respaldan y complementan los registros escritos. Hablamos de documentos porque sirven como portadores de información sobre realidades sociales y culturales. Al mismo tiempo, cuando este tipo de documentos son devueltos a sus dueños, pasan a formar parte del proceso de salvaguardia, de la misma forma que lo hacen los procesos de auto revalorización.

Según el INPC (2013) el acto de grabar mediante fotografía, filmación o grabación de audio se realiza siempre de conformidad con las normas de legitimidad comunitaria, previo consentimiento y en el pleno entendimiento de que no todo lo que ocurre en el Patrimonio Cultural Inmaterial es grabable en audio, video o fotografía. Hay prácticas que las comunidades y los grupos optan por mantener en

privado, tanto en el ámbito público como en el privado. Esto debe tenerse en cuenta durante el proceso de registro e investigación.

#### **d) Georreferenciación**

A través de herramientas, como el GPS, se identifican las ubicaciones de los espacios estudiados donde se hacen efectivas las manifestaciones identificadas, lo que permite ubicar en sistemas de coordenadas los lugares de elaboración de la cocina patrimonial. En general se determina que el área de estudio dentro de la provincia de Cotopaxi, en el cantón Salcedo se ubica en las coordenadas (zona 17 sur) WGS84 - UTM: E 767521 N 9885854 a una altitud de 2 641 m.s.n.m.

### ***Fase 3. Análisis y sistematización***

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

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

#### **a) Informe del diagnóstico de las manifestaciones**

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

## **Introducción**

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

## **Objetivo**

- Realizar un diagnóstico del estado actual de los procesos de la cocina patrimonial en el cantón Salcedo y sus parroquias.

## **Marco Metodológico**

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

- Fase 1. Etapa de aproximación: Fue el primer contacto con la zona y los muchos actores involucrados, dando lugar a acuerdos y métodos que se utilizaron a lo largo del proyecto.
- Fase 2: Recopilación de la información: Se recopiló y analizó la documentación de diversas fuentes, así como la documentación etnográfica de los hechos investigados utilizando las fichas descritas en el "Instructivo para fichas de registro e inventario del patrimonio cultural Inmaterial".
- Fase 3. Análisis y sistematización: Se organizó la información tanto documental como etnográfica, y se resume en el presente informe.

- Fase 4. Devolución de la información, seguimiento y actualización del diagnóstico: identificar a las personas responsables del mantenimiento necesario del PCI teniendo en cuenta también la transferencia de información a la comunidad involucrada

### **Caracterización del cantón Salcedo**

San Miguel de Molleambato fue fundado en 1573; pasaron 343 años para que se emitiera el decreto de creación del cantón el 19 de septiembre de 1919, bajo la dirección del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al príncipe patrón del cantón, San Miguel.

La Junta Patriótica Pro-Cantonización fue fundada el 18 de abril de 1919, en la casa parroquial del pueblo por notables ciudadanos que fueron precursores de la vida política. Si bien el trabajo delegado por esta Junta fue muy destacable, inicialmente encontró dificultades y oposición por parte de las autoridades públicas, particularmente de Latacunga. Sin embargo, contaron con el apoyo del Comité de Damas y la Subjunta Patriótica de Guayaquil, que se constituyeron de manera conjunta.

### **Parroquias de Salcedo**

Actualmente comprende las siguientes parroquias: Panzaleo, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil y Cabecera Cantonal San Miguel. La idea de dar el nombre del insigne orador latacungueño Dr. Manuel Salcedo a la nueva creación cantonal fue planteada por el Dr. Luis Cordero Dávila, quien también trabajó incansablemente para impulsar el crecimiento de este cantón.

### **Atractivos Turísticos**

- Ferias populares que se dan los jueves y domingos
- La Laguna de Anteojos km 60, se puede realizar pesca deportiva
- El Yambo

- Balneario Nagsiche
- Termas de Aluchán

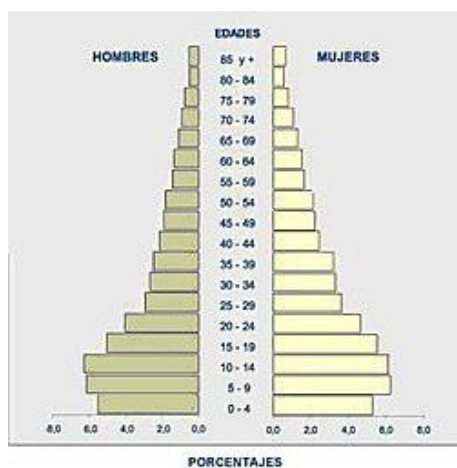
## Demografía

En Salcedo de acuerdo con datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), los cuales fueron obtenidos del último Censo de Población y Vivienda realizado en el país. En los últimos diez años, ha habido una disminución en su tasa de crecimiento. La población aumentó en un promedio de 1.1 por ciento anual entre 1990 y 2001.

El 87 por ciento de la población del cantón se concentra en su zona rural. La población femenina alcanza el 53%, mientras que la población masculina es apenas del 47%. El analfabetismo se observa en el 21,02 por ciento de las mujeres, frente al 9,98 por ciento de los hombres.

### Figura 4.

*Estadísticas INEC del cantón Salcedo*



*Nota.* Tomado del (INEC, 2010)

## Limites

Norte: cantones Pujilí y Latacunga, Sur: cantones de Ambato y Píllaro, Este: La Cordillera de los Andes, Oeste: cantón Pujilí.

### **Análisis cuantitativo y cualitativo de los resultados del registro**

La información obtenida en la investigación de campo en relación a los procesos de elaboración de la cocina patrimonial del cantón Salcedo proporcionó datos que permitieron evaluar de forma técnica de acuerdo al criterio de los investigadores a cada manifestación encontrada, fundamentándose tales percepciones en dos tablas; la primera determinando de forma cuantitativa el número de manifestaciones culturales inmateriales por parroquias entorno al fenómeno estudiado, y la segunda donde se califica a las manifestaciones según la categoría de registro.

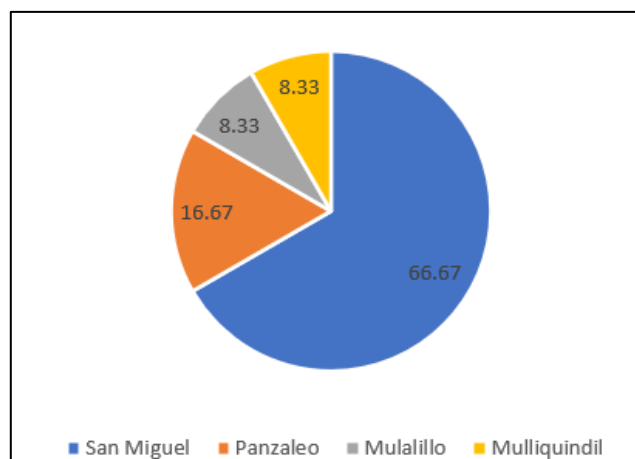
**Tabla 13.**

*Número de manifestaciones*

<b>Parroquias al que se le atribuye la manifestación</b>	<b>Número de manifestaciones</b>
San Miguel	8
Panzaleo	2
Mulalillo	1
Mulliquindil	1
<b>Total</b>	<b>12</b>

*Nota.* Número de manifestaciones identificadas

Según esta valoración, se puede decir que hay un total de 12 elementos patrimoniales culinarios. Estos elementos reflejan las manifestaciones culturales que fueron descubiertas, a saber, las mencionadas parroquias en la (Tabla 13) del cantón Salcedo y exceptuando a las parroquias Antonio José de Holguín, Cusubamba tales motivos se dan porque el GAD Parroquial no tienen aprecio por la cocina patrimonial.

**Figura 5.***Porcentaje de manifestaciones culturales*

*Nota.* Porcentaje de cada parroquia en función de las manifestaciones identificadas.

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

**Tabla 14.***Categoría de Registro*

N°	Manifestación	Portador(es)	Categoría de Registro		
			MV	MVV	MVMC
1	Bonitísimas	Nélida Guadalupe Quilo	X		
2	Helados de Salcedo	Gabriela Jijón - Merci Hinojosa – Jorge Ruiz – Mercedes Velasategui – Paco Hinojosa	X		
3	Huevos de Pato	Luis Caguano	X		



N°	Manifestación	Portador(es)	Categoría de Registro		
			MV	MVV	MVMC
4	Pinol	Marcelo Remache Madrid	X		
5	Empanadas de dulce	Olga Gualpa		X	
6	Hornado	Verónica Remache – Elcira Chauca – Washington Granda	X		
7	Fritada	Inés Yolanda León Avilés – Jenny Clemencia Pacheco Rivas – Jessica Alexandra - Padilla Benítez - Carmen Guadalupe Quispe	X		
8	Ají de cuy	Nely Chilibingua – Rosa Elvira Guanoluisa Lema		X	
9	Chaguarmishqui	Jorge Taco – Chiquito María		X	
10	Colada Morada	Elizabeth Lema Chuqui	X		
11	Mistelas	Amable Morales			X
12	Champús	Zoila Basantes			X
		Total	7	3	2

*Nota.* Análisis de la vigencia y vulnerabilidad de las manifestaciones

La tabla actual enumera las manifestaciones con su categoría de registro y también señala el estado de vigor o vulnerabilidad del producto, confirmando la existencia de 12 manifestaciones que se atribuyen a las parroquias examinadas.

## **Conclusiones y recomendaciones para la salvaguardia**

El Plan de Salvaguardia es una herramienta técnica que será de gran valor para todas las manifestaciones culturales intangibles que alberga la provincia de Cotopaxi. Por lo general, será una fuente confiable de documentación que le permitirá a la comunidad conocer las expresiones que aún están vigentes en cada región y atribuir su transmisión de generación en generación, brindando una base para permanecer presente.

Por lo tanto, se requieren acciones enfocadas a preservar las manifestaciones culturales descubiertas, apelando a la memoria local y sensibilizando sobre el valor del patrimonio comunitario que poseen estas manifestaciones. Se necesitan medidas de salvaguardia efectivas para preservar los procesos artísticos documentados en este estudio y hacer un llamado a las autoridades competentes, la comunidad en general y los propios detractores para preservar estas habilidades.

### **b) Ficha de registro**

El estudio realizado en el ámbito de las manifestaciones, que permitió desarrollar un adecuado plan de seguridad, destaca los formularios de registro como una herramienta fundamental para la catalogación, identificación y definición de los manifestantes; en esta situación INPC (2011) menciona que "La presencia de un registro nacional es importante porque sienta las bases para futuras acciones encaminadas a proteger el patrimonio cultural inmaterial".

Es importante identificar aquellos componentes que forman parte de las fichas de registro utilizadas, las mismas que constan en el "Instructivo para fichas de registro e inventario del patrimonio cultural Inmaterial" INPC (2011) a la vez es importante señalar que estas fichas fueron llenadas con la asesoría de un consultor externo y ayuda técnica de la Dirección de Cultura y Patrimonio de Cotopaxi, destacándose los siguientes ítems:

- Encabezado: Como entidad rectora consta el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, luego la dirección encargada: Dirección de Inventario Patrimonial, y el nombre de la ficha de registro: Manifestaciones Inmateriales.
- Código: El cual corresponde a la cifra alfanumérica de registro, obtenida de la normalización vigente INEC, para códigos político-administrativos, junto a la codificación propia de registro del patrimonio inmaterial.

### **1. Datos de Localización**

En esta área se ingresa los datos básicos para el registro, esta información sirve para controlar el fichaje y asignar los códigos de identificación y localización geográfica detallada. Se debe especificarla provincia, cantón, parroquia, localidad y las coordenadas de donde se evidencia la manifestación

### **2. Fotografía referencial**

Área donde se ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada, es importante que la fotografía tenga una buena resolución muestre la manifestación en su estado actual.

### **3. Datos de identificación**

En esta área de la ficha se colocan los datos específicos sobre la manifestación que se está registrando.

Denominación: en este campo se señala el nombre de la manifestación, tal y como es denominada por la misma comunidad, el nombre dado debe ser fácil de comprender para los usuarios.

Grupo social: Campo donde se coloca el nombre del grupo social considerado como el portador de la manifestación

### **4. Descripción de la manifestación**

En esta área se debe describir la manifestación registrada de manera detallada y completa, para ello se toma en cuenta datos etnográficos que surgen durante la investigación de campo u otras fuentes. En este caso se detallarán el origen, la cronología, descripción de elementos, procedimientos y otros datos relevantes para comprender la manifestación.

## **5. Portadores/Soportes**

Área en la que se identifican los datos de los portadores/soportes, es decir se detallan las personas, colectividades o instituciones que aportaron con información durante el proceso de registro.

## **6. Valoración**

Es el área donde se debe describir el valor patrimonial de las manifestaciones inventariadas, analizando las trascendencias, importancia local, cambio y vulnerabilidad, mismos que se deben valorados por los participantes e investigadores.

Importancia para la comunidad. Es la trascendencia que tiene dicha manifestación para la comunidad, respecto a la forma y se debe tener la visión de los portadores. En este apartado debe haber máximo 500 palabras.

Sensibilidad al cambio. Todas las manifestaciones culturales con el pasar del tiempo están propensas al cambio, por lo cual es necesario reconocer los niveles de cambio y vulnerabilidad para aplicar oportunamente planes de salvaguardia, para llenar este apartado es necesario analizar el criterio del encuestador, portadores e interlocutores: alta, media, baja.

## **7. Interlocutores**

Es el área destinada a proporcionar datos personales de los interlocutores, con el fin de respaldar, identificar y ubicarlos si fuese necesario. En esta sección deben constar los apellidos, nombres, dirección, teléfono, sexo y edad de los interlocutores

## **8. Elementos relacionados**

En esta sección se debe exponer elementos de manera directa e indirecta en la manifestación registrada, estos elementos deben estar clasificados dentro de la Guía de Ámbitos y Subámbito del Patrimonio Inmaterial, para lo cual es necesario tener los siguientes elementos:

Código/ Nombre del elemento: se debe observar si es el elemento relacionado se encuentra registrado, si es el caso se debe colocar el código de registro de la caja de listas desplegada en la ficha digital.

## **9. Anexos**




Área donde va todos los materiales que sirven como respaldo, los cuales son: documentos de textos, fotografías, videos, materiales audiovisuales, mismos que deben constar en un solo archivo claramente especificados.

## **10. Observaciones**




Es el área destinada a comunicar los hechos, experiencias novedosas o algún dato adicional que ayude a la información recolectada con la finalidad de profundizar u reorientar la investigación.

## **11. Datos de control**

Área donde se detalla los nombres de las entidades y personas que intervienen en el registro del mismo modo debe constar las fechas respectivas, estos datos son la constancia que se realiza durante el proceso.

