



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

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

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

**TEMA: “ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL
ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA
PROVINCIA DE COTOPAXI Y SU APORTE AL DESARROLLO
DEL TURISMO COMUNITARIO”.**

AUTORAS:

ALEXANDRA ELIZABETH HURTADO ZAPATA

KARLA PATRICIA PERUGACHI GÓMEZ

DIRECTOR: LIC. ISMAEL GUANOLUISA

LATACUNGA

2017



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

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

CERTIFICADO

Certifico que el trabajo de titulación, **“ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y SU APOORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO COMUNITARIO”**, realizado por las señoritas **ALEXANDRA ELIZABETH HURTADO ZAPATA** y **KARLA PATRICIA PERUGACHI GÓMEZ** ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar a las señoritas **ALEXANDRA ELIZABETH HURTADO ZAPATA** y **KARLA PATRICIA PERUGACHI GÓMEZ** para que lo sustenten públicamente.

Latacunga, 30 de mayo del 2017



Lic. Ismael Guanoluisa

DIRECTOR



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

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

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, **ALEXANDRA ELIZABETH HURTADO ZAPATA**, con cédula de identidad N° 0504187428 y **KARLA PATRICIA PERUGACHI GÓMEZ** con cédula de identidad N° 0503505117; declaramos que este trabajo de titulación **“ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y SU APOORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO COMUNITARIO”** ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaramos que este trabajo es de nuestra autoría, en virtud de ello nos declaramos responsables del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Latacunga, 30 de mayo del 2017

Alexandra Elizabeth Hurtado Zapata

C.C.: 0504187428

Karla Patricia Perugachi Gómez

C.C.: 0503505117



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

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

AUTORIZACIÓN

Nosotras, **ALEXANDRA ELIZABETH HURTADO ZAPATA** y **KARLA PATRICIA PERUGACHI GÓMEZ** autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación “**ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y SU APOORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO COMUNITARIO**”, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra autoría y responsabilidad.

Latacunga, 30 de mayo del 2017



Alexandra Elizabeth Hurtado Zapata

C.C.: 0504187428



Karla Patricia Perugachi Gómez

C.C.: 0503505117

DEDICATORIA

Todo el esfuerzo que he hecho y está plasmado en esta investigación lo dedico principalmente a mi Padre, a mi Madre y a mi Hermano quienes han estado conmigo en todo momento apoyándome y dándome ánimos y fuerzas para seguir, quienes cada día me motivan con sus palabras aliento y por cuales he llegado hasta donde estoy, y por los cuales llegare más lejos.

Alexandra Hurtado.

DEDICATORIA

“La vida es una oportunidad, benefíciate de ella. La vida es belleza, admírala. La vida es un sueño, alcánzalo. La vida es un desafío, enfréntalo. La vida es un juego, juégalo”. *Madre Teresa.*

Deseo dedicar la presente investigación, en primer lugar, a Dios por ser nuestro padre y creador de todo lo que nos rodea; por haberme dado la oportunidad de vivir dotada de sabiduría, inteligencia y perseverancia, lo cual me ha permitido culminar una etapa más en la vida.

A mis Padres por ser m guía, mi pilar y principal inspiración para superarme, a ti Papito Camilo, que desde el cielo me cuidas y guías mis pasos, este logro es para tí, pero sobre todo se lo quiero dedicar a mi Madre, porque con su apoyo, esfuerzo, sacrificio y lucha constante, llegue a cumplir esta meta.

A mis hermanos Ricardo, Jonathan y Fernando por su apoyo y confianza, que me han brindado durante toda mi vida, gracias por todo.

Y con todo mi amor y cariño le dedico a mi amado Ángel, por su confianza, apoyo y ánimos brindados, así como las palabras de aliento durante toda la carrera universitaria, tus palabras me ayudaron mucho en los momentos más difíciles, pero sobre todo me enseñaron a ser perseverante y constante hasta cumplir con mis objetivos y sueños.

Karla Perugachi.

AGRADECIMIENTO

Primeramente quiero agradecer a Dios por haberme bendecido con tan maravillosa familia, unos grandes amigos, además de sabiduría y fuerza para continuar todos los días, pues no existe dinero o títulos que me alcancen para darle las gracias a las personas que me dieron la vida y que cada día me demuestran su amor y apoyo incondicional, por lo que quiero agradecerle a mi padre Luis Guillermo quien con su ejemplo desde niña me demostró que todo lo que uno se propone lo puede cumplir, por todos los días que no le importaba madrugar e irme a dejar a la universidad, a mi madre María Eulalia por darme la vida y brindarme ese amor que solo una madre puede darlo, por ser una mujer luchadora que cada día con su ejemplo me enseña que todo esfuerzo tiene su recompensa y por enseñarme e inculcarme valores para ser una mujer de bien, a mi hermano Luis Javier por sus palabras de apoyo por más que ser un hermano mayor es un amigo, un confidente, un consejero, una persona en la cual puedo confiar en todo momento, por estar para mí en todo lo que necesite, por los viajes que hemos realizado, por todas las aventuras que hemos vivido juntos, y más que todo agradecerles por estar siempre junto a mi brindándome su amor ya que con su ejemplo y perseverancia hoy he logrado culminar una de mis metas planeadas.

A mi amiga y compañera de tesis Patricia Perugachi con quien he compartido momentos inolvidables y gratos, terminando juntas el proyecto que completa nuestra carrera universitaria. A mi tutor de tesis Lic. Ismael Guanoluisa por el aporte de sus conocimientos para poder terminar esta investigación.

A mi amiga y confidente Gabriela Bautista por todos estos años de amistad, por estar siempre en los buenos y malos momentos junto a mí. Finalmente agradecerle a una persona que es muy especial en mi vida y que durante todo este tiempo ha estado junto a mí brindándome su apoyo, y más que todo por demostrarme su cariño cada día.

Más que un gracias a todos decirles un Dios les pague por ser parte de mi vida.

Alexandra Hurtado.

AGRADECIMIENTO

“La fuerza no viene de la capacidad corporal, sino de la voluntad del alma” *Gandhi*. Primeramente, quiero agradecer a Dios porque ha estado conmigo en cada paso que doy, guiándome y cuidándome, siendo mi fortaleza para continuar y culminar con esta hermosa profesión.

Agradecer a mis amados Padres, por su sabiduría y perseverancia, pero sobre todo el amor brindado en cada momento de mi vida. Papito hoy no estas para compartir este triunfo, pero te agradezco profundamente desde mi corazón todos los consejos, sobre todo la confianza depositada en mi para llegar a cumplir con éxito, esta etapa de mi vida.

Mamita Yolanda, el amor, apoyo y confianza brindada ha sido mi mayor fortaleza para seguir y cumplir con mis sueños. Eres mi ejemplo de lucha, constancia y triunfo, todo lo que soy como persona, te lo debo a ti, y gracias a todo eso hoy he cumplido con un objetivo más de mi vida.

A mis hermanos, tíos y abuelitos por estar siempre presentes, brindándome ánimos y palabras de aliento para poder realizarme como profesional. Así también, deseo reconocer mi gratitud, agradecimiento y amor a Ángel mi amado novio, que ha estado en los momentos más difíciles con sus consejos, brindándome su cariño y siendo mi soporte.

A mi amiga y compañera de tesis Alexandra Hurtado por desempeñar con gran responsabilidad, paciencia y constancia la tesis; de igual manera, a mi director de proyecto Lic. Ismael Guanoluisa que se esforzó por darnos lo mejor de sus conocimientos, orientaciones y recomendaciones durante el desarrollo de la investigación. Le agradezco a mi institución y docentes por todos los conocimientos recibidos, sus esfuerzos se ven plasmados finalmente en la culminación de mi carrera; de manera especial agradezco a Ing. Geovanny Acosta e Ing. Verónica Parreño, por el apoyo brindado.

Retribuyo mi agradecimiento a mis amigas y amigos que, con su cariño, afecto, ejemplo, motivación y compañía, hemos podido estudiar y culminar esta hermosa profesión de Administración Turística y Hotelera.

Karla Perugachi.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARÁTULA	i
CERTIFICADO	ii
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN	iv
DEDICATORIA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
AGRADECIMIENTO	viii
ÍNDICE DE CONTENIDO	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS	xviii
ÍNDICE DE FICHAS	xx
RESUMEN	xxi
ABSTRACT	xxii

CAPÍTULO I**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

1.1. Antecedentes	1
1.2. Tema del proyecto.....	3
1.3. Planteamiento del problema.....	3
1.4. Formulación del problema.....	5
1.5. Importación y justificación	5
1.6. Objetivos Del Estudio	7
1.6.1. Objetivo General:	7
1.6.2. Objetivos Específico.....	7
1.7. Marco legal.....	7

1.7.1.	Constitución Política del Ecuador.....	8
1.7.2.	Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017	9
1.7.3.	Ley de Turismo	9
1.7.4.	Ley de Patrimonio Cultural	10
1.7.5.	Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador PLANDETUR 2020	10
1.7.6.	Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)	11
1.7.7.	Decreto Ejecutivo No. 739 Codificación y Reformas al Decreto Ejecutivo No. 16 (Reglamento para el funcionamiento del sistema unificado de información de las organizaciones sociales y ciudadanas)	11
1.8.	Hipótesis	16
1.9.	Variables de la investigación.....	17
1.9.1	Variable independiente: Patrimonio Cultural Alimentario.	17
1.9.2	Variable dependiente: Desarrollo Turístico Comunitario.	17
1.10.	Marco metodológico	17

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1.	Patrimonio.....	19
2.2.	Patrimonio Cultural.....	20
2.3.	Patrimonio Cultural Inmaterial.	21
2.3.1.	Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial	22
2.4.	Patrimonio Alimentario	23
2.4.1.	Patrimonio Cultural Alimentario.....	24
2.4.2.	Patrimonio Natural Alimentario.....	24
2.5.	El Patrimonio Alimentario en la “Modernidad Alimentaria”	24

2.6.	Turismo.	24
2.6.1	Sistema turístico.....	26
2.7.	Turismo alternativo.....	28
2.8.	Turismo Rural.....	29
2.9.	Desarrollo del Turismo comunitario.....	33
2.9.1.	Características del Turismo Comunitario.	35
2.10.	Comunidades Indígenas.	38
2.11.	Relación del Patrimonio Alimentario en el Turismo Comunitario....	40
2.12.	Revitalización Cultural.....	43
2.12.1.	Pasos generales de la revitalización cultural.....	45
2.13.	Definición de plan.....	46
2.14.	Programa cultural.....	47
2.15.	Proyecto Cultural.....	47

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO

3.1.	Generalidades de la provincia de Cotopaxi.....	49
3.2.	Comunidades indígenas de Cotopaxi:.....	55
3.3.	Caracterización de las parroquias del cantón Pujilí.....	59
3.4.	Caracterización de la parroquia del cantón Sigchos	63
3.5.	Caracterización de la parroquia del cantón Saquisilí	65
3.6.	Fichas del Patrimonio Alimentario:	66
3.6.1.	Descripción del contenido de las fichas del atlas del patrimonio alimentario: Alimentos Elaborados.	67
3.6.2.	Análisis de las fichas de productos elaborados.....	98

CAPÍTULO IV

METODOLOGÍA Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1.	Metodología.....	103
4.1.1.	Enfoque de la investigación	103
4.1.2.	Diseño de la investigación.....	103
4.1.3.	Método de la investigación.....	103
4.1.4.	Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos	105
4.1.5.	Población y muestra.....	106
4.2.	Análisis de resultados	108
4.2.1.	Análisis de las encuestas.....	108
4.2.2.	Análisis de las entrevistas.....	124
4.3.	Comprobación de Hipótesis.....	137

CAPÍTULO V

PROPUESTA

PLAN DE REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

5.1.	Introducción.....	139
5.2.	Justificación.....	139
5.3.	El patrimonio alimentario en las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.....	140
5.3.1.	Asentamiento histórico de las comunidades indígenas.....	140
5.3.2.	El patrimonio alimentario en la provincia de Cotopaxi.....	142
5.4.	Patrimonio alimentario de las comunidades.....	143
5.5.	Organizaciones e Instituciones responsables del fomento del patrimonio alimentario y turismo comunitario.....	145

5.6.	Matriz F.O.D.A aplicada al Patrimonio Cultural Alimentario.	146
5.7.	Propuesta para Revitalización del Patrimonio Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi	148
5.7.1.	Misión.....	148
5.7.2.	Objetivos	148
5.7.3.	Resumen del Plan de Revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario.	149
5.8.	Guía del Patrimonio Cultural Alimentario y Turismo Comunitario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi.....	153
5.8.1.	Diseño de la guía	153
5.8.2.	Elementos de la Guía de saberes gastronómicos y actividades turísticas comunitarias.....	154
	CONCLUSIONES	159
	RECOMENDACIONES.....	160
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	161
	ANEXOS.....	168

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Resumen Marco Metodológico..	17
Tabla 2.	Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial.	22
Tabla 3.	Clasificación de atractivos según Sergio Molina	28
Tabla 4.	Actividades del turismo rural	30
Tabla 5.	Modalidades del turismo en espacios rurales	32
Tabla 6.	Semejanzas y diferencias de turismo comunitario y turismo rural	38
Tabla 7.	Distribución de la población por cantones.	50
Tabla 8.	Distribución de la población en Cotopaxi	52
Tabla 9.	Valor agregado bruto por rama de actividad	52
Tabla 10.	Principales atractivos y manifestaciones culturales por cantones	54
Tabla 11.	Comunidades Indígenas de Cotopaxi	58
Tabla 12.	Caracterización de la parroquia Zumbahua	59
Tabla 13.	Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales Zumbahua.	60
Tabla 14.	Caracterización de la parroquia Guangaje.	61
Tabla 15.	Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales Guangaje.	61
Tabla 16.	Caracterización de la parroquia Angamarca	62
Tabla 17.	Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales Angamarca.	63
Tabla 18.	Caracterización de la parroquia Chugchilán	63
Tabla 19.	Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales Chugchilán	64
Tabla 20.	Caracterización de la parroquia Cochapamba	65
Tabla 21.	Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales Cochapamba.	66
Tabla 22.	Lista de informantes entrevistados.	70
Tabla 23.	Listado de detentores.	70
Tabla 24.	Diagnóstico del Patrimonio Alimentario.	71
Tabla 25.	Tipo de plato	98
Tabla 26.	Ancestralidad	99
Tabla 27.	Época de consumo	100
Tabla 28.	Lugar de consumo	100
Tabla 29.	Estado de conservación.	101
Tabla 30.	Género	108
Tabla 31.	Edad.	108
Tabla 32.	Lugar de origen	109
Tabla 33.	Lugar de origen	110

Tabla 34. Pais de origen	111
Tabla 35. Pregunta 1. ¿Esa la primera vez que visita la comunidad Quilotoa?	111
Tabla 36. Pregunta 1.1. Si indica “no”: ¿Cuántas veces ha venido a la comunidad?	112
Tabla 37. Pregunta 2. ¿Cuál fue el medio de información por el que se enteró de la comunidad?	113
Tabla 38. Pregunta 3. ¿Cuánto tiempo se quedara en la comunidad Quilotoa?	113
Tabla 39. Pregunta 4. ¿Ha venido solo o acompañado?	114
Tabla 40. Pregunta 4.1. Si indica acompañado ¿Con quién ha venido?	115
Tabla 41. Pregunta 5. ¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?	115
Tabla 42. Pregunta 6. ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	116
Tabla 43. Pregunta 6.1. Si la respuesta es Si ¿De qué manera?	116
Tabla 44. Pregunta 7. ¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?	117
Tabla 45. Pregunta 8. Desde su punto de vista existe una relación de comunidad y tradiciones indígenas en los sitios turísticos del corredor Zumbahua – Chugchilán.	118
Tabla 46. Pregunta 9. ¿De los siguientes ítems de alimentos y bebidas usted cuál considera que se oferta de mejor manera dentro de la comunidad?	118
Tabla 47. Pregunta 10. ¿Qué tan importante es que la gastronomía ancestral y patrimonial se oferte en los establecimientos de alimentos y bebidas?	119
Tabla 48. Pregunta 11. ¿Cuánto gasta generalmente durante su visita en alimentación?	120
Tabla 49. Pregunta 12. Usted recomendaría a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad.	120

Tabla 50. Pregunta 12.1. Si su respuesta es No ¿Cuál sería el principal motivo?	121
Tabla 51. Nombre de los establecimientos de alimentos & bebidas	124
Tabla 52. Pregunta 1. ¿Cuántos años lleva funcionando el establecimiento?	124
Tabla 53. Pregunta 2. ¿Qué tipo de comida prepara su establecimiento?	125
Tabla 54. Pregunta 2.1. Si su respuesta son los platos típicos de la comunidad, nombre cuales son:	126
Tabla 55. Pregunta 2.2. Si dentro de su respuesta, No esta los platos típicos de la comunidad. ¿Cuál es el principal motivo por el cual no lo prepara?	126
Tabla 56. Pregunta 3. ¿Qué tipo de turistas comúnmente visita su establecimiento?	127
Tabla 57. Pregunta 4. ¿Cuál es la capacidad establecida para clientes que tiene su establecimiento?	128
Tabla 58. Pregunta 5. ¿Qué horario maneja al público?	128
Tabla 59. Pregunta 6. Durante la elaboración de sus platos, utiliza productos de:	129
Tabla 60. Pregunta 7. ¿Qué días ingresan más clientes a su establecimiento?	130
Tabla 61. Pregunta 8. ¿Considera usted que el Patrimonio Cultural Alimentario aporta en el desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	131
Tabla 62. Pregunta 8.1. ¿Por qué?	131
Tabla 63. Pregunta 9. De la siguiente lista de Patrimonio Cultural Alimentario, Cual conoce usted:	132
Tabla.64. Pregunta 10. Considera que el patrimonio gastronómico local (comida tradicional de la zona) es una opción para ofertar en el menú del establecimiento	133
Tabla 65. Pregunta 10.1. ¿Por qué?	134
Tabla 66. Pregunta 11. ¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?	135

Tabla 67. Tabla de contingencia. ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?*¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?.....	137
Tabla 68. Pruebas del Chi-cuadrado.	138
Tabla 69. Diagnostico del Patrimonio Cultural Alimentario.	143
Tabla 70. Organizaciones e Instituciones responsables del fomento del patrimonio alimentario y turismo comunitario	145
Tabla 71. Matriz F.O.D.A aplicada al patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.....	147
Tabla 72. Resumen del Plan de Revitalización del Patrimonio Alimentario.	149
Tabla 73. Matriz de Marco Lógico Revalorización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígena	150
Tabla 74. Matriz de Marco Lógico Revalorización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas.....	152
Tabla 75. Contenido de la guía.	154
Tabla 76. Presupuesto del diseño e impresión de la guía del patrimonio alimentario y turismo comunitario	158

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.-	Sistema Turístico.....	27
Figura 2.-	Actividades de turismo rural-	29
Figura 3.-	Modalidades del turismo en espacios rurales.....	32
Figura 4.-	Gastronomía en la imagen de un destino turístico.....	43
Figura 5.-	División Política de la provincia de Cotopaxi.	49
Figura 6.-	Tipo de plato	99
Figura 7.-	Ancestralidad.....	99
Figura 8.-	Época de consumo	100
Figura 9.-	Lugar de consumo.....	101
Figura 10.-	Estado de conservación	101
Figura 11.-	Género.....	108
Figura 12.-	Edad.	109
Figura 13.-	Lugar de origen.....	109
Figura 14.-	Provincia de origen.....	110
Figura 15.-	País de origen.	111
Figura 16.-	Pregunta 1	112
Figura 17.-	Pregunta 1.1	112
Figura 18.-	Pregunta 2	113
Figura 19.-	Pregunta 3.....	114
Figura 20.-	Pregunta 4	114
Figura 21.-	Pregunta 4.1.....	115
Figura 22.-	Pregunta 5.....	116
Figura 23.-	Pregunta 6.....	116
Figura 24.-	Pregunta 6.1	117
Figura 25.-	Pregunta 7.....	117
Figura 26.-	Pregunta 8.....	118
Figura 27.-	Pregunta 9.....	119
Figura 28.-	Pregunta 10.....	119
Figura 29.-	Pregunta 11.....	120
Figura 30.-	Pregunta 12.....	121
Figura 31.-	Pregunta 12.1.....	121
Figura 32.-	Pregunta 1.....	125
Figura 33.-	Pregunta 2.....	125

Figura 34.-	Pregunta 2.1.....	126
Figura 35.-	Pregunta 2.2.....	127
Figura 36.-	Pregunta 3.....	127
Figura 37.-	Pregunta 4.....	128
Figura 38.-	Pregunta 5.....	129
Figura 39.-	Pregunta 6.....	130
Figura 40.-	Pregunta 7.....	130
Figura 41.-	Pregunta 8.....	131
Figura 42.-	Pregunta 8.1.....	132
Figura 43.-	Pregunta 9.....	133
Figura 44.-	Pregunta 10.....	133
Figura 45.-	Pregunta 10.1.....	134
Figura 46.-	Pregunta 11.....	135

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha 1.-	Ají de cuy.	72
Ficha 2.-	Borrego asado	73
Ficha 3.-	Caldo de gallina	74
Ficha 4.-	Caldo de mondongo.....	75
Ficha 5.-	Cari-ucho	76
Ficha 6.-	Cebada de dulce.....	77
Ficha 7.-	Chapo	78
Ficha 8.-	Chica de oca.	79
Ficha 9.-	Chica criolla	80
Ficha 10.-	Chufly.....	81
Ficha 11.-	Habas mote yanu	82
Ficha 12.-	Habas tasno	83
Ficha 13.-	La Boda.....	84
Ficha 14.-	Locro de cuy	85
Ficha 15.-	Mashca turrón	86
Ficha 16.-	Pan de trigo.....	87
Ficha 17.-	Papas con cuy	88
Ficha 18.-	Papasyanu	89
Ficha 19.-	Queso cuajado.....	90
Ficha 20.-	Runa-ucho	91
Ficha 21.-	Sopa de Quinoa	92
Ficha 22.-	Sopa de borrego	93
Ficha 23.-	Trigo pelado	94
Ficha 24.-	Wira Mashca	96
Ficha 25.-	Yahuarlocro.....	97

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo por objetivo estudiar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi y su aporte al desarrollo del Turismo Comunitario, concibiendo en primera instancia la fundamentación teórica que sustente el estudio, mediante la indagación de fuentes de información secundarias, tanto bibliográficas, históricas y publicaciones en general; permitiendo la comprensión de todos los elementos en el ámbito del patrimonio cultural alimentario, turismo comunitario y revitalización cultural. Generando además un diagnóstico de la situación actual del patrimonio alimentario en las comunidades indígenas de la provincia, mediante la constatación en el campo y el registro en las fichas de productos elaborados diseñado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, lo cual permitió conocer los platos existentes, la variedad gastronómica que poseen las comunidades; a su vez se pudo establecer un primer acercamiento en términos de revitalización. Por otro lado, la realización de entrevistas a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas del corredor turístico Zumbahua-Chugchilán fue con el fin de averiguar acerca del conocimiento que tienen en cuanto a los platos con Ancestralidad, patrimonialidad, y el por qué no ofertan solo dichos platos, en cuanto a las encuestas a turistas naciones y extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa fue con el propósito de conocer gustos y preferencias pertinentes al tema. En tal virtud se procedió a establecer dos programas de revitalización, cuatro proyectos y un material didáctico (guía), que aporten al fomento del patrimonio alimentario y al desarrollo del turismo comunitario.

PALABRAS CLAVE:

- **PROVINCIA DE COTOPAXI - COMUNIDADES INDÍGENAS**
- **PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO**
- **TURISMO COMUNITARIO**

ABSTRACT

The objective of this study was to study the cultural heritage of the indigenous communities of the province of Cotopaxi and its contribution to the development of Community Tourism, conceiving in the first instance the theoretical foundation that supports the study, through the investigation of sources of information Secondary, both bibliographical, historical and general publications; allowing the understanding of all elements in the field of cultural food heritage, community tourism and cultural revitalization. Generating also a diagnosis of the current situation of the food heritage in the indigenous communities of the province, through the verification in the field and registration in the product sheets designed by the Ministry of Culture and Heritage, which allowed to know the existing dishes, the gastronomic variety that the communities have; In turn, a first approach could be established in terms of revitalization. On the other hand, interviews with the food and beverage service providers of the Zumbahua-Chugchilán tourist corridor were in order to find out about the knowledge they have about dishes with Ancestry, patrimoniality, and why they do not offer Only said dishes, as far as the surveys to national and foreign tourists who visit the Laguna del Quilotoa with the purpose of knowing tastes and preferences pertinent to the subject. This led to the establishment of two revitalization programs, four projects and teaching materials (guide), which would contribute to the promotion of food heritage and the development of community tourism

KEY WORDS:

- **PROVINCE OF COTOPAXI - INDIGENOUS COMMUNITIES**
- **CULTURAL FOOD HERITAGE**
- **COMMUNITY TOURISM**

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Antecedentes

El autor Saramago, (citado por Oliveira, 2007) piensa que durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se servían antiguamente en las iglesias románicas. Este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico que continuamente adquiere mayor importancia. En todas partes se comienzan a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes o ferias gastronómicas, cenas medievales y muchos otros eventos más.