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b>			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>	X(Este): 768337	Y(Norte): 9884564	Z(ALTITUD): 2682
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Comercialización de las bonitísimas, en la casa de la Sra. Nélidatabla 11 Guadalupe Quilo. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000001_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
"Bonitísimas" – San Miguel, Salcedo		D1	Tortillas de maíz
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
A diferencia de otras tortillas hechas de masa, las "bonitísimas" están hechas harina de maíz amarillo propio de la zona centro del país, tienen relleno de queso y no tienen el refrito de cebollas, además, tienen un toque dulce.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
En un recipiente se coloca 3 tazas de agua, sal y manteca de chanco, esta se lleva a ebullición, después se añade harina de maíz y se cocina hasta obtener una masa, se hacen bolas medianas y se aplanan a mano para cocinar sobre la piedra volcánica. Estas tortillas están elaboradas con una receta familiar que ha trascendido entre generaciones a través del tiempo.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Producto de la cocina patrimonial elaborado diariamente para su venta y consumo de turistas nacionales y extranjeros.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	El producto es apreciado en diferentes provincias tales como: Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo.	
X	Provincial		
	Regional		
	Cantonal		
<b>Elementos</b>	<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Maíz	Salcedo, Cotopaxi	Compra

E2	Panela	Vegetal	La Maná, Cotopaxi	Compra	
E3	Manteca	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Cocina	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Piedra Volcánica	Tradicional	Pastocalle, Cotopaxi	Compras	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Nélida Guadalupe Quilo	15	Artesano	Calle Gonzales Suárez y 24 de Mayo	Salcedo, Cotopaxi
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión del conocimiento se da a través de la abuela materna de manera oral			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Le está transmitiendo los saberes a su hija quien heredará su conocimiento cultural.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es un producto de la cocina patrimonial que se elabora a manera de comida nutritiva y rápida para los niños y sus padres de las escuelas aledañas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Manifestación con tendencia al cambio en sus herramientas de elaboración, se ha evidenciado el cambio del tiesto de barro al uso de la piedra volcánica.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Nélida Guadalupe Quilo		Calle Gonzales Suárez y 24 de Mayo	N/A	Femenino	58
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		N/A	N/A	N/A	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-05-05-50-004-22-000001_2.jpg				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La manifestación presenta un cambio en las herramientas de trabajo del tiesto de barro al de piedra volcánica por su durabilidad.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Inventariado por: Cajas Wilson			Fecha de registro: 2022/11/24		
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluiza			Fecha revisión: 2023/01/05		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Cajas Wilson					

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Sector del parque central de San Miguel de Salcedo			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>	X(Este): 768143	Y(Norte): 9884500	Z(ALTITUD): 2650
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> "Helados de Salcedo" en el local de la Sra. Gabriela Jijón. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000002_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
"Helados de Salcedo" – Salcedo, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Según antecedentes históricos, la preparación de los tradicionales "Helados de Salcedo" se remonta al año 1950. En ese momento, la orden franciscana atravesaba una difícil situación económica, por lo que Rosa María Durán se vio obligada a crear este tipo de helado para ser vendido desde el convento a través de una ventana. En ese momento, a las hermanas se les prohibió salir del edificio para evitar ser atacadas, por eso el helado se hizo de esta manera. Posteriormente, José Medina, quien recorría las calles y carreteras del cantón cargando una caja de madera que servía de recipiente para el postre, lo vendía al paso.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>El proceso de elaboración de este tradicional helado comienza con el licuado de la base de leche y azúcar, que luego se vierte en los moldes y se coloca en el congelador. A continuación, se licúan por separado la naranjilla, la mora y el taxo. Además de estos auténticos sabores, también se le añade la frutilla y el babaco para obtener sus jugos. Una vez que la base está semi congelada, luego se divide los jugos de frutas y sigue el mismo procedimiento, con la esperanza de que cada sabor se separe y solidifique por separado.</p> <p>Es importante señalar que la mayoría de los ingredientes que se utilizan para la elaboración del helado se compran en los mercados del cantón, lo que permite dinamizar la economía del sector y fomentar el desarrollo local, lo que, sumado al trabajo del artesano, permite que los helados de Salcedo posicionarse como un producto con clara identidad cultural y tradición.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
Anual			



X	Continua	Producto de la cocina patrimonial elaborado los días lunes y jueves para garantizar su venta diaria.			
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	El producto es apreciado a nivel nacional y esto se evidencia con la visita de turistas de todo el país.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Palito de madera	Otro	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Coco	Vegetal	Esmeraldas, Esmeraldas	Compra	
E3	Mora	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E4	Naranjilla	Vegetal	Ambato, Tungurahua	Compra	
E5	Taxo	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E6	Mango	Vegetal	Santo Domingo - Santo Domingo Tsáchilas	Compra	
E7	Leche	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Batidora	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Moldes	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Congelador	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Gabriela Jijón	6	Administradora del local	Av. 24 de Mayo 8-48 y García Moreno	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Merci Hinojosa	20	Dueño	Av. Jaime Mata y Abdón Calderón	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Jorge Ruiz	30	Dueño	Av. García Moreno y Latacunga	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Mercedes Velastegui	35	Dueño	Quito y 9 de Octubre	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Paco Hinojosa	8	Dueño	Av. Yolanda Medina y Los Molles	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Ruth Jarrín	23	Dueño	Calle Guayaquil y Sucre	San Miguel, Cotopaxi
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	Una enseñanza de padre a hijos donde se resguarda la herencia cultural transmitida por las monjas franciscana hace más de 6 décadas			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	El conocimiento será heredado a futuras generaciones para mantener viva la manifestación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
El helado de Salcedo representa un icono identitario para el cantón por ende la ciudadanía mantiene un apego emocional por esta manifestación de la cocina patrimonial, misma que da la importancia del turismo gastronómico que recibe la ciudad, además, representa una importante fuente de dinamización económica para los salcedenses.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Esta manifestación se da al cambio en sus herramientas de trabajo dada en las normas de cuidado de inocuidad alimentaria que se deben cumplir.		
X	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Gabriela Jijón	Av. 24 de Mayo 8-48 y García Moreno	032597011	Femenino	38
Merci Hinojosa	Av. Jaime Mata y Abdón Calderón	032726532	Femenino	50
Jorge Ruiz	Av. García Moreno y Latacunga	0984644477	Masculino	65
Mercedes Velastegui	Quito y 9 de Octubre	0987309057	Femenino	65
Paco Hinojosa	Av. Yolanda Medina y Los Molles	032597011	Masculino	56
Ruth Jarrín	Calle Guayaquil y Sucre	0998878099	Femenino	63
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiesta del príncipe de San Miguel	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas o ceremonias religiosas	Fiestas o ceremonias religiosas	
Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas o ceremonias religiosas	Fiestas cívicas	
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-05-50-004-22-000002_2.jpg			
	IM-05-05-50-004-22-000002_3.jpg			
<b>10. OBSERVACIONES</b>				

La manifestación presenta un cambio en las herramientas de trabajo y mejora en la presentación de su punto de venta.

**11. DATOS DE CONTROL**

Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL

Inventariado por: Cajas Wilson

Fecha de registro: 2022/11/24




Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa

Fecha revisión: 2023/01/05

Aprobado por:

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: Cajas Wilson

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Calles: Nueve de Octubre y Rocafuerte			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>		X(Este): 768003	Y(Norte): 9884430 Z(ALTITUD): 2642
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Huevos de Pato” en el local de la Sr. José Luis Caguano. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000003_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Huevos de Pato”– Salcedo, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
Los "huevos de pato", como se conocía a este panecillo de textura suave, eran uno de los productos tradicionales menos conocidos de la provincia. Fueron creados hace más de una década por el Sr. Francisco Caguano Hurtado, quien les dio este nombre junto con la comunidad por las similitudes que comparten con los productos de ave.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
El artesano Luis Caguano, hijo del artífice que inicio con esta tradición lleva elaborando los populares “huevos de pato” por cincuenta años, conservando las técnicas e ingredientes propios con los que aprendió de su padre; “De mi finado padre es de quien yo aprendí a hacer este producto de forma tradicional y ahí es donde está su valor, es por eso que me resisto a tecnificarme” indico el artesano. De ahí que estos característicos panecillos presentan un amplio valor popular para la comunidad salcedense: “Me acuerdo cuando al ir a la escuela de niña me compraba los huevos de pato para ir comiendo” indicó Edith Zapata, vecina y colega del artesano, quien manifestó también que antes el producto era aún más conocido y que la comunidad actual debería prestarle la importancia que se merece.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Elaboración continua para la venta.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	

X	Local	El producto es consumido por niños y personas adultas de la tercera edad, ya que para la actualidad es poco conocida.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Harina de trigo	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Huevos de gallina	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E3	Sal	Químico	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E4	Azúcar	Química	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E5	Mantequilla	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E6	Leche	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Horno	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Artesa	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Lata de horno	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	José Luis Caguano	15	Artesano Panificador	Calle. Nueve de Octubre y Rocafuerte	Salcedo, Cotopaxi
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
X	Padres-hijos	Se le enseñó el padre para continuar con el legado cultural y mantener la tradición de la elaboración y venta de este producto local			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
X	Padres-hijos	La transmisión del saber se la realizo de manera oral y se ha perfeccionado a través de la práctica continua del portador del conocimiento			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Tiene una gran relevancia para la población del centro de la ciudad ya que representa un postre delicioso a un bajo precio y es consumido por los niños de la parroquia San Miguel					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Tiene una sensibilidad al cambio dado al que el portador del conocimiento no se dedica al cien por ciento a la elaboración del producto lo que representa un eventual riesgo de pérdida de interés reflejado en aspectos económicos.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
José Luis Caguano		Calles: Nueve de Octubre y Rocafuerte	0998292609	Masculino	43
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		N/A	N/A	N/A	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		




	IM-05-05-50-004-22-000003_2.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000003_3.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000003_4.jpg		
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
Proceso Artesanal se mantiene no ha variado y se siguen utilizando las herramientas con a que comenzó la generación anterior.			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
Inventariado por: Cajas Wilson		Fecha de registro: 2022/11/24	
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa		Fecha revisión: 2023/01/05	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Cajas Wilson			

 <b>GOBIERNO NACIONAL LA REPUBLICA DE</b>		 <b>INPC</b> <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</small> <small>ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Av. Jaime Mata Yerovi y Abdón Calderón			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>	X(Este): 767927	Y(Norte): 9884230	Z(ALTITUD): 2785
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> "Pinol" en el local del Sr. Marcelo de Jesús Remache Madrid. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000004_1.jpg			
<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
"Pinol" – Salcedo, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>El origen de esta manifestación se remonta a don Rafael Emilio Madrid, vecino de Salcedo en 1950, quien inventó el conocido producto "Pinol", que está hecho de una mezcla de panela, máchica e ingredientes dulces.</p> <p>Durante las largas jornadas agrícolas, Don Rafael Madrid observaba a los miembros de su comunidad que "picaban" pequeños trozos de panela junto a la máchica, lo que despertó en Madrid el deseo de combinar estos dos productos para obtener uno solo.</p>			
<b>2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>Originalmente, el pinol se vendía en paquetes a base de papel conocidos como "cartuchos de papel". A medida que crecía el mercado de este tradicional producto, aumentaba el precio del pinol y, con el paso de los años, la distribución del producto se extendió a grandes cantidades entre los habitantes del cantón y la provincia, generando un cambio asombroso en el comportamiento del consumidor. Después de 76 años, los avances tecnológicos en el proceso de producción han cambiado el sabor, pero no el significado de la genuina identidad y tradición salcedense.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Producto que se elabora diariamente para el consumo local, incluso algunas personas lo compran como energizante.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	

	Local	El producto se distribuye a nivel nacional dada su popularidad bajo costo y exquisito sabor.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Cebada	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Panela	Vegetal	El Corazón - Cotopaxi	Compra	
E3	Canela	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Molino	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Lonas	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Molino	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>3. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	. Marcelo de Jesús Remache Madrid	21	Dueño	Av. Jaime Mata Yerovi y Abdón Calderón	Salcedo, Cotopaxi
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	Es una herencia familiar que se ha venido transmitiendo de generación en generación y tiene la intención de proteger la tradición salcedense e identidad del pinol.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión se lo ha realizado de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>4. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
El Pinol representa un icono para el cantón forma parte de los tres principales platos de la cocina patrimonial presentes en la memoria colectiva dada su historia el pinol representa fuente de trabajo para Salcedo.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Se da principalmente por la actualización de la maquinaria y herramientas de trabajo para cumplir con la demanda actual y procesos de sanidad.			
X	Media				
	Baja				
<b>5. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Marcelo de Jesús Remache Madrid		Av. Jaime Mata Yerovi y Abdón Calderón	0987461779	Masculino	55
<b>6. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Fiesta del príncipe de San Miguel		Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas o ceremonias religiosas	Fiestas o ceremonias religiosas	






Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas o ceremonias religiosas	Fiestas cívicas
<b>7. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-05-50-004-22-000004_2.jpg		
<b>8. OBSERVACIONES</b>			
El producto ha cambiado su presentación a lo largo del tiempo adaptándose a las exigencias del mercado contemporáneo, manteniendo su tradición e identidad para el pueblo salcedense.			
<b>9. DATOS DE CONTROL</b>			
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
Inventariado por: Cajas Wilson		Fecha de registro: 2022/11/29	
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa		Fecha revisión: 2023/01/05	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Cajas Wilson			

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000005
<b>3. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Calle Sucre y Luis A Martínez			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b> X(Este):115 Y(Norte): 717795.8176 Z(ALTITUD): 2657 326.9211			
<b>4. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Empanadas de dulce” en el local del Sra. Olga Gualpa. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000005_1.jpg			
<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Empanadas de dulce” – Salcedo, Cotopaxi		D1	Empanadas de palo
		D2	Empanada chola
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Mucha gente cree que las tortillas de palo son una preparación culinaria histórica que solo existe en la memoria de nuestros mayores, pero todos los días tenemos la oportunidad de degustar la exquisita cocina que ha sido transmitida por los pueblos indígenas que siempre han utilizado el tiesto de barro en sus preparaciones para cocinar y darle ese tostado característico a estas empanadas.</p>			
<b>2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>Se le agrega la harina, la panela, la sal, la manteca y el agua. Mezcla y espera de 10 a 15 minutos. Después de eso, se colocan en un tiesto de barro para que obtengan su característico color tostado.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Producto que se elabora diariamente para el consumo local.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
X	Local	El producto es apreciado por turistas nacionales por su popularidad dentro del cantón.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		

		Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de trigo	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Sal	Químico	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E3	Manteca vegetal	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E4	Panela	Vegetal	El Corazón - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Amasadora	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Tiesto	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Cocina Industrial	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
3. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Olga Gualpa	53	Dueño	Calle Sucre y Luis A Martínez	Salcedo, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Aprendió de su abuelita y posteriormente junto con su madre se dedicaron a la venta del producto y se mantiene hasta la actualidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se lo ha realizado de manera oral, lo que contribuyó al mejoramiento de la familia y brinda continuidad al legado cultural de esta manifestación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
4. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Representa un postre de fácil acceso monetario que con un dulce sabor reúne a familias amigos y turistas para probar las tortillas calientes directo del tiesto a la boca.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No presenta un riesgo al cambio dado que los utensilios y herramientas usadas para la elaboración de este producto son rústicos y funcionales, no necesariamente deben ser actualizados.			
	Media				
X	Baja				
5. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Olga Gualpa		Calle Sucre y Luis A Martínez	N/A	Femenino	65
6. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
7. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IM-05-05-50-004-22-000005_2.jpg				
	IM-05-05-50-004-22-000005_3.jpg				
8. OBSERVACIONES					
Las limitaciones del local donde se elabora y expende este producto provocan el poco conocimiento por parte de los pobladores aledaños e impide su expansión de manera eficaz.					

<b>9. DATOS DE CONTROL</b>	
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
Inventariado por: Cajas Wilson	Fecha de registro: 2022/11/29
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa	Fecha revisión: 2023/01/05
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Cajas Wilson	

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000006
<b>5. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Calle Luis A Martínez y 24 de Mayo			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>		X(Este):115	Y(Norte): 717795.8176 Z(ALTITUD): 2657 326.9211
<b>6. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Hornado” en el local del Sra. Verónica Remache. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000006_1.jpg			
<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Hornado”– Salcedo, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>La introducción del cerdo al Ecuador fue realizada por los españoles. Este tipo de preparación se hace en España, sin embargo, comienza con un lechón y usa menos condimentos. Según la señora Elcira, el plato se originó en Ambato hace muchos años y desde allí se extendió al resto del país, dando a cada región variaciones propias que lo hacen único, como el famoso hornado de Riobamba y el pastuso de Carchi. Este plato de 1950 es el más conocido en la cocina de Cantón Salcedo por su inigualable sabor y exquisita preparación, que aporta a la carne tanto proteínas como grasas.</p>			
<b>2. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>Limpiar bien al chanco y ponerlo en una bandeja, para marinarlo, dependiendo del portador se coloca la preparación del aliño en el chanco realizando varias incisiones en la piel, se deja reposar de 24 a 72 horas y después se lo manda al horno para su cocción, el plato se lo sirve con tortilla de papa, agrio y el hornado, esta es la preparación que debe tener el plato para ser comercializado en los diferentes puntos del cantón, es un platillo insignia de Salcedo que ha cautivado a todos con su inconfundible sabor.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Es una preparación culinaria que se elabora diariamente para brindar una opción de alimentación al pueblo de Salcedo y a	
	Continua		
	Ocasional		

	Otro	turista brindar la experiencia de comer alimentos hechos en horno de leña.			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Dada su popularidad a nivel nacional existen diferentes maneras de preparar el hornado no obstante la particularidad del hornado salcedense radica en su agrio, aliño y presentación cautivando el interés de turistas a nivel nacional.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Cerdo	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E3	Especias	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Horno de Leña	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Cocina Industrial	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Molino	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>3. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuo	Verónica Remache	11	Dueño	Calle Luis A Martínez y 24 de Mayo	Salcedo, Cotopaxi
Individuo	Elcira Chauca	10	Dueño	Calle Gonzales Suárez y Vicente León	Salcedo, Cotopaxi
Individuo	Washington Granda	3	Administrador	Calle Sucre y Gonzales Suárez	Salcedo, Cotopaxi
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	Radica en las generaciones antiguas llegando a ser transmitidas de madre e hijas principalmente hasta la actualidad			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	La transmisión se lo ha realizado de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>4. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
El hornado significa un complemento en la alimentación del pueblo salcedense, fuente de trabajo y principal dinamizador de economía.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	El estado de vulnerabilidad de la manifestación radica que al ser un trabajo muy forzado, las nuevas generaciones no se interesan por continuar con el legado familiar.			
X	Media				
	Baja				
<b>5. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Verónica Remache		Calle Luis A Martínez	032727424	Femenino	50

	y 24 de Mayo			
Elcira Chauca	Calle Gonzales Suárez y Vicente León	N/A	Femenino	47
Washington Granda	Calle Sucre y Gonzales Suárez	032597360	Masculino	42

#### 6. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fiesta del príncipe de San Miguel	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas cívicas
Fiesta del Inti Raymi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas
Fiesta del Corpus Cristi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas

#### 7. ANEXOS




Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-05-50-004-22-000006_2.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000006_3.jpg		

#### 8. OBSERVACIONES

La Sra. Verónica Remache cuenta que para la preparación del aliño no tuvo la receta original de parte de la madre ya que se encontraba delicada de salud, para ello junto con su empleada trataron de deducir la receta del aliño para lo cual para su suerte fue la misma sazón la cual había preparado su madre.

#### 9. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
Inventariado por: Cajas Wilson	Fecha de registro: 2022/11/29
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa	Fecha revisión: 2023/01/05
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Cajas Wilson	

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Panzaleo	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> E35-Local 35-Panzaleo			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>		X(Este):767 Y(Norte): 9881895	Z(ALTITUD): 2626
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Fritada” en el local del Sra. Jessica Alexandra Padilla Benítez. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000007_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Fritada”– Panzaleo, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
Sus orígenes se remontan a la era del colonialismo español a principios del siglo XIX. El cerdo se hierve en agua con varios condimentos y luego se fríe con su propia manteca en una paila de bronce, este plato de 1950 es el más conocido en la cocina del cantón Salcedo, especialmente en la parroquia Panzaleo por su inigualable sabor y exquisita preparación.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
La fritada es un plato típico ecuatoriano a base de carne de cerdo que se cocina hasta que su grasa comienza a dorarse, existen innumerables recetas a lo largo de los andes ecuatorianos. Se acompaña de mote, maíz tostado y maduros, la fritada en Panzaleo se ha convertido en parada obligatoria para los viajeros que se trasladan desde y hacia el sur del país.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Es un producto que se realiza todos los días y dada la afluencia de vehículos en la carretera E-35 que cruza la parroquia se convierte en un plato de venta diaria y de consumo masivo.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
X	Local	Dada su popularidad la fritada tiene un alcance nacional por su exquisito sabor, preparación sencilla y accesibilidad a los ingredientes de preparación en cualquier época del año y rincón del país.	
	Provincial		
	Regional		
Nacional			



		Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cerdo	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E3	Mote	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E4	Maduro	Vegetal	La Maná, Cotopaxi	Compra	
E5	Cebolla	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E6	Tomate riñón	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila de bronce	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Brasero I	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Espátula de palo	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H4	Congelador	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H5	Cocina Industrial	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Inés Yolanda León Avilés	7	Dueño	Calle Belisario Quevedo	Mulliquindi, Cotopaxi
Individuo	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	22	Dueño	E-35 Local 33	Panzaleo, Cotopaxi
Individuo	Jessica Alexandra Padilla Benítez	10	Administrador	E-35 Local 35	Panzaleo, Cotopaxi
Individuo	Carmen Guadalupe Quispe	20	Dueño	Belisario Quevedo, Barrio Campo Alegre	San Miguel - Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	El conocimiento se ha transmitido a través de la práctica constante de la manifestación lo que inculca a las nuevas generaciones a involucrarse en ellos procesos de esta manifestación manteniéndola vigente y garantizando su continuidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se lo ha realizado de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La fritada representa un plato tradicional para los viajeros que cruzan el cantón Salcedo hacia el sur del país lo que ha provocado el incremento de interés para mantener viva esta manifestación por su importancia cultural y principalmente económica.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Desde sus orígenes no ha presentado un cambio importante más que en el proceso de selección de productos para garantizar la calidad y su salubridad en cada uno de los puntos de venta.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

Inés Yolanda León Avilés	Calle Belisario Quevedo	N/A	Femenino	59
Jenny Clemencia Pacheco Rivas	N/A	N/A	Femenino	54
Jessica Alexandra Padilla Benítez	N/A	N/A	Femenino	37
Carmen Guadalupe Quispe	Belisario Quevedo, Barrio Campo Alegre	N/A	Femenino	47

### 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fiesta del príncipe de San Miguel	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas cívicas
Fiesta del Inti Raymi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas
Fiesta del Corpus Cristi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta de la Parroquialización de Panzaleo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas cívicas
Carnaval de Panzaleo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas cívicas
Fiesta de la cosecha	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas

### 9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-05-50-004-22-000007_2.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000007_3.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000007_4.jpg		

### 10. OBSERVACIONES

La principal observación se da en que la competencia existente en la parroquia Panzaleo mayormente es de gente foránea a Salcedo provenientes del cantón Latacunga, Ambato y Pujilí, mientras que los detentores salcedenses marcan una minoría en toda la parroquia.

#### **11. DATOS DE CONTROL**

Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
Inventariado por: Cajas Wilson	Fecha de registro: 2022/11/30
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa	Fecha revisión: 2023/01/05
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Cajas Wilson	

 		<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000008	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Campo Alegre			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>		X(Este):769 159	Y(Norte): 9884891 Z(ALTITUD): 2676
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> "Ají de Cuy" en el local del Sra. Nely Chiliquinga. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000008_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
"Ají de Cuy" – San Miguel, Cotopaxi		D1	Cuy con papas
		D2	Cuy Asado
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
Esta tradición de "comida de cuyes" se remonta a la época de nuestros antepasados indígenas. constituye un auténtico ritual simbólico de fertilidad incluso en los tiempos modernos.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
Los cuyes han sido una parte integral de las festividades desde tiempos memorables. Su presencia es crucial en la celebración de los cuatros rayos entre el solsticio y el equinoccio. En la cosmovisión andina, la alimentación no es una práctica casual ya que está completamente relacionada con el calendario agrícola de los tipos de productos que se producen en cada época, donde los ancestros consultaban y mantenían una devota creencia en dicho calendario.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
X	Anual	Al ser un producto tradicional se elabora todos los días para la venta, sin embargo, feriados y fines de semana, se incrementa la cantidad de la preparación del cuy debido a su alta demanda.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
X	Local	Al ser un plato tradicional del callejón interandino del Ecuador se lo puede encontrar en la mayor parte de provincias que lo conforman además en Salcedo existe el aprecio especial de los turistas por este tipo de plato.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		

		Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cuy	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Producción propia	
E2	Papas	Vegetal	Salcedo - Cotopaxi	Compra	
E3	Ajo	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E4	Pimiento	Vegetal	La Maná, Cotopaxi	Compra	
E5	Cebolla	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E6	Leche	Animal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E7	Especias	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Asador	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Mesa	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Carbón	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H4	Aventador	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Nely Chilingua.	6	Dueño	Barrio Campo Alegre, Vía Santa Ana	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Roció Iza Toapanta	1	Dueño	Barrio Campo Alegre, Vía Santa Ana	San Miguel, Cotopaxi
Individuo	Susana Tello	11	Dueño	Barrio Chipualó, Calle Jaime Mata	San Miguel, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Al ser un plato tradicional se ha heredado el conocimiento de manera oral a la siguiente generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se lo ha realizado de manera oral.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La principal importancia radica en el efecto multiplicador que tiene realizar este plato es decir dinamiza la economía al estar involucrados indirectamente varios productores. que ayudan a la vigencia de esta manifestación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Con una preparación sencilla tradicional se procura evitar cambios bruscos para mantener el sabor y la tradición de preparar el cuy con papas			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Nely Chilingua.		Barrio Campo Alegre, Vía Santa Ana	0997643272	Femenino	43

Roció Iza Toapanta	Centro de Salcedo Calle Sucre y Roca fuerte	N/A	Femenino	43
Susana Tello	Barrio Chipualó, Calle Jaime Mata	0998396354	Femenino	50

### 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fiesta del príncipe de San Miguel	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta del Inti Raymi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas
Fiesta del Corpus Cristi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas

### 9. ANEXOS




Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-05-50-004-22-000008_2.jpg		

### 10. OBSERVACIONES

Las generaciones futuras no muestran interés por mantener la tradición de sus padres debido a que es un trabajo forzado y sacrificado.

### 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
Inventariado por: Cajas Wilson	Fecha de registro: 2022/11/30
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa	Fecha revisión: 2023/01/05
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Cajas Wilson	

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000009
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> San Andrés de Pilaló, zona del Canal			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>		X(Este):769 Y(Norte): 9884891	Z(ALTITUD): 2676
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Chaguarmishqui” en el local del Sra. Chiquito María. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-000009_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Chaguarmishqui”– San Miguel, Cotopaxi		D1	Dulce de cabuya
		D2	Dulce de penco
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
Una de las bebidas más populares en la sierra ecuatoriana se llama Chaguarmishqui. Si bien es posible que pocas o muchas personas conozcan este líquido natural, se podría argumentar que las generaciones más jóvenes no saben casi nada al respecto. Esta bebida proviene de una planta conocida como cabuya o agave azul y lleva consigo secretos y sabores que recuerdan los orígenes más remotos de la cultura local.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
Es una bebida extraída de la cabuya, deber ser cocinada para que se pueda consumir, no obstante, las personas que realizan esta bebida dicen que tiene propiedades medicinales, pues ayuda con los malestares de artritis, dolores menstruales, cefaleas, entre otros problemas.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Es una preparación que se la realiza una vez por semana.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
	Local	El alcance que tiene es gracias a sus propiedades medicinales exquisito sabor y bajo costo lo que ha provocado que personas de la zona centro del país acudan a buscar este producto.	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		

		Internacional									
Elementos		Tipo		Procedencia		Forma de adquisición					
E1	Penco de cabuya	Vegetal		Salcedo, Cotopaxi		Producción propia					
Herramientas		Tipo		Procedencia		Forma de adquisición					
H1	Barra de acero	Actual		Salcedo, Cotopaxi		Compra					
H2	Cuchillo	Actual		Salcedo, Cotopaxi		Compra					
H3	Pilche	Tradicional		Salcedo, Cotopaxi		Compra					
5. PORTADORES / SOPORTES											
Tipo		Nombre		Edad/Tiempo de actividad		Cargo, función o actividad		Dirección		Localidad	
Individuo		Chiquito María.		39		Dueño		San Andrés de Pilaló, zona del Canal		San Miguel, Cotopaxi	
Individuo		Jorge Taco		23		Dueño		San Francisco de Collanas, zona del canal		San Miguel, Cotopaxi	
Procedencia del saber				Detalle de la procedencia							
X		Padres-hijos		Debido a la tradición familiar, el conocimiento se inculca desde pequeños en especial de Madre a Hijos, permitiendo que esta manifestación se mantenga.							
		Maestro-aprendiz									
		Centro de capacitación									
		Otro									
Transmisión del saber				Detalle de la transmisión							
X		Padres-hijos		La transmisión del saber se lo realiza de manera oral de generación en generación.							
		Maestro-aprendiz									
		Centro de capacitación									
		Otro									
6. VALORACIÓN											
Importancia para la comunidad											
La importancia que tiene el dulce de cabuya o Chaguarmishqui radica en sus bondades medicinales que desde los antepasados de los portadores del conocimiento se viene dando a conocer y su popularidad crece cada día más.											
Sensibilidad al cambio											
X		Alta		Las nuevas generaciones no muestran interés porque debido a la actual preparación académica y no muestran interés por la tradición.							
		Media									
		Baja									
7. INTERLOCUTORES											
Apellidos y nombres				Dirección		Teléfono		Sexo		Edad	
Chiquito María				Barrio Campo Alegre, Vía Santa Ana		N/A		Femenino		54	
Jorge Taco				San Francisco de Collanas, zona del canal		0984502646		Masculino		43	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS											
Código/Nombre				Ámbito		Subámbito		Detalle del subámbito			
Fiesta del príncipe de San Miguel				Usos sociales		Fiestas		Fiestas o ceremonias religiosas			



	rituales y actos festivos		
Fiesta del Inti Raymi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas
Fiesta del Corpus Cristi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas cívicas
Fiesta de San Andrés de Pilaló	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas

#### 9. ANEXOS




Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-05-50-004-22-000009_2.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000009_3.jpg		
	IM-05-05-50-004-22-000009_4.jpg		

#### 10. OBSERVACIONES

Las generaciones futuras no muestran interés por mantener la tradición de sus padres debido a que es un trabajo forzado y sacrificado, además de ello los portadores del conocimiento se han dedicado a fermentar el dulce de cabuya para las festividades de sus comunidades, convirtiéndolo en un licor llamado guarango.