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto, no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado del sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así es como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. (Oliveira, 2011)

Tomando en cuenta la teoría de McIntosh, Goeldber & Ritche (citado por Oliveira, 2007) identifica cuatro tipos de motivaciones gastronómicas asociadas al turismo a las que denomina de tipo físico, cultural, interpersonal y de status, y prestigio, por lo tanto es importante señalar que estas motivaciones son esenciales para comprender al turismo gastronómico pues la mayoría de los visitantes cuando viajan recurre a los restaurantes para satisfacer las necesidades fisiológicas básicas en el sentido de Maslow y su pirámide de necesidades, es decir, la necesidad de alimentarse para sobrevivir. (p.5)

El Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador en el año 2013 impulso un nuevo proyecto de potencialización del Patrimonio Alimentario ecuatoriano mediante la creación de la Revista "Patrimonio Alimentario": dicha revista trata

aspectos significativos como la revalorización de la gastronomía ecuatoriana y la importancia del uso de ciertos ingredientes para su elaboración.

A su vez Diez (2011) manifiesta que una de las principales motivaciones por las que los turistas y sobre todo los visitantes acuden a los municipios interiores es por el deleite de la gastronomía típica; es por este motivo que se deben proponer actos que fomenten la conservación de las tradiciones gastronómicas (platos genuinos de cada lugar, productos autóctonos, inclusión de las recetas tradicionales en las cartas y menús de los restaurantes, etc.) y que estimulen e incentiven la creación de nuevos restaurantes de calidad en los que conviva la cocina tradicional con la cocina vanguardista. (p.92)

Canchiña (2016) menciona que, desde el consumo de alimentos congelados en un hogar, a la realización de platos tradicionales en otros. Pero aquellas nacionalidades y pueblos o comunidades indígenas que viven aun con identidad propia y única. ¿De qué se alimentan?, en tal sentido, el patrimonio alimentario es amplio y variado, esto se debe principalmente a que el país es biodiverso y plurinacional con diferentes pisos climáticos, además tiene la capacidad de producir casi cualquier producto, sin embargo, debido a la aculturación desde la época de la conquista hasta la actualidad por medio de asociaciones se ha ido sufriendo modificaciones en su gastronomía natal.

Ecuador es uno de los países de América Latina en los que mejor se come, debido a la gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con carnes y pescados. La cocina ecuatoriana es fundamentalmente criolla que se mezcla con los antiguos productos indígenas (maíz, papas, cacao yuca, palmitos, mariscos, pescados, aves) y se combina con los productos importados por los españoles (arroz, lentejas, trigo, cerdo o chanco, cebolla, ajo, entre otros). La fusión de las dos culturas hace que actualmente la variedad de los platos ecuatorianos sea muy extensa. (Mendoza, 2010)

La comida es una parte importante de la cultura, debido a que implica la unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas. De este modo, los turistas ven a la

gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es solo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. (Oliveira, 2011)

El autor Aniceto (2015) afirma que la esencia de la gastronomía de Ecuador está “en los fogones ancestrales, en la comida indígena, en el amor que ponen las abuelas al momento de cocinar. La verdadera identidad culinaria del país se encuentra escondida en las ollas de barro, cucharas de palo, recetas empolvadas, pero bien salvaguardadas que han quedado por herencia de generación en generación”

1.2. Tema del proyecto

“Estudio del Patrimonio Cultural Alimentario de las Comunidades Indígenas de la Provincia de Cotopaxi y su Aporte al Desarrollo del Turismo Comunitario”

1.3. Planteamiento del problema

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) aprobada por la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (con sus siglas en inglés UNESCO), en París el 17 de octubre del año 2003, define como “Patrimonio Cultural Inmaterial” a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos como 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 .

En torno a esto, todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario; se trata muchas veces de comidas catalogadas como platos típicos y que cuentan con una historia particular tras sus ingredientes, receta o formas de preparación.

En este sentido en Ecuador y de acuerdo al concepto de Moya (2013) la alimentación es muy diversa, la geografía, los hábitats, las etnias, lenguas y culturas, la marcada estratificación económica y social que existe en el país constituyen todas las piezas de un verdadero mosaico de conocimientos y prácticas alimentarias. En algunos pueblos indígenas todavía se mantienen vigentes los sistemas económicos prehispánicos, pese a las transformaciones que han experimentado durante a historia.

En referencia a lo mencionado anteriormente, la gastronomía ecuatoriana; posee un gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido mediante el compartir de los saberes y sabores así también la adaptación de una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Ezarate, 2013, p.9)

El Ministerio de Cultura y Patrimonio en el año 2013, impulso un nuevo proyecto de potencialización del Patrimonio Alimentario ecuatoriano mediante la creación de una revista a la que denominaron “Patrimonio Alimentario” y el libro “Nuestras huecas ¡para chuparse los dedos!”; en dichos documentos se tratan aspectos significativos como la revalorización de la gastronomía ecuatoriana y la importancia que tiene el uso de ciertos ingredientes para su preparación. En este sentido se ha podido promover el Patrimonio Alimentario y por ende el turismo del país, generando así un turismo gastronómico mediante la difusión y revalorización de la herencia culinaria que posee el país.

Durante los últimos años ha existido varias investigaciones acerca de la gastronomía ancestral, pero aun así el problema principal que existe es la influencia del medio, la sociedad y los turistas que llegan a visitar dichas comunidades y van opacando la gastronomía propia del lugar, desvalorizando los productos, ocasionando así la pérdida de varios platos típicos, además, de sus tradiciones y costumbres. (Moya, 2013)

Según Carrera, García, & Unigarro (2014) el principal motivo de abandono de prácticas tradicionales obedece generalmente a motivos económicos y a la búsqueda de rapidez, estos factores disminuyen la calidad

nutricional que posee o el sabor, es por esto que se ha ido perdiendo cultivos esenciales, se abandonan formas complejas de preparación y se reemplazan ingredientes importantes con elementos industrializados de inferior calidad.

Cabe mencionar que actualmente los turistas prefieren realizar un turismo rural mediante el cual puedan degustar la comida autóctona de los sitios que visitan, además el poder conocer la forma en la que viven los habitantes de dicho lugar (SECTUR, 2010). Sin embargo, actualmente varias comunidades se dedican solo a la preparación de platos actuales y sofisticados, utilizando productos traídos desde otros lugares, aislando así sus recetas ancestrales.

La Provincia de Cotopaxi cuenta con varias comunidades indígenas, y es reconocida a nivel nacional por sus incomparables chugchucaras, quesos de hoja, las deliciosas allullas, los famosos helados salcedenses, entre otros; sin embargo, la gastronomía mencionada anteriormente no es elaborada por personas propias de las comunidades indígenas o mejor dicho se desconoce qué tipo de alimentación o preparación particular tienen las mismas. Debido a esto se han planteado las siguientes interrogantes basadas en el árbol de problemas. **Ver Anexo 01**

- ¿Existe información del Patrimonio Cultural Alimentario que fomente el desarrollo de un turismo en las comunidades indígenas?
- ¿Las comunidades indígenas conservan su Patrimonio Cultural Alimentario?
- ¿Las comunidades indígenas conocen acerca del beneficio turístico?
- ¿Las comunidades indígenas conocen acerca del beneficio turístico del Patrimonio Alimentario?

1.4. Formulación del problema

¿De qué manera aportaría el Patrimonio Cultural Alimentario al desarrollo turístico de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi?

1.5. Importación y justificación

La presente investigación es de gran interés debido a que se pretende realizar un estudio acerca del Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi como aporte al

desarrollo del turismo comunitario, entendiéndose que desde un aspecto teórico aportará con información actualizada y relevante en cuanto al Patrimonio Alimentario. A su vez, este estudio será importante tanto para el desarrollo como para el fomento del Patrimonio Alimentario de las comunidades indígenas investigadas debido a que se dará a conocer las costumbres, tradiciones e ingredientes utilizados en la preparación de su gastronomía, lo cual propiciara una mejora en las comunidades, además los turistas podrían disfrutar de los platos típicos de las comunidades que visiten.

De igual manera aportará metodológicamente a nuevas investigaciones que busquen profundizar en dicho tema o como base para otros sectores que posean las mismas características, en este sentido servirá como un apoyo para conocer aspectos o resultados que antes no se conocían dentro de las comunidades indígenas y, por último, permitirá proporcionar ideas e hipótesis a nuevos estudios que se pretendan realizar.

Cabe agregar que dicha investigación es aplicable puesto que se realizará en las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi y esto permitirá que exista la apertura necesaria en las comunidades, ya que, es un estudio de campo. Los beneficiarios directos de la investigación serán las parroquias de Guangaje, Chugchilán, Cochapamba, Angamarca y Zumbahua, debido a que en dichas parroquias se encuentran la mayor parte de las comunidades indígenas que han sido registradas legalmente en la Secretaría de Gestión de la Política, además, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) 2010 la composición étnica que se autodenomina indígena en la provincia de Cotopaxi por cantones es del 55,18% Pujilí, seguido por Saquisilí con 45,96%, Sigchos con el 40,60% y Salcedo con el 31,86%.

En relación a las ideas anteriores, el Patrimonio Cultural Alimentario juega un papel determinante en el turismo, según lo menciona el autor Roden (2003, p.9) "La comida es una parte importante de la cultura implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de una identidad y refleja la vida de las personas". De este modo los turistas ven a

la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar, no solo es el acto de probar la comida que atrae a turistas por motivos culturales sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo. Los turistas cuya motivación es el conocer la gastronomía y cultura aumentan su conocimiento en cuanto al lugar o para aprender a preparar un plato.

Tomando como referencia la postura teórica del autor Roden y la riqueza patrimonial alimentaria de las comunidades indígenas antes mencionadas se ha determinado que si es posible realizar un estudio acerca del Patrimonio Cultural Alimentario y su aporte en el desarrollo del Turismo Comunitario mediante un diagnóstico en las comunidades.

1.6. Objetivos Del Estudio

1.6.1. Objetivo General:

- Estudiar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi y su aporte al desarrollo del Turismo comunitario.

1.6.2. Objetivos Específico

- Elaborar el marco teórico que sustente y fundamente la investigación.
- Determinar las comunidades indígenas de la Provincia de Cotopaxi, para el diagnóstico de su Patrimonio Cultural Alimentario.
- Analizar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de la provincia.
- Diseñar un plan de revitalización para las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi

1.7. Marco legal

La realización de la presente investigación se basará en las diferentes directrices la cuales se fundamentan legalmente en: la Constitución de la República del Ecuador, seguido del Plan Nacional del Buen Vivir, Ley de Turismo, Ley de Patrimonio Cultural, Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador "PLANDETUR2020", el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), y el Decreto Ejecutivos No. 739 Codificación y Reformas al Decreto Ejecutivo No.

16 (Reglamento para el funcionamiento del sistema unificado de información de las organizaciones sociales y ciudadanas) los mismos que serán descritos a continuación con sus respectivos artículos los cuales respaldan la investigación.

1.7.1. Constitución Política del Ecuador

La investigación a desarrollarse se basa en un fundamento legal que es la Constitución del Ecuador la cual fue aprobada en Montecristi en el año 2008, siendo esta un supremo mandato que todos los ecuatorianos(as), y residentes en el Ecuador la deben cumplir y respetar.

Según la Constitución de la República del Ecuador; Registro Oficial No. 499, de 20 de octubre del 2008, Título II, Derechos del Buen Vivir, Sección segunda, Ambiente sano, Art. 12, 21, 22, 25

Art. 12.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art.21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su Patrimonio Cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

De igual forma, el Capítulo Cuarto (Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades), establece en su Art. 57, Literal 13.- “Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su Patrimonio Cultural e histórico como parte indivisible del Patrimonio del Ecuador. El Estado Proveerá los recursos para el efecto”

En el Título IV (Régimen de Desarrollo), Capítulo Primero (Principios Generales), se hace referencia a la protección y la importancia de promover la identidad y cultura que forman parte del Patrimonio colectivo: Art. 276, Literal 7.- “Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el Patrimonio Cultural.”

1.7.2. Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017

Según el Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017.- Resolución No. CNP-002-2013. En su Objetivo 7 y 8

Objetivo 7.- Construir y fortalecer espacios públicos, interculturales y de encuentro común.

Objetivo 8. Afirmar y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

Para resumir, un proyecto sociocultural requiere revisar, integrar y articular los conceptos, valores, y la base jurídica y normativa. En el último caso, los referentes son la Constitución de la República; los principios y objetivos del Plan Nacional para el Buen Vivir; la Visión y Misión, así como las políticas y estrategias operativas institucionales.

1.7.3. Ley de Turismo

Según la Ley de Turismo del Ecuador, registro oficial del año 2002, modificado en 2008, Capítulo I, art. 3 literal d y Art. 4 literal b y g

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes: d) la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir con los siguientes objetivos: b) Garantizar el uso racional de los recursos

naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la nación. G) Fomentar e incentivar el turismo interno.

1.7.4. Ley de Patrimonio Cultural

Según la Ley de Patrimonio Cultural expedida el 19 de junio de 1979 mediante Decreto Supremo N.º 3501, amparada en la Constitución Nacional de 1978: Sección III De la educación y cultura, Art. 26 y Sección séptima de la cultural, Art. 62.

Art. 26.- El Estado fomenta y promueve la cultura, la creación artística y la investigación científica y vela por la conservación del Patrimonio Cultural y la riqueza artística e histórica de la nación.

Art. 62.- La cultura es Patrimonio del pueblo y constituye elemento esencial de su identidad. El Estado promoverá y estimulará la cultura, la creación, la formación artística y la investigación científica. Establecerá políticas permanentes para la conservación, restauración, protección y respeto del Patrimonio Cultural tangible e intangible, de la riqueza artística, histórica, lingüística y arqueológica de la nación, así como del conjunto de valores y manifestaciones diversas que configuran la identidad nacional, pluricultural y multiétnica. El Estado fomentará la interculturalidad, inspirará sus políticas e integrará sus instituciones según los principios de equidad e igualdad de las culturas.

1.7.5. Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador PLANDETUR 2020

Basándose en el PLANDETUR2020, los proyectos de turismo deben estar destinados a apuntar a un turismo sostenible para dinamizar la economía de Ecuador con esto mejorar la calidad de vida de la población con un fin en concreto, satisfacer las demandas turísticas, presente en el Objetivo 1 y en las Estrategias 2, 6 y 9.

El presente proyecto se sustenta mediante el Objetivo 1.- Generar una oferta turística sostenible y competitiva potenciando los recursos humanos, naturales y culturales, junto con la innovación tecnológica aplicada a los componentes de infraestructuras, equipamientos, facilidades y servicios,

para garantizar una experiencia turística integral de los visitantes nacionales e internacionales.

Estrategia 2.- Establecimiento de un sistema adecuado de gobernanza turística mediante el fortalecimiento institucional, la coordinación interinstitucional pública, privada y comunitaria, el adecuado manejo territorial, la gestión descentralizada, la mejora de procesos y la generación y aplicación de normas claras para todos los actores.

Estrategia 6.- Innovación de productos turísticos, planificación de mercadeo estratégico y operativo y gestión integrada de la comercialización para la mejora continua de la competitividad.

Estrategia 9.- Fortalecimiento y sistematización de la gestión de promoción y mercadeo turístico de Ecuador, que facilite el acceso eficaz a los mercados principales nacionales e internacionales; que incluya la colaboración de los actores del sector, y realice seguimiento y evaluación de los resultados de la gestión.

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

En el Código Orgánico de Organización territorial, Autonomía y Descentralización Art. 4, Literal f se menciona:

Art. 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. - Dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales son fines de los gobiernos autónomos descentralizados: f) La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el Patrimonio Cultural.

1.7.7. Decreto Ejecutivo No. 739 Codificación y Reformas al Decreto Ejecutivo No. 16 (Reglamento para el funcionamiento del sistema unificado de información de las organizaciones sociales y ciudadanas)

Título II Organizaciones sociales

Capítulo 1. Definición, tipos de Organización y Naturaleza.

Art. 3.- Definición. Para efectos del presente Reglamento, organizaciones sociales se definen como el conjunto de formas organizativas de la sociedad, a través de las cuales las personas, comunas, comunidades, pueblos, nacionalidades y colectivos, tienen derecho a convocarse para constituirse en una agrupación humana organizada, coordinada y estable, con el propósito de interactuar entre sí y emprender metas y objetivos lícitos para satisfacer necesidades humanas, para el bien común de sus miembros y/o de la sociedad en general, con responsabilidad social y en armonía con la naturaleza, cuya voluntad, se expresa mediante acto constitutivo, colectivo y voluntario de sus miembros y se regula por normas establecidas para el cumplimiento de sus propósitos.

Art. 4.- Naturaleza. Las organizaciones sociales reguladas en este Reglamento tendrán finalidad social y realizan sus actividades económicas sin fines de lucro.

Art. 5.- Tipos de organizaciones. Las personas naturales y jurídicas con capacidad civil para contratar y obligarse, en ejercicio del derecho constitucional de libre asociación, podrán constituir:

1. Corporaciones;
2. Fundaciones; y,
3. Otras formas de organización social nacionales o extranjeras.

Las organizaciones señaladas en los numerales precedentes, se incorporarán al sistema con fines de registro.

Capítulo II. Derechos y Obligaciones de las Organizaciones Sociales

Art. 6.- Derechos de las organizaciones sociales. Sin perjuicio de los derechos garantizados en la Constitución y la Ley, las organizaciones sociales tendrán derecho a:

1. Solicitar a las autoridades competentes la asistencia técnica y capacitación pertinente para la promoción y fortalecimiento de la organización social, y para el acceso a la información pública;
2. Acceder a través del portal web del SUIOS a la documentación e información pública de su organización y de las demás

organizaciones sociales con las limitaciones establecida en la Constitución y la Ley.

3. Recibir información sobre la participación conjunta del Estado con las organizaciones sociales sobre el diseño, ejecución y control de los programas y/o proyectos de cogestión en beneficio de la colectividad.
4. Promocionar y difundir los programas, proyectos o actividades que realicen o en los que participen en beneficio del interés público.

Art 7.- Obligaciones de las organizaciones. Sin perjuicio de las obligaciones establecidas en otras disposiciones normativas, las organizaciones sociales tendrán las siguientes obligaciones:

1. Cumplir con la Constitución, la Ley, sus estatutos y más disposiciones vigentes;
2. Organizar, sistematizar y conservar toda la documentación e información necesaria y relevante, para el buen gobierno de la organización;
3. Entregar a la entidad competente del Estado la documentación e información establecida en este Reglamento en forma completa y clara, incluyendo la que se genere en el futuro como consecuencia de la operatividad de la organización social;
4. Promover y fortalecer la organización social;
5. Cumplir las obligaciones asumidas con el Estado y con la sociedad, para el diseño, ejecución y control de programas y proyectos en beneficio de la colectividad;
6. Rendir cuentas a sus miembros a través de sus directivos o a la persona responsable para el efecto, al menos una vez por año, o por petición formal de una tercera parte o más de ellos. La obligación de los directivos de rendir cuentas se cumplirá respecto del periodo de sus funciones aun cuando estas hubieren finalizado;
7. Contribuir en el ámbito de sus objetivos, para el mejoramiento de las condiciones de vida de la población, especialmente de aquellos sectores que hayan sido excluidos o discriminados;

8. Ejercer el control y supervisión sobre el funcionamiento y cumplimiento de sus obligaciones estatutarias, a través de sus propios órganos de fiscalización y control interno; y,
9. Respetar el derecho de sus asociados o de quienes por residir en una determinada jurisdicción o poseer una determinada calidad laboral, institucional, gremial ocupacional o profesional específicas, relacionadas directamente con el objeto o la naturaleza y/o los fines de la organización, tienen el interés legítimo de participar en ella.

Título III: Homologación de requisitos para el otorgamiento de personalidad jurídica de las organizaciones sociales por parte de las instituciones competentes del Estado.

Capítulo I. Tipos de Organizaciones.

Art. 8.- Deberes de las instituciones competentes para otorgar personalidad jurídica.- Las instituciones competentes del Estado para otorgar la personalidad jurídica de las organizaciones sociales sin fines de lucro, observarán que los actos relacionados con la constitución, aprobación, reforma y codificación de estatutos, disolución, liquidación, registro y demás actos que tengan relación con la vida jurídica de las organizaciones sociales, se ajustan a las disposiciones constitucionales, legales y al presente Reglamento.

Art. 9.- Clases de organizaciones. Las personas naturales y jurídicas con capacidad civil para contratar se encuentran facultadas para constituir corporaciones y fundaciones con finalidad social y sin fines de lucro, en ejercicio del derecho constitucional de libre asociación con fines pacíficos.

Las personas jurídicas de derecho privado con fines de lucro se rigen por el Código Civil, la Ley de Compañías, el Código de Comercio y demás leyes pertinentes según la materia; sin embargo, cuando éstas conformaren organizaciones sociales con finalidad social y sin fines de lucro, estas nuevas organizaciones se sujetarán a las disposiciones de este Reglamento.

Capítulo II: Requisitos y Procedimientos para la Aprobación de Estatutos.

Art. 14.- Requisitos y procedimiento. Sin perjuicio de la facultad del presidente de la República para aprobar los estatutos de las corporaciones o fundaciones previstas en el Código Civil, el representante de la organización, presentará la solicitud de aprobación del estatuto y de reconocimiento de la personalidad jurídica de la cartera de Estado competente, adjuntando los siguientes documentos, debidamente certificados por el secretario provisional de la organización:

14.1.- Acta de la Asamblea General Constitutiva de la organización en formación, suscrita por todos los miembros fundadores, que contendrá.

1. Nombre de la organización;
2. Nombres y apellidos completos, nacionalidad y número del documento de identidad de cada uno de los miembros fundadores;
3. Voluntad de los miembros fundadores de constituir la misma;
4. Fines y objetivos generales que se propone la organización;
5. Nómina de la directiva provisional;
6. Nombres, apellidos y número del documento de identidad de la persona que se hará responsable de realizar el trámite de legalización de la organización, teléfono, correo electrónico y domicilio donde recibirá notificaciones;
7. Estatutos aprobados por la asamblea; y,
8. Indicación del lugar en que la organización social, en proceso de aprobación de la personalidad jurídica, tendrá su domicilio, con referencia de la calle, parroquia, cantón, provincia, número de teléfono, fax o dirección de correo electrónico y casilla postal, en caso de tenerlos.

14.2.- Para el caso de que participen, como expresión de la capacidad asociativa, personas jurídicas de derecho privado, deberán presentar, además de los documentos señalados, actas del máximo órgano social de la organización, certificadas por su secretario, en las que conste la decisión de asociarse de sus miembros.

14.3.- El estatuto establecerá y regulará como mínimo los siguientes aspectos:

1. Denominación, ámbito de acción y domicilio de la organización;
2. Alcance territorial de la organización;
3. Fines y objetivos, las organizaciones, además, deberán precisar si realizarán o no actividades de voluntariado de acción social y desarrollo, o programas de voluntariado;
4. Estructura organizacional;
5. Derechos y obligaciones de los miembros;
6. Forma de elección de las dignidades y duración en funciones;
7. Atribuciones y deberes de los órganos internos: directiva, administradores y/o representación legal;
8. Patrimonio social y administración de recursos;
9. La forma y las épocas de convocar a las asambleas generales;
10. Quórum para la instalación de las asambleas generales y el quórum decisorio;
11. Mecanismo de inclusión o exclusión de miembros, los mismos que deberán garantizar en todo momento el derecho al debido proceso;
12. Reforma de estatutos;
13. Régimen de solución de controversias; y,
14. Causales y procedimiento de disolución y liquidación.

14.4.- Copia legible certificada del documento o documentos que acrediten el patrimonio de la organización social en numerario, en una cuenta de integración de capital; o en especie, mediante declaración juramentada de bienes, de acuerdo con lo siguiente:

1. Las fundaciones y las corporaciones de primer, segundo y tercer grado podrían acreditar su patrimonio mediante declaración juramentada, suscrita por los miembros fundadores;
2. Las organizaciones sociales conformadas por personas y grupos de atención prioritaria, cuyo objetivo sea la defensa de sus derechos, estarán extensas de acreditar patrimonio.

1.8. Hipótesis

El Patrimonio Cultural Alimentario aporta al desarrollo de turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

- Ho: El Patrimonio Cultural Alimentaria No necesariamente aporta al desarrollo del turismo comunitario.
- H1: El Patrimonio Cultural Alimentario Si aporta al desarrollo del turismo comunitario.

1.9. Variables de la investigación

1.9.1 **Variable independiente:** Patrimonio Cultural Alimentario.

1.9.2 **Variable dependiente:** Desarrollo Turístico Comunitario.

1.10. Marco metodológico

Tabla 1.
Resumen Marco Metodológico.

Etapa	Métodos			Técnicas	Resultados
	Empíricos	Teóricos	Matem.		
FUND. TEORICA	Histórico	Analítico		Fichaje	Bases teóricas de la investigación.
	Lógico	Sintético		Revisión	
		Inductivo		Bibliografía y por Internet	
		Deductivo			
	Exploratoria Bibliográfica.				
DIAGNOSTICO	Revisión documental recolección de información estudio de caso	Analítico Sintético	Uso de tablas, y gráficos estadísticos	Encuestas	Informe sobre el estado actual del problema
		Inductivo		Entrevistas	
		Deductivo		Cuestionario	
		Exploratoria Bibliográfica.		Criterios de expertos	
PROPUESTA	Revisión documental recolección de información	Analítico Sintético		Criterios de expertos.	Plan de revitalización
		Inductivo			
		Deductivo			
		Hipotético Demostrativo			

Para el desarrollo de la fundamentación teórica, el proyecto se basará en la Metodología de Investigación Administrativa, Económica, Humanidades y Ciencias Sociales del autor Bernal (2010) ya que, menciona que existe una pluralidad de métodos de investigación con los cuales se puede desarrollar destrezas en la aplicación del método general, además posee instrumentos

de medición y recolección de información primaria y esto ayudará en la construcción o elaboración y la aplicación de las técnicas de recolección de información, particularmente mediante un cuestionario.

Para el desarrollo del diagnóstico del Patrimonio Alimentario se toma como referencia la Metodología de los autores Carrera, Garcia & Unigarro (2014) del Manual para la “Elaboracion del Atlas de Patrimonio Alimentario” misma que permitirá dar a conocer la riqueza culinaria que poseen las diferentes comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

Para la elaboración del Plan de Revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi, se tomará como referencia metodológica el Manual de Revitalización Cultural de Víctor Hugo Torre (1994), en el cual indica los lineamientos de como, por qué, quiénes y cuando se hace la revitalización, además de los pasos generales para la consecución de la misma.

Para el diseño de la Guia del Patrimonio Cultural Alimentario y Turismo Comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, se tomará como referencia la Guía gastronómica de Tungurahua y la Guía turística ambos documentos de autoria del Ministerio de Turismo, estas contribuirán con el esquema que contendrá la guía.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En el presente capítulo se desarrolla la fundamentación teórica de las variables de estudio: la variable independiente que es Patrimonio Cultural Alimentario (Patrimonio, Patrimonio Cultural Alimentario, Patrimonio Alimentario) y a la variable dependiente, Turismo Comunitario (Turismo, Sistema Turístico, Desarrollo Turístico, Turismo Comunitario, Comunidades Indígenas), además se hablará sobre la caracterización de la provincia de Cotopaxi y de las comunidades indígenas que se encuentran registradas en la Secretaria de la Gestión de la Política, por lo que el objetivo de capítulo I es la elaboración de la fundamentación teórica

Para el presente estudio acerca del Patrimonio Cultural Alimentario, es pertinente iniciar definiendo el término de Patrimonio, ya que según la Real Academia de la Lengua (R.A.E), este término proviene del latín patri ('padre') y monium ('recibido'), es decir lo recibido por línea paterna, lo heredado, lo que es entregado de generación en generación, teniendo así un nexo estrecho con el termino cultura. Posteriormente se presentará varios conceptos de los términos más relevantes que contendrá la investigación.

2.1. Patrimonio

DeCarli (citado por Chanchiña, 2016) define al Patrimonio como un legado material e inmaterial que nos ha sido heredado por las culturas indígenas ecuatorianas y el mestizaje resultado de la colonización española y debe ser conservada para las futuras generaciones. Se entiende como Patrimonio al "conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente y que una generación hereda o trasmite a las siguientes con el principal propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia"

El concepto de Patrimonio es moderno, y se lo define como los bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y se les atribuye una propiedad colectiva. A lo largo del tiempo y especialmente en el siglo XX, el concepto de Patrimonio como herencia colectiva ha ido evolucionando y puede decirse que más que

un conjunto de bienes es una construcción social. Porque es la sociedad, es decir, somos nosotros los que damos sentido y contenido al patrimonio, reconociendo determinados edificios, lugares, objetos, costumbres y personas como señas de una identidad colectiva. (García, 2011, p.16, 17)

Según a la UNESCO (2016) el Patrimonio tiene tres divisiones: cultural, cultural-natural y natural, se agrupan de dicha manera con el fin de facilitar su estudio y crear una organización. Dentro del Patrimonio Cultural se encuentra dos subcategorías, el material e inmaterial.

Chanchiña (2016) menciona que, aunque la alimentación, platos típicos y sus preparaciones no consten en una categoría específica, el Patrimonio es el legado que se debe transmitir de generación en generación al igual que los saberes en cuanto a la utilización de productos y sus preparaciones, a través del tiempo estos han sido transmitidos oralmente en todos los grupos humanos que integran el país.

Comer es mucho más que un acto, tiene un simbolismo y guarda una estrecha relación con el sentir del ser humano, así como una fiesta tradicional que puede llegar a ser Patrimonio de una población específica, en Ecuador la alimentación y la cocina tradicional van más allá de ser solo una preparación, es más bien un legado de cientos de años expresados en un plato. El preparar un alimento puede transformarse en un ritual con más de cien años de conocimiento y cultura. (Chanchiña, 2016).

Tomando como referencia a Chanchiña, García y la UNESCO, se puede definir al Patrimonio como todos los bienes materiales e inmateriales que poseen una ciudad o comunidad, mismos que se han heredado y se han ido transmitiendo de generación en generación, las cuales poseen un valor histórico y significativo para su comunidad, es por ello que la UNESCO a dividido al patrimonio en cultural, cultural-natural y natural.

2.2. Patrimonio Cultural

El nacimiento del concepto de Patrimonio Cultural, tal como se lo entiende hoy es una construcción social del siglo XX, pero fue gestado como tantos otros fenómenos, en las revoluciones y movimientos durante el siglo

XIX, además basados en el devenir histórico del XVIII, la Guerra de Independencia tuvo mucho que ver en ello, impulsando en las clases pudientes y cultas, ese sentimiento de propiedad y de orgullo lo cual es uno de los pilares en la idea social de los bienes culturales. La presencia y la acción de la iglesia católica ha modelado nuestro pasado desde cualquier punto de vista, y también, por supuesto desde el Patrimonio Cultural. (Querol, 2010, p.20)

El Patrimonio Cultural de un pueblo es el conjunto de elementos materiales y simbólicos que una sociedad considera suyos, que la caracterizan y le dan una identidad. El Patrimonio representa la memoria colectiva de la población. [Universidad Interamericana para el Desarrollo (UNID, 2005)]

El Patrimonio Cultural expresa la solidaridad que une a quienes comparten un conjunto de bienes y prácticas que los identifica, pero suele ser también un lugar de complicidad social. Las actividades destinadas a definirlo, preservarlo y difundirlo, amparadas por el prestigio histórico y simbólico de los bienes patrimoniales, incurren casi siempre en cierta simulación al pretender que la sociedad no está dividida en clases, etnias y grupos, o al menos que la grandiosidad y el respeto acumulados por estos bienes trascienden esas fracturas sociales. (García, 1999)

Considerando como base los conceptos de Querol, UNID y García, se puede definir al Patrimonio Cultural como todas aquellas tradiciones o expresiones vivas que han sido heredadas de los antepasados y han sido transmitidas de generación en generación, mencionando así que el Patrimonio representa la memoria colectiva de una población.

2.3. Patrimonio Cultural Inmaterial.

Según la definición de la UNESCO (2016) el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional.

A su vez la Organización Mundial del Turismo con sus siglas en inglés UNWTO (2016) menciona que «patrimonio cultural inmaterial» son los usos, expresiones, conocimientos y técnicas, así como los objetos y espacios culturales asociados, que las comunidades y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su Patrimonio Cultural.

Tomando en cuenta los conceptos planteados por la UNESCO y la UNWTO, se define al Patrimonio Cultural Inmaterial a todas las tradiciones, expresiones culturales, y rituales, que se han practicado en los pueblos y se practican de generación en generación con el propósito de difundir la identidad de dichos pueblos.

2.3.1. Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial

Para la clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial el Ecuador ha considerado las cinco categorías generales establecidas por la UNESCO en el año 2003, en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, determinando los siguientes ámbitos.

Tabla 2.
Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Categoría	Descripción
1) Tradiciones y expresiones orales	Es el conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones literarias, así como narraciones de la memoria local y otras que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se transmiten oralmente de generación en generación.
2) Artes del espectáculo	En esta categoría se hace referencia a las representaciones de la danza, la música, el teatro, los juegos y otras expresiones vinculadas a espacios rituales o cotidianos, públicos y privados que tengan un valor simbólico.
3) Usos sociales, rituales y actos festivos	Es un conjunto de prácticas, manifestaciones y representaciones culturales desarrolladas en un contexto espacial y temporal, como celebraciones religiosas y profanas. Son rituales asociados al ciclo vital de grupos e individuos.
4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Son el conjunto de conocimientos técnicos y prácticos que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otras. Tienen un valor simbólico para la comunidad y son transmitidas de generación en generación. <ul style="list-style-type: none"> a. Gastronomía: de acuerdo al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [I.N.P.C.], (2013) la gastronomía implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales)

	<p>específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía cotidiana • Gastronomía festiva o ritual <p>b. Medicina Tradicional: se trata de las prácticas y conocimientos usados para el mantenimiento de la salud, que incluyen agentes, medicamentos herbarios (hierbas, materias, productos, preparaciones líquidas o secas), actividades terapéuticas, entre otras.</p> <p>c. Espacios simbólicos: son sitios naturales, construcciones o lugares referentes para una o varias prácticas comunitarias. Los sitios sagrados están íntimamente ligados con los rituales, leyendas y mitos.</p> <p>d. Sabiduría ecológica tradicional: son todos los conocimientos, usos y prácticas relacionadas con los fenómenos y elementos naturales.</p> <p>e. Toponimia: se refiere al origen de la denominación de un sitio o lugar de acuerdo a su etimología.</p>
5) Técnicas artesanales tradicionales.	Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca, actividades extractivas y de sobrevivencia como la cacería.

Fuente: (INPC, 2013)

2.4. Patrimonio Alimentario

Según el libro Manual para la Elaboración del Atlas de Patrimonio Alimentario de Carrera, García & Unigarro (2014) mencionan:

Todas las culturas evolucionan con sus alimentos, buscan formas más eficientes y sencillas de producción y crean formas deliciosas y nutritivas de elaboración gastronómica. Incluso los organismos de sus habitantes se van adaptando a la comida disponible, para aprovecharla mejor. Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos, y está en constante transformación. Como resultado cada pueblo de la tierra posee un conjunto de alimentos que le resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales. A este conjunto se lo denomina Patrimonio Alimentario.

A su vez, los autores Álvarez & Medina (2008) mencionan que el Patrimonio Alimentario se refiere a la valoración de aquellos saberes alimentarios y gastronómicos sobresalientes (expresados en ingredientes,

productos y preparaciones, tomados individualmente o en conjunto), los cuales son portadores y referentes de la identidad, la memoria y la experiencia cotidiana de los diversos grupos que constituyen la sociedad, reconociéndolos como Patrimonio en procesos permanentes de tradicionalización, renovación y recreación. (p.37)

2.4.1. Patrimonio Cultural Alimentario

Considerando a Carrera, García, & Unigarro y Álvarez & Medina el Patrimonio Cultural Alimentario son los saberes gastronómicos y alimentarios que posee un lugar determinado, el cual con el pasar del tiempo se convierte en el referente de la identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura.

2.4.2. Patrimonio Natural Alimentario

En cuanto al Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida (...). En cambio, la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se considera Patrimonio Cultural Alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

2.5. El Patrimonio Alimentario en la “Modernidad Alimentaria”

Por una razón fundamental, el Patrimonio Alimentario es un bien de consumo como cualquier otro, pero también se consume en el sentido más estricto, es decir, se ingiere. Por lo tanto, se debe analizar desde la perspectiva de los comportamientos alimentarios, de las representaciones y los colores que los modulan. Actualmente la oferta hace posible que se presenten variadas formas de comer entre individuos a lo largo del tiempo. (Espeitx, 2004).

2.6. Turismo.

Etimológicamente el término Turismo procede de las raíces latinas *tour* y *turn* del sustantivo *tornus* (torno) o del verbo *tornare* (girar, del latín vulgar), sinónimo de viajes circular. Además, se menciona que el vocablo *tour* posiblemente sea de origen hebreo, utilizado como sinónimo de viaje de vanguardia, reconocimiento o exploración. (Gutiérrez & Castillo, 1986)

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2016), define al turismo como “un fenómeno social, económico y cultural relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentren fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios”. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico.

En este sentido, el turismo ha proporcionado como resultado que a nivel mundial se obtenga un número creciente de destinos, lo cuales se han abierto al turismo y se ha invertido en él; haciendo del mismo un sector clave para el progreso socioeconómico, por medio de la creación de puestos de trabajo, de empresas al igual que la generación de ingresos de exportación y la ejecución de infraestructuras. De acuerdo con esto durante las seis últimas décadas, el turismo ha experimentado una continua expansión y diversificación, pero a pesar de las fuertes revoluciones o cambios que se producen ocasionalmente, el turismo ha experimentado un crecimiento prácticamente ininterrumpido, dando como resultados las siguientes cifras económicas.

Las llegadas de turistas internacionales a escala mundial han pasado de \$25 millones en 1950 a \$278 millones en 1980, \$527 millones en 1995 a \$1.133 millones en 2014. De forma análoga, los ingresos por turismo internacional obtenidos por los destinos de todo el mundo han pasado de \$2.000 millones en 1950 a \$104.00 millones en 1995 y \$1.425.000 millones en 2014. (OMT, 2015 p.2).

El turismo toma un nuevo concepto a nivel mundial, dado que en la XI Conferencia Iberoamericana de Ministros de Turismo, 2011; desarrollada en Asunción-Paraguay; se presenta una nueva propuesta para su desarrollo siendo este el turismo consciente, el cual ha sido una iniciativa planteada por Ecuador, por el ministro Freddy Ehlers con lo cual se pretende convertir al país en un destino en el que se viva la experiencia de un turismo amigable con el ambiente y las culturas. (Vigésimo Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo, 2012). Tomando como referencia

lo expuesto anteriormente se puede decir que el turismo comunitario es una forma de desarrollar del turismo de manera amigable con las culturas.

En relación a las ideas anteriores, el autor De la Torre (2011) menciona que 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 y salud; se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro”. Por su parte, el autor Boullón, (2006) indica que:

El turismo no nació de una teoría, sino de una realidad, que surgió espontáneamente, y se fue configurando a sí misma bajo el impacto de descubrimientos en otros campos, como entre otras cosas, el progreso de la navegación como el invento de ferrocarril, de igual el automóvil y del avión (p.32).

Sin embargo, para el autor Molina (1992), el turismo “está integrado por un conjunto de partes o subsistemas que se relacionan para alcanzar un objetivo común”

2.6.1 Sistema turístico.

El sistema turístico desde el punto de vista de Boullón (2006) “es el conjunto de varios elementos que está constituido por la superestructura, oferta y demanda turística para satisfacer al cliente” (p.32). Para comprenderlo es necesario recordar su carácter de fenómeno social, y punto de partida, que es el uso del tiempo libre, por medio del desplazamiento voluntario para realizar actividades de ocio y recreación, generando relaciones de interés tanto del servicio público como de la necesidad del viajero.

Para el autor Molina (1997) el sistema turístico es “un conjunto abierto de procedimientos relacionados e integrados con su medio ambiente en el que establece una especie de trueques, y este se encuentra integrado por un subconjunto de sistemas los cuales se relacionan entre sí” (p.78). De igual manera, el mismo autor manifiesta que se divide el sistema turístico de la siguiente forma: superestructura, demanda, infraestructura, atractivos turísticos, equipamiento, instalaciones y la comunidad receptora.

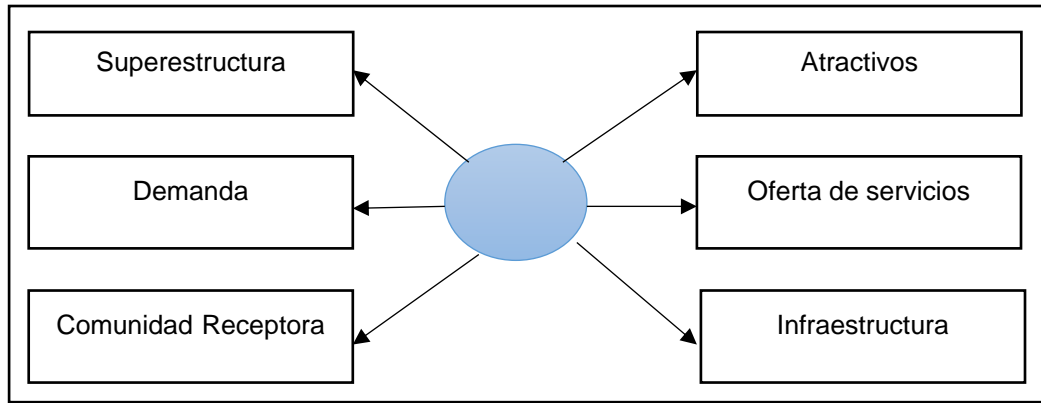


Figura 1.- Sistema Turístico.

Fuente: Molina, (2007).

De acuerdo al autor Sergio Molina el Sistema Turístico está compuesto por:

- **Superestructura:**

Son los organismos oficiales y privados que se encargan de regular el sistema turístico.

- **Demanda:**

Conforma los turistas residentes en el país y los residentes en el extranjero por las necesidades físicas y emocionales de los turistas, es decir, demanda de necesidades físicas se refiere a la satisfacción como el comer, dormir y las emocionales se refieren a la contemplación el aprendizaje la autorrealización y las nuevas experiencias.

- **Oferta de servicios:**

Es el conjunto de establecimientos especializados en la prestación de servicios turísticos.

- **Infraestructura:**

Se encarga de impulsar los servicios básicos ya sea interno como servicios de agua, luz, gas y otros servicios, o de tipo externo como aeropuertos, carreteras, sistemas que contribuyen a entrelazar el destino con los puntos de partida del turismo.

- **Comunidad local:**

Son las personas que residen en el lugar donde se ofrece el servicio de turismo. Estos están relacionados de manera directa (meseros, guías de turistas, empleados de aerolíneas, agencias de viajes y de hoteles) o

indirectamente (pescadores, campesinos, agricultores, obreros y policías), con los turistas que visitan un atractivo turístico, pueblo comunidad o puerto turístico.

- **Atractivos:**

Son los principales motivadores y orientadores del flujo turístico como los sitios naturales, museos, eventos programados, entre otros

Tabla 3.
Clasificación de atractivos según Sergio Molina.

Clasificación de atractivos	
Museos y manifestaciones culturales	Ruinas arqueológicas. Museos y casas de cultura.
Sitios naturales	Parques, esteros, lagunas, playas, lagos y montañas
Folklor	Gastronomía, artesanías, usos costumbres, fiestas regionales, entre otros
Eventos programados:	Festivales, torneos deportivos.
Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas:	Planetario, pinturas

Fuente: (Molina, 2007)

2.7. Turismo alternativo

La Secretaria de Turismo México (SECTUR, 2004), define al turismo alternativo como: “Los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y las expresiones culturales que le envuelven con una actitud y compromiso de conocer, respetar, disfrutar y participar en la conservación de los recursos naturales y culturales”.

Esta definición ha facilitado el realizar una segmentación del turismo alternativo, basado en el tipo de intereses y actividades que el turista tiene y busca al estar en contacto con la naturaleza. Es así, que la SECTUR (2004), lo ha dividido en tres grandes segmentos: Ecoturismo, Turismo de Aventura y, Turismo rural; cada uno compuesto por diversas actividades, donde cabe mencionar, que cualquiera de las actividades que se menciona, puede requerir de guías, técnicas y equipos especializados (p.22)

Igualmente los autores Ibáñez & Rodríguez (2007), mencionan que: “es una corriente de turismo que tiene como objetivo la realización de viajes donde el turista participe en actividades recreativas de contacto con la naturaleza y las expresiones culturales de comunidades rurales, indígenas y

urbanas, respetando el Patrimonio Natural, Cultural e Histórico del lugar que visitan”; entonces, se supone que los organizadores están conscientes de los valores naturales, sociales y comunitarios, y que los turistas desean interactuar con la población local. Esta modalidad de turismo está conformada por actividades que es su nombre indican su característica principal: turismo cultural, turismo rural, agroturismo, ecoturismo, turismo de aventura, turismo cinegético, entre otros.

Dicho estas afirmaciones podemos entender como turismo alternativo a aquel turismo desarrollado a partir de la realización de actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y las expresiones culturales de comunidades rurales, indígenas y urbanas, respetando su Patrimonio Natural y Cultural.

2.8. Turismo Rural.

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 1999) en la Guía para Administradores Locales “Desarrollo Turístico Sostenible”, define al turismo rural como “el desarrollo de alojamientos de estilo local en los pueblos tradicionales o en sus inmediaciones donde pueden pernoctar los turistas, disfrutar de la cocina local y observar y compartir las actividades populares”.

De la misma, manera la SECTUR, (2004) define este segmento como: “los viajes que tienen como fin realizar actividades de convivencia e interacción con una comunidad rural, en todas aquellas expresiones sociales, culturales y productivas cotidianas de la misma. En este contexto, la misma institución indica que las actividades más reconocida y practicadas en México para este segmento son:

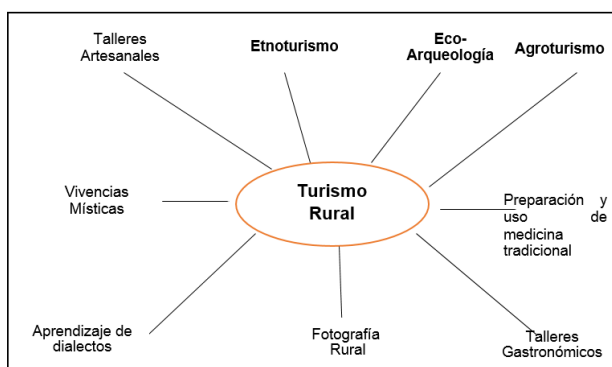


Figura 2.- Actividades de turismo rural-
Fuente: México, Secretaria de Turismo (SECTUR, 2004).

Tabla 4.
Actividades del turismo rural.

Actividad	Características
Talleres Gastronómicos	Este tipo de actividades tienen la motivación de aprender, preparar y degustar la variedad gastronómica que se ofrece por los anfitriones de los lugares visitados. La alimentación y otros aspectos relacionados con ella, son de intereses para el turista para conocer las diversas técnicas de preparación, recetas, patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, su significación simbólica con la religión, con la economía y con la organización social y política de la tradición culinaria de cada comunidad, región o país, los cuales se han transmitido en forma verbal o escrita de generación en generación.
Vivencias Místicas	Ofrece la oportunidad de vivir la experiencia de conocer y participar en la riqueza de las creencias, leyendas y rituales divididos de un pueblo, heredados por sus antepasados.
Aprendizaje de Dialectos	Viajar con la motivación de aprender el dialecto del lugar visitado, así como, sus costumbres y organización social.
Eco-Arqueología	Los viajes a zonas arqueológicas implican el interés de los turistas por conocer las relaciones entre el hombre y su medio ambiente en épocas antiguas, partiendo de los restos materiales que ha dejado; así como, su importancia actual como forma de identidad cultural y conservación ambiental. Con la eco-arqueología, se contribuye a crear coincidencia en la población de la importancia del conocimiento del Patrimonio arqueológico y la imperiosa necesidad de su conservación, lo que permite actuar con responsabilidad social y ambiental.
Preparación y uso medicinal tradicional	Conocer y participar en el rescate de una de las más ricas y antiguas manifestaciones de la cultura popular como la preparación y uso de medicina tradicional, lo cual es el motivo de diferentes viajeros.
Talleres Artesanales	La experiencia se basa en participar y aprender la elaboración de diferentes artesanías en los escenarios y con los procedimientos autóctonos. Se pueden estructurar talleres de alfarería, textiles, joyería, madera, piel, vidrio, papel, barro, metales, fibras vegetales, juguetes y miniaturas entre otros.
Fotografía Rural	Es de gran interés para los viajeros a los que les gustan capturar en imágenes las diferentes manifestaciones culturales y paisajes naturales del ambiente rural.
Agroturismo	Se entiende como una modalidad turística en áreas agropecuarias, con el aprovechamiento de un medio ambiente rural, ocupado por una sociedad campesina, que muestra y comparte no solo su idiosincrasia y técnicas agrícolas, sino también su entorno natural en conservación, las manifestaciones culturales y socio-productivas, en donde se busca que la actividad represente una alternativa para lograr que el campesino se beneficie con la expansión de su actividad económica, mediante la combinación de la agricultura y el turismo.
Etnoturismo	Son los viajes que se relacionan con los pueblos indígenas y su hábitat con el fin de aprender de su cultura y tradiciones.

Fuente: (SECTUR, 2004)

En cambio, para Riveros & Blanco (2003) a pesar de tener una similitud epistemológica del turismo rural, indican que el turismo en espacios rurales

no se desarrolla como un concepto amplio que se refiere a las diferentes actividades de esparcimiento que se puede realizar en el medio rural. Incluye diferentes modalidades de turismo, entre ellas está el turismo rural, ecoturismo, agroturismo, turismo de aventura, turismo cultural, turismo de salud y turismo deportivo.

Para satisfacer las necesidades que tienen los turistas y visitantes, se establecen encadenamientos productivos que involucran a fincas, agroindustrias, transportes, gastronomía, y muchos otros más, convirtiendo el turismo en un agente impulsador del crecimiento para las zonas rurales donde se practica.