#### 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
Inventariado por: Cajas Wilson	Fecha de registro: 2022/12/01
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa	Fecha revisión: 2023/01/05
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: Cajas Wilson	

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000010
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: Mulliquindil	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Santa Ana			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM:	X(Este):770 356	Y(Norte): 9885526	Z(ALTITUD): 2707
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Colada Morada” en el local del Sra. Sandra Marina Unapuncha Gavilanes. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-0000010_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Colada Morada”– San Miguel, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Los orígenes de esta bebida se remontan a la época precolombina, cuando los pueblos originales asociaban la cosecha y la siembra con la vida o la muerte. Se ha determinado que es un cruce entre la cultura indígena y la española. Los indígenas del Serengueti ecuatoriano celebraban la temporada de lluvias y rendían homenaje a sus ancestros fallecidos con una bebida conocida como "sanco", que se elaboraba con maíz tibio y sangre de llama.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>El ingrediente principal en la preparación de la colada morada es la harina de maíz morada, que le da a la bebida su distintiva consistencia espesa y realza el tono que le da su nombre. Algunas personas usan almidón de maíz (maicena) en lugar de la harina de maíz morada y frutas como naranjilla, frutilla, babaco, piña, guayaba, mora o mortiño. También contiene una variedad de hierbas aromáticas, como canela, ishpingo, pimienta dulce, hoja de naranja, hierba luisa y cedrón, entre otras; para endulzarlo se usa azúcar o panela.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
x	Anual	Este producto forma parte de la cocina festiva, sin embargo, se ha tomado la tradición de realizarlo todos los días ya que este producto tiene mucha demanda	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
Local Provincial		Al formar parte de la cultura ecuatoriana es conocida a nivel nacional por su preparación en el Día de los difuntos.	




	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Mora	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E2	Frutilla	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E3	Mortiño	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E4	Piña	Vegetal	La Maná - Cotopaxi	Compra	
E5	Naranjilla	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E6	Harina de maíz morado	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E7	Atado de Hierbas	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E8	Panela	Vegetal	El Corazón - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cocina industrial	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Ollas de Aluminio	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H3	Olla de barro	Tradicional	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H4	Licuadora	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes.	5	Dueño	Calle Belisario Quevedo-vía Santa Ana	Mulliquindil, Cotopaxi
Individuo	Inés León Avilés Taco	7	Dueño	Calle Belisario Quevedo-vía Santa Ana	Mulliquindil, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Es una tradición que se ha dado a través de los años cuya receta pasa de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se ha transmitido dentro de las tradiciones familiares marcando un legado y manteniendo viva esta manifestación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es una bebida tradicional que provoca la unión familiar y conmemora la celebración propia del día de difuntos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No posee una sensibilidad al cambio notoria dada que es una receta tradicional que no ha sufrido variaciones a lo largo del tiempo.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sandra Marina Unapuncha Gavilanes.		Calle Belisario	N/A	Femenino	53

	Quevedo- vía Santa Ana			
Inés León Avilés Taco	Calle Belisario Quevedo- vía Santa Ana	N/A	Femenino	59
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Fiesta del Día de los Difuntos	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas	
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-05-05-50-004-22- 0000010_2.jpg			
	IM-05-05-50-004-22- 0000010_3.jpg			
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
Los detentores mencionan que la venta ha decaído dado que no poseen publicidad				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				
Inventariado por: Cajas Wilson		Fecha de registro: 2022/12/01		
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa		Fecha revisión: 2023/01/05		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Cajas Wilson				

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000011
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Plaza Eloy Alfaro			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>	X(Este): 768777	Y(Norte): 9884550	Z(ALTITUD): 2685
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Mistelas” licor artesanal parte de la festividad del Príncipe de San Miguel. Foto: Wilson Cajas, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-0000011_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Mistelas”– San Miguel, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía festiva	
<b>Breve reseña</b>			
<p>La mistela se ha creado a lo largo de miles de años porque da vinos dulces y muy duraderos debido a la estabilidad que el alcohol aporta al mosto. La mistela también impide la fermentación ya que la cantidad de alcohol en el mosto es tan alta que las levaduras no pueden sobrevivir. Una forma eficaz de conservar el vino durante mucho tiempo porque el alcohol es un gran conservante.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>Se limpia la fruta con agua, después de lo cual se pone a cocer la mezcla limpia mientras se le agrega azúcar y canela y se deja cocer a fuego lento hasta llegar al punto de almíbar, se pasa por un colador y se deja enfriar y por último se añade el licor.</p>			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Es un producto que se elabora bajo pedido para las principales festividades del cantón	
	Continua		
x	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
x	Local	Es conocido en el cantón y es parte de las festividades de varias zonas de Salcedo.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		

		Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Licor 70°	Vegetal	El Corazón, Cotopaxi	Compra	
E2	Pulpa de Fruta	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
E3	Azúcar	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Licuada	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
H2	Botellas de vidrio	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Segundo Amable Morales	21	Dueño	Calle Vicente Maldonado y 24 de Mayo	San Miguel, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El jefe del lugar donde trabajaba le enseñó la receta.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	La receta escrita se transmitirá a quien muestre interés			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
Importancia para la comunidad					
Es producto presente en la memoria colectiva y representativo de la principal fiesta religiosa del cantón.					
Sensibilidad al cambio					
x	Alta	La manifestación tiende al cambio debido a ya no hay herederos del conocimiento.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Segundo Amable Morales		Calle Vicente Maldonado y 24 de Mayo	N/A	Masculino	83
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiesta del príncipe de San Miguel		Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas	
Fiesta del Inti Raymi		Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas	
Fiesta del Corpus Cristi		Usos sociales	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas	

	rituales y actos festivos		
Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas cívicas
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-05-05-50-004-22-0000011_2.jpg		
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
El portador manifiesta que no heredarán su trabajo las nuevas generaciones dado que demanda un gran sacrificio.			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
Inventariado por: Cajas Wilson		Fecha de registro: 2022/12/29	
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa		Fecha revisión: 2023/01/05	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Cajas Wilson			

			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE REGISTRO</b>			<b>CÓDIGO</b> IM-05-05-50-004-22-000012
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Mulalillo	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Parque Central de Mulalillo			
<b>Coordenadas WGS84Z17S – UTM:</b>	X(Este): 763819	Y(Norte): 9879001	Z(ALTITUD): 2764
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> “Champús” una bebida a base de maíz. Foto: GAD Municipal de Píllaro, 2020			
<b>Código fotográfico:</b> IM-05-05-50-004-22-0000012_1.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación (es)</b>	
“Champús”– Mulalillo, Cotopaxi		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
Las tribus indígenas de Ecuador utilizan la bebida champús en sus ritos funerarios. Como bebida indígena tiene una larga historia, similar a la chicha y el guarapo, se supone que tiene el mismo origen.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
El champús es una bebida típica y muy popular en la memoria colectiva del cantón, los ingredientes comunes para su preparación son panela, maíz, frutas locales, se sirve con pan hecho en horno de leña y por lo general es parte de las principales festividades de la parroquia Mulalillo.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Es un producto que se elabora bajo pedido	
	Continua		
x	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
x	Local	Es un producto representativo de la parroquia	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		



Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E2	Canela	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E3	Clavo de olor	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E4	Pimienta	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E5	Naranjilla	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
E6	Panela	Vegetal	Salcedo, Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra
H2	Cocina	Actual	Salcedo, Cotopaxi	Compra

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Zoila Basantes Bejarano	N/A	Dueño	N/A	Mulalillo, Cotopaxi
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Le enseñó la madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los sobrinos han aprendido			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

#### 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
Es un producto altamente apreciado y se intenta emular para mantener la tradición vigente		
Sensibilidad al cambio		
x	Alta	Por razones de salud la portadora del conocimiento no realiza el producto y tampoco transmite sus conocimientos de manera eficiente.
	Media	
	Baja	

#### 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Zoila Basantes Bejarano	N/A	N/A	Femenino	85

#### 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fiesta del príncipe de San Miguel	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta del Inti Raymi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas agrarias y productivas
Fiesta del Corpus Cristi	Usos sociales rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas o ceremonias religiosas
Fiesta de la cantonización de Salcedo	Usos sociales rituales y	Fiestas	Fiestas cívicas

	actos festivos		
<b>9. ANEXOS</b>			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	N/A		
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
La manifestación está vigente en la memoria colectiva dado que la portadora del conocimiento por enfermedad ya no realiza el producto.			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
Entidad Investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
Inventariado por: Cajas Wilson		Fecha de registro: 2022/12/29	
Revisado por: Msc. Ismael Guanoluisa		Fecha revisión: 2023/01/05	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: Cajas Wilson			

**c) Devolución de la Información, Actualización y Seguimiento**

La devolución de información es indispensable dentro del Plan de Salvaguardia, para ello las fichas llenadas con la información recolectada serán entregadas al GAD Municipal del cantón Salcedo para la actualización del inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón, también se desarrollará un folleto que contribuirá con la difusión de la información recolectada, el mismo que será entregado a la Jefatura de Desarrollo Social para que esta información quede a disposición de la ciudadanía.

**d) Análisis y resultados**

En el desarrollo de esta investigación, también se optó por aplicar como instrumento de investigación una entrevista (ver Anexo 1), el objetivo de la entrevista fue identificar las opiniones, expectativas de los grupos focales sobre la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial, para generar estrategias que contribuyen al fortalecimiento del Turismo Cultural del cantón Salcedo.

Las entrevistas se realizaron entre los meses octubre y noviembre a través de una coordinación con los detentores y autoridades del cantón Salcedo y sus parroquias. Los datos se pueden visualizar en las Tablas 9 y 10.

**e) Reporte de las Entrevistas**

En la Tabla 15 se busca resumir las ideas brindadas durante la entrevista realizada a cada detentor, para un mejor entendimiento el investigador realiza un breve análisis e interpretación de la información que fue obtenida, mostrando de forma sintetizada y comprensible para el lector.

Tabla 15.

## Reporte de entrevistas

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluiza Lema	María Etelevina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapun cha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
<b>Producto que realiza</b>	Tortillas de maíz - Bonitísimas	Hornado	Motes con fritada	Colada Morada	Cuy	Chaguarmish qui	Tortillas de Dulce	Colada Morada	Fritada	Fritada	Huevos de pato
<b>1. ¿Cómo describiría su producto?</b>	Tortillas de maíz hechas en piedra, producto sano y delicioso que se vende a los niños de las escuelas de alrededor	Yo describiría como algo complementario para las familias, los fines de semana completan el almuerzo con un hornado	Es un producto muy delicioso que gusta a niños, adultos y abuelitos, es una comida tradicional de Salcedo	es un producto autóctono que desde nuestros antepasados se viene haciendo y ahora se lo realiza para la venta cada miércoles	Es un plato tradicional, autóctono y medicinal para el COVID, anemia, menopausia y tiene colágeno	Es una bebida medicinal y 100% natural	Es una empanada de harina y se las rellenas de dulce, no le ponemos levadura y eso las hace más sana	Es una bebida que se solía tomar una sola vez al año, pero es delicioso y nosotros hacemos todos los fines de semana porque les gusta a todos	Es un producto de calidad, con una preparación muy buena	Es lo típico aquí en panzaleo, un plato de fritada con mote, ensalada, plátano	Es un producto o meramente artesanal, es conocido por los niños, jóvenes adultos desde hace ya 60 años

Reporte de entrevistas												
Nombre del entrevistado												
Preguntas	Nélida Quilo Guanopatín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Chuqui	Lema	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelvin Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguano
<b>2. ¿Cómo aprendió a elaborarlo?</b>	Por necesidad, recordé las enseñanzas de mi abuelita y de mi madre para tener una fuente de trabajo	mi madre me enseñó	Primero hacia mi abuelita, luego le enseñé a mi mamacita y ahora estoy aquí yo	yo aprendí de mi madre, ella solía vender el pancito de puerta en puerta	Por las enseñanzas de mi madre, nos decía que como mujeres debemos emprender y mantener la tradición	Desde mis abuelitos, ellos hacían el dulce y aprendí porque mi mamá aprendió de mi abuelita y yo aprendí de mi mamá	La abuelita le enseñó a mi mamá y ella me enseñó a mi	Me enseñó mi mamá	Me enseñó mi madre, ella le encantaba la cocina y me enseñó desde muy niña	Mi abuelita me ha enseñado, no solo a mi sino a mis hermanos también, soy yo la cuarta generación	Aprendí de mi padre, Francisco Caguano, tenemos la panadería San Cayetano	
<b>3. ¿Qué utensilios o herramientas utiliza para producir su producto?</b>	Cocina y Piedra	Lo primordial es el horno de leña, cocina industrial y el molino para hacer el llapingacho	La leña para cocinar el mote y preparar la venta, uso ollas, cucharas de palo y un cesto con cobijas	Olla de barro, ollas, cocina industrial al licuadora	yo para servir utilizo plato de barro y cuchara de palo	Se hace un hueco con una barra, se cortan las hojas con un cuchillo y se corta en el medio del penco para que salga el dulce	amasadora, el tiesto, el fogón y el cajoncito para guardar las empanadas	Olla para cocinar y después de que este hecho le pongo en la Olla de barro	Se utiliza la paila de bronce para cocinar la carne, la licuadora	Paila de bronce, cuchara de palo, cocina industrial	Utilizo mis manos, artesa, cuchara de palo, una duya las latas y mi horno	

<b>Reporte de entrevistas</b>											
<b>Nombre del entrevistado</b>											
<b>Preguntas</b>	Nélida Quilo Guanopatín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelvina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguanó
<b>4. ¿Hace qué tiempo elabora usted su producto?</b>	15 años - tercera generación	11 años - segunda generación	37 años, desde los 10 años de edad empezó a ayudarle a su madre.	hace 10 años	17 años	desde que yo tenía 15 años y ahorita tengo 54 años	65 años de edad y desde muy niña ya hacia	yo ya llevo 5 años haciendo	14 años	2 años y 20 de tradición familiar	60 años
<b>5. ¿Cuáles son los ingredientes que utiliza para la elaboración de su producto?</b>	maíz, grasa, polvo de hornear y panela	orégano, clavo de olor, pimienta de sal y dulce, achote, chancho, papas, cebollas, tomate	Leña y fogón, también uso ollas y pailas para preparar todo	harina de maíz negro, frutilla, babaco, mora, mortiño, panela y las hierbas de dulce	cebollas, ajito, culantro, ají, papitas, achote	solo la cabuya, si se pone el arroz de cebada hay que hervir y se hace el arroz de cebada de dulce, también se puede dejar fermentar el dulce por 8 días para elaborar el guarango	Harina, agua, sal, dulce	Mora, frutilla, babaco, piña. Naranjilla, harina de maíz negro y las hiervas de dulce	Cebolla, ajo, cerdo, sal en grano	Ajo, cebolla paiteña y sal	Harina, manteca, azúcar, huevos, leche, esencia de vainilla y crema pastelería o dulce de leche
<b>6. ¿Cuál es el origen de sus ingredientes?</b>	Salcedo	Salcedo	Salcedo	Salcedo	Salcedo	Salcedo	Salcedo y El Corazón	Salcedo y La Maná	Salcedo	Salcedo y Latacunga	Salcedo

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluiza Lema	María Etelevina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapun cha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
<b>7. ¿Cómo prepara su producto?</b>	Se tuesta el maíz para después moler y obtener la harina, luego de eso se prepara una masa con todos los ingredientes	El chancho se lleva directo al camal, aquí en el local se desmanteca y se aliña y se guarda en el cuarto frío durante 1 o 2 días; a las 23:00 se enciende el horno y a las 02:00 el personal mete el chancho al horno, el resto se prepara desde las 06:; para el agrio se usa cebollas y tomate, el juguito se prepara con una chicha	Primero hay que pelar el mote, eso se hace a leña y le da un sabor especial, luego se cocina el mote, habas y mellocos, se prepara los encurtidos al final	se hace un dulce de todas las frutas, se licua el mortíño con él y se pone en una olla a que todo se cocine, luego se pasa a una olla de barro para que este caliente todo el día	Se adoba el cuy un día antes, después se usa el carbón para asar el cuy, hay que dar vueltas constantemente para que se cocine bien y para que el cuero se reviente, las papitas y la salsa se cocina el día de la venta	Se hace un hueco en el penco y se extrae el dulce desde el centro de la cabuya	se pone los ingredientes en la amasadora por 1 hora, ya la edad no nos deja amasar a mano	Se hace todo directo, se cocina aparte las frutas y se licúa la mora con el mortíño luego se cocina en una sola olla hasta que se especie y a llama baja	Se adoba la carne un día antes de la venta luego se cocina la carne por dos horas y una vez que suelte la grasa se dora la fritada y ahí mismo se fríe los plátanos.	La preparo como mi abuelita me enseñó, es nuestro secreto, pero le puedo contar que solo se aliña con ajo sal y cebolla	Me levanto a la 1AM prendo el horno y empiezo a hacer las masas, pancitos, empanadas y los dulces todo se mezcla a mano, se amasa a mano

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanopatín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapantana	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelvina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguano
<b>8. ¿Podría identificar y mencionar quiénes son sus clientes?</b>	La mayor parte son de Salcedo, los niños son quienes prueban y les "obligan" a comprar a los padres, mismos que compran reiteradas veces; los días domingos los turistas de Quito,	El turista, de toda clase social, acude al local, de Salcedo casi no representa mucha venta, los días de feria, en especial sábados acuden varias personas e inclusive llegan extranjeros	La mayoría es de Salcedo, los fines de semana es donde se vende más a turistas de otras ciudades	Son de Salcedo	la mayoría son de Salcedo, pero los fines de semana hay turistas de Latacunga, Ambato, Quito y Riobamba	son de aquí de Salcedo	Son de Quito, Ambato, Riobamba la mayor parte y los de Salcedo también nos compra y manda a los familiares que viven en el extranjero, se llevan a España, Italia y Estados Unidos	Son de Salcedo, pero los fines de semana vienen de Quito, Ambato de Latacunga	Son más turistas de fuera de salcedo que propios salcedenses, la carretera nos brinda la oportunidad de vender a todos los que pasan por aquí	La mayoría son turistas, los fines de semana son gente de afuera, entre semana la gente de Panzaleo nos compra para el almuerzo	Son personas de aquí de Salcedo, son los mismos salcedenses los que me compran y les mandan a sus familiares en Londres, Italia, España, Estados Unidos



Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelvina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapun cha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
	Ambato, Riobamba acuden al local y personas de Salcedo mandan a otros países a sus familiares										
<b>9. ¿Qué le hace falta a su producto para que sea más comercial?</b>	Más promoción y más personas que hagan las tortillas para que sea conocido	A raíz que nos mandaron del mercado, se ha desconocido los nuevos lugares del hornado, nos falta publicidad, nos hace falta espacio para nuestros clientes, no hay espacio para estacionamientos	le hace falta espacio en el local, publicidad	adaptarse a las exigencias del mercado	Tal vez un poco más de promoción y que sea más conocido	Le hace falta más publicidad, la gente no sabe dónde vendo el dulce	un poco más de publicidad, no saben que estamos aquí desde que botaron el mercado	Me hace falta publicidad	Yo diría que es por un problema económico, las ventas han bajado un poco, pero de sabor no me quejo yo sé lo que preparo	Innovar un poco más en el menú, los clientes nos piden chugchucas, empanadas de mejido en especial	Tal vez

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelvina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
<b>10. ¿Conoce usted a más personas que realicen su mismo producto?</b>	Le di la receta a una señora, hacia tortillas de sal, pero dejo de hacer	Hay varias entre las que me acuerdo la Sra. Chauca Elcira; Angelita Chauca del resto no me acuerdo	Las que trabajábamos en el mercado somos 3, María Caiza, Gloria Taco y mi persona, en los días de feria venían gente de Latacunga	no recuerdo	Sí, pero no recuerdo sus nombres	Sí, hay algunas personas, en el barrio casi la mayoría hace el dulce	Sí, hay como 8 más aproximadamente	Aquí hay unas 3 personas más pero no venden mucho	Hay muchas personas que hacen aquí en Panzaleo, no sabría decirle cuantos son	Sí, sé que hay muchas, pero no tengo el gusto de conocer a todas	Es una tradición y receta familiar, nadie más utiliza, una panadería me quiere comprar la receta, me ha ofrecido hasta \$10.000,00 pero no la vendo por nada del mundo

<b>Reporte de entrevistas</b>											
<b>Nombre del entrevistado</b>											
<b>Preguntas</b>	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelevina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
<b>11. ¿Conoce a la persona más longeva que elabore este producto?</b>	Rocío Laica (abuela materna, fallecida a su madre Dolores Guanop atín (86 años)	No hay las más antiguas, muchas ya fallecieron	La señora Gloria Taco es la más antigua	No		Antonio Gualpa, es de San Francisco de Collanas	Ya es muerto el señor, no sé quién será el más antiguo	Yo empecé, después pusieron a hacer el resto	No recuerdo el apellido, pero quien empezó se llama Rosario	la fundadora, no recuerdo el nombre, pero lamentablemente falleció en la pandemia	Actualmente soy yo, mi papacito o me enseñó y ahora soy yo el mayor de mis hermanos
<b>12. Dentro de su familia, ¿Quién heredará su conocimiento cultural para continuar con su legado?</b>	Mi nieta, ella muestra interés en preparar las tortillas	No se aun, de mis tres hijos hasta el momento no los veo aficionados por el negocio	Tengo 3 hijas, pero no sé quién va a heredar esto	A quien desee involucrarse en el negocio	No sé, el trabajo es muy sacrificado y eso no les gusta a mis hijos, hay que ver si con el tiempo se interesan	Mis hijas están ya aprendiendo	Tal vez mis nietas porque es un trabajo duro y mis hijos ya tienen sus familias, sus trabajos	Mi hija va a seguir con esto, ella fue la que me aprendió	Mi hija, estudio gastronomía y ahora es chef, ella y todas mis hijas están involucradas y quieren este negocio	Tengo 2 hijas, pero aún son niñas, espero en un futuro que ellas se queden con todo esto	Me hubiese gustado que mi hijo quiera seguir con esto, pero mi nieto está más interesado y si

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelevina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapun cha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
13. ¿Qué representa para el pueblo de Salcedo su producto?	es un plato delicioso, comida sana para los niños	es un potencial recurso turístico, Salcedo viene gente de afuera en busca de platos típicos	Tradición, alimento fundamental en la mesa	tradición	es una tradición y un plato que se come en días especiales	Como le dije, es un remedio natural para los huesos	Es una comida deliciosa, que se comen desde niños hasta los operados Porque no se usa levadura y eso no hace daño al estomago	Es tradición	Desde hace 14 años he visto que la fritada es una fuente de trabajo para las mujeres principalmente	Es algo autóctono, esto nos representa a las personas de aquí	aprende él se quedará con el legado de esta tradición El huevo de pato y todos mis productos, dentro del cantón Salcedo son muy bien acogidos, son mi tesoro y les comparto a todos

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanop atín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelevina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapun cha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguan o
<b>14. ¿Qué le gustaría que haga el gobierno local para promover la cocina patrimonial del cantón?</b>	Que reconozca e como parte de la gastronomía de Salcedo, me gustaría que nos reconozcan como patrimonio hasta como un producto sano	Se ha pedido más promoción, debe hacer más gestión para el turismo de Salcedo, se podría hacer ferias gastronómicas como las que se hizo en el campeonato mundial del hornado	Que se trabaje por el turismo y promoción	Promoción y darnos un espacio	más publicidad, nos debería apoyar a los artesanos	Que nos ayude para hacer más conocido el dulce, necesitamos publicidad	No espero nada del municipio	Que haga ferias para poder exhibir la colada morada y que las personas nos conozcan más	El municipio nos ha ayudado, nos ha brindado cursos la verdad no me podría quejar	Nos hace falta más publicidad, que nos den un poco de incentivos para poder trabajar de menor manera y tener una sana competencia	los salcedenses Que se den a conocer todos los productos, que se promocióne los productos tradicionales y naturales

Reporte de entrevistas											
Nombre del entrevistado											
Preguntas	Nélida Quilo Guanopatín	Verónica Remache	Carmen Guadalupe Quispe Toapanta	Norma Elizabeth Lema Chuqui	Rosa Elvira Guanoluisa Lema	María Etelvina Bocancho Chiquito	Olga Luisa Gualpa	Sandra Marina Unapuncha Gavilanes	Jenny Clemencia Pacheco Rivas	Jessica Alexandra Padilla Benítez	José Caguanó
Observaciones:	La Sra. Verónica menciona que al fallecer su madre se frustra el proceso de transmisión del conocimiento dado que no se transmitió ni de manera oral ni de forma escrita, dice que para elaborar el aliño intentaron replicar el sabor y en esa noche durante un sueño ve a su madre diciéndole que el aliño está bien hecho, al despertarse supo que había obtenido la receta.								Por pedidos de Agrocaldía, Darío Bravo, de Latacunga provee la carne con la guía respectiva, solo los fines de semana y feriados se lleva el chancho al camal de Salcedo para la venta	Tenemos 2 puntos a quienes les entregamos el producto, una es en la heladería del parque central donde compran muchos turistas	

*Nota.* Reporte de las entrevistas aplicadas a los detentores de la cocina patrimonial de Salcedo

## **f) Análisis e interpretación de las Entrevistas**

Las entrevistas fueron realizadas a los detentores en el cantón Salcedo y sus parroquias, con un rango de edad entre los 30 y 70 años, los detentores fueron considerados por cumplir los requisitos para el Patrimonio Cultural Inmaterial de su localidad. Mediante la aplicación de entrevistas se obtiene la siguiente interpretación de datos de forma resumida:

- Desde el punto de vista de los entrevistados, es crucial preservar el PCI ya que es parte de su identidad cultural y representa el legado de sus antepasados.
- Los riesgos para la preservación del patrimonio cultural inmaterial del cantón y sus parroquias incluyen la falta de cultura, el desinterés de las generaciones más jóvenes, la pérdida de portadores de mayor antigüedad, políticas públicas ineficientes y la deficiente coordinación entre entidades públicas y privadas.
- Los entrevistados mencionan que la mayoría de sus clientes son personas que no pertenecen a su cantón ya que su producto es más apreciado por los turistas foráneos.
- La mayoría de los detentores mencionan que se sienten identificados como parte de la cocina patrimonial de Salcedo, sin embargo la atención brindada por el GADM del cantón es casi nula y afirman que es necesario utilizar recursos propios para alcanzar una promoción adecuada de todos los productores.
- Todos los entrevistados coincidieron en que fortalecer el turismo gastronómico es una buena alternativa para reactivar su economía, a través de la promoción y una mejor colaboración con las autoridades de turno.

### **Comprobación de la idea a defender**

La cocina patrimonial del cantón Salcedo tiene un amplio margen de preparaciones que se encuentran vigentes y esto ha permitido que se desarrolle a tal punto que ha logrado fomentar el turismo gastronómico en la ciudad, esto dado a que los mismos detentores han

mencionado, en cada una de las entrevistas, que son los turistas de ciudades vecinas quienes representan su mayor fuente de ingresos.

La dinamización que se ha logrado observar en cuanto a un turismo motivado por las preparaciones culinarias del cantón, se ha dado por los mismos esfuerzos de los principales actores, es decir los portadores del conocimiento son quienes a través de campañas publicitarias han logrado posicionar su propia marca y estar a la par de las manifestaciones que son más representativas para Salcedo, tales como helados, pinol y hornado, de esta manera los visitantes han optado por visitar cada uno de los establecimientos y degustar de una comida propia del cantón.

No obstante, es necesario recalcar que para lograr un fomento adecuado del turismo gastronómico es necesario fortalecer la gestión pública del turismo, dado que se ha evidenciado la inexistencia de ordenanzas directas que regulen la actividad turística en Salcedo, además, no está definida una señalética adecuada que informe a los turistas las actividades que se pueden realizar durante su visita, mucho menos existe una información clara de donde se puede encontrar comida perteneciente a la cocina patrimonial del cantón.

A pesar de lo anteriormente mencionado, los detentores recalcan que su principal fuente de ingresos son clientes provenientes de las ciudades de Riobamba, Ambato, Latacunga, Quito e incluso extranjeros, esto demuestra que la cocina patrimonial del cantón Salcedo es un recurso importante para la dinamización del turismo, especialmente del gastronómico que tiene su apogeo los fines de semana que son los días donde las ventas se despuntan y los portadores del conocimiento patrimonial tienen un mayor ingreso económico por la comercialización de sus productos.