Según El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2014) “se considera que hay dos características del turismo en espacios rurales que permiten que este forme parte de una estrategia de desarrollo territorial: el potencial turístico del medio rural y la posibilidad de crear enlaces con otras actividades” (p.19), mismos que se detallan a continuación:

- a) El potencial turístico del medio rural: el turismo en espacios rurales no exige que el territorio disponga de atractivos naturales extraordinarios, sino se concentra en los aspectos culturales bien desarrollados, como una arquitectura típica, gastronomía, hábitos, y costumbres propias de la población.
- b) La posibilidad de crear enlaces con otras actividades: el turismo se vincula a actividades como la elaboración de alimentos caseros (panes, quesos, cecinas, mermeladas, miel), gastronomía típica del lugar, artesanías locales, paseos en carreta o caballo, senderos para caminatas, entre otras

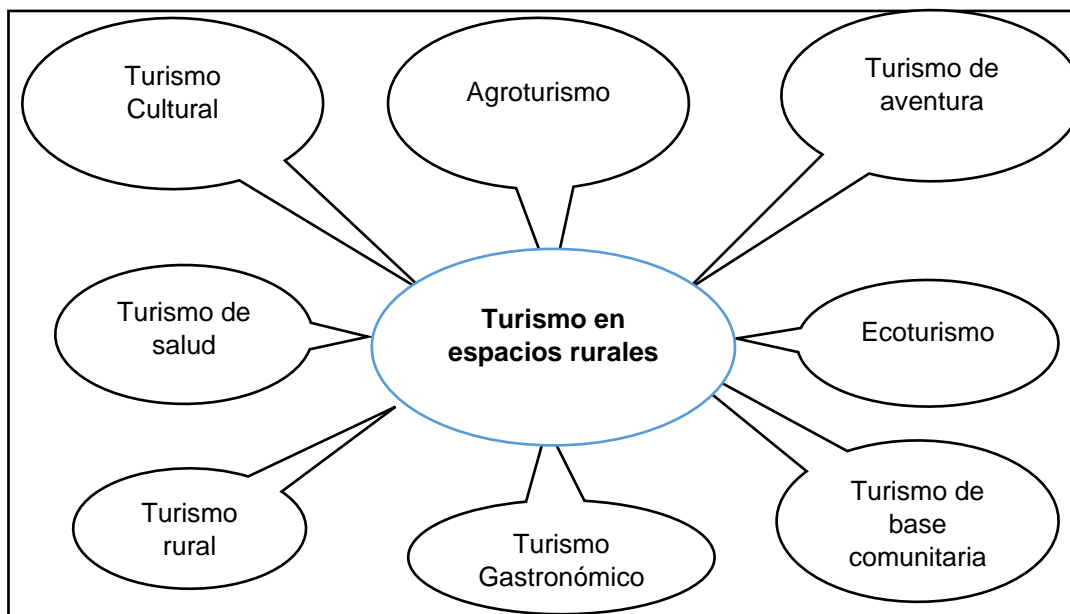


Figura 3.- Modalidades del turismo en espacios rurales.

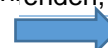
Fuente: (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2014)

Tabla 5.

Modalidades del turismo en espacios rurales.

Modalidad	Características
Turismo Rural	Según la OMT, (1993); es el conjunto de actividades que se desarrollan en un entorno rural, excediendo el mero alojamiento y que pueden constituirse, para los habitantes del medio, en una fuente de ingresos complementarios a los tradicionalmente dependientes del sector primario, convirtiéndose en un rubro productivo más de la empresa agropecuaria
Agroturismo	Es una modalidad del turismo en espacios rurales que “además de los atractivos propios del territorio (paisaje, cultura, arquitectura, arqueología), pone en valor otros recursos allí presentes, como la cultura rural (gastronomía, producción artesanal, especies agrícolas, productos agroindustriales y actividades conexas), convirtiéndolos en una motivación adicional de viaje y permanencia de turistas que se movilizan con múltiples propósitos”.
Ecoturismo	Viaje que se realiza a las áreas naturales para conservar el medio ambiente y mejorar el bienestar de las personas locales, considerando los siguientes principios: <ul style="list-style-type: none"> • Minimizar los impactos ambientales y sociales. • Aumentar la conciencia y el respeto por el ambiente y la cultura. • Ofrecer experiencias positivas, tanto para los visitantes como para los anfitriones. • Ofrecer beneficios financieros directos para la conservación. • Proveer beneficios financieros y participación real para la población local. • Aumentar la sensibilidad de los turistas hacia el país anfitrión en su clima político, cultural y social.
Turismo de aventura	Son las actividades turísticas que introducen un elemento de dificultad física y en ocasiones incluyen un verdadero riesgo. Las actividades que se realizan en el marco del turismo de aventura comprenden,

CONTINÚA



	entre otras: descenso de cursos de agua en balsas, montañismo, pesca deportiva, etc. Las personas que realizan este tipo de turismo buscan estar en contacto con la naturaleza con un riesgo controlado.
Turismo de base comunitaria	Es una forma de gestión del turismo que busca reducir los impactos negativos del turismo y fomentar sus efectos positivos en las comunidades visitadas distribuyendo, además, de manera equitativa los beneficios generados. Aplica un enfoque altamente participativo, involucrando a una gran parte de la comunidad en el desarrollo turístico, y brinda la oportunidad de generar un intercambio de conocimientos y cultura entre los huéspedes y los visitantes.

Fuente: (IICA, 2014)

2.9. Desarrollo del Turismo comunitario

La noción de desarrollo turístico comunitario se la debe comprender desde la concepción de desarrollo comunitario, es así, que el autor Rubio (2006) indica que el desarrollo comunitario “son aquellos procesos de transformación social que buscan mejorar las condiciones de vida de las personas que habitan un determinado territorio (barrio, distrito, municipio); a través del empoderamiento de las mismas” (p.288). Es decir, deben ser las personas que habitan ese territorio, su comunidad; las protagonistas de su propio proceso de desarrollo participando activamente del mismo y de las decisiones sobre qué camino seguir y que hacer en cada momento (García, 2015, p.12).

Para que un proceso de desarrollo comunitario sea posible, se debe tratar no solo de mejorar materialmente las condiciones de vida de las personas que componen esa comunidad, sino de ampliar las capacidades de elección de cada una de esas personas: su autonomía, bienestar e independencia como; subsistencia (trabajo), abrigo y refugio (vivienda), conocimiento (educación), salud (sanidad, medioambiente), bienestar (servicios sociales), participación (asociaciones, órganos de decisión democrática), ocio (deportes, cultura); son muchas las dimensiones sociales y humanas que abordan un proceso de desarrollo comunitario.

En este contexto, según la historia, el “turismo comunitario”, aparece por primera vez en la obra de Murphy en el año 1985, a partir de entonces han sido varios los investigadores que han venido definiendo este concepto, denominado en otros términos como “*community-based tourism*”(Ruiz et al, 2008) también cabe mencionar que el turismo comunitario surgió a raíz del

programa de actividades de la Organización Internacional de Trabajo (OIT) en los países andinos en el 2005, con el propósito de promover los derechos económicos y laborales de los pueblos indígenas.

Las operaciones de turismo comunitario en Ecuador surgieron de forma espontánea desde los años 80 estrechamente vinculadas al ecoturismo y en el año 2000 se las reconoce oficialmente (Estrella, 2007). Las comunidades indígenas y rurales empezaron lentamente su participación en las últimas décadas del siglo XX, a plantear su participación en la actividad turística desarrollando una propuesta propia de turismo comunitario (Solís, 2007).

A partir del 2001, en el país se conformó la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE, Legalmente abalizada por el Ministerio de Turismo), que actualmente está conformada por cerca de 90 comunidades constituidas legalmente, pertenecientes a los pueblos nacionales: indígenas, montubios, afro descendientes y mestizos asentados en la Costa, Sierra y Amazonia. La FEPTCE (como una persona jurídica de derecho comunitario, sin fines de lucro y regulada por la ley), apoya a la generación de proyectos de turismo comunitario en el país. En este sentido la (FEPTCE, 2007) indica que el Turismo Comunitario:

Es la relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viajes organizados, con la participación consensuada de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus Patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las Naciones y Pueblos, para la distribución equitativa de los beneficios generados.

La OIT, en su publicación de Serie Red de Turismo Sostenible Comunitario para América Latina (REDTURS), el autor Maldonado (2005) menciona que:

Es toda forma de organización empresarial sustentada en la propiedad y la autogestión de los recursos patrimoniales comunitarios, con convenio a prácticas democráticas y solidarias en el trabajo y en la distribución de los beneficios generados por la prestación de servicios turísticos, con el propósito de fomentar encuentros interculturales de calidad con los visitantes.

En este sentido, el turismo comunitario es una forma de gestión del Turismo que asocia tres perspectivas fundamentales: una sensibilidad especial con el entorno natural y las particularidades culturales, la búsqueda de sostenibilidad integral (social y natural), y el control efectivo del negocio turístico por parte de las comunidades. Ruiz & Solís (2007). Entonces se trata, de un modo de implementar el turismo que persigue equilibrar las dimensiones medio ambientales y las culturales, con la particularidad de una gestión y organización anclada en las comunidades.

En este contexto, después de analizar los conceptos propuestos anteriormente se concluye que el turismo comunitario y el turismo rural coinciden en que son desarrollados con la autogestión de las comunidades y distribución equitativa de los beneficios; sin embargo, los autores definen al turismo comunitario como aquel que se desarrolla en lugares geográficamente definidos; que valora los saberes y patrimonios ancestrales, además, cuyos fines principales son: participación de la mayor cantidad de pobladores locales en actividades turístico productivas, el traslado de la mayoría de beneficios (culturales, naturales, económicos) a la población local, y promueve la permanencia de la población local en sus respectivos lugares, fomentando el orgullo y sentido de pertenencia por su tierra y tradiciones.

Entonces, el desarrollo del turismo comunitario sustentable según menciona Toledo (1996), está constituido por 6 pilares como ser territorial, ecológico, cultural, social, económico y político. Además, que se configura como un modelo de acción colectiva institucionalizada en el territorio de una comunidad, que nace como una acertada respuesta y exigencia de las comunidades para dejar de ser objetos pasivos de un modelo fordista del turismo para convertirse en actores activos de un modelo postfordista de desarrollo territorial, en todas las etapas de implantación. (Cabanilla, 2013, p.14).

2.9.1. Características del Turismo Comunitario.

Según los autores López & Sánchez, (2009) el Turismo Comunitario se compone por tres bloques: El primero lo formarían los *stakeholders*

encargados de la planificación turística (empresas, guías, gobierno local, oficinas de turismo); el segundo bloque lo conformarían las empresas de servicios directos (hoteles, restaurantes); finalmente, el tercer grupo está formado por otras empresas que apoyan el turismo en el destino (medios de transporte, tiendas de souvenir, turismo activo) (pp. 81-97).

Por otro lado, la puesta en marcha de este tipo de turismo también puede generar beneficios y costos. Brevemente, según Manyara & Jones, (2007), el turismo comunitario mejoraría el desarrollo socioeconómico de la población local, además, de fomentar la conservación de la cultura y naturaleza local. Sin embargo, para García (2015) se caracteriza por: la participación de la población local en todas las etapas del proceso, repartición de beneficios económicos hacia la comunidad, posibilidad de un verdadero diálogo intercultural (conocimiento mutuo), respeto al medio ambiente como a la biodiversidad, a la identidad y cultura del pueblo y finalmente con el fortalecimiento de las sociedades locales.

En el contexto de las ideas anteriores, en Ecuador de acuerdo al PLANDETOUR 2020, el turismo comunitario persigue varios principios que son: ser socialmente solidario, económicamente viable, ambientalmente responsable y culturalmente enriquecedor.

No obstante, la condición fundamental o característica que permite distinguir al Turismo Comunitario frente a otras modalidades de operación y gestión turística es su modelo organizativo autónomo sustentable en la organización comunitaria del emprendimiento turístico. (Ruiz et al 2009, p. 11) La gestión colectiva y la participación de la comunidad en los beneficios generados por esta actividad lo convierten en una estrategia de desarrollo local que privilegia a los actores locales y cuyos beneficios se reinvierten inmediatamente en lo local. Hernández et al (2008) indican que “es por tanto una modalidad de turismo que exige la participación de la comunidad para culminar con los objetivos para los que fue puesto en marcha, redundando en lo que se conoce como *community-based tourism*”.

En el desarrollo del Turismo Comunitario, las comunidades son sujetos gestores y productores de su propio producto turístico, pues tienen el control

efectivo del negocio turístico, lo que incide significativamente en el reforzamiento de la organización comunitaria, sus vínculos e identidades y genera procesos reveladores de aprobación, gestión y planificación del Patrimonio Natural y Cultural, (Solís et al, 2007). Pero, además, aparece como una táctica de inserción de las comunas en una zona de frontera entre lo local y lo global, entre el mercado y el estado, entre lo privado y lo público, persiguiendo un doble objetivo. Por un lado, mejora el nivel de ingresos económicos; y por otro, renueva los tejidos comunitarios, el reconocimiento de identidades, la reapropiación del Patrimonio e incluso la reactualización de tradiciones, promoviendo liderazgos nuevos que incorporan elementos “modernos” y “urbanos”, y recuperando, rearticulando o generando nuevas instituciones comunitarias. (Ruíz et al, 2009, págs., 7-13).

En esta razón, el autor Cabañilla (2013), explica que el desarrollo del turismo comunitario “además se caracteriza por:

- No pretender reemplazar las actividades productivas presentes en las comunidades, sino incorporarse junto con las mismas en un tejido armónico que fortalezca la cadena productiva local”.
- No es una actividad turística, ya que, por ser un modelo de gestión territorial, cada comunidad puede escoger de un vasto listado de actividades turísticas, aquellas que le sean factibles de operación
- No es un servicio, ya que cada comunidad podrá elegir por aquel servicio turístico que se adecue a sus decisiones para implantar una iniciativa turística de acuerdo a su espacio.
- Manifiesta firmes principios y políticas para mantener un desarrollo armónico y sostenible de esa actividad en sus territorios, en su cultura; invita a un intercambio solidario, al cuidado medioambiental y a un manejo económico que genere nuevas riquezas en sus comunidades.

Uno de los fines es la generación y redistribución de los nuevos ingresos, tanto operativos como de utilidades finales, en aquellos aspectos que se hayan decidido de forma consensuada. (p.12)

Tabla 6.

Semejanzas y diferencias de turismo comunitario y turismo rural.

Conceptos	Semejanzas	Diferencias
<p>Turismo Comunitario: Según la FEPTCE, (2007) “Es la relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viajes organizados, con la participación consensuada de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus Patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las Nacionalidades y Pueblos, para la distribución equitativa de los beneficios generados”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tomando como referencia a los autores Inostroza, (2008); Comisión de Comunidades Europeas, (1997); Sierra, (2011): Las actividades de Turismo Rural y Turismo Comunitario tienen que ver con la naturaleza, el paisaje, áreas de la cultura local y la participación de la comunidad, lo cual es aprovechado turísticamente. • Se trata pues, de un modo de implementar a ese turismo que persigue equilibrar las dimensiones medioambientales y las culturas, con la particularidad de una gestión y organización anclada en las comunidades. Solís et al, (2007). • Se caracteriza en que una porción considerable del control y de los beneficios están en manos de las comunidades locales y también por la autenticidad de las actividades turísticas, posibilitando al turista compartir y descubrir a profundidad las tradiciones, costumbres y hábitos de una etnia o pueblo determinado y más bien responde a una modalidad asumida de operación y gestión con carácter comunal 	<ul style="list-style-type: none"> • El Turismo Comunitario es diferente del Turismo Rural o del Ecoturismo en el sentido de que parte de las utilidades generadas por las actividades turísticas, se reinvierten en planes y programas comunitarios. • El Turismo Comunitario está dado por la autogestión y control de los recursos que realiza directamente la comunidad, valoran recursos ancestrales sean estos culturales y/o naturales fomentando el orgullo, la pertenencia y la interculturalidad. • El Turismo Rural por el contrario busca un espacio dentro del Turismo Sostenible, es una alternativa de ocio y recreación, las cuales por sus características pueden participar empresas privadas con mucha o poca incidencia en la comunidad local, satisfaciendo las necesidades de la modernidad.
<p>Turismo Rural: Según la OMT, (2009) turismo rural son todas las actividades turísticas que se realizan en el espacio rural y que tienen como fin interactuar con la vida rural, conocer las tradiciones y la forma de vivir de la gente y los atractivos de la zona</p>		

2.10. Comunidades Indígenas.

Resulta oportuno, primero comprender el concepto de comunidad indígena y se debe empezar conociendo el término comunidad y según la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE, 1999) comunidad

“Es el conjunto de familias asentadas en un territorio determinado, que identifican a un pueblo y nacionalidad, que basan su modo de vida en una práctica colectiva de reciprocidad, solidaridad e igualdad, con un sistema de organización político, administrativa, económica, espiritual y cultural colectiva”.

Pero para el autor Caso (1948) se trata de una acción política que se basaba en una definición de “comunidad” como “el conjunto de individuos que habitan en un contexto cultural, que tienen el sentido de pertenecer a una cultura indígena y son aquellos que tiene problemas característicos diferentes de los de la población mestiza rural y urbana de las Repúblicas de América Latina” (p.15). Sin embargo, para Pentukun (1996) “son grandes espacios homogéneos, que son sin duda ámbitos adecuados de reproducción cultural y explicación también la capacidad y potencialidad de resistencia cultural indígena frente a las modernizaciones” (p.17)

Por otro lado, el autor Chisaguano (2006) en cuanto al término indígena menciona que:

“Resulta difícil definir el termino indígena, sin embargo, se puede percibir la identidad indígena a través de sus prácticas y vivencias culturales, la auto percepción, la lengua, los vínculos comunitarios, la filiación sociocultural, la relación con la naturaleza: vivir para la tierra y no vivir de la tierra” (p.10 56).

De igual manera, el mismo autor menciona que resulta infructuoso sintetizar la cosmovisión y las manifestaciones culturales de los pueblos indígenas en un concepto universal que defina “indígena”, debido a las múltiples interpretaciones que implica este término y las variadas manifestaciones culturales de los pueblos indígenas, que difieren entre sí de acuerdo al entorno geográfico de los mismos. Sin embargo, para la facultad de Jurisprudencia de la Universidad del Rosario Colombia (2017) atribuye que según la legislación colombiana, las comunidades indígenas son “el grupo humano que vive de acuerdo con las formas de relación con el medio natural en el que se asentaron los diferentes grupos aborígenes desde antes de la conquista y han conservado y dinamizado a lo largo de la historia”.

Por su parte el Ministerio del Poder Popular para Relaciones Exteriores de Venezuela (MPPRE, 2016) en cambio refiere el termino “comunidades indígenas” a que es un concepto muy amplio cuya definición ha sido siempre sujeta a controversia, pero que en general se utiliza para “designar a aquellos grupos etnicos que se caracterizan por poseer formas de vida y organización distintas a las sociedades industrializadas.”

La Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2016) indicó que “Las poblaciones indígenas o aborígenes son aquellas que estaban viviendo en sus tierras antes de que llegaran los colonizadores de otros lugares, los cuales, al convertirse en el grupo dominante, mediante la conquista, la ocupación, la colonización o por otros medios, segregan o discrimina a los pobladores originarios”. Entonces podemos entender que, al hablar de Comunidades Indígenas, se trata de aquellos lugares de residencia de pueblos indígenas que han vivido, viven y tal vez vivirán a pesar de la llegada o conquista de los colonizadores, poseen una historia, y un pasado propio.

2.11. Relación del Patrimonio Alimentario en el Turismo Comunitario.

Los productos y platos, la cocina de un territorio, cuando son patrimonializados con gran éxito, se convierten en recursos turísticos auténticos perfectamente equiparables a otros elementos de Patrimonio Cultural. Espeitx, (2004). Y parafraseando la muy comentada expresión de Levi-Strauss, se convertirán en Patrimonio solo aquellos platos y productos que sean buenos para comer, para pensarlos y para patrimonializarlos.

Es decir, con relación a la memoria colectiva y al patrimonio, las sociedades actuales, por motivos muy diversificados, atribuyen “nuevos valores, formas, modos de vida y conocimientos sociales, sentidos, usos y significados a objetos”. (Pereiro, 2003, p.234). Varios autores defienden esta tendencia, que se puede definir utilizando el concepto de patrimonialización.

A su vez, otros autores hablan de folclorización o de objetivación de la cultura, “como aquello (procesos) a través de los cuales ciertas prácticas culturales consideradas tradicionales son reinterpretadas, reconstruidas o

reinventadas”, transformándose en la cultura institucionalizada. (Raposo, 2005, p.130).

Muchas veces, esta patrimonialización de las culturas tradicionales se acompaña de una mercadorización de sus contenidos Cardeira da Silva (2004). Naturalmente tales procesos son socialmente construidos, a partir de los valores del presente, recurriendo a una memoria selectiva del pasado. El Patrimonio es todo lo que se hereda, es decir, “conseguido por unos transmitido a otros”. (Moreira, 2006).

Entender la gastronomía como Patrimonio Alimentario de una región local supone una visión alargada, transversal e integradora de los diferentes aspectos que se cruzan en las tradiciones alimentarias y que es más ancho que el dominio de la cocina. Los productos, su combinación en platos, los utensilios (de la cocina y de la mesa), el modo de servir, los vinos (en su utilización culinaria y degustación en la mesa) y todos los aspectos que envuelven los actos de cocinar y comer, integran la gastronomía local. (Moreira, 2006).

Es en la revalorización (directa o indirecta) de las prácticas cotidianas, de los recursos y de los saberes locales lo que reside la patrimonialización de la alimentación tradicional. Pero ¿Qué diferencia hay entre un habitante de pueblo que almuerza un plato típico y un visitante que viaja varios kilómetros para degustar el mismo plato?, la principal diferencia es que el primero solo está almorzando, mientras que, el segundo se ha desplaza de su ciudad de origen para apreciar la gastronomía de la región, es decir, es en la perspectiva de valorizar y de apreciar (con todo lo que esa actitud implica en términos de conocimientos y de capacidad de comparación con otros gustos y otros contextos) que la alimentación tradicional se convierte en gastronomía local.

El componente alimentario es tanto un servicio inherente al Sistema Turístico como una motivación del viaje. Formando simultáneamente parte de las tradiciones locales a descubrir, remitiendo al complejo campo del placer y de los sentidos y tratándose de un domino transversal a otros aspectos de la cultura local, la alimentación puede proporcionar una

experiencia fuerte del lugar visitado. Se viaja para comer, para comprar productos alimentarios emblemáticos y específicos de una región, para participar en eventos gastronómicos (ferias, concursos, festivales, encuentros, etc.), para visitar algún Patrimonio construido, relacionado con la alimentación, entre otras motivaciones. De ahí que esta patrimonialización de las tradiciones alimentarias locales, “transformándolas” en gastronomía y confiriéndoles un carácter de unidad y de diferencia, van al encuentro de las expectativas de los turistas y de los visitantes, pero también del sentido de identidad de las comunidades receptoras.

Como servicio prestado al turista, y/o como complemento a otras motivaciones del viaje (sobre todo de naturaleza cultural y/o ambiental), el componente alimentario ha ganado centralidad en el contexto de ciertos tipos de destino turístico, que incluso ha originado una nueva forma de turismo, al cual, se lo denomina turismo gastronómico.

Estas dos perspectivas resumen dos posturas con relación a la articulación entre gastronomía y turismo. En los contextos donde hay una tradición enraizada de valorización de la alimentación y de la gastronomía, como en el caso de Francia, el turismo viene a reforzar esa importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad; al contrario, en contextos en que no existe esa tradición, o en los que ella está menos valorizada, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad procurada por los visitantes.

Según Hjalager y Corigliano (2000) la inclusión de la gastronomía en la imagen que se promueve de un destino turístico puede ser hecha de cuatro formas diferentes:

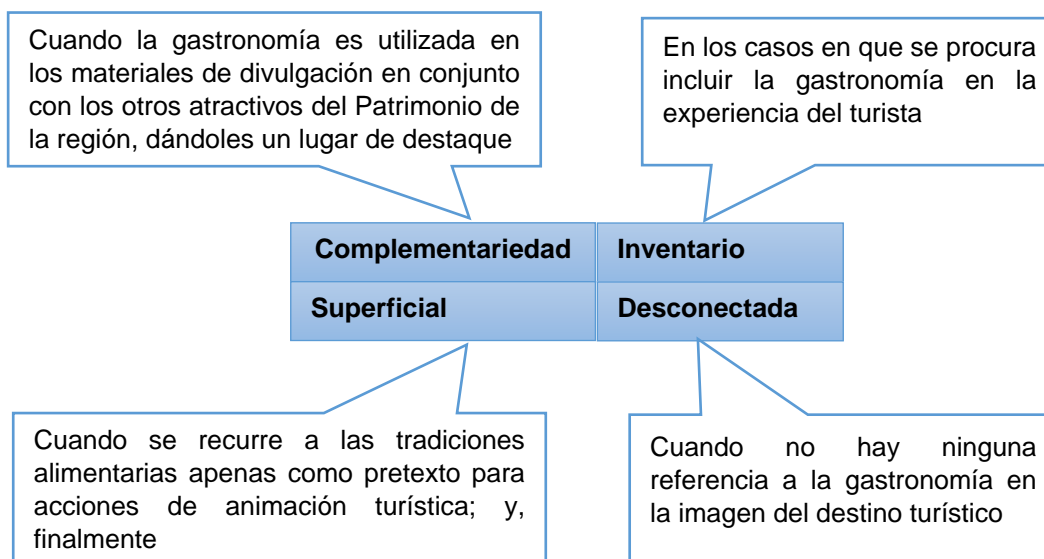


Figura 4.- Gastronomía en la imagen de un destino turístico.