Es así que la cocina patrimonial del cantón Salcedo, sí fomenta el turismo gastronómico, dado que motiva a turistas de ciudades cercanas al cantón a movilizarse en busca de una preparación culinaria, donde no solo comparten una comida, sino que también se traduce a un momento de reunión familiar, tiempo de calidad entre amigos o un simple



deseo de satisfacer una de las necesidades fisiológicas del ser humano, alimentarse, así se mantiene viva una cocina patrimonial y se conserva el interés por mantener varias manifestaciones vigentes y continuar con las tradiciones y costumbres que esto amerita.

## Capítulo IV

### Plan de Salvaguardia

Las características del Patrimonio Cultural Intangible, también conocido como "Patrimonio Vivo", incluyen la intangibilidad y el dinamismo. Como resultado de este proceso de transmisión continua, ciertas manifestaciones y expresiones tienen una alta sensibilidad al cambio en el tiempo, por lo que es fundamental planificar estrategias dirigidas únicamente a preservar y difundir el Patrimonio Inmaterial.

Según menciona la guía metodológica del INPC, un plan de salvaguardia es un documento que detalla las acciones que se realizarán para proteger aquellas manifestaciones que se encuentran en estado vulnerable y son susceptibles de cambio.

Luego de registrar y diagnosticar las manifestaciones culturales que se asocian al cantón Salcedo, este capítulo pasa a la última etapa de la investigación, que consiste en elaborar un plan de resguardo del acervo de usos sociales, rituales y actividades festivas. Este documento debe crearse adhiriéndose a los principios de protección de PCI de participación, sostenibilidad, inclusión e integración.

#### **Etapas de aproximación**

El proyecto actual fue coordinado previamente con las Secretarías de Turismo y Cultura, ambas partes del GAD Municipal de Salcedo. También contó con la participación de líderes de juntas parroquiales, líderes políticos, historiadores y público en general, quienes brindaron información pertinente para la elaboración del Plan Salvaguardia. Llevar a cabo una gestión ética de la información y adherirse a un proceso libre, previo e informado (CLPI)

#### **Análisis Situacional**

El presente proyecto está enfocado en el ámbito 4 que menciona sobre el conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

En este caso a través de la presente investigación de in situ (registro y diagnóstico) en las 6 parroquias del cantón Salcedo se identificó un total de 12 manifestaciones, de las cuales 8 se encuentran vigentes, 3 se consideran vigentes vulnerables y 1 son manifestaciones vigentes en la memoria colectiva.

Los resultados obtenidos en el diagnóstico muestran que Salcedo cuenta con un 66.66% de manifestaciones vigentes, un 25% de manifestaciones vigentes vulnerables y un 8.34% son manifestaciones vigentes en la memoria colectiva.

### **Prospección**

Se instituyen acciones, estrategias para ayudar a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial que pueda estar en peligro; para llevar a cabo este proceso, es vital la identificación de personas y organizaciones que definan las estrategias para salvaguardar el patrimonio del cantón.

### **Mapa de Actores**

Los actores, integrados por todas aquellas personas interesadas en los resultados de la investigación, son los responsables de poner en marcha las leyes o planes que beneficien el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo. Por lo tanto, los actores involucrados en la investigación se presentan en la siguiente sección.

**Tabla 16.***Mapa de actores*

<b>N</b>	<b>Grupo de actores sociales</b>	<b>Actor</b>	<b>Rol en el proyecto</b>	<b>Relación predominante</b>	<b>Jerarquía de su poder</b>
1	Nacional	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Realizar investigaciones y ejercer el control técnico de acuerdo con la política dictada por el rector final de cultura y patrimonio para la preservación, conservación y aprovechamiento adecuado del patrimonio material e inmaterial.	Encargados de la conservación del PCI y mediante ello generar estrategias competentes que ayuden a las entidades.	Alto
2	Nacional	Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador	Proteger la biodiversidad de expresiones culturales, la libre creación salvaguardando la memoria social.	Encargados de proteger la identidad cultural que tiene cada parroquia.	Alto
3	Nacional	Ministerio de Turismo de Ecuador	Ejerce la gestión a fin de posicionar a Ecuador como un destino turístico cultural	Promocionar y difundir el turismo cultural en el PCI	Alto

<b>N</b>	<b>Grupo de actores sociales</b>	<b>Actor</b>	<b>Rol en el proyecto</b>	<b>Relación predominante</b>	<b>Jerarquía de su poder</b>
4	Provincial	Casa de la Cultura "Benjamín Carrión"	Rescatar el arte ecuatoriano y la memoria social ancestral y contemporánea.	Dinamizar la investigación del producto realizado referente en cuanto al tema lo amerite	Media
5	Local	Gobierno Autónomo Descentralizado Del cantón Salcedo	Prestar servicios y controlar el desarrollo territorial, económicos cultural y social del cantón.	Generar estrategias que ayuden a fortalecer tanto el turismo cultura.	Alto

*Nota.* Elaboración Propia, mapas de actores que intervienen en el plan de acciones del PCI en el cantón Salcedo

### **Matriz FODA**

La Matriz FODA es una herramienta que se utiliza con frecuencia en los procesos de planificación; ayuda a identificar posibles acciones estratégicas combinando varios elementos. Este matriz se compone de

- Fortalezas: son elementos positivos interno que los distinguen de los planes de la competencia o proyectos comparables.
- Oportunidades: factores externos que pueden ser aprovechados después de ser identificados.
- Debilidades: elementos negativos internos que deben eliminarse para desarrollar las estrategias correctas.
- Amenazas: situaciones adversas que son externas a un plan, proyecto o programa y representan una amenaza para su adecuada implementación; se deben desarrollar estrategias para ayudar a evitarlos.

En la siguiente tabla se podrá visualizar la matriz FODA realizada para el actual proyecto.

Tabla 17.

Matriz FODA

ANÁLISIS INTERNO	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p><b>F1:</b> El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros</p> <p><b>F2:</b> El helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional</p> <p><b>F3:</b> Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo</p> <p><b>F4:</b> Por su ubicación geográfica los turistas tienen fácil acceso a todos los detentores de la cocina patrimonial.</p> <p><b>F5:</b> El desarrollo de sus fiestas culturales incentiva al consumo de la cocina patrimonial por parte de los salcedenses y visitantes.</p>	<p><b>D1:</b> Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo.</p> <p><b>D2:</b> Mala organización vial por falta de las autoridades competentes.</p> <p><b>D3:</b> Ineficiencia publicitaria por parte del GAD a favor de la cocina patrimonial.</p> <p><b>D4:</b> Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.</p> <p><b>D5:</b> Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo.</p>
ANÁLISIS EXTERNO	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p><b>O1:</b> La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo</p> <p><b>O2:</b> Su localidad permite el acceso a elementos agropecuarios que intervienen directamente a la cocina patrimonial del cantón.</p> <p><b>O3:</b> Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial.</p> <p><b>O4:</b> La modificación de la E35 dinamizó el comercio en la parroquia de Panzaleo.</p> <p><b>O5:</b> Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico.</p>	<p><b>A1:</b> Las nuevas generaciones muestran desinterés por el patrimonio cultural inmaterial del cantón</p> <p><b>A2:</b> La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera cantonal desde la apertura de la E35.</p> <p><b>A3:</b> En caso de erupción del volcán Cotopaxi, el cantón Salcedo sería fuertemente afectado.</p> <p><b>A4:</b> Pérdida de detentores mayores de la cocina patrimonial</p> <p><b>A5:</b> Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial</p>

*Nota.* Matriz FODA de la cocina patrimonial de Salcedo

Una vez completada la matriz FODA, se continúa con la evaluación a través de las matrices de accesibilidad (que considera fortalezas y oportunidades) y

vulnerabilidad (que considera debilidades y amenazas). A través de la evaluación de las matrices se identifican los aspectos positivos y negativos que inciden directamente en el Patrimonio Cultural Inmaterial.

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

1. **Bajo:** Los factores que están aislados unos de otros y no contribuyen significativamente a las estrategias.
2. **Medio:** Factores que no muestran tendencia alguna.
3. **Alto:** Los factores que tienen un impacto significativo en la gestión.



Tabla 18.

## Matriz de Aprovechabilidad

		N°	O1	O2	O3	O4	O5		
<b>OPORTUNIDADES</b>									
		La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo inmaterial del cantón		Su localidad permite el acceso a elementos agropecuarios que intervienen directamente a la cocina patrimonial del cantón	Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial	La modificación de la E35 dinamizó el comercio en la parroquia de Panzaleo	Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico		
N°	FORTALEZAS								
F1	El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros	3	2	2	3	2	12	2	
F2	El Helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional	3	2	3	2	1	11	3	
F3	Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo	3	2	3	2	3	13	1	
F4	Por su ubicación geográfica los turistas tienen fácil acceso a todos los detentores de la cocina patrimonial	2	1	3	2	2	10		
F5	El desarrollo de sus fiestas culturales incentiva al consumo de la cocina patrimonial por parte de los Salcedenses y visitantes	2	1	1	1	3	8		
		<b>13</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>54</b>		
		1		2		3			

**Análisis:** Las fortalezas se aprovechan en un 72% de acuerdo con oportunidades.

Tabla 19.

Matriz de vulnerabilidad

		N°	A1	A2	A3	A4	A5		
		AMENAZAS	Las nuevas generaciones muestran desinterés por el patrimonio cultural inmaterial del cantón	La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera cantonal desde la apertura de la E35	En caso de erupción del volcán Cotopaxi, el cantón Salcedo sería fuertemente afectado	Perdida de detentores mayores de la cocina patrimonial	Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial		
N°	DEBILIDADES								
D1	Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo	1	3	1	1	3	9	1	
D2	Mala organización vial por falta de las autoridades competentes	1	2	1	1	2	7		
D3	Ineficiencia publicitaria por parte del GAD a favor de la cocina patrimonial	1	2	1	2	1	7		
D4	Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.	2	1	1	2	2	8	3	
D5	Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo	2	1	1	2	3	9	2	
		<b>7</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>40</b>		
			2		3	1			

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

A continuación, se crearán las siguientes matrices para priorizar los factores críticos de éxito y las necesidades críticas:

### Factores claves de éxito

**Tabla 20.**

*Matriz de Aprovechabilidad*

<b>Matriz de Aprovechabilidad</b>	
El número de fortalezas es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 10.8	El número de oportunidades es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 10.8
<b>54/5 = 10.8</b>	<b>54/5 = 10.8</b>

*Nota.* Elaboración propia para determinar los factores claves de éxito

### Nudos Críticos

**Tabla 21.**

*Matriz de Vulnerabilidad*

<b>Matriz de Vulnerabilidad</b>	
El número de debilidades es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 10.8	El número de amenazas a es dividido para la sumatoria total, considerando así los factores claves mayores a 10.8
<b>40/5 = 8</b>	<b>40/5 = 8</b>

*Nota.* Elaboración propia para determinar los nudos críticos

La siguiente tabla prioriza los factores críticos y nudos que surgieron de las matrices de vulnerabilidad y aprovechabilidad que se determinaron según los puntajes.

Tabla 22.

*Priorización de Factores claves del éxito y nudos críticos.*

		<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<b>FACTORES CLAVES DEL ÉXITO</b>	<b>F1</b>	Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo	La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo inmaterial del cantón
	<b>F2</b>	El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros	Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial.
	<b>F3</b>	El helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional	Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico
		<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<b>NUDOS CRÍTICOS</b>	<b>D1</b>	Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo	Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial
	<b>D2</b>	Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo	La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera Cantonal desde la apertura de la E35
	<b>D3</b>	Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.	Perdida de detentores mayores de la cocina patrimonial

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

Tabla 23.

## Matriz de síntesis estratégicas

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<p>F1: Los detentores culturales muestran interés por mantener viva la cocina patrimonial de Salcedo</p> <p>F2: El cantón Salcedo es conocido como un punto de parada estratégico por los viajeros</p> <p>F3: El helado de Salcedo le ha brindado al cantón un reconocimiento gastronómico a nivel nacional</p>	<p>D1: Inexistencia de señalética turística referente a la cocina patrimonial del cantón Salcedo.</p> <p>D2: Escasa bibliografía del PCI en el cantón Salcedo.</p> <p>D3: Mala gestión administrativa para el patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo.</p>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>ESTRAGIA FO</b>	<b>ESTRATEGIA DO</b>
<p><b>O1: La memoria colectiva no deja morir a la cocina patrimonial de Salcedo inmaterial del cantón</b></p> <p><b>O2: Apertura de una nueva feria que beneficia directamente al desarrollo de la cocina patrimonial.</b></p> <p><b>O3: Primer campeonato de fritada realizado en el cantón Salcedo para impulsar el turismo gastronómico</b></p>	<p><b>F1, O2, O3:</b> Crear ferias de emprendimiento para promover la cocina patrimonial del cantón Salcedo a través de sus principales actores.</p> <p><b>F2, O1, O3:</b> Replicar campeonatos gastronómicos (Campeonato de fritada y mundial del hornado) que incentiven la visita de turistas nacionales y extranjeros.</p> <p><b>F3, O1, O2:</b> Aprovechar la imagen turística generada por los helados de Salcedo para impulsar la cocina patrimonial del cantón a través de medios de comunicación y ferias.</p>	<p><b>D1, O2, O3:</b> Establecer un acuerdo con el ministerio de turismo para instalar la señalética turística que brinde información sobre el PCI del cantón Salcedo.</p> <p><b>D2, O1:</b> Crear un registro de detentores, artesanos involucrados en el PCI del cantón Salcedo.</p> <p><b>D3, O1, O3:</b> Crear ordenanzas que beneficien el desarrollo y control de las actividades turísticas en el cantón Salcedo.</p>
<b>AMENAZAS</b>	<b>ESTRATEGIA FA</b>	<b>ESTRAGIA DA</b>
<p><b>A1: Inexistencia de un registro del proceso de la cocina patrimonial.</b></p> <p><b>A2: La afluencia de visitantes disminuyó en la cabecera Cantonal desde la apertura de la E35.</b></p>	<p><b>F1, A1, A3:</b> Crear campañas de capacitación para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI de Salcedo.</p> <p><b>F2, A2:</b> Crear un folleto cultural con contenido sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo para promover un turismo gastronómico.</p>	<p><b>D1, A1, A2:</b> Instalar letreros informativos en diferentes puntos estratégicos del cantón Salcedo para captar la atención de nuevos visitantes.</p> <p><b>D2, A1, A3:</b> Crear un registro documental que recopile información sobre los procesos de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.</p>

AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRATEGIA DA
<b>A3: Pérdida de detentores mayores de la cocina patrimonial.</b>	<b>F3, A1, A2, A3:</b> Crear una campaña publicitaria sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y difundirla en redes sociales.	<b>D3, A1, A2:</b> Crear campañas de educación vial con la finalidad de educar al cantón Salcedo y mejorar la convivencia común.