Fuente: (Hjalager y Corigliano, 2000)

2.12. Revitalización Cultural

Según Torres (1994) en su libro “Manual de Revitalización Cultural Comunitario” indica que la revitalización cultural es:

Es una metodología de trabajo, destinada al fortalecimiento cultural de los grupos de base. Sirve para que una comunidad campesina, un pueblo afro, una nacionalidad indígena, o inclusive los pobladores de un barrio; puedan discutir, paso a paso, serenamente los problemas que afectan a sus culturas, encontrar las soluciones apropiadas y cumplir las actividades que hayan decidido realizar para conservar y enriquecer su cultura.

La metodología ayuda también a encontrar los bienes culturales que se están perdiendo, a darles la importancia que tienen para los comuneros, para los jóvenes, mujeres, ancianos y todas las personas que se identifican con esos bienes y que creen firmemente que tiene que ser rescatados del olvido para entregarlos a toda la sociedad.

Así también la revitalización cultural es un camino ordenado para ayudar a fortalecer la identidad de pueblos, a través de una acción coordinada entre el equipo animador y la organización local. La metodología empieza con la definición de los problemas culturales, encuentra sus soluciones, organiza el proceso de recolección, estimula las formas de actuar sobre ellos y su

difusión para enriquecer el patrimonio cultural de los grupos base. (Torres, 1994, pág. 18).

¿Por qué revitalizar la cultura?

De acuerdo a Torres (1994) en base a sus experiencias directas de acción cultural con los indios, negros y mestizos, se plantean seis razones para la revitalización, mismas que son:

1. Porque es de vital importancia mantener todos los bienes del Patrimonio Cultural de los pueblos, y que son parte de la identidad de las nacionalidades y del país.
2. Porque compartiendo con orgullo la música, sus bailes locales, su vestimenta tradicional, su comida típica y los demás bienes del patrimonio de las culturas andinas, amazónicas y afro, frente al mundo.
3. Porque son valores que expresan los sentimientos y ánimos propios de las personas andinas y amazónicas frente al mundo.
4. Porque hay que recoger la sabiduría y el conocimiento de los viejos para difundirlos a las nuevas generaciones.
5. Porque los grupos de base saben usar y administrar directamente los bienes del patrimonio cultural.
6. Porque conservando y revitalizando la cultura se promueve la participación en el desarrollo. (Torres, 1994, p. 19).

¿Se puede revitalizar la cultura comunitariamente?

En el Ecuador todos los habitantes de una comunidad, de un pueblo o de un barrio popular participan directamente en la organización de sus fiestas cívicas, religiosas y rituales. Todas las personas saben cómo deben comportarse durante esos acontecimientos, sin embargo, por diversos motivos como la migración, la influencia externa, las costumbres extrañas, y otras, también pueden olvidarse, o lo que es peor, avergonzarse.

Algo parecido sucede con los miembros de las familias que saben sus obligaciones en un priestazgo, los compromisos que tiene cuando acaban la construcción de una casa, o los “arrullos” que se cantan en los funerales

afros; de igual manera tanto indios, negros, como cholos y mestizos usan hierbas y plantas para curarse y cuando no las conocen recurren a la sabiduría de los Yachajcuna (Yachay).

Por ello, revitalizar la cultura comunitariamente no es difícil, pues la metodología sirve precisamente para que en las fiestas y en la vida diaria, se recuperen y fortalezcan los bienes del patrimonio que la comunidad haya decidido rescatar, sin interferir con la gente. Para eso precisamente se forma el equipo animador que puede ser un grupo artístico, un núcleo de profesores, o un grupo formado por los habitantes, o un grupo de mujeres, o cualquier grupo local que en coordinación con la organización cumpla las actividades, sin molestar a las personas.

¿Quién revitaliza?

En la revitalización cultural participan todos los comuneros, todos los habitantes de un recinto y/o barrio: los ancianos, los mayores, las mujeres, los niños y los jóvenes. También participan los dirigentes, los líderes, los promotores y los grupos artístico-culturales. Con esta metodología, los comuneros, los pobladores y sus dirigentes discuten en asambleas los avances que van logrando los grupos culturales, los promotores. Durante los talleres, en las entrevistas, en las observaciones, conversaciones y presentaciones también interviene amigos, vecinos, así como técnicos o especialistas. (Torres, 1994, p. 21)

¿Cuándo se hace la revitalización?

La revitalización se puede realizar en cualquier momento por eso es importante establecer fechas anteriores a las fiestas, o el comienzo del año y es vital organizar en el calendario local la mejor fecha para empezar (Torres, 1994, p. 22).

2.12.1. Pasos generales de la revitalización cultural

Las distintas actividades que se realizan con la metodología, se resumen en ocho pasos principales:

- a. Primer paso. Reconocimiento del patrimonio cultural
- b. Segundo paso. Autodiagnóstico comunitario

- c. Tercer paso. El plan de revitalización cultural
- d. Cuarto paso. Recolección de datos
- e. Quinto paso. Síntesis y análisis
- f. Sexto paso. Intervención
- g. Séptimo paso. Difusión
- h. Octavo paso. Enriquecimiento cultural

2.13. Definición de plan

De acuerdo al autor Molina (1997) un plan está integrado por un diagnóstico y un pronóstico que, a su vez, le sirven de antecedente. De igual manera presenta objetivos y metas, define la imagen - objetivo e identifica las estrategias generales.

Para Ramírez, (2010) un Plan “es un documento donde se establecen grandes objetivos, las líneas de actuación a seguir y la asignación de recursos a nivel económico, financiero, operativo y estratégico para el posicionamiento actual y el futuro de la empresa u organización”.

Según los autores Planells & Crespi, (2012) mencionan que un “Plan es una herramienta para conseguir los objetivos de la planificación, es un esquema que indica la manera de lograr los objetivos planteados”.

En relación a las ideas anteriores se puede decir, que un plan es un documento guía donde se establecen los objetivos, mediante un proceso de planeación de recursos económicos, financieros, operativos y estratégicos para alcanzar el cumplimiento y desarrollo de los objetivos y metas propuestas a corto o largo plazo.

Planificación participativa

La planificación participativa comunitaria es un método a través del cual las personas pueden ganar grados de participación en el proceso de desarrollo de sus comunidades. Pinzón (2002) expresa que “es el conjunto de técnicas que permiten la intervención de los ciudadanos en la organización o en la actividad de la administración pública, sin integrarse en las estructuras burocráticas, a través de la participación comunitaria”.

En este contexto Hermoza (2002) menciona que la planificación participativa comunitaria brinda un nuevo enfoque que permite proyectar hacia el futuro considerando lo que “se quiere” lograr. Así como, permite elaborar planes o proyectos articulando el corto y mediano plazo a una visión de futuro de largo plazo, ayuda a la definición de objetivos ambiciosos pero realistas pues se sustenta en el análisis de fortalezas y debilidades y de condiciones del entorno en el cual se vive, de igual manera, favorece el compromiso de todos los miembros de la comunidad pues toma en cuenta las opiniones e intereses, es además, una oportunidad para iniciar una nueva manera de gestionar la vida comunal y es un proceso que debe respetar el ritmo de la gente para comprometerse, reflexionar y tomar decisiones que afecten su vida y la realidad comunal.

2.14. Programa cultural

El objetivo del programa es apoyar mediante subsidios a las organizaciones sociales que desarrollan proyectos socioculturales y dejan instaladas capacidades y recursos productivos para la auto-organización, la autonomía y el “poder hacer” de una población que transfieren conocimientos y herramientas a comunidades de alta vulnerabilidad social; que promueven el trabajo articulando con organismos públicos, redes de organizaciones y movimientos sociales. Fondo Internacional de Ayuda a la Infancia ([UNICEF], 2008).

2.15. Proyecto Cultural

Según Cuyo (2005) un proyecto cultural “involucra factores que muchas veces se creen intangibles pero que, por el contrario, lo podemos identificar, planificar, diseñar organizar, implementar, ejecutar y evaluar, según los objetivos y actividades establecidas en un comienzo”.

Para Aguilar (2005) es “una herramienta de trabajo, utilizada en el ámbito profesional de la gestión cultural tiene la capacidad de estructurar y organizar el trabajo.” El principal fin es generar un cambio, en las necesidades culturales detectadas, el gestor cultural lo utiliza como instrumento profesional, para la concreción de una política cultural.

Marco Lógico

El marco lógico es una herramienta utilizada para facilitar el proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación de proyectos. Se sustenta en dos principios básicos el encadenamiento (vertical y horizontal) y la participación de todos los involucrados en el proyecto, permite un abordaje más integral del problema; y por ende mayores posibilidades de éxito (Gualberto, 2008).

Sánchez (2007) menciona que la metodología del marco lógico “es una herramienta para facilitar el proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación de proyectos. Su énfasis está centrado en la orientación por objetivos, la orientación hacia grupos beneficiarios y a facilitar la participación y la comunicación entre las partes interesadas”.

Superficie y Población

La provincia de Cotopaxi cuenta con una extensión territorial de 6.085 kilómetros cuadrados, la población es de 409.205 habitantes según los resultados preliminares del séptimo censo de población que se realizó el 28 de noviembre de 2010. Cotopaxi está constituida por 7 cantones que son: Latacunga, Pujilí, Salcedo, La Maná, Saquisilí, Sigchos y Pangua.

La población de la provincia representa el 2.8% de la población nacional correspondiente a 409.205 habitantes con una densidad poblacional promedio de 67 habitantes por kilómetro cuadrado. La población rural representa el 70% de la población provincial correspondiente a 288.235 habitantes, mientras que la población urbana es el 30% con 120.970 habitantes.

Tabla 7.
Distribución de la población por cantones

Cantón	Población Urbana	Población Rural	Población total
Latacunga	63.842	106.647	170.489
La Maná	23.775	18.441	42.216
Pangua	1.649	20.316	21.965
Pujilí	10.064	58.991	69.055
Salcedo	12.488	45.728	58.216
Saquisilí	7.205	18.115	25.320
Sigchos	1.947	19.997	21.944
Total provincial	120.970	288.235	409.205

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la provincia de Cotopaxi (PDOT), (2015).

En cuanto a la distribución de la población por sexo, según datos del PDOT de Cotopaxi (2015) son: 198.625 hombres que representan el 48,54% y las mujeres con 210.580 representan al 51.46% de la población que compone la provincia. La población femenina es mayoritaria en los cantones de Latacunga con 88.188 seguido de Pujilí 36.319, Salcedo 30.336 y Saquisilí 13.363. La composición étnica de la provincia es mayoritariamente mestiza con el 69.70%, seguido de la población indígena con el 24%, blanco representa el 5% y mulato apenas el 1%.

Orografía, hidrología y clima

Está rodeada de importantes cumbres nevadas, así como extensos valles y páramos. Las elevaciones más importantes son el volcán Cotopaxi (5.897 m.s.n.m), el Iliniza Norte (5.126 m.s.n.m), el Iliniza Sur (5.248 m.s.n.m) y el Quilindaña (4.919 m.s.n.m).

El principal eje hidrográfico es el Río Cutuchi, que nace de la unión de los ríos Manzanahuayco y Rumiñahui, originarios de los deshielos del volcán Cotopaxi, así también, otros ríos importantes que son el Yanayacu, Nagsiche, Chalupas, Illuchi, Patoa, Pumacunchi y Quindigua. Por otro lado, posee imponentes lagunas que forman parte del paisaje cotopaxense como son: el Yuracocha, Yambo y Quilotoa.

El clima varía de muy húmedo a húmedo templado, páramo lluvioso y subhúmedo tropical según la altura de cada región debido a que posee pisos climáticos que oscilan entre los 800 y los 4.500 metros sobre el nivel del mar. Así también, cuenta con un clima que va desde el gélido de las cumbres andinas hasta el cálido húmedo en el sub-trópico occidental. La capital Latacunga, está ubicada a 2.800 metros sobre el nivel del mar, lo cual le determina un clima templado, a veces ventoso y frío. En general, la provincia posee una temperatura media anual de 12 °C por lo que cuenta con un clima templado, frío y cálido húmedo.

Trabajo y empleo

Población Económicamente Activa (PEA)

De acuerdo al Censo de Población y Vivienda (INEC, 2010), Cotopaxi cuenta con 409.205 habitantes, distribuidos de la siguiente manera: 173.094 personas representan la Población Económicamente Activa (PEA) equivalente al 42.3%, 146.253 personas corresponden a la Población Económicamente Inactiva (PEI) equivalente al 35.7% y 89.858 personas menores de 10 años equivalente al 22% de la población total de la Provincia.

Tabla 8.
Distribución de la población en Cotopaxi.

Distribución de la población en Cotopaxi (CENSO año 2010)	N° Personas	Porcentaje
Población Económicamente Activa (PEA)	173.094	42,3%
Población Económicamente Inactiva (PEI)	146.253	35,7%
Población menor de 10 años	89.858	22%
Total población de Cotopaxi	409.205	100%

Fuente: PDOT Cotopaxi, (2015)

Según datos del INEC, (2010) a nivel cantonal Latacunga es el cantón que mayor cantidad de Población Económicamente Activa (PEA) concentra con el 42,69%; seguido de los cantones Pujilí 15,99%, Salcedo 14,77%, La Maná 9,74%, Saquisilí 6,13%, Sigchos 5,39% y Pangua 5,28.

Valor Agregado Bruto (VAB) por rama de actividad económica

La estructura económica de la Provincia de Cotopaxi se analiza a partir del Valor Agregado Bruto (VAB), que constituye los valores que se agregan a los bienes y servicios en las distintas etapas del proceso productivo, a partir de este valor se obtiene el PIB luego de añadirle al valor agregado del país los impuestos indirectos que gravan las operaciones de producción. Según información del Banco Central del Ecuador al año 2010, el VAB de Cotopaxi fue de 1.173.896 miles de dólares, en el sector primario con el 27,74%, sector secundario corresponde el 20,23% y el sector terciario aporta con el 52,04%,

Tabla 9.
Valor agregado bruto por rama de actividad.

VALOR AGREGADO BRUTO POR RAMA DE ACTIVIDAD					
SECTOR	N°	Rama de actividad (Primer Nivel)	Total	% Aporte VAB por rama de actividad	% Aporte VAB por sector
Primario	1	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	325.080,33	27,69	27,74
	2	Explotación de minas y canteras	500,04	0,04	
Secundario	3	Industrias manufactureras	69.471,04	5,92	20,23

	4	Suministro de electricidad y de agua	6.978,38	0,59	
	5	Construcción	161.028,81	13,72	
Terciario	6	Comercio al por mayor y menor	131.068,06	11,17	52,04
	7	Actividades de alojamiento y servicio de comidas	4.846,56	0,41	
	8	Transporte, información y comunicación	169.733,68	14,46	
	9	Actividades financieras y de seguro	21.451,54	1,83	
	10	Actividades profesionales e inmobiliarias	27.047,47	2,30	
	11	Administración pública y defensa	99.770,23	8,50	
	12	Enseñanza	104.846,49	8,93	
	13	Actividades de la atención de la salud humana	38.528,36	3,28	
	14	Otras actividades de servicios	13.545,16	1,15	
	Economía total		1.173.896,17		100%

Fuente: PDOT Cotopaxi, (2015)

La variedad de ecosistemas que posee la provincia ha permitido el desarrollo de varias prácticas productivas como la agricultura, ganadería y explotación de minerales. Por ello, en el sector se puede encontrar algunas fábricas e industrias dedicadas a la producción de lácteos, alimentos y bebidas, metalmecánica, así como a la extracción y embotellamiento de agua mineral. De igual manera, existe un importante sector dedicado a la producción y venta de cerámicas artesanales, tejido en carrizo, manufactura en metal, entre otros.

Educación en Cotopaxi

El total de estudiantes en la provincia representa el 8,75% del total nacional. A nivel de educación básica hay una tasa de alumno profesor de 6,6 que asciende en la educación media a 13. Los alumnos de educación media representan el 17,12% del total nacional, mientras que los alumnos de educación básica están dentro del 7,76% del total nacional en este grupo.

En relación a las ideas anteriores, la población indígena que ha completado la primaria es solo el 22.05% que está a 44 puntos por debajo del promedio nacional; en este sentido, el cantón Sigchos presenta el indicador más bajo de escolaridad en la población indígena debido a que el 13,81% cuenta con educación primaria completa.

Turismo en la provincia

El Parque Nacional Cotopaxi, es uno de los principales atractivos de la provincia, se extiende en una superficie de 33.393 hectáreas. Presenta una gran diversidad de paisajes, entre los que se impone la majestuosidad del volcán Cotopaxi o “Cuello de luna” por la interpretación de su nombre quichua. Otros importantes destinos son la Reserva Ecológica Los Ilinizas con una superficie de 149.900 hectáreas, y en la que se encuentra las elevaciones Iliniza Norte y Sur, el Corazón y la Laguna del Quilotoa.

Las opciones de distracción y entretenimiento son varias en la provincia: vistosos paisajes, ricas comidas, coloridas fiestas. En Latacunga es posible visitar parques, templos y monumentos, en cambio en Saquisilí se puede visitar todos los jueves la feria en sus ocho plazas que poseen una variedad exquisita de artesanías y productos, sobre todo alimenticios; Salcedo por su parte ofrece la Laguna de Yambo, así también deleita a las visitantes con sus famosos helados. Pujilí en cambio es el emporio musical, dentro de la cual esta Zumbahua, pintoresca población ubicada a 3.500 m.s.n.m, es visitada por turistas particularmente por su feria sabatina donde se comercializa animales y artesanías; La Mana ofrece un clima cuya calidez posibilita degustación de frutos de clima costero, así como las siete cascadas de Zapanal.

Tabla 10.
Principales atractivos y manifestaciones culturales por cantones.

Cantón	Atractivos Naturales	Manifestaciones Culturales
Latacunga	Parque Nacional de Cotopaxi, Reserva Ecológica Los Ilinizas, Área Nacional de Recreación El Boliche, Laguna Limpio Pungo, Cerro Putzalahua de Belisario Quevedo, Centro de encuentro	Hacienda de San Agustín del Callo, Monasterio de Tilipulo, hostería La Ciénega, su gastronomía típica (chugchucaras, queso de hoja, allullas), fiesta de la Mama Negra, iglesias y parques.

CONTINÚA 

	Pacari, seis plazas urbanas y seis parques.	
Pujilí	Laguna del Quilotoa, Aguas Termales de Aluchán, Mirador Cañón del Toachi, Complejo montañoso Thzirimatzi, Valle de altura de Michacalá, Cascada del Oso, Cascada Milagro.	Alfarería de La Victoria, artesanías en miniatura de Pujilí, galerías artesanales de Quilotoa y Tigua, Fiestas del Corpus Christi y danzantes de Pujilí, santuario del Niño de Isinche, sus ferias y gastronomía típica
Salcedo	Laguna de Yambo, Mirador de Yambo, Complejo Lacustre Anteojos, Mirador de Papahurco.	Fiestas de cantonización, gastronomía típica (helados, pinol, ornado), estación del tren e iglesias
Saquisilí	Cerro Wingopana, Cascada Candela Fazo, Mirador Loma Canchagua	Sus ferias en las siete plazas Plaza Kenndy, Plaza Vicente Rocafuerte, Plaza 18 de Octubre, Plaza gran Colombia, Plaza San Juan Bautista, Plazoleta Juan Montalvo, Plaza de Ratro, fiestas en honor a la Virgen del Quinche y cantonización, gastronomía típica.
Pangua	Reserva ecológica y parque botánico Pinllopata, siete cascadas del Zapanal, puente natural de la tabla Rummy y Piguapungo.	Fiestas de cantonización, churo Pucara de El Corazón, jardín de Flores Ornamentales “Perlita”
La Maná	Cascadas del Zapanal, cascada Tinieblas.	Fiestas de cantonización, proyecto arqueológico Machay, hacienda Malqui, tolas de Solonso
Sigchos	Laguna Quilotoa –Chugchilán, mirador Chinalo Bajo, cascada de Lomapi, columnas de Tangán	Centro artístico Don Bosco, planta de transformación de chocho” Allí Pacha”, fiestas patronales de San Miguel de Sigchos, ferias y gastronomía.

Fuente: MINTUR de Cotopaxi (2016)

3.2. Comunidades indígenas de Cotopaxi:

Rivera (1986) afirma que las raíces de la palabra Cotopaxi: en lengua caribe significa, rey de la muerte, en quichua, masa de fuego; en colorado, ladera alegre; en Cayapa y Aymará, cuello, trono o el altar de la luna; en Araucano y Panzaleo, cerro del animal tierno.

Investigaciones realizadas por Zúñiga (citado por Max Uhle, Jijón, & Caamaño) señalan que la civilización primitiva que llegó a los territorios de Cotopaxi por el Carchi, fue la Protopanzalea I en el 150 A.C., siendo esta la cultura de descendencia Chibcha que se consolida en el origen étnico de la provincia. Más adelante la Protopanzalea II (150 a 500 D.C.) que alcanzó apogeo en Pasto-Cali, Alaquez, Chantilín, Patután, el actual Panzaleo con Chascaló, Pataún y Tigualó. Durante la conquista española y próxima época colonial la convergencia de razas indígenas y españolas, dan lugar al nacimiento de un mestizaje sincretizado entre creencias propias de cada cultura. (p.6)

Con el pasar de los tiempos, fusionadas las sangres, resistieron valientemente a los españoles. Los habitantes de esta provincia explotaban la agricultura. Cultivaban productos de clima frío. Tenían predilección por la cría de animales, por los tejidos, las pequeñas artesanías como la cerámica. Se alimentaban con maíz, habichuelas, calabazas, patatas y otros vegetales. El comercio lo realizaban mediante intercambio de productos con la Costa. Pasaron de la organización elemental a otra de mayor cohesión, ocasionándose la rivalidad, la ambición de mando hasta constituirse, muchos de ellos, en señores como los Atis y Hachos.

La provincia iba adquiriendo fama en razón del trabajo indígena y mestizo, la calidad de sus tierras frías y subtropicales, la configuración geográfica de la hoya, su clima sano, sus variados productos tanto de los páramos, de las mesetas como de las extensas zonas ganaderas. En los valles templados y subtropicales se cultivaba el maíz, las hortalizas, las verduras, la caña de azúcar, naranjas, aguacates, guayabas, algodón. Añádase la explotación vacuna, porcina y ovejuna y la explotación de animales domésticos. En 1544 Juan de la Puente era dueño de estancias en Sigchos, Juan Porcel en Angamarca y Gonzalo Montenegro en Píllaro. Con el trabajo indígena florecieron grandes extensiones de tierras. Por el año de 1546 se “ordenaba la concentración de los caciques y sus indios, bajo la condición expresa de atender a los españoles traficantes” (Rivera, 1986, p.12, 14).

En este contexto, según datos registrados en el Consejo de Desarrollo de las Unidades y Pueblos Indígenas del Ecuador (CODENPE, 2003) en Ecuador existen 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas, en este sentido, las nacionalidades indígenas “son un conjunto de pueblos milenarios anteriores y constitutivos del Estado ecuatoriano, las cuales presentan características propias tales como: el idioma, identidad historia y cultura común.” Estas habitan en lugares determinados del país mediante su propia organización social, económica, política, jurídica y ejercicio de autoridad. Mientras tanto los pueblos indígenas “se definen como las colectividades originarias, conformadas por comunidades, centros con identidades culturales que les distinguen de otros sectores de la sociedad ecuatoriana, regidos por sistemas propios de organización social, económica, política y legal” (INEC, 2010)

Durante el censo del 2010 en Ecuador se implementó la opción de autodefinirse como parte de una nacionalidad o raza específica, tratando así que cada persona decida a que grupo o nacionalidad pertenece o se auto identifica, por lo que el país consta de 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas que están presentes en tres de las cuatro zonas geográficas del Ecuador, que son: Costa, Sierra y Amazonia.

Los pueblos indígenas del Ecuador son los siguientes:

- Amazonia: Kichwa Amazónico.
- Sierra: Otavalos, Paltas, Panzaleos, Saraguros, Kisapinchas, Pastos, Natabuela, Karankis, Kayanbis, Kitukara, Chibuleos, Salasacas, Puruha, Waranka, Kañari.
- Costa: Manta, Huancavilca.

Las Nacionalidades Indígenas del Ecuador son:

Kichwa, Shuar, Chachi, Achuar, Andoa, Awa, Tsachila, Waorani, Cowfán, Shiwiar, Secoya, Siona, Zapara, Epera.

En este sentido, la provincia de Cotopaxi está comprendida por comunidades indígenas descendientes del pueblo Panzaleo.

Los Panzaleos son un grupo étnico formado por 16 tribus, situado en territorio de la provincia de Cotopaxi y una parte de la provincia de Tungurahua y Pichincha, en cuanto a su vestimenta usan camisones de mangas largas, de algodón y lana con telas de fina calidad y mucho colorido, usan joyas de oro y plata. Entre las formas de reproducción de su identidad están sus fiestas como el Corpus Cristi, en la que actúan danzantes, utilizan instrumentos musicales autóctonos como el churo, flauta, rondador, bocina, pingullo, arpa y violín. El trabajo comunitario se lo realiza mediante mingas. (CODENPE, 2005, p.9)

En este contexto, para identificar las comunidades indígenas que pertenece a la provincia de Cotopaxi se ha realizado una investigación bibliográfica, para lo cual la investigación se ha basado en el registro de Comunidades indígenas que posee la Secretaria Nacional de la Gestión y la Política, el cual, es avalado por la CODENPE. **Ver Anexo 05.**

En la presente investigación el objeto de estudio se lo ha segmentado de acuerdo al cumplimiento de características propias como: el idioma, identidad histórica, cultura común, determinado territorio, y se autodenominen indígenas. Cabe recalcar que, aunque en el cantón Salcedo el 31,86% de población se autodenomine indígena no se lo tomará en cuenta para el presente estudio ya que en la Secretaria Nacional de la Gestión de la Política no ha sido registrada legalmente ninguna comunidad indígena de dicho cantón. Por lo cual, a continuación, se detalla a aquellas comunidades que han cumplido estas características.

Tabla 11.
Comunidades Indígenas de Cotopaxi.

Organización	Provincia	Cantón	Parroquia
Comunidad Indígena "Tigua Yatapungo"	Cotopaxi	Pujilí	Guangaje
Comunidad Indígena de San Miguel de Tunducto	Cotopaxi	Sigchos	Chugchilán
Comunidad Indígena de Tigua Huayrapungo Chico	Cotopaxi	Pujilí	Guangaje
Comunidad Indígena de Tigua Pactapungo	Cotopaxi	Pujilí	Guangaje
Comunidad Indígena de Chine	Cotopaxi	Pujilí	Angamarca
Comunidad Indígena de Teodasi	Cotopaxi	Pujilí	Angamarca
Comunidad Indígena Quesera de Tingo Caguala	Cotopaxi	Pujilí	Angamarca

CONTINUÍA 

Comunidad Indígena de Tigua Sunirrumi	Cotopaxi	Pujilí	Guangaje
Comunidad Indígena de Tigua Calerapamba	Cotopaxi	Pujilí	Guangaje
Comunidad Indígena de Puchultiza	Cotopaxi	Pujilí	La Matriz
Comunidad Indígena de Tigua Yahuartoa	Cotopaxi	Pujilí	Guangaje
Comunidad Indígena La Esperanza “COINPE”	Cotopaxi	Saquisilí	Cochapamba
Comunidad Quilapungo	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua
Organización de Indígenas Comunitaria para el Desarrollo Integral de Shalalá – Macapungo	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua
Organización Comunitaria de Desarrollo Turístico Lago verde Quilotoa	Cotopaxi	Pujilí	Zumbahua

Fuente: Secretaría Nacional de la Gestión de la Política (2016).

3.3. Caracterización de las parroquias del cantón Pujilí

Tabla 12.

Caracterización de la parroquia Zumbahua.

Comunidad indígena	Zumbahua
Ubicación	La parroquia Zumbahua se encuentra ubicada al sur oeste y oeste del cantón Pujilí, en una de las zonas parámales más importantes de la zona occidental del cantón Pujilí, ubicado entre los 3.300 y 4.000 msnm.
Extensión límites.	210,30 km ² Al norte: Con la parroquia Chugchilán Al Sur: Con la parroquia Angamarca Al Este: Con la parroquia Guangaje Al Oeste: Con la parroquia Píllalo
División política	Está formada por 13 comunidades y 15 sectores. Comunidades: Tigua Rumichaca, Tigua Chimbacucho, Guantopolo, Michacalá, Tacaxa, Talatac, Yanaturo, Yanashpa, Saraugsha, Chami Centro, La Cocha, Quilapungo, Ponce Quilotoa. Sectores: Tiopungo, Tiklan, Pucaugsha, Chami, Cushca, Vaqueria, Cocha Uma, Iracunga, Cusualó, Quilotoa Pampa, Macapungo, Quilotoa, Caucho, Chicho, Unacota.
Idioma	Se maneja el idioma materno “Kichwa”
Economía	Agricultura principalmente de productos como la papa, el maíz, la naranjilla, el chocho, el trigo, entre otros. Son utilizados como auto consumo y para la subsistencia económica. La ganadería es otro de sus actividades que se destaca.
Vestimenta	Mujeres: utilizan una falda plisada hecha a base de terciopelo, enaguas, medias gruesas de lana, blusas bordadas, chal triangular con un diseño elegante Hombres: usan sombrero de paño de ala corta en fiestas importantes con una pluma de pavo real.
Vivienda	La técnica de construcción es la del bahareque que consiste en mezclar barro, paja, bagazo de caña, piedra pómez e incluso la boñiga o excremento de los animales hasta lograr una especie de argamasa la cual se colocaba en el interior de una estructura hecha con los palos del chahuarquero, lechero y eucalipto, cuya madera es muy resistente. Una de las características de estas casas es que es antisísmica y térmica ya que si afuera hace mucho calor en el interior de esta casa el ambiente es bastante fresco y viceversa.
Costumbres y tradiciones	La iglesia occidental, con su función evangelizadora ha intentado amortiguar y adormecer las creencias ancestrales con el fin de acabar

CONTINÚA 

	poco a poco con nuestra identidad. Sin embargo, hemos resistido y muchos de nuestros valores se siguen manteniendo en nuestra gente tales como el idioma, el mito y la leyenda, detrás de los cuales se hayan escondidos sus secretos y pautas para la vida comunitaria, la medicina propia, la artesanía, la lengua, la alimentación, etc., que es donde se perfila con claridad nuestra identidad como indígenas
Fiestas	Su religión une rasgos cristianos y aborígenes: la fiesta del Corpus, celebra también las cosechas. En ella aparecen los "danzantes" con vistosa vestimenta y máscaras. En tigua y Zumbahua (Provincia del Tungurahua) se realizan cuadros "naif" sobre cuero, que continúan la tradición de pintar los tambores.

Fuente: PDOT Zumbahua (2012).

Tabla 13.
Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales de Zumbahua.

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía	
Laguna de Quilotoa	Sitios Naturales	Fenómenos espeleológicos	Cráteres	III	
Mirador cañón del Toachi		Fenómenos geológicos	Escarpas de falla	II	
Complejo montañoso Thzirimatzi		Montañas	Cordilleras	II	
Vertiente mineral Santo Rumi		Aguas subterráneas	Aguas minerales	I	
Complejo lacustre Verde cocha		Ambientes lacustres	Cochas	I	
Cueva del inca		Fenómenos espeleológicos	Cuevas	I	
Mirador Chamiwayco (cañón del río Toachi)		Fenómenos geológicos	Escarpas de falla	I	
Cerro Tiglán		Montañas	Colinas	II	
Cerro Tacacsa		Montañas	Colinas	II	
Mirador y cerro Aritza		Montañas	Colinas	I	
Cerro iglesia Matzi		Montañas	Cordilleras	II	
Cerro cóndor Matzi		Montañas	Cordilleras	II	
Mirador el Cóndor		Montañas	Cordilleras	I	
Valle de altura Michacalá		Planicies	Valles	II	
Andenes de Cultivo pre – Inca		Manifestaciones Culturales	Etnográficas	Arquitectura vernácula	I
Galería artesanal "Quilotoa"			Etnográficas	Artesanías	II
Talabartería Quilotoapamba	Etnográficas		Artesanías	I	
Galerías artesanales de Tigua	Etnográficas		Artesanías	II	
Taller Artesanal de Jatalocucho	Etnográficas		Artesanías	II	
Feria de Zumbahua	Etnográficas		Ferías y mercados	II	
Niñito Santo Rumi	Etnográficas		Manifestaciones religiosas	II	
Grupo Inca Ñan y Danza Cóndor Enamorado	Etnográficas		Música y danza	II	
Iglesia Rumicruz	Históricas		Arquitectura Religiosa	II	

CONTINÚA 

Mirador de Shalalá		Realizaciones Técnicas y Científicas	Obras técnicas	II
---------------------------	--	--------------------------------------	----------------	----

Fuente: Consejo Provincial de Cotopaxi (2015)

Tabla 14.
Caracterización de la parroquia Guangaje.

Comunidad indígena		Guangaje		
Ubicación	Se localiza a 36 km. Al Nor-oeste de la cabecera cantonal, su altitud varía de 3.200 a 4.200 m.s.n.m.			
Extensión límites	/ Tiene una extensión de 12.606,09 ha aproximadamente. Norte: Chugchilán, Insilivi perteneciente al cantón Sigchos y la parroquia Cochapamba perteneciente al cantón Saquisilí. Este: parroquias Cochapamba perteneciente al cantón Saquisilí, Poalo perteneciente al cantón Latacunga y Pujilí. Sur: parroquias Zumbahua y Pujilí Oeste: parroquia Zumbahua.			
División política	Conformada por 26 comunidades: Anchi Quilotoa, Chilcanchi, 8 de Septiembre, Colatipo, Cuchumbo, Hospital, Rompe Ingapirca, San José de Cuadrapamba, Tigua Calera Pamba, Tigua Cashapata, Tigua Centro, Tigua Chami, Tigua Quiloo, Tigua Yaguartoa Centro, Tigua Yatapungo, Curingue, 25 de Diciembre, Candela Fasso, Chugchilanpamba, Chuquirapamba, Comuna Guangaje, Guangaje Centro, Guayama, Salamalag Chico, San José de Rumipamba, Tigua Casa Quemada, Tigua Guayrapungo, Tigua Niño Loma, Tigua Sunirrumi, Tigua Ugsha Loma, Pactapungo, Tingo Pucará, Pucara Grande, Campamento, Chinalo, Cruz Loma, Cochpungo.			
Idioma	Lengua materna es el Kichwa y su segundo idioma es el castellano			
Economía	Producción agropecuaria, en la actualidad el sector agrícola cultiva la papa, el haba, la cebada, la cebolla, en menor extensión la oca y la mashua.			
Vestimenta	Hombres: poncho, sombrero, bufanda; Mujeres: faldas, chalinas, sombrero, collares, aretes e imperdibles, atuendos que son lucidos de acuerdo a las diferentes ocasiones como fiestas y vistas a familiares.			
Fiestas	Corpus Christi, San Juan Bautista, Inmaculada Concepción, la semana de Pascua de Llaverro, los Tres Reyes, Noche buena, entre otros			

Fuente: PDOT Guangaje (2015)

Tabla 15.
Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales de Guangaje.

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Vertiente mineral Cashapata	Sitios Naturales	Aguas Subterráneas	Aguas minerales	I
Vertiente termal Anchi		Aguas Subterráneas	Aguas termales	I
Cerro de los Curiquingues		Montañas	Colinas	I
Mirador 8 de Septiembre		Montañas	Mesetas	I
Cascada Canela Faso		Ríos	Cascadas	I
Artesanías de Culatipo	Manifestaciones Culturales	Etnográficas	Artesanías	I
Cabeza del Inca – Padre Rumi		Etnográficas	Creencias populares	I
Cueva del Inca		Históricas	Sitios arqueológicos	I

CONTINÚA 

Tingo Pucara		Históricas	Sitios arqueológicos	I
--------------	--	------------	-------------------------	---

Fuente: Consejo Provincial de Cotopaxi (2015)

Tabla 16.
Caracterización de la parroquia Angamarca.

Comunidad Indígena	Angamarca
Ubicación	Se encuentra ubicada en el flanco occidental de la provincia de Cotopaxi perteneciente al cantón Pujilí, se halla asentada a una altitud de 2.996 m.s.n.m.
Extensión/Limites	Posee una extensión de 26.991,42 Ha aproximadamente, ubicada en la zona 17 sur. Sus límites son: Al norte: parroquia Zumbahua y Pilaló Al sur: parroquia Simiatug correspondiente a la provincia de Bolívar Al Este: con las parroquias de Cusubamba y Pasa San Fernando de la provincia de Tungurahua. Al oeste: las parroquias de Pinllopata y El Corazón
División política	Zona Baja: Llimiví Alto, Llimiví Bajo, Ucumari, San Pablo, Shuyo Chico, Shuyo Grande. Zona Media: Chine Bajo, Quilaló, Centro de Angamarca, Arrayan Pata, Minbulo, Lechepata, Singuna, Chine Alto, Yalliví, Chistilán, Teodasin, San Francisco de Tangano. Zona Alta: Guambaine, Chinipamba, Churulosán, Sunikilak Killuyaku, Pingua Quindigua, Llalachanchi, Mocata.
Idioma	Español y kichwa, se mantiene más en la población adulta 30 a 60 y mayores 61 años en adelante.
Economía	La mayor parte de su comunidad es indígena, la cual se dedica a la agricultura y crianza de ganado vacuno y lanar, el centro poblado de la parroquia en un 40% vive del comercio de pieles tanto de ganado bovino y de ovino, en un 5% se dedican a la confección de artesanías de totora y el resto se dedica a la crianza de ganado menor y a la agricultura.
Vestimenta	Comúnmente los ancestros vestían de poncho rojo, sombrero blanco confeccionado de lana de oveja y alpargatas en los varones y las mujeres de reboso o chalina de color azul y rojo, anaco de lana de oveja o faldas que por lo general eran de color oscuro: azul, negro; este tipo de vestimenta ha cambiado significativamente, en el varón el poncho son de dos colores, el sombrero negro, el pantalón de jean, las mujeres utilizan chales de colores primarios, faldas las adultas y las señoritas pantalón jean.
Vivienda	Las viviendas de este pueblo, situado en la cordillera de los Andes, son muy antiguas de lo que el visitante se da cuenta a simple vista, pues el adobe, las tejas, la madera y sus calles empedradas dan fe de aquello.
Costumbres y tradiciones	Estas prácticas se han desaparecido, ya no observan las fases lunares para la siembra. Comúnmente los antepasados realizaban rituales para el proceso de preparación del suelo, siembra, cosecha, servirse los alimentos y festividades.
Fiestas	Se celebra las fiestas de los Yumbos y Caporales el 25 de diciembre, San Pedro y San Pablo el 29 de junio, Fiesta de parroquialización el 28 de agosto, Carnaval en honor a la Virgen de

CONTINÚA 

Loreto, así también en honor a San Francisco el 4 de octubre, San Pablo 24 de mayo y a la Virgen del Quinche el 21 de noviembre.

Fuente: PDOT de Angamarca (2015)

Tabla 17.
Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales de Angamarca.

Nombre del Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Cueva de los Tayos	Sitios Naturales	Fenómenos Espeleológicos	Cuevas	I
Formaciones Rocosas "El Chivo"		Montañas	Cordilleras	I
Chorrera Santa Blanca		Ríos	Cascadas	I
Fiesta de Navidad- Los Caporales	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos Programados	Fiestas	II
Hacienda El Shuyo		Históricas	Arquitectura Civil	I
Molinos Tradicionales del Shuyo		Históricas	Arquitectura Civil	I
Centro Histórico		Históricas	Arquitectura Civil	I
El Churo		Históricas	Sitios Arqueológicos	II

Fuente: Consejo Provincial de Cotopaxi (2015)

3.4. Caracterización de la parroquia del cantón Sigchos

Tabla 18.
Caracterización de la parroquia Chugchilán.

Comunidad Indígena	Chugchilán
Ubicación	Chugchilán es una de las cinco Parroquias del cantón Sigchos, está ubicado al sureste del cantón y al noroccidente de la Provincia de Cotopaxi.
Extensión/Limites	Cuenta con una superficie territorial de 32.250 hectáreas, acentuada a 2.860 msnm. Sus límites son: Al norte el cantón Sigchos, Al sur Guangaje y Pilaló, Al este Isinlivi y Guangaje y Al oeste Pucayacu y el Tingo.
División política	Está compuesta por 30 comunidades dentro de las cuales 9 pertenecen a la zona del subtropico o caseríos estas son: Sarahuasi, Yanayacu, Galápagos, Guarumal, Fátima, Asa Cruz, Quindigua, Yacuchaqui, y 21 pertenecen a las zonas andinas como son: Amanta, El Rodeo, Chinaló Alto, Chinaló Bajo, Guasumbini Bajo, Chasualó, Itualó, Sigue, Itupungo, Guantug, Tunducto, Cóndor Ucto, Moreta
Idioma	La lengua que predomina es el Kichwa y el castellano. El Kichwa es su lengua materna.
Economía	Las principales actividades económicas desarrolladas en Chugchilán están relacionadas con el comercio y la prestación de servicios. Dentro de este sector, se encuentra la comercialización

CONTINÚA 

	de los productos provenientes de la agricultura (predomina los chochos, mora y maíz, la ganadería y la avicultura, actividades que se desarrollan en zona rural, pero su mercadeo y administración se hace en la cabecera cantonal de Sigchos y Zumbahua.
Vestimenta	Usan camisones de mangas largas de algodón y lana con telas de fina calidad y mucho colorido. Las mujeres se adornan con joyas de oro y plata, usan chalinas de colores.
Vivienda	Las viviendas son casas unifamiliares, mediaguas, ranchos en especial en la zona del sub trópico, chozas, covachas
Costumbres	Acostumbran a realizar la fiesta de Corpus Cristi, donde actúan los danzantes, esta fiesta recupera la vestimenta y danzas de los pueblos originarios. El conocimiento se transmite de forma oral y práctica, así se contribuye la recuperación de su identidad por medio de la educación histórica-simbólica que proporcionan los abuelos, como sistema formal de educación cuentan con la educación bilingüe e hispana.
Fiestas	Sus fiestas patronales se celebran el 28 de septiembre en la memoria de la creación de la Parroquia y en honor a su Patrono el Arcángel San Miguel, anteriormente se celebraba con la quema de las tradicionales chamizas. Los señores priostes la organizaban con la tradición de caporales, danza, corrida de toros, la banda de música, la Santa Misa y la procesión, los bailes con banda, los tradicionales canelazos, y luego la entrega de esta responsabilidad a los nuevos priostes del año venidero. En la actualidad, por estas fiestas solo se realizan comparsas autóctonas, de la zona y varias manifestaciones culturales, con la presencia de todos los fieles y Parroquianos. Otras fiestas son los años viejos, El Octavario de las almas, la navidad, semana santa, sábado de gloria, Corpus Christi y los finados.

Fuente: PDOT de Chugchilán (2015).

Tabla 19.
Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales de Chugchilán.

Nombre del Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Agua Termal Chicho	Sitios Naturales	Agua Subterránea	Agua Termal	I
Termas de Yanayaku		Agua Subterránea	Agua Termal	I
Bosque Nublado de Olivos		Bosques	Nublado Occidental	I
Bosque Protector Moreta		Bosques	Nublado Occidental	I
Laguna de Quilotoa-Chugchilán		Fenómenos Geológicos	Cráter	III
Mirador Chinaló Bajo		Montañas	Colina	II
Mirador del Bosque Sachapungo		Montañas	Colina	I
Mirador de Turupamba		Montañas	Colina	II

Mirador de La Cascada Tilipulo	Manifestaciones Culturales	Montañas	Colina	I
Mirador de Cuisana		Montañas	Colina	I
Mirador de Cochapata		Montañas	Colina	I
Cascada de Lomapi		Ríos	Cascada	II
Cascada Laureles de Las Preñadillas		Ríos	Cascada	I
Cascada del Llamingo		Ríos	Cascadas	I
Mirador Las Golondrinas		Ríos	Riachuelo O Arroyo	I
Agua Termal Chicho		Aguas Subterráneas	Agua Termal	I
Andenes de Cultivo Pre – Inca		Etnográficas	Arquitectura Vernácula	I
Galería Artesanal “Quilotoa”		Etnográficas	Artesanías	II
Talabartería Quilotoapamba		Etnográficas	Artesanías	I
Galerías Artesanales de Tigua		Etnográficas	Artesanías	II
Taller Artesanal de Jatalocucho		Etnográficas	Artesanías	II
Feria de Zumbahua		Etnográficas	Ferias Y Mercados	II
Niñito Santo Rumi		Etnográficas	Manifestaciones Religiosas	II
Grupo Inca Ñan Y Danza Cóndor Enamorado		Etnográficas	Música Y Danza	II
Iglesia Rumicruz	Históricas	Arquitectura Religiosa	II	
Mirador de Shalalá	Realizaciones Técnicas Y Científicas	Obras Técnicas	II	

Fuente: Consejo Provincial de Cotopaxi (2015)

3.5. Caracterización de la parroquia del cantón Saquisilí

Tabla 20.

Caracterización de la parroquia Cochapamba.

Comunidad indígena Cochapamba	
Ubicación	Ubicada al noroccidente del Cantón Saquisilí.
Extensión / límites	Tiene una extensión de 10.500,14 ha. Norte: con el Cerro de Guingopana de la Parroquia la Matriz del Cantón Saquisilí Sur: con la comunidad de Salamalag San Francisco de la Parroquia la Matriz del Cantón Saquisilí y la comunidad de Maca perteneciente a la Parroquia de Poalo del Cantón Latacunga Este; con el Río Pumacunchi aguas arriba de las quebradas de la comunidad de Guanto Grande de la Parroquia la Matriz del Cantón Saquisilí Oeste: con Parroquia Guangaje del Cantón Pujilí

División política	Salamalag Atapulo, Calquín, Chaluapamba, Chanchungaloma, Chilla Pata Calera, Chulcotoro, Cochapamba Centro, Esperanza, Jatun Era, Llamahuasi, Molentimi, Ninin Cachipata, Ninin Cochapamba, Pactag, Palo Ucto Pamba, Salamalag Grande y Sarauasha
Idioma	El idioma que predomina en todas las comunidades que conforman la Parroquia de Cochapamba es el Kichwa.
Economía	Agricultura y ganadería.
Vestimenta	Hombres: un poncho rojo con un sombrero. Mujeres: llevan su cabello envuelto en una fajilla de colores vistosos, adicionalmente llevan collares de perlas de varios colores, blusas con bordados, un pañuelon, faldas de tela negra gruesa con bordados en los bordes llamadas centros y un sombrero.
Costumbres y tradiciones	Existe en dos religiones predominantes que son: La Católica y la Evangélica.
Fiestas	Pedido de mano de la novia, los matrimonios y los bautizos Prioste del año viejo, que celebran el 31 y el Primer día del año.

Fuente: PDOT Cochapamba (2011).

Tabla 21.

Atractivos Naturales y Manifestaciones Culturales de Cochapamba.


Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Laguna Tiloncocha	Sitios Naturales	Ambientes lacustres	Lagunas	I
Cerro Rucu Caparina		Montañas	Colinas	II
Cerro de Calquín		Montañas	Colinas	I
Cerro Wingopana		Montañas	Colinas	II
Cerro Yanahurco		Montañas	Colinas	I
Cerro Padre Rumi		Montañas	Cordilleras	I
Cascada candela Fazo		Ríos	Cascadas	II

Fuente: Consejo Provincial de Cotopaxi (2015).

3.6. Fichas del Patrimonio Alimentario:

La información que se obtiene en el campo, tiene por objetivo la elaboración de las fichas, siendo las mismas dos: una es para productos primarios (antes de la elaboración) y la otra corresponde a los productos elaborados (son los platos ya preparados). Cabe recalcar que cada producto tiene una sola ficha, a la cual se le añade toda la información recolectada en la investigación sobre dicho producto.


Dadas las condiciones que anteceden, para el presente estudio se apoyará en las fichas para productos elaborados, misma que permitirá la recolección de la información pertinente al Patrimonio Alimentario que poseen las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto:	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción:	Imagen del producto
Época de consumo:	
Espacios de consumo	Mapa – Zona(s) de consumo
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón:	Parroquia:
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes:	
Utensilios o herramientas:	
Preparación:	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input type="checkbox"/> Nutritivas	
<input type="checkbox"/> Medicinales	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Comun <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	

Fuente: (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

3.6.1. Descripción del contenido de las fichas del atlas del patrimonio alimentario: Alimentos Elaborados.

Tal como se observa en el formato antes expuesto, es necesario aclarar que la información debe contener la forma de cómo se tiene que llenar la ficha para la documentación de las recetas y platos patrimoniales de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, como se detalla continuación con el contenido que corresponde a cada casillero.