*Nota.* Formulación de estrategias

## **Formulación del Plan**

La formulación del plan está enfocada en desarrollar estrategias que permitan la preservación del PCI y en consecuencia fortalecer el turismo gastronómico en el cantón Salcedo.

## **Definición de la misión**

Promover la salvaguardia de la cocina patrimonial del cantón Salcedo como parte del PCI y a su vez fortalecer el turismo gastronómico del cantón Salcedo a través de la interacción entre instituciones públicas y ciudadanía del cantón.

## ***Objetivos a cumplirse***

- Fortalecer las formas de los saberes generando mecanismos de transmisión y valoración a través de espacios y organizaciones para la gestión del PCI
- Utilizar medios de edición y publicación en diferentes formatos para el fortalecimiento de las capacidades locales.
- Promover la participación ciudadana activa en el proceso de conservación del patrimonio cultural inmaterial.

## ***Definición de estrategias***

La Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial afirma que las estrategias son un conjunto de acciones planificadas sistemáticamente para lograr un fin; en este caso, estas estrategias deben estar marcadas por:

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

En la siguiente tabla se presenta la matriz de estrategias, dirigidas al cumplimiento de los objetivos previamente analizados.

Tabla 24.

## Matriz de Estrategias

Eje metodológico	Objetivo	Estrategias
<b>Eje dinamización, revitalización, transmisión</b>	Fortalecer las formas de los saberes generando mecanismos de transmisión y valoración a través de espacios y organizaciones para la gestión del PCI.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear ferias de emprendimiento para promover la cocina patrimonial del cantón Salcedo a través de sus principales actores.</li> <li>• Aprovechar la imagen turística generada por los helados de Salcedo para impulsar la cocina patrimonial del cantón a través de medios de comunicación y ferias</li> <li>• Establecer un acuerdo con el Ministerio de Turismo para instalar la señalética turística que brinde información sobre el PCI del cantón Salcedo.</li> <li>• Instalar letreros informativos en diferentes puntos estratégicos del cantón Salcedo para captar la atención de nuevos visitantes</li> </ul>
<b>Eje comunicación, difusión</b>	Utilizar medios de edición y publicación en diferentes formatos para el fortalecimiento de las capacidades locales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear un registro documental que recopile información sobre los procesos de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.</li> <li>• Crear ordenanzas que beneficien el desarrollo y control de las actividades turísticas en el cantón Salcedo.</li> <li>• Crear un folleto cultural con contenido sobre la cocina patrimonial del</li> </ul>



Eje metodológico	Objetivo	Estrategias
<b>Eje promoción, fomento y protección</b>	Promover la participación ciudadana activa en el proceso de conservación del patrimonio cultural inmaterial.	<p>cantón Salcedo para promover un turismo gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear una campaña publicitaria sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y difundirla en redes sociales.</li> <li>• Crear campañas de educación vial con la finalidad de educar al cantón Salcedo y mejorar la convivencia común</li> <li>• Replicar campeonatos gastronómicos (Campeonato de Fritada y Mundial del Hornado) que incentiven la visita de turistas nacionales y extranjeros.</li> <li>• Crear un registro de detentores, artesanos involucrados en el PCI del cantón Salcedo.</li> <li>• Crear campañas de capacitación para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI de Salcedo.</li> </ul>

*Nota.* Estrategias clasificadas de acuerdo con los Ejes Metodológicos del Plan de salvaguardia.

### **Programas y proyectos**

El programa responde a un solo objetivo y son planteados de acuerdo con la matriz de estrategias, por lo cual el programa es desarrollado en conjunto con los dirigentes de las parroquias del cantón Salcedo para el cumplimiento con los objetivos del Plan de salvaguardia.

**Tabla 25.***Programas y Proyectos*

<b>Estrategias</b>	<b>Programa</b>	<b>Proyecto</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
Crear ferias de emprendimiento para promover la cocina patrimonial del cantón Salcedo a través de sus principales actores.	Programa de revitalización para la cocina patrimonial	Planificación de ferias para comercializar la cocina patrimonial de Salcedo a través de sus principales actores	Los emprendimientos serán promocionados en los días de feria realizados en el cantón Salcedo.	GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales La Tenencia Política Comisaria Municipal Artesanos del cantón	Mediano Plazo
Aprovechar la imagen turística generada por los helados de Salcedo para impulsar la cocina patrimonial del cantón a través de medios de comunicación y ferias		Utilizar la imagen turística creada por los helados de Salcedo para promover la cocina patrimonial del cantón a través de medios y eventos.	Organizar campañas turísticas para mostrar y fortalecer la cocina patrimonial, ubicadas en el sector norte y sur del cantón Salcedo.	GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales La Tenencia Política Comisaria Municipal Artesanos del cantón	Largo Plazo

Estrategias	Programa	Proyecto	Descripción	Responsables	Tiempo
<p>Establecer un acuerdo con el ministerio de turismo para instalar la señalética turística que brinde información sobre el PCI del cantón Salcedo.</p>	<p>Programa de acuerdos bilaterales.</p>	<p>Instalación de señalética turística en el cantón Salcedo.</p>	<p>Instalación de señalética se la realizará con previo acuerdo entre el Municipio y el Ministerio de Turismo para brinda información oportuna a los visitantes del cantón Salcedo.</p>	<p>Jefatura de Desarrollo Social el GAD del cantón Salcedo. GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales Jefatura de Desarrollo Social el GAD del cantón Salcedo. Ministerio de Turismo</p>	<p>Mediano Plazo</p>
<p>Instalar letreros informativos en diferentes puntos estratégicos del cantón</p>		<p>Localización de puntos estratégicos para la captación de nuevos turistas</p>	<p>Los letreros contarán con información turística y se ubicarán en el parque central,</p>	<p>GAD del cantón Salcedo.</p>	<p>Mediano Plazo</p>

<b>Estrategias</b>	<b>Programa</b>	<b>Proyecto</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
Salcedo para captar la atención de nuevos visitantes.			plazas principales y paradas de buses del cantón	Dirección de Desarrollo Social	
Crear un registro documental que recopile información sobre los procesos de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.	Programa de comunicación y difusión de la cocina patrimonial.	Recopilación de información de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.	Se registrará los procesos de la cocina patrimonial a través de herramientas documentales que permitan ampliar la bibliografía sobre el PCI del cantón Salcedo	GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales Artesanos del cantón	Largo Plazo
Crear un folleto cultural con contenido sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo para promover un turismo gastronómico.		Promoción cultural con enfoque al turismo gastronómico.	Creación de un documento bibliográfico que recopile la información de la cocina patrimonial como parte del PCI del	Jefatura de Desarrollo Social el GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales Detentores	Corto Plazo

<b>Estrategias</b>	<b>Programa</b>	<b>Proyecto</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
			cantón Salcedo orientado a la promoción del turismo gastronómico.	Representantes a cargo de la Investigación	
Crear una campaña publicitaria sobre la cocina patrimonial del cantón Salcedo y difundirla en redes sociales.		Campaña publicitaria digital de la cocina patrimonial del cantón Salcedo	Utilizar las redes sociales para difundir el PCI del cantón como recurso del turismo gastronómico de Salcedo.	GAD del cantón Salcedo. Jefatura de Desarrollo Social. Departamento de Comunicación del GAD cantonal.	Mediano Plazo
Crear ordenanzas que beneficien el desarrollo y control de las actividades turísticas en el cantón Salcedo.	Programa Nuevo turismo en Salcedo.	Desarrollo y control en el turismo del cantón Salcedo	Actualización del PD y OT con la finalidad de mejorar la gestión de las actividades turísticas del cantón	GAD del cantón Salcedo.	Largo Plazo

Estrategias	Programa	Proyecto	Descripción	Responsables	Tiempo
<p>Crear campañas de educación vial con la finalidad de educar al cantón Salcedo y mejorar la convivencia común.</p>		<p>Educación vial y sana convivencia entre Salcedenses.</p>	<p>Difundir normas de comportamiento de peatones y conductores para mejorar el tránsito e imagen que proyecta el cantón Salcedo.</p>	<p>GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales. Población urbana y rural del cantón Salcedo. Instituciones Educativas. Escuelas de Conducción. Empresa Pública de Movilidad Mancomunidad de Cotopaxi.</p>	<p>Mediano Plazo</p>

<b>Estrategias</b>	<b>Programa</b>	<b>Proyecto</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
Replicar campeonatos gastronómicos (Campeonato de Frita y Mundial del Hornado) que incentiven la visita de turistas nacionales y extranjeros.	Programa de fomento al turismo gastronómico.	Torneo de cocina patrimonial en el cantón Salcedo.	Estos campeonatos se realizarán durante las festividades con la finalidad de atraer turistas y promocionar la cocina patrimonial del cantón	GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales. Detentores. La Jefatura de Desarrollo Social del GAD Cantonal.	Mediano Plazo
Crear un registro de detentores, artesanos involucrados en el PCI del cantón Salcedo.	Programa de Identidad Cultural.	Catastro de portadores del conocimiento del PCI del cantón Salcedo.	Crear un inventario de los portadores del conocimiento que se mantengan vigentes en el PCI del cantón Salcedo.	GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales. Detentores. La Jefatura de Desarrollo Social del GAD Cantonal.	Mediano Plazo

<b>Estrategias</b>	<b>Programa</b>	<b>Proyecto</b>	<b>Descripción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
Crear campañas de capacitación para motivar a los detentores culturales a mantener el PCI de Salcedo.		Instrucción cultural a detentores del PCI del cantón Salcedo	Las campañas se dictarán a través de cursos, talleres promovidos por el GAD cantonal.	GAD del cantón Salcedo. Juntas Parroquiales. Detentores. La Jefatura de Desarrollo Social del GAD Cantonal.	Corto Plazo

*Nota.* Elaboración de programas y proyectos propuestos en base a las opiniones de los detentores y de informantes.



Los programas y proyectos se establecen en el Plan Salvaguardia, definidos de acuerdo con las opiniones de los participantes y las actividades que se deben realizar se detallan en las descripciones de los proyectos. En consecuencia, todas las instituciones que actúan directa y efectivamente en el desarrollo de los programas y proyectos son responsables de la culminación de estos.

### **Propuesta**

La propuesta, que parte de los programas y proyectos generados en la fase anterior, tiene como objetivo desarrollar una *Folleto Cultural* sobre conocimientos y aplicaciones relacionados con la naturaleza y el universo, es decir, la cocina patrimonial del cantón Salcedo. Esta propuesta forma parte del Programa de comunicación y difusión de la cocina patrimonial. porque permitirá la transmisión del conocimiento a la próxima generación a través de la elaboración de este documento informativo y su difusión.

### ***Folleto Cultural***

El folleto es una herramienta de comunicación que suele ser impresa, compuesta por texto e imágenes, y cuyo propósito es anunciar, promover y explicar de forma sucinta un determinado tema. La base de la presente propuesta es la difusión del patrimonio cultural inmaterial del cantón Salcedo. Se completó la gestión necesaria para que el entregable ya esté disponible para el público como una herramienta de uso gratuito para conocer el patrimonio cultural del cantón.

Con base en la información recabada a lo largo del proceso de investigación de campo, la estructura sugerida por el investigador es la siguiente:

**Créditos.** En esta sección se detallarán al autor, el asesor investigativo, el diseñador del - folleto, el encargado de la revisión del texto, las instituciones involucradas y sobre todo se menciona todos los detentores y/o portadores del conocimiento, dándoles los créditos correspondientes por su participación en el desarrollo de esta investigación.

**Índice de contenidos.** Se presenta un listado que abarca todos los temas y subtemas que se encontrarán a lo largo del documento, facilitando al lector la búsqueda de un tema en específico.

**Introducción.** Contiene la información necesaria para que el lector comprenda los antecedentes de la obra. Además de mantener el interés del lector, la introducción proporciona una descripción general del tema de estudio y las motivaciones detrás de la creación de este tipo de artículo.

**Justificación.** Expresa de manera decisiva los motivos por los que el autor propone la creación del presente Folleto Cultural como una estrategia de difusión del PCI, así también describe el aporte que brindará a la sociedad en general.

**Datos Generales del cantón Salcedo.** Se describirá de manera breve al cantón Salcedo y se presentarán datos importantes como la ubicación, división política, los límites, características climáticas, grupos étnicos entre otros.

**Antecedentes Históricos.** Se colocará una descripción breve de manera cronológica acerca de los sucesos importantes que acontecieron a través de los años e influyeron en la población actual como la situación política, económica y sociocultural.

**Descripción de la cocina Patrimonial.** En la descripción de la cocina patrimonial se emplearán fotografías, descripciones breves, reseñas por parte de los portadores del conocimiento que permitan el entendimiento general del aspecto cultural.

**Manifestaciones de la cocina Patrimonial.** En esta sección se detallarán los productos de la cocina patrimonial de manera específica con un registro fotográfico.

**Mapas.** Se detallarán las ubicaciones de manera didáctica para la fácil comprensión del turista y de esta manera aportar al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Salcedo.

**Conclusión y recomendación.** Responde a los objetivos del plan de salvaguardia y permite generar sugerencias basadas en el contenido del folleto.

**Bibliografía.** Comprueba la validez de la investigación a través del detalle de documentos bibliográficos al final del folleto.

## Capítulo V

### Conclusiones y Recomendaciones

#### Conclusiones

- Conociendo la problemática de la cocina patrimonial de Salcedo y la evidente falta de promoción para su direccionamiento hacia un turismo gastronómico; se evidencia la necesidad en la elaboración de un instrumento que permita salvaguardar el conocimiento cultural de cada portador del conocimiento del PCI y a su vez brinde la oportunidad de proponer estrategias para fomentar el turismo gastronómico en el cantón.
- La fundamentación teórica se la realizó basándose en una revisión bibliográfica documental, misma que permitió la conceptualización de los términos que corresponden a las variables de estudio, turismo gastronómico y cocina patrimonial del cantón Salcedo, definiendo los lineamientos para el desarrollo de la investigación.
- La aplicación de entrevistas y fichas de registro entregadas por el INPC ha permitido identificar a 24 personas que intervienen en las 16 preparaciones típicas de la cocina salcedense, no obstante se determinó a través de una evaluación patrimonial que 12 de estas preparaciones pertenecen a la cocina patrimonial que se encuentra dentro del ámbito cuatro del PCI: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, subámbito gastronomía; de estas manifestaciones se evidenció la presencia de 7 manifestaciones vigentes, 3 manifestaciones vigentes vulnerables y 2 manifestaciones vigentes en la Memoria Colectiva; a la par y gracias a la previa coordinación que se estableció con los informantes a nivel cantonal y provincial se abordaron temas como la cultura, el PCI local y la gestión que se está llevando a cabo en el turismo.
- La vulnerabilidad registrada en la cocina patrimonial y la falta de interés en ciertos casos de generar la transmisión del conocimiento a las nuevas generaciones del

cantón Salcedo requiere la propuesta de un instrumento que permita proteger y fortalecer la cocina patrimonial es necesario, es por ello que se elaboró un plan de salvaguardia, guiado en las bases metodológicas del INPC, en el que se propone 11 estrategias, 11 proyectos y 5 programas, mismos que cumplen los tres ejes metodológicos de la salvaguardia del PCI (Eje de dinamización, revitalización, transmisión; Eje comunicación, difusión; Eje promoción, fomento y protección) en beneficio de los portadores del conocimiento de la cocina patrimonial del cantón Salcedo.