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PARIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO
1. Generalidades del producto	
<p>Nombre del producto: Se refiere a la forma tradicional de nombrar al producto elaborado (plato). Este puede indicar el género o ingrediente principal del plato, su técnica de preparación así también su manera de consumo. Puede ser un nombre en lenguas ancestrales vivas, como el quichua o el shuar, e inclusive en alguna de las lenguas nativas hoy desaparecidas.</p>	
<p>Tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Sopa</u>: es una preparación líquida y salada, que se elabora en olla y se consume generalmente caliente. • <u>Plato fuerte</u>: también es conocido como plato principal o segundo plato, aunque puede comerse independientemente. Lleva la porción más abundante y contundente del menú. • <u>Postre</u>: es un preparado, frío o caliente y de diversas texturas, que por lo general cierra las comidas. • <u>Cucayo</u>: se trata de una preparación de porción pequeña o transportable, cuyo propósito es saciar el hambre durante un viaje o jornada de trabajo. • <u>Bebida</u>: es una preparación líquida, que puede ser más o menos espesa, igualmente ser elaborada a base de frutas (jugo); harinas (colada), granos con o sin fermento (chicha), savia (chawarmishky) y hierbas aromática (tisana). • <u>Salsa</u>: es una preparación líquida de diversas texturas, que puede estar incorporada en un plato o acompañarlo para ser añadida a gusto del consumidor. 	
<p>Ancestralidad:</p> <p>Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/></p> <p>Con el tiempo las culturas van desarrollando formas de preparar los alimentos que permiten un mejor aprovechamiento de los nutrientes y facilitan la digestión. En esta sección se encuentran 3 opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Prehispánicas</u>: son consideradas aquellas elaboraciones que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos. • <u>Criollos</u>: son aquellos platos que surgieron del mestizaje gastronómico, entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la colonia y hasta el siglo veinte. La mayor parte de la gastronomía patrimonial se inscribe en esta categoría. Muchos platos nativos se modificaron con nuevos ingredientes aportados por la cultura europea. • <u>Contemporáneos</u>: son preparaciones que han sido desarrollados ya entrando al siglo veinte, hasta la época actual. 	
Descripción:	Imagen del producto
Es la descripción básica del producto.	Ayuda a una rápida identificación mediante la imagen del producto.
Época de consumo	
Los alimentos elaborados, según su tradición, son consumidos de manera cotidiana, estacional o festiva. Puede ocurrir que algunos se consuman cotidianamente, se dé por la temporalidad, o alimentos que solo es posible encontrarlos en épocas festivas, en el que se encuentran algunas de las elaboraciones más apreciadas.	
Espacios de consumo	Mapa – Zona(s) de

CONTINÚA 

	consumo
Esta casilla se refiere a los lugares en que el alimento circula, en donde es posible encontrarlo, lo que evidencia su disponibilidad. Así, podremos encontrar que hay elaboraciones que solo circulan en el ámbito privado, solo se preparan en algunos hogares. Y en otros casos, quizá se trate de un alimento popular, de consumo generalizado, que puede encontrarse en sin número de lugares: locales (restaurantes, huecas), mercados, de manera ambulante, entre otros.	Se debe ubicar un mapa del lugar, donde se deben resaltar con color o texturas las zonas en las que se encuentra el producto.
Zonas tradicionales de consumo	
En esta sección se busca identificar las parroquias y/o cantones donde la producción del alimento elaborado es significativa, es decir, los lugares en donde sus pobladores se identifican con el alimento por razones de filiación cultural, por una cuestión histórica, patrimonial	
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes: Son los productos tradicionales que forman parte de la elaboración gastronómica. Deben entrar todos los ingredientes en la lista	
Utensilios o herramientas: Describe los utensilios o herramientas que se utilizan para la preparación del plato.	
Preparación: Conocer la cocina es saber la importancia que tiene la forma de preparar el alimento. De esta depende, tanto como los ingredientes, su origen, el sabor final, la textura, el olor y la calidad nutricional de los alimentos. Es decir, todo lo que los hace alimentos patrimoniales.	
Propiedades: listado simple de las propiedades que se le atribuyen al producto, estas pueden ser nutritivas y medicinales	
<input type="checkbox"/> Nutritivas	
<input type="checkbox"/> Medicinales	
Estado de conservación: es una categorización simple del estado en que se encuentran el producto debido al transcurso del tiempo, dividiéndose así en: Común, Raro y En peligro	
<input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
<u>Común:</u> el producto aún se encuentra en abundancia en los espacios de consumo tradicional.	
<u>Raro:</u> el producto es conocido, pero no se lo encuentra con la misma facilidad de antes.	
<u>En peligro:</u> el producto ha caído en el olvido, y está en peligro de desaparecer. O puede ser que la población lo recuerde bien, pero se haya vuelto escaso.	
Observaciones:	

Después de haber realizado las visitas de campo a las parroquias antes mencionadas, mismas que están integradas por las comunidades indígenas, se procedió a efectuar entrevistas a varias personas con el conocimiento de las técnicas, forma de preparación, época de consumo y su ancestralidad; como resultado se presenta la siguiente tabla.

Tabla 22.
Lista de informantes entrevistados.

Nombre	Cargo	Edad	Parroquia	Teléfono
Eduardo Paztuña	Vicepresidente de la junta	55	Zumbahua	0986103529
Alfonso Ushco	Secretario de la junta	56	Zumbahua	-
Arturo Latacunga	Administrador restaurante Quilotoa	30	Quilotoa	0985242309
Alfonso Latacunga	Presidente de la Asociación Lago Verde	49	Quilotoa	0986059201
Cesar Pilatasig	Expresidente de la asociación	51	Shalalá	0989252689
Luis Guamán	Presidente de la junta	59	Angamarca	0987051959
Jorge Toaquiza	Presidente de la junta	54	Guangaje	0991206560
Cesar Lutuala	Secretario de la junta	39	Guangaje	0993845057
José Guanotoña	Vocal de la junta	48	Chugchilán	0985237277
Estela Moreno	Secretaria de la junta	30	Chugchilán	0322708013
Jorge Anguisaca	Presidente de la junta	45	Cochapamba	0993059906
Jorge Tutasig	Vocal de la junta	54	Cochapamba	0981096597

Tabla 23.
Listado de detentores

Nombre	Cargo	Edad	Teléfono	Parroquia
Marina Castillo	Vendedora de comida	56	0995270904	Zumbahua
María Espín	Vendedora de comida	56	0987536293	Zumbahua
Blanca Lucia Quishpe	Vendedora de comida	36	0322663340	Zumbahua
Lucia Chiluisa	Vendedora de comida	73	-	Zumbahua
Silvio Candelejo	Vendedora de comida	31	0998113263	Zumbahua
Maritza Riofrio	Vendedora de comida	27	-	Zumbahua
Ersilia Hidalgo	Vendedora de comida	57	-	Zumbahua
María Umajinga	Vendedora de comida	56	-	Zumbahua
Narciza Paztuña	Vendedora de comida	27	0992026173	Quilotoa
Izolina Jácome	Vendedora de comida	46	-	Zumbahua
Juan Vega	Vendedora de comida	39	0994828272	Quilotoa
Ester Espín	Vendedora de comida	63	-	Zumbahua
María Latacunga	Vendedora de comida	28	0985242309	Quilotoa
Martha Paztuña	Vendedora de comida	30	0959587165	Quilotoa
Enma Querido	Vendedora de comida	60	-	Angamarca
Susana Villacis	Vendedora de comida	44	0985878057	Angamarca
Olga Tasichana	Vendedora de comida	48	-	Angamarca
Fausto Troya	Vendedora de comida	56	0993263835	Angamarca
Elva Ilaquiza	Vendedora de comida	51	-	Angamarca
María Blanca Naranjo	Vendedora de comida	65	0985807822	Angamarca
María Tigasí	Vendedora de comida	60	0968570291	Guangaje

Una vez establecidas las fichas de productos elaborados, así como, los parámetros a desarrollar y evaluar, se procede a presentar la información procesada correspondiente al patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas, las mismas que forman parte de la investigación de


campo realizada en este capítulo como a continuación se muestra en síntesis los productos elaborados, el tipo al que pertenecen y su ámbito de territorio (parroquia):

Tabla 24.
Diagnóstico del Patrimonio Alimentario.



	Nombre del Plato	Tipo de plato	Parroquia
1	Ají de Cuy	Salsa	Zumbahua
2	Borrego asado con papas	Plato fuerte	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba
3	Caldo de gallina	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
4	Caldo de Mondongo	Sopa	Zumbahua, Chugchilán
5	Cari-ucho	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
6	Cebada de dulce	Bebida	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje
7	Chapo	Cucayo	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje
8	Chica de Oca	Bebida	Zumbahua
9	Chicha criolla	Bebida	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
10	Chufly	Bebida	Angamarca
11	Habas mote yanu	Cucayo	Zumbahua, Chugchilán
12	Habas Tasno	Cucayo	Zumbahua, Chugchilán
13	La boda	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje
14	Locro de cuy	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
15	Mashca Turrón	Cucayo	Zumbahua
16	Pan de trigo	Cucayo	Angamarca
17	Papas con Cuy	Plato fuerte	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
18	Papasyanu	Plato fuerte	Zumbahua, Chugchilán
19	Queso cuajado	Postre	Angamarca
20	Runa-ucho	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
21	Sopa de quinua	Sopa	Zumbahua
22	Sopa de borrego	Sopa	Guangaje
23	Trigo pelado dulce	Postre	Angamarca
24	Wira Mashca	Cucayo	Zumbahua
25	Yahuarlocro	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca

Después de haber presentado el listado encontrado en base al patrimonio alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, se procede a presentar el diagnóstico mediante las fichas del “Manual Metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio Alimentario”.






Ficha 1.- Ají de cuy.

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
CÓDIGO: 001AH-KP	
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Ají de cuy	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input checked="" type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Conocido tradicionalmente como “Ají de cuy” Es un producto tradicional de la zona central de Cotopaxi, es una salsa (salsa) sustanciosa, posee un color blanco debido al uso de leche con un toque picante por el ají, comúnmente se acompaña a las papas con cuy.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos. <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto se lo encontraba consumía en ocasiones festivas, hoy es muy raro encontrarlo, debido a que se ha reemplazado por la salsa de maní.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí, Sigchos, Saquisilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Angamarca Chugchilán, Cochapamba.	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Viseras de cuy • Agua • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla blanca • Ají • Leche
	<ul style="list-style-type: none"> • Manteca de cerdo • Papas • Cuy
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Sartén • Olla • Cucharón 	
Preparación: En una olla con cantidad mínima y a fuego lento, cocinar las vísceras de cuy con sal al gusto durante 10 minutos. Una vez cocinadas las vísceras, cortarlas en pequeños trozos. Aparte en un sartén, agregar manteca y la cebolla blanca cortada en trozos pequeños. Licuar la leche conjuntamente con un ají, esta mezcla se debe agregar en el refrito de cebolla e incorporar las vísceras. Rectificar la sal y dejar hervir bien. Servir con papas cocinadas y cuy asado.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: Hoy en día se utiliza maní.	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Este plato contiene nutrientes como proteínas, carbohidratos, fibra, calorías, calcio, fósforo, hierro, magnesio, sodio, potasio; vitaminas como A y B,	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Por la composición de ingredientes, este plato es bueno contra la anemia y el insomnio.	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	






Ficha 2.- Borrego asado

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 002AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Borrego Asado	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, a base de la carne de borrego acompañado de papas o choclos.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado, Domingo <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en casas y mercados de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Carne de borrego • Sal • Ajo 	<ul style="list-style-type: none"> • Achiote • Papas o choclos • Cebolla
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Carbón 	<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla • Licuadora
Preparación: Para aliñar la carne de borrego se debe licuar el ajo, cebolla paiteña y sal al gusto. En un recipiente dejar que repose la carne con el aliño durante toda la noche. Colocar la carne en la parrilla Mientras se asa la carne colocar achiote con una cebolla larga. Pelar las papas o el choclo y cocinarlas en una olla aparte. Servir caliente con papas o choclo.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: De acuerdo a las personas entrevistadas antes este plato se lo cocinaba en pailas de bronce	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Este plato por su principal ingrediente que es la carne de borrego es rico en proteínas, carbohidratos, minerales; además de vitaminas B1, B2, B3, B6 y E.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es un alimento que ayuda a contrarrestar la anemia, ya que es un nutrimento que forma parte de la hemoglobina y es fundamental en la formulación de células rojas de la sangre.	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	




Ficha 3.- Caldo de gallina

  		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS		CÓDIGO: 003AH-KP
1. Generalidades del producto		
Nombre del producto: Caldo de Gallina		
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>		
Descripción: Es un producto tradicional de la zona andina del Ecuador, es una sopa de rico sabor, con colorido gracias al contenido de sus ingredientes.		Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Toda la semana. <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos. <input type="checkbox"/> Estacional		
Espacios de consumo: El producto de consumo cotidiano, se lo puede encontrar tanto en hogares como en mercados, plazas y en ocasiones festivas como matrimonios, bautizos y otras celebraciones.		Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo		
Cantón: Pujilí, Sigchos, Saquisilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Angamarca, Chugchilán, Cochapamba.		
2. Proceso de elaboración:		
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> Gallina criolla Zanahoria 	<ul style="list-style-type: none"> Apio Agua Arrocillo 	<ul style="list-style-type: none"> Papanabo Sal Papas
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> Olla 	<ul style="list-style-type: none"> Cuchara Cuchillo 	<ul style="list-style-type: none"> Cilantro Cebolla blanca Cucharón
Preparación: Pelar la gallina criolla, sacar las vísceras y lavarla bien. En una olla con agua, colocar la gallina entera a fuego lento y cocinarla de 1 a 2 horas dependiendo la edad de la gallina. Aparte pelar la zanahoria conjuntamente con el papanabo, y cortar en pequeños cuadro; añadir estos ingredientes en la cocción de la gallina, conjuntamente con una rama de apio y sal al gusto. Pelar las papas y cocinarlas en una olla aparte. Una vez cocinada la gallina, se corta en presas; se sirve con las papas y un picadillo de cebolla blanca y cilantro.		
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: Antes se utilizaba gallina criolla, criada en el campo; hoy se utiliza gallina de criadero, debido a la economía		
Propiedades		
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: El caldo de gallina provee energía, contiene proteínas, grasas, sodio, potasio, fósforo, hierro, fibra, yodo, zinc, así como vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, C, D y E.		
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es idóneo en el tratamiento de la anemia, desvanece las resacas, su consumo se recomienda para embarazos, durante la lactancia y como estimulante en el crecimiento de los niños.		
Estado de conservación		
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro		
Observaciones:		




Ficha 4.- Caldo de mondongo

  	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 004AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Caldo de Mondongo	
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, también conocido como caldo de calavera, es una sopa a base de la cabeza del borrego, se la servía en ocasiones especiales.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Fin de semana <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en los mercados de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua y en ocasiones especiales en reuniones familiares.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Cabeza de borrego • Cebolla • Zanahoria • Orégano 	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Leche • Mote • Papas • Agua
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Cucharón • Cuchillos, Cepillo 	
Preparación: Chamuscar la cabeza para que se pierda toda la lana que queda, hervir el agua y con un cepillo fregar la cabeza de borrego 3 veces para que quede limpia después de la tercera lavada se debe hervir durante 6 horas, el primer caldo que salga se lo vota, en el segundo caldo se incorpora cebolla, zanahoria, orégano, sal y leche al gusto, por último dejar hervir de 30 a 45 minutos más. Se lo debe servir con papas y mote cocinados.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Aporta con energía, proteína, glúcidos, fibra, calcio, hierro, yodo también vitaminas del tipo A, C, D, E, B12 y sales minerales.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es bueno para acelerar la curación y recuperación de enfermedades como gripe, resfriados, como al fortalecimiento de los huesos.	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	






Ficha 5.- Cari-uchu

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 005AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Cari-uchu	
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de la zona central de Cotopaxi, es una sopa sustanciosa, posee un color tomate debido a color de la harina de cebada, se lo acompaña con huevos revueltos y una palanqueta de pan.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos, Velorios. <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en muy pocos hogares, se consumía en reuniones familiares	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí, Sigchos Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Chugchilán	
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> Huevos Manteca de chanco Carne de chanco 	<ul style="list-style-type: none"> Sal Palanqueta de pan de sal Leche borrego Agua
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> Olla Cucharón 	
Preparación: Poner a fuego lento en una olla a cocinar la carne de chanco con un poco de agua, sal y manteca de chanco. Una vez cocinada la carne, batir los huevos e incorporarla a la sopa y finalmente agregar la leche de borrego. Dejar que hierva, y servir con palanquetas de pan de sal.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: en la actualidad, se utiliza fideo, huevo frito, leche de vaca y pan normal	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Presenta la composición de proteína, carbohidratos, sodio, potasio, magnesio, calcio, fósforo, hierro y vitamina A	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales:	
Estado de conservación <input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input checked="" type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	





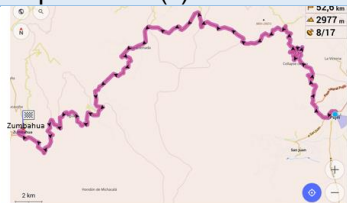
Ficha 6.- Cebada de dulce

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 006AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Cebada de dulce	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: También llamado “mishqui arroz”, es una bebida tradicional de las comunidades indígenas, es a base del arroz de cebada, se la servía en ocasiones especiales.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Velorios. <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo El producto se puede encontrar en escasos velorios en las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Arroz de cebada • Leche de borrego • Panela 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro • Cuchara de palo 	
Preparación: Tostar la cebada, moler, y con un cedazo cernir para sacar el afrecho. Colocar la panela al gusto y dejar que se derrita. Agregar la leche de borrego y dejar hervir durante unos 15 minutos o hasta que el arroz ce cebada este suave	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: algunas personas que lo preparan han cambiado la leche de borrego por leche de vaca o leche en funda	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Contiene minerales, nutrientes como las proteínas, glúcidos, lípidos y micronutrientes como son las vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B9, B12, C y E.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es bueno su consumo para resfriados, presenta propiedades hidratantes y cicatrizantes para el tratamiento de úlceras varicosas y son un reconstituyente digestivo y diurético.	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input checked="" type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	




Ficha 7.- Chapo

  	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 007AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Chapo	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de la zona andina del Ecuador, especialmente la provincia de Cotopaxi, cucayo o postre de consistencia espesa elaborada a base de machica y agua dulce.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Entre semana <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: Actualmente el producto es muy raro encontrarlo en hogares.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón: Pujilí, Sigchos, Saquisilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Angamarca, Chugchilán, Cochapamba.	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Machica (harina de cebada tostada) • Agua de Panela 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Cuchara • Taza 	
Preparación: En una olla con agua y a fuego lento colocar la panela hasta que se diluya, seguido se sirve el agua de panela en una taza, en la misma se incorpora la machica, con la ayuda de la cuchara se mezcla bien y se procede a consumir.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, vitamina K; minerales pero sobre todo fibra e inositol.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: El inositol evita la rigidez de los capilares, es tónico cardiaco, regula el colesterol, evita la acumulación de grasa en el hígado; por su composición también protege el sistema nervioso y combate la ansiedad, depresión; también es un reconstituyente digestivo, diurético, desintoxicante, antiinflamatorio y laxante	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Común <input checked="" type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones: en la actualidad se lo ha reemplazado por otras comidas como café con pan	




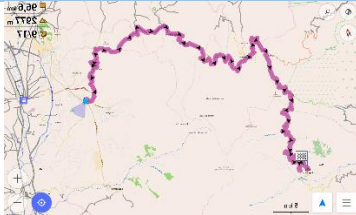
Ficha 8.- Chica de oca.

  	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 008AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Chica de Oca	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es una bebida tradicional de las comunidades indígenas, se la prepara a base de la oca. Actualmente la bebida ya no es preparada frecuentemente.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos. <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en escasos matrimonios y bautizos de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Oca • Naranja • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Piña • Panela
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Licuadora • Cucharón • Canecas, pundos 	
Preparación: Colocar lasocas al sol durante una semana o más tiempo hasta que este dulce, cuando llegue a ese punto se debe cocinar conjuntamente con el zumo de la naranja, el zumo de piña y piña picada, también se debe agregar panela, cocinar hasta que hierva, retirar del fuego y por último dejar que se fermente por tres días en un pondo.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Es una fuente importante de carbohidratos, calcio, fósforo y hierro, como almidones y azúcares, vitamina C.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Tiene un efecto medicinal de ser astringente, cicatrizante, antiinflamatorio y antihemorrágico, así como desinflama los testículos.	
Estado de conservación <input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input checked="" type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	



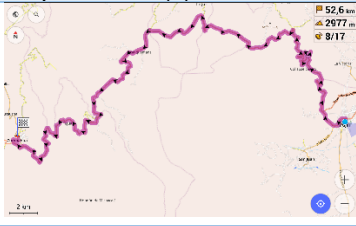
Ficha 9.- Chica criolla

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 009AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Chicha de Jora	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: También llamado “chicha criolla”, es una bebida tradicional de las comunidades indígenas, a base del maíz guardado que se le conoce como jora.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos. <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en escasos matrimonios o Bautizos de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> Jora Panela Agua 	<ul style="list-style-type: none"> Canela Clavo de olor Hierbas aromáticas (Hierba luisa, cedrón, hoja de naranja)
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> Olla Cucharon grande 	<ul style="list-style-type: none"> Cedazo
Preparación: Colocar en una olla grande a hervir el agua, la panela, y el clavo de olor, cuando se haya derretido la panela se añade las hierbas aromáticas. Aparte se mezcla en agua fría la jora para luego ponerla en la mezcla antes hecha, luego se procede a cocinar por aproximadamente de 2 a 3 horas. Por ultimo cernir la preparación y dejar reposar.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: en la actualidad se ha cambiado la jora por avena.	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Esta bebida aporta con proteínas, fibra, sales minerales, carbohidratos y vitaminas del grupo A, B1, B3, B6, B9, E y C.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es aconsejable su consumo en caso de estreñimiento y niveles altos de colesterol y triglicéridos en la sangre.	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Común <input checked="" type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	




Ficha 10.- Chufly

 Ministerio de Cultura y Patrimonio		 ESPE UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA		ADMINISTRACIÓN turística y hotelera	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS			CÓDIGO: 0010AH-KP		
1. Generalidades del producto					
Nombre del producto: Chufly					
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>					
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input checked="" type="checkbox"/>					
Descripción: Es una bebida tradicional de las comunidades indígenas de Angamarca, es una bebida a base del trago de caña, el cual se lo trae desde el sector de El Corazón que queda aproximadamente de dos a tres horas de viaje desde Angamarca.			Imagen del producto 		
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado, Domingo <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional			Mapa – Zona(s) de consumo 		
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en escasos Matrimonios en las comunidades indígenas de la parroquia Angamarca.					
Zonas tradicionales de consumo					
Cantón: Pujilí		Parroquia: Angamarca			
2. Proceso de elaboración:					
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Trago de caña • Gaseosa Sprite, coca- cola o Fanta 					
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Jarra 					
Preparación: Mezclar el trago de caña con la misma porción de una gaseosa					
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:					
Propiedades					
<input type="checkbox"/> Nutritivas <input type="checkbox"/> Medicinales					
Estado de conservación					
<input checked="" type="checkbox"/> Común		<input type="checkbox"/> Raro		<input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:					



Ficha 11.- Habas mote yanu

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0011AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Habas-mote yanu	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, realizado a base de habas, mote y melloco, los moradores de esta zona lo consumían durante su horario laboral.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto ya es poco común en el consumo diario en las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón: Pujilí	Parroquia: Zumbahua
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Habas • Mote • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Melloco • Sal
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Tiesto (especie de sartén plano de barro) • Cuchara de palo • Olla de barro 	
Preparación: Tostar las habas en un tiesto, luego remojarlas toda la noche y cocinarlas por una hora conjuntamente con el mote cocido previamente y el melloco, finalmente Servir con sal.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: en la actualidad se ha incrementado choclo y una porción de queso.	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Este plato por la composición de los ingredientes es muy nutritivo, aportando a una persona con fósforo, así como magnesio, potasio, fibra, proteínas, hierro, calcio, yodo, zinc, carbohidratos, sodio vitaminas como A, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D, E y K	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Medicinalmente estos alimentos ayudan a reducir y eliminar la grasa presente en las arterias especialmente a las personas que sufren de altos niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	

Ficha 12.- Habas tasno

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0012AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Habas Tasno	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, es un cucayo a base de las habas tostadas, los pobladores solían llevarlas al campo para tener mayor energía durante sus horas de trabajo.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar de manera poco común en los hogares de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Habas • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchara
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Tiesto (especie de sartén plano de barro) • Olla 	
Preparación: Se debe tostar las habas secas, después se las deja en remojo por una hora o hasta que adquiera una textura suave, para finalmente cocinarlas durante 20 minutos.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Las habas secas son fuente de nutrientes como fósforo, potasio, fibra, hierro, calcio, yodo, zinc, sodio; también proteínas, carbohidratos y vitaminas del tipo A, B2, B3, B5, B6, B7, B12, C, D, E y K.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: El consumo de las habas ayuda a reducir y eliminar la grasa presente en las arterias especialmente a las personas que sufren de altos niveles de colesterol así también se le atribuye propiedades afrodisíacas	
Estado de conservación <input type="checkbox"/> Común <input checked="" type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	



Ficha 13.- La Boda

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0013AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: La Boda	
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: También llamado “Runaicho”, es un producto tradicional de las comunidades indígenas, es una sopa a base de harina de haba, arveja y cebada acompañado de carne de borrego y papas, se la servía en ocasiones especiales.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos, Velorios, Pascuas <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en escasas fiestas de Matrimonios en las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Harina de haba • Harina de cebada • Harina de arveja 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de borrego o cuy • Sal • Cebolla blanca y ajo • Agua
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla grande de barro 	<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Mote • Cuchara de palo • Tulpa (cocina de leña)
Preparación: Cocinar el borrego en agua con cebolla blanca y sal al gusto durante una hora o hasta que la carne este suave. Luego incorporar la harina de haba, cebada y arveja. Agregar las papas y dejar que se cocine media hora o hasta que las papas estén suaves. Servir con mote y pedazos de carne de borrego o cuy.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: en lugar de la carne de borrego actualmente se utiliza cuy.	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Es un plato muy completo y potente nutricionalmente debido a que contiene fibra soluble e insoluble, proteínas y carbohidratos; también vitaminas como tiamina, B1, riboflavina B2, niacina B3, ácido fólico B6, vitamina C, D, E, K; sales minerales.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Presenta un aporte medicinal contra el estrés, fatiga y depresión. Ayuda a reducir la grasa presente en las arterias especialmente en las personas que sufren de altos niveles de colesterol, así como, se le atribuye propiedades afrodisíacas así también ayuda a contrarrestar la anemia, ya que es un nutriente que forma parte de la hemoglobina y es fundamental en la formulación de glóbulos rojos.	
Estado de conservación <input type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input checked="" type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones: en caso de que dicho plato era servido para el padrino se colocaba un cuy entero.	