- Por último y con el propósito de fomentar un turismo gastronómico en Salcedo, se diseñó un folleto cultural como estrategia de difusión y promoción, desarrollando una de las estrategias propuestas en el plan de salvaguardia elaborado durante la investigación.

## Recomendaciones

- Una vez descrita la problemática del estudio y la forma en la que incide en el turismo gastronómico de Salcedo, se sugiere la elaboración de un plan de Salvaguardia a modo de instrumento viable a la protección de las manifestaciones inmersas en la cocina patrimonial del cantón.
- Subsiguiente a la elaboración del marco teórico se debe efectuar un análisis acerca de la bibliografía utilizada para comprender la relación con el tema de estudio y de esta manera establecer las directrices teóricas con las que se llevará a cabo la investigación.
- Es necesario que se promuevan acuerdos que permitan el nexo entre las entidades públicas y/o privadas y las personas naturales que estén involucradas en la gestión del PCI, además, los poseedores del conocimiento deben participar de manera activa en la preservación del patrimonio cultural y evitar que su estado de vulnerabilidad se amplíe, pues son ellos los principales responsables de salvaguardarlo.
- Es crucial que el GADM del cantón Salcedo acoja el plan de salvaguardia propuesto en esta investigación dado que, a través de sus estrategias, se logrará proteger, difundir y dinamizar el PCI de Salcedo y fomentar el turismo gastronómico, por ende, se aportará a la dinamización de las actividades turísticas y culturales del cantón.
- La falta de promoción de la cocina patrimonial de Salcedo ha provocado que este expuesta a un potencial riesgo de desaparición, es por ello que se exhorta a las entidades competentes a difundir el folleto cultural como estrategia de difusión y promoción para que de esta manera se motive el turismo gastronómico sostenible, protegiendo y fortaleciendo el PCI de Salcedo.

## Bibliografía

- Alfonso, M. J. (2003). El patrimonio cultural como opción turística. *Horizontes antropológicos*, 97-115. Recuperado el 8 de Octubre de 2022
- Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 925-956. Recuperado el 11 de Octubre de 2022
- Arias, M. J. (2014). *El turismo gastronómico y su incidencia en el desarrollo económico del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi*. Ambato: Carrera de Turismo y Hotelería, Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 15 de Octubre de 2022
- Ayala, L. H. (2011). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Madrid: Instituto de Cervantes. Recuperado el 18 de Octubre de 2022
- Budge, C. C. (2000). Tres definiciones en torno al patrimonio. *Turismo y patrimonio*, 167-174. Recuperado el 25 de Octubre de 2022
- Calderón, A. V. (2018). *La gastronomía y su incidencia en el turismo de la provincia de Los Ríos*. Quevedo: Universidad estatal de Quevedo, Carrera de ingeniería en administración de empresas turísticas y hoteleras. Recuperado el 30 de Octubre de 2022
- Carrera, J., García, C., & Unigarro, C. (2014). *Atlas de patrimonio alimentario de la provincia de Pichincha*. Quito. Recuperado el 15 de Noviembre de 2022
- Carrillo, S. P. (2017). *PERMANENCIAS CULTURALES Y CULINARIAS ECUATORIANAS EN EL MANUAL DE COCINA DE JUAN PABLO SANZ*. Quito: Universidad iberoamericana, Facultad de administración de empresas gastronómicas. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022
- Chaquina, S. P. (2018). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía latacungueña*. Ambato: Universidad Técnica de

Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Recuperado el 4 de Noviembre de 2022

Clemente, E. D., Mogollón, J. M., & Guzmán., T. L. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura.

*Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura*. Recuperado el 6 de Noviembre de 2022

Constitución de la Republica del Ecuador. (2008). *Constitución de la Republica del Ecuador*.

Montecristi: Asamblea constituyente de la Republica de Ecuador. Recuperado el 12 de Septiembre de 2022

Díaz, G. C. (2009). Iniciativas para la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial en el contexto de la Convención UNESCO, 2003: una propuesta desde Andalucía. *Revista*

*Patrimonio Cultural de España*, 179-195. Recuperado el 18 de Octubre de 2022

Española, R. A. (2021). *Diccionario de la lengua Española*. Madrid: RAE. Recuperado el 6 de Septiembre de 2022

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 193-213.

Recuperado el 9 de Septiembre de 2022

GAD Municipal del cantón Salcedo. (2015). *Ordenanza de rodamiento territorial*. Salcedo:

GAD Municipal del cantón Salcedo. Recuperado el 25 de Septiembre de 2022

García, J. L. (1998). De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural. *Política y sociedad*, 9-20. Recuperado el 15 de Septiembre de 2022

Garrido, C. (2021). *La cocina conventual: una historia detrás de sus puertas*. Quito: Tenedor Libre. Recuperado el 5 de Octubre de 2022

Gillespie, C., & Cousins., J. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Londres:

Routledge. Recuperado el 9 de Octubre de 2022



- González Cambeiro, S., & Quermol, M. Á. (2015). El patrimonio inmaterial. *Revista PH*, 306-307. Recuperado el 15 de Noviembre de 2022
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2017). *Metodología de la investigación*. México D.F.: McGraw-Hill Interamericana. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022
- Herrera, L., Medina, A., & Naranjo, G. (2004). *Tutoría de la investigación científica*. Ambato: Maxtudio. Recuperado el 15 de Noviembre de 2022
- INEC. (2010). CENSO. Salcedo. Recuperado el 12 de Noviembre de 2022
- INPC. (2011). A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. En INPC, *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial* (págs. 113-132). Quito: INPC. Recuperado el 10 de Septiembre de 2022
- INPC. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Cónclave Estudio. Recuperado el 18 de Septiembre de 2022
- Jaramillo, M. (2019). *Texto Guía de Cocina Ecuatoriana*. Quito. Recuperado el 5 de Octubre de 2022
- Long, L. (2003). *Culinary tourism: Food, eating and otherness*. Kentucky: The University press of Kentucky. Recuperado el 7 de Octubre de 2022
- López García, A. (2008). Patrimonio cultural: diferentes perspectivas. *Revista sobre arqueología en internet*. Recuperado el 12 de Octubre de 2022
- Mathieson, A., & Wall, G. (1982). *Tourism, economic, physical and social impacts*. Harlow: Longman. Recuperado el 13 de Octubre de 2022
- Mendoza, M. (2018). *La Gastronomía del Ecuador*. ISSUU. Recuperado el 15 de Octubre de 2022

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de Octubre de 2013). Patrimonio Alimentario. *El Telégrafo*, 1(1), 1-3. Recuperado el 18 de Septiembre de 2022
- Ministerio de Turismo. (2002). *Ley de turismo*. Quito: MINTUR. Recuperado el 22 de Septiembre de 2022
- MINTUR. (2017). *Inventario de atractivos turísticos de Ecuador*. Quito: Ministerio de turismo. Recuperado el 18 de Octubre de 2022
- Navas, O. (2011). *La fiesta mayor: Homenaje a San Miguel Arcángel*. Salcedo. Recuperado el 19 de Octubre de 2022
- Navas, S., & Swoboda, J. (2020). *Inculcar la gastronomía ecuatoriana*. Quito: Universidad San Francisco de Quito. Recuperado el 29 de Octubre de 2022
- Netto, A., & Lohmann, G. (2012). *Teoría de turismo: Conceptos, modelos y sistemas*. México D.F: Trillas. Recuperado el 3 de Noviembre de 2022
- Organización Mundial de Turismo. (2012). *Global report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO. Recuperado el 15 de Septiembre de 2022
- Organización Mundial de Turismo. (2017). *UNWTO Tourism Definitions*. Organización mundial del turismo. Recuperado el 5 de Octubre de 2022
- Ortega, F. J., & Sánchez, J. M. (2012). *La gastronomía "de alta gama, de lujo o de calidad" como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. Cáceres: Fundación Caja Extremadura. Recuperado el 8 de Noviembre de 2022
- OSTELEA. (24 de Junio de 2020). *OSTELEA*. Recuperado el 27 de Septiembre de 2022, de OSTELEA: <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/turismo-alternativo-que-es-tipos-y-ejemplos>

- Padilla, O. D. (1980). Turismo, fenómeno social. En O. D. Padilla, *Turismo, fenómeno social* (pág. 47). México D.F: Fondo De Cultura Económica. Recuperado el 9 de Noviembre de 2022
- Pazos, S. (2016). *PERMANENCIAS CULTURALES Y CULINARIAS ECUATORIANAS*. Quito: Qualitas. Recuperado el 15 de Noviembre de 2022
- Pérez, L. (2018). ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA. En L. Pérez, *Tourism & Management Studies* (págs. 78-87). Córdoba. Recuperado el 16 de Noviembre de 2022
- Prats, L. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de antropología social* 21 (2005)., 17-35. Recuperado el 6 de Noviembre de 2022
- Russell, R., & Faulkner, B. (2004). Entrepreneurship, chaos and the tourism area lifecycle. *Annals of tourism research*, 556-579. Recuperado el 18 de Noviembre de 2022
- Sampieri, R. H. (2008). *Metodología de la investigación*. México D.F.: McGraw Hill. Recuperado el 19 de Noviembre de 2022
- Scharager, J., & Reyes, P. (2001). *Muestreo No Probabilístico*. Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile. Recuperado el 30 de Noviembre de 2022
- Schlüter, R., & Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré. *Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural*, 249-268. Recuperado el 15 de Diciembre de 2022
- Torre, G. M., Fernández, E. m., & Naranjo, L. M. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, 78-87. Recuperado el 15 de Noviembre de 2022
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación*, 21-34. Recuperado el 22 de Noviembre de 2022

Valle, G. F. (2015). *“ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y RECOPIACION DE RECETAS TRADICIONALES*. Quioto: Universidad Internacional del Ecuador. Recuperado el 25 de Noviembre de 2022

Verdier, Y. (1969). Pour une Ethnologie culinaire. *L'homme*, 49-57. Recuperado el 4 de Diciembre de 2022

Yáñez, A. R. (2019). *Cocina Tradicional y Cocina Patrimonial cuencana sus recetas e ingredientes*. Cuenca: Universidad de Cuenca, carrera de licenciatura en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas. Recuperado el 15 de Diciembre de 2022

Zambonino, A. J. (2011). *Síntesis monográfica del canton Salcedo*. Salcedo: Casa de la Cultura Ecuatoriana "Benjamín Carrión" nucleo Cotopaxi. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022

## Anexos

## Anexo 1: Entrevista Detentores

			
<b>ENTREVISTA</b>			
<p><b>OBJETIVO:</b> Identificar la cocina patrimonial desde el punto de vista de sus detentores, conocer su desarrollo de manera individual y colectiva, a través de la aplicación de un instrumento para poner en evidencia los elementos que definen su vulnerabilidad, vigencia y estado sociocultural en el cantón Salcedo.</p>			
Nombre del entrevistado		N° de entrevista	
Fecha de la entrevista		Realizado por	
Producto que realiza			
<b>Cuestionario</b>			
1. ¿Cómo describiría su producto?	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

2.. ¿Cómo aprendió a elaborarlo?	..... ..... ..... .....
3. ¿Qué utensilios o herramientas utiliza para producir su producto?	..... ..... ..... .....
4. ¿Hace qué tiempo elabora usted su producto?	..... ..... ..... .....
5. ¿Cuáles son los ingredientes que utiliza para la elaboración de su producto?	..... ..... ..... .....
6. ¿Cuál es el origen de sus ingredientes?	..... ..... ..... .....

7. ¿Cómo prepara su producto?	..... ..... ..... .....
8. ¿Podría identificar y mencionar quiénes son sus clientes?	..... ..... ..... .....
9.. ¿Qué le hace falta a su producto para que sea más comercial?	..... ..... ..... .....
10. ¿Conoce usted a más personas que realicen su mismo producto?	..... ..... ..... .....
11. ¿Conoce a la persona más longeva que elabore este producto?	..... ..... ..... .....

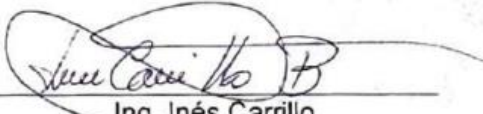
12. Dentro de su familia, ¿Quién heredará su conocimiento cultural para continuar con su legado?	..... ..... ..... .....
13. ¿Qué representa para el pueblo de Salcedo su producto?	..... ..... ..... .....
14. ¿Qué le gustaría que haga el gobierno local para promover la cocina patrimonial del cantón?	..... ..... ..... .....





---

Msc. Marcela Pulloqui  
Docente de la Universidad de las  
Fuerzas Armadas ESPE -  
Latacunga



---

Ing. Inés Carrillo  
Asistente de turismo – GAD  
Municipal del cantón Salcedo



---

Lic. Milton Caluña  
Director de la CCE "Benjamín  
Carrión" Núcleo Cotopaxi

**Anexo 2: Fichas de Registro****Figura 6.***IM-05-05-50-004-22-000001\_2.jpg***Figura 7.***IM-05-05-50-004-22-000002\_2.jpg***Figura 8.***IM-05-05-50-004-22-000002\_3.jpg*

**Figura 9.**

*IM-05-05-50-004-22-000003\_2.jpg*

**Figura 10.**

*IM-05-05-50-004-22-000003\_3.jpg*

**Figura 11.**

*IM-05-05-50-004-22-000003\_4.jpg*



**Figura 12.**

*IM-05-05-50-004-22-000004\_2.jpg*

**Figura 13.**

*IM-05-05-50-004-22-000005\_2.jpg*



**Figura 14.**

*IM-05-05-50-004-22-000005\_3.jpg*

**Figura 15.**

*IM-05-05-50-004-22-000006\_2.jpg*



**Figura 16.**

*IM-05-05-50-004-22-000006\_3.jpg*

**Figura 17.**

*IM-05-05-50-004-22-000007\_2.jpg*





**Figura 18.**

*IM-05-05-50-004-22-000007\_3.jpg*

**Figura 19.**

*IM-05-05-50-004-22-000007\_4.jpg*

**Figura 20.**

*IM-05-05-50-004-22-000008\_2.jpg*



**Figura 21.**

*IM-05-05-50-004-22-000009\_2.jpg*

**Figura 22.**

*IM-05-05-50-004-22-000009\_3.jpg*

**Figura 23.**

*IM-05-05-50-004-22-000009\_4.jpg*





**Figura 24.**

*IM-05-05-50-004-22-0000010\_2.jpg*



**Figura 25.**

*IM-05-05-50-004-22-0000010\_3.jpg*



**Figura 26.**

*IM-05-05-50-004-22-0000011\_2.jpg*