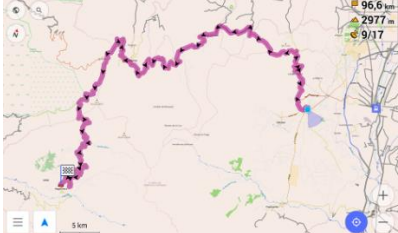
Ficha 14.- Locro de cuy

		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS		CÓDIGO: 0014AH-KP
1. Generalidades del producto		
Nombre del producto: Locro de cuy		
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>		
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, es una sopa sustanciosa a base de papas con color amarrillo acompañado de cuy.		Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Entre semana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Reuniones familiares <input type="checkbox"/> Estacional		
Espacios de consumo: El producto es poco común encontrarlo en ciertos hogares, se lo consume en el almuerzo o cenas entre la familia, pero es muy común encontrarlo en los mercados de las comunidades.		Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo		
Cantón: Pujilí, Sigchos, Saquisilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Angamarca Chugchilán, Cochapamba.		
2. Proceso de elaboración		
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Cuy • Papas • Zanahoria 		<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Cebolla blanca • Cebolla paiteña • Orégano
<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Cilantro 		
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Sartén • Chucharon 		
Preparación: Pelar el cuy, lavarlo bien y aliñarlo con cebolla colorada y sal; macerarlo durante toda la noche. Al siguiente día, hacer un refrito con cebolla blanca, ajo y zanahoria rallada y orégano, agregar el cuy cortado en presas y cocinar en agua finalmente añadir papas peladas. Se cocina bien y se sirve con un picadillo de cilantro y cebolla blanca		
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:		
Propiedades		
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Fuente de proteínas, carbohidratos, calcio, hierro y ácidos grasos		
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Los ácidos grasos ayudan al desarrollo de neuronas y membranas celulares, sirven para combatir el resfrió, las infecciones de la garganta, enfermedades pulmonares, debilidad, anemia, orzuelos, insomnio y tuberculosis		
Estado de conservación		
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro		
Observaciones:		



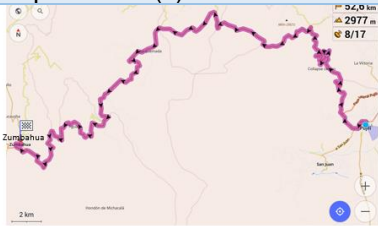
Ficha 15.- Mashca turrón

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0015AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Mashca Turrón	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: También llamado “Bolas de machica dulce”, es un producto tradicional de la zona central de país, especialmente en la Provincia de Cotopaxi, es un cucayo de textura suave y crocante, posee un color café debido a color de la harina de machica.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Toda la semana <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en muy pocos hogares, ya que se lo preparaba como un cucayo para trabajos duros o viajes largos	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí, Sigchos Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Chugchilán	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Machica (Harina de cebada tostada) • Panela • Miel 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Batea de madera grande (recipiente hecho de madera con forma alargada) • Cuchara de palo 	
Preparación: En una olla con una cantidad mínima de agua y a fuego lento se disuelve la panela. En una batea grande mezclar la machica y la panela disuelta, se agrega miel y se procede a mezclar enérgicamente. Una vez hecha la masa, se moldea con las manos y se forma una especie de bolas pequeñas, se consume durante viajes largos o trabajos duros	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, vitamina K; minerales, proteínas y carbohidratos.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: El inositol evita la rigidez de los capilares, es tónico cardíaco, regula el colesterol, evita la acumulación de grasa en el hígado, protege el sistema nervioso también combate la ansiedad y depresión; otras propiedades son el reconstituyente digestivo, diurético, desintoxicante, antiinflamatorio.	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Común <input checked="" type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	



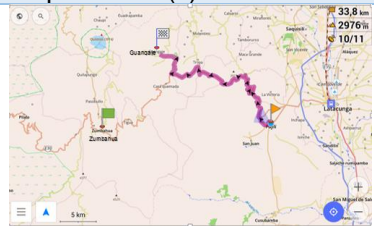
Ficha 16.- Pan de trigo

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0016AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Pan de trigo	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de la zona de Angamarca de la provincia de Cotopaxi, es un pan sustancioso de sabor dulce y rico, de color café.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Entre semana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Finados <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: Es común encontrarlo en ciertos hogares en la época de finados, y también los viernes se lo encuentra en la feria de la parroquia.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí. Parroquia: Angamarca	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo • Huevos • Manteca de chancho 	<ul style="list-style-type: none"> • Levadura • Sal • Panela
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Horno de leña • Pala para el horno de leña • Artesa (Mesa de madera) • Latas 	
Preparación: En una mesa se pone la harina de trigo y la levadura con un poco de sal y agua dulce de panela, se amasa con manteca de chancho bien y se hace bolitas, seguido se deja reposar por 30 minutos en las latas. Luego se debe tener el horno de leña caliente para colocar las latas con el pan dentro, del horno, se lo deja en el horno hasta que tome un color amarillo, se lo saca; y se deja enfriar antes de servirlo.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: antes se utilizaba manteca de chancho, hoy se lo ha reemplazado por mantequilla	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Contiene lignanos, hidratos de carbono, fibra, calcio, hierro, selenio, magnesio, manganeso, cobre, potasio, fósforo y vitaminas del complejo B.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Los lignanos ayudan a la regulación hormonal	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	



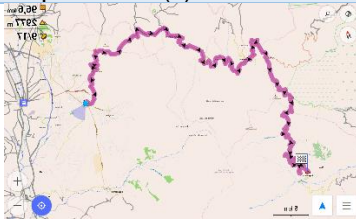
Ficha 17.- Papas con cuy

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0017AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Papas con cuy	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: También llamado “ají de cuy”, es un producto tradicional de las comunidades indígenas, a base de carne de cuy se lo sirve acompañado de papas y sarsa hecha a base de las vísceras del cuy con leche.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: fines de semana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en los mercados de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua o en las casas por fechas especiales	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Cuy • Sal • Ajo • Leche de vaca 	<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla blanca • Achiote • Papas
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Parrilla • Carbón 	
Preparación: Sacar las vísceras del cuy. Licuar el ajo, la cebolla y sal al gusto, aliñar con este preparado el cuy, cocinarlo en una parrilla y mientras se asa el cuy untarlo con achiote usando una cebolla larga. Para la sarsa se debe lavar bien las vísceras y cocinarlas con sal, leche y cebolla larga, dejar que hierva. Servir caliente con papas y sarsa.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Es muy rico este plato en ácidos grasos, proteínas, carbohidratos, calcio, hierro, sodio, potasio, magnesio, fósforo, así como vitamina A y B6	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Los ácidos grasos ayudan al desarrollo de neuronas y membranas celulares; ayuda a combatir los resfriados, enfermedades pulmonares, debilidad y anemia.	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones: Hay varias personas que consideran al aji de cuy y a las papas con cuy como el mismo plato.	

Ficha 18.- Papasyanu

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0018AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Papasyanu	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un potaje tradicional y sustancioso de la zona andina del Ecuador, de color café, tomate y amarillo debido a la variedad de tubérculos con los que se elabora el plato.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Inti Raymi. <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: Es un plato de consumo festivo, se lo puede encontrar en algunos hogares y comunidades indígenas de la provincia, especialmente se lo solía preparar en el Inti Raymi	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje.	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Papas • Melloco • Habas • Mashua • Ocas 	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Queso fresco
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro grande 	
Preparación: Colocar una olla de barro en una tulpá o fogón y cocinar las papas, el melloco, la mashua, ocas y habas tiernas, por 45 minutos. Para servirlo se colocaba en una sábana blanca o mantel grande sobre el suelo, se pone todos ingredientes cocinados con trozos de queso fresco.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Es un plato es muy rico en nutrientes con aportes de energía, proteína, almidones, glúcidos, fibra, calcio, hierro, yodo y vitaminas A, B12, C, D, E.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es recomendable su uso para aliviar problemas estomacales como la úlcera gástrica, tiene propiedades cicatrizantes, útil para desinflamar la próstata, limpiar las vías urinarias y el riñón, así como, un antioxidante natural que ayuda a prevenir el envejecimiento.	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	

Ficha 19.- Queso cuajado




	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0019AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Queso Cuajado	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input checked="" type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, a base de la leche de vaca	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado, Domingo. <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en las casas y mercados de varias comunidades indígenas.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Angamarca	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Leche • Cuajo 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Ollas • Cucharón • Cedazos 	
Preparación: Tibiar la leche y colocar la pastilla de cuajo, dejar que repose un momento y con un cedazo darle la forma y el porte deseado al queso.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: antes se ponía chulco y cuajo del conejo.	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Aporta con calorías, proteínas, hidratos de carbono, grasa, vitaminas B2, B3, B6 y minerales.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Ayuda al fortalecimiento de los huesos.	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	

Ficha 20.- Runa-ucho

		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS		CÓDIGO: 0020AH-KP
1. Generalidades del producto		
Nombre del producto: Runa-ucho		
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>		
Descripción: Es un producto tradicional de la zona andina del Ecuador, especialmente la provincia de Cotopaxi, es una sopa sustanciosa, acompañado de carne de cuy.	Imagen del producto 	
Época de consumo: <input type="checkbox"/> Cotidiana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, bautizos y reuniones familiares <input type="checkbox"/> Estacional		
Espacios de consumo: El producto es muy raro encontrarlo en mercados o plazas, en pocos hogares lo siguen preparando para reuniones familiares, o fines de semana.		
Zonas tradicionales de consumo		
Cantón: Pujilí, Sigchos Saquisilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Angamarca Chugchilán, Cochapamba.		Mapa – Zona(s) de consumo 
2. Proceso de elaboración:		
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Harina de arveja • Papas • Cuy 	<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla blanca • Zanahoria • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Cilantro • Agua
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro grande • Cuchara mama 		
Preparación: Pelar y lavar bien el cuy, sacando sus vísceras. Aliñar el cuy con sal y cebolla blanca En una olla de barro cocinar el cuy o asarlo en la parrilla. En otra olla con agua cocinar las papas, zanahoria, cebolla blanca, agua y poner sal al gusto. Cocinado o asado el cuy, se hace una mezcla de la harina de arveja con un poco de agua; luego se la incorpora a la cocción anterior, se la deja cocinar bien y se sirve con papas y poco de cilantro picado.		
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:		
Propiedades		
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Es muy rico este plato en ácidos grasos, proteínas, carbohidratos, calcio, hierro, sodio, potasio, magnesio, fosforo, así como vitamina A y B6		
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Los ácidos grasos ayudan al desarrollo de neuronas y membranas celulares; ayuda a combatir los resfriados, enfermedades pulmonares, debilidad y anemia		
Estado de conservación		
<input type="checkbox"/> Común <input checked="" type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro		




Observaciones:

Ficha 21.- Sopa de Quinua

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0021AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Sopa de Quinua	
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Criollo <input type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, es una sopa a base de la quinua acompañada con carne de borrego o chanco.	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Fines de semana <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto se lo puede encontrar en plazas y hogares de las comunidades indígenas de la parroquia Zumbahua.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Zumbahua	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Quinua • Cebolla blanca • Zanahoria • Leche 	<ul style="list-style-type: none"> • Agua • Sal • Papas • Carne de chanco
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Ollas • Cucharon • Cuchillos • Cucharas 	
Preparación: Lavar la quinua hasta que quede limpia. Cocinar la quinua en una olla con agua, conjuntamente con la carne, la cebolla blanca y zanahoria, la leche y sal al gusto. Dejar que se cocine durante media hora, finalmente incorporar las papas y dejar a fuego moderado por media hora más o hasta que las papas estén suaves	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Es rica en valores nutricionales como proteínas, carbohidratos, aminoácidos, leucina, proteínas, fibra, calcio, fósforo, hierro, retinol, vitaminas como B1, B2, B5	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Es buena para las personas que sufren migraña, dolores de cabeza, y su bajo índice glucémico la convierten en un alimento ideal para personas diabéticas	



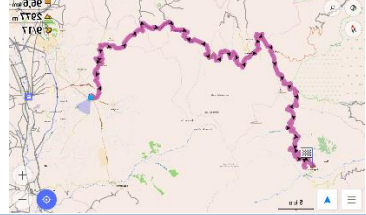
Estado de conservación		
<input checked="" type="checkbox"/> Común	<input type="checkbox"/> Raro	<input type="checkbox"/> En peligro
Observaciones:		

Ficha 22.- Sopa de borrego




	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0022AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Sopa de borrego	
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de la zona central de Cotopaxi, es una sopa a base de la carne de borrego se la encuentra preferentemente en los mercados de la parroquia de Guangaje	Imagen del producto 
Época de consumo <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Domingo <input type="checkbox"/> Festiva <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar de manera común en el mercado de la parroquia y de forma poco común en los hogares.	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo	
Cantón: Pujilí Parroquia: Guangaje	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes:	
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de Borrego • Papas • Zanahoria • Cebolla blanca 	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Tomate • Pimiento • Cilantro • Agua
Utensilios o herramientas:	
<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Cuchillos • Cuchara • Cucharon 	
Preparación:	
En una olla con agua cocinar la carne de borrego conjuntamente con la zanahoria, cebolla, tomate, pimiento y sal al gusto, durante media hora; luego incorporar las papas y dejar que se cocine por media hora más. Servir con un picadillo hecho a base de cebolla blanca y cilantro.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Contiene proteínas, hidratos de carbono, así como vitaminas B1, B2, B3, B6 y E así también, sales minerales como hierro, fosforo, potasio, magnesio, zinc, calcio	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Ayuda a contrarrestar la anemia, facilita la digestión como tonifica el	

sistema nervioso
Estado de conservación
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro
Observaciones:



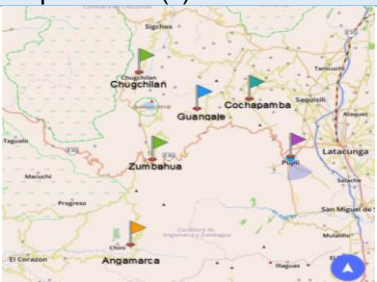
Ficha 23.- Trigo pelado

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	CÓDIGO: 0023AH-KP
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Trigo pelado	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input checked="" type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, es una bebida sustanciosa a base de trigo, de color café, muy rica y dulce	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: Entre semana <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: Es poco común encontrarlo en los hogares y se lo consume en el almuerzo o en la merienda. En el mercado pocas vendedoras lo preparan.	
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí Parroquia: Angamarca	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Trigo • Cal o ceniza (restos de leña quemada) • Leche • Panela 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Chucharon 	
Preparación: Cocinar el trigo en agua con cal o ceniza de 30 a 45 minutos, o hasta que salga del afrecho, lavarlo bien con agua para que salga el afrecho. Luego se procede a moler el trigo cocinado, finalmente. Se los cocina con leche y panela.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto:	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Contiene lignanos, hidratos de carbono, fibra, calcio, hierro, selenio como magnesio, manganeso, potasio, fósforo y vitaminas del complejo B.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: Los lignanos ayudan a la regulación hormonal,	
Estado de conservación	
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	

Ficha 24.- Wira Mashca

	
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS	
CÓDIGO: 0024AH-KP	
1. Generalidades del producto	
Nombre del producto: Wira Mashca	
Tipo: Sopa <input type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input checked="" type="checkbox"/>	
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>	
Descripción: Es un producto tradicional de la zona central de Cotopaxi, es un cucayo de textura suave y crocante, posee un color café debido al color de la machica, y al chicharrón de chancho	Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana <input type="checkbox"/> Festiva: <input type="checkbox"/> Estacional	
Espacios de consumo: El producto se puede encontrar en muy pocos hogares, ya que se lo preparaba como un cucayo para trabajos duros o viajes largos	Mapa – Zona(s) de consumo 
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí, Sigchos Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Chugchilán	
2. Proceso de elaboración:	
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Machica (Harina de cebada) • Chicharrón de chancho • Mapahuiria o cachihuiria de cerdo • Sal 	
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Paila de bronce o sartén • Cucharon 	
Preparación: En la paila diluir la mapahuiria de chancho, conjuntamente con el chicharon, después se incorpora la machica y un poco de sal. Se mezcla todo bien conjuntamente con el chicharon de chancho. Una vez hecho, se espera que se enfríe y se sirve.	
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: en lugar del tradicional chicharon hoy por hoy se lo hace con carne de chancho frita.	
Propiedades	
<input checked="" type="checkbox"/> Nutritivas: Posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, vitamina K; minerales pero sobre todo fibra e inositol.	
<input checked="" type="checkbox"/> Medicinales: El inositol evita la rigidez de los capilares, es tónico cardiaco, regula el colesterol, evita la acumulación de grasa en el hígado, protege el sistema nervioso también combate la ansiedad y depresión; otras propiedades son el reconstituyente digestivo, diurético, desintoxicante, antiinflamatorio y laxante.	
Estado de conservación	
<input type="checkbox"/> Común <input checked="" type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro	
Observaciones:	

Ficha 25.- Yahuarlocro

		
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS – ESPE FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS		CÓDIGO: 0025AH-KP
1. Generalidades del producto		
Nombre del producto: Yahuarlocro		
Tipo: Sopa <input checked="" type="checkbox"/> Plato fuerte <input type="checkbox"/> Bebida <input type="checkbox"/> Postre <input type="checkbox"/> Salsa <input type="checkbox"/> Cucayo <input type="checkbox"/>		
Ancestralidad: Prehispánico <input type="checkbox"/> Criollo <input checked="" type="checkbox"/> Contemporáneo <input type="checkbox"/>		
Descripción: Es un producto tradicional de la zona andina del Ecuador, es una sopa sustancia y potaje, con colorido gracias al contenido de sus ingredientes.		Imagen del producto 
Época de consumo: <input checked="" type="checkbox"/> Cotidiana: toda la semana <input checked="" type="checkbox"/> Festiva: Matrimonios, Bautizos. <input type="checkbox"/> Estacional		Mapa – Zona(s) de consumo 
Espacios de consumo: El producto de consumo cotidiano y festivo, se lo puede encontrar en hogares como en mercados, plazas y en ocasiones en festividades como matrimonios, bautizos y otras celebraciones.		
Zonas tradicionales de consumo Cantón: Pujilí, Sigchos Saquisilí Parroquia: Zumbahua, Guangaje, Angamarca Chugchilán, Cochapamba.		
2. Proceso de elaboración:		
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Menudo de borrego (Vísceras) • Papas • Agua • Sal • Leche 		<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla blanca • Ajo • Cilantro • Orégano • Hierba buena • Achiote • Tomate • Aguacate • Cebolla paiteña • Sangre de borrego • Limón
Utensilios o herramientas: <ul style="list-style-type: none"> • Sartén • Olla • Cucharon 		
Preparación: Las vísceras de borrego se tienen que lavar bien con agua tibia, sal, jugo de limón y hierba buena; seguido en una olla se cocina por unos 30 a 45 minutos aproximadamente. A continuación, se pela las papas, se procede a cortar en pequeños cubos y cocinar en una olla grande; aparte hacer un refrito con cebolla blanca en trozos, ajo, achiote y sal, este refrito se incorpora en olla. Cocinado el menudo se procede a cortarlo en pequeños trozos, luego se añade en la olla de papas para que tome sabor la sopa, seguido se incorpora un poco de leche y orégano, dejar que todo se cocine bien. Para servir la sopa se tiene que cocinar la sangre dentro de una funda plástica en agua caliente, una vez cocinada la sangre se hace un refrito de cebolla blanca, cilantro, ajo y sal; se pica tomate en rodajas, cebolla paiteña corte pluma, aguacate y picadillo (cebolla blanca y cilantro).		

CONTINÚA 

Se pone en un plato hondo la sopa y en otro la sangre, aguacate cebolla, tomate, y picadillo
Ha existido alguna variación en cuanto a la preparación del producto: Antes solo se consumía la sopa, hoy se lo acompaña con aguacate, tomate, cebolla.
Propiedades
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nutritivas: Contiene proteínas, hidratos de carbono, así como vitaminas B1, B2, B3, B6, C, E y sales minerales. ■ Medicinales: Ayuda a controlar la presión arterial, idónea para el tratamiento de anemia, la tos, contribuye a prevenir infecciones y regular el sistema digestivo.
Estado de conservación
<input checked="" type="checkbox"/> Común <input type="checkbox"/> Raro <input type="checkbox"/> En peligro
Observaciones:

3.6.2. Análisis de las fichas de productos elaborados.

Para el análisis de la información recolectada a través de las entrevistas realizadas a aquellas personas que tienen conocimiento y expenden alimentos típicos dentro de las parroquias y/o comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, se determinó que son veinte y cinco platos tradicionales existentes; mismos que serán analizados en base a los siguientes indicadores:

- Ancestralidad
- Zonas de elaboración
- Tipo de plato
- Lugar de consumo
- Época de consumo
- Estado de conservación

Con relación de las ideas anteriores, a continuación, se presenta las gráficas y el análisis del patrimonio cultural alimentario encontrado en las comunidades indígenas para su mejor entendimiento:

Tabla 25.
Tipo de plato.

Tipo de plato	Número	Porcentaje
Sopas	9	36%
Plato Fuerte	3	12%
Bebida	4	16%
Postre	2	8%
Salsa	1	4%
Cucayo	6	24%
Total	25	100%

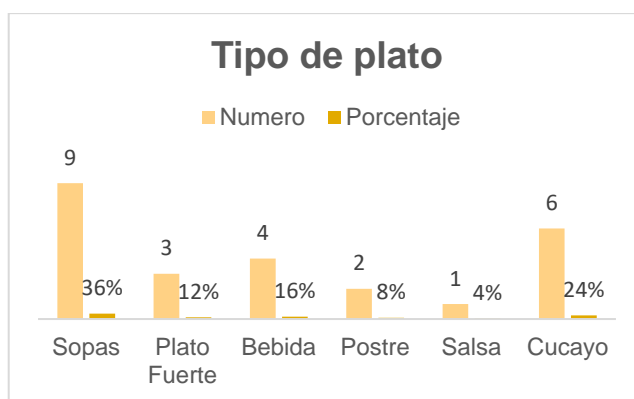


Figura 6.- Tipo de plato

Análisis:

Después de realizar el diagnóstico del Patrimonio Cultural Alimentario en las comunidades indígenas de la provincia, se ha obtenido como resultado que existe un total 25 platos; lo cuales según el tipo de preparación se encuentran divididos en 9 sopas que representan un 36%, seguido de 6 cucayos con el 24%, 4 bebidas que es el 16%, 3 platos fuertes que corresponde el 12%, 2 postres que pertenece al 8%, y por último 1 salsa que simboliza el 4%.

**Tabla 26.
Ancestralidad.**

Ancestralidad	Número	Porcentaje
Criollo	16	64%
Prehispánico	8	32%
Contemporáneo	1	4%
Total	25	100%

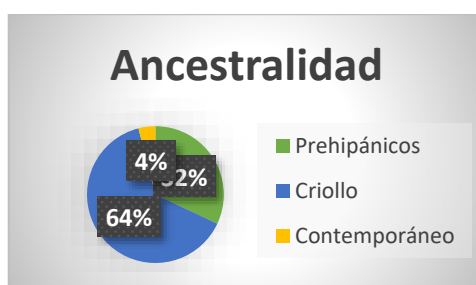


Figura 7.- Ancestralidad.

Análisis:

Del total de 25 platos encontrados en el diagnóstico, la Ancestralidad de los mismos se evidencia que 16 platos que representa el 64% corresponde a que son elaboraciones criollas, seguido de 8 platos que corresponde el 32%

para preparaciones prehispánicas y 1 preparación contemporánea con el 4%.

Tabla 27.
Época de consumo

Época de consumo	Número	Porcentaje
Cotidiano	13	52%
Festiva	7	28%
Estacional	0	0%
Cotidiana/Festiva	5	20%
Total	25	100%

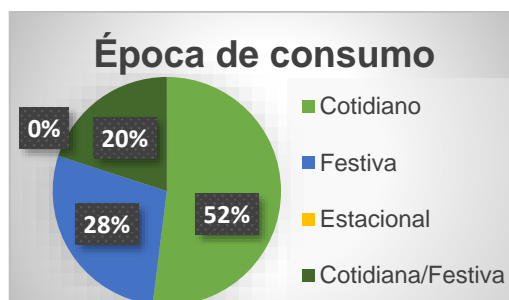


Figura 8.- Época de consumo

Análisis:

En referencia a la época de consumo se evidencia que 13 platos que representa el 52% se les puede encontrar en el consumo cotidiano de las personas, seguido por 7 platos que es el 28% y se los encuentra únicamente en las festividades (matrimonios, bautizos, velorios, entre otras fiestas), mientras 5 platos con el 20% corresponde a que los productos elaborados se los puede encontrar en épocas cotidianas y festivas.

Tabla 28.
Lugar de consumo

Lugar de consumo	Número	Porcentaje
Casas	13	52%
Mercados	3	12%
Restaurantes	0	0%
Todos	9	36%
Total	25	100%

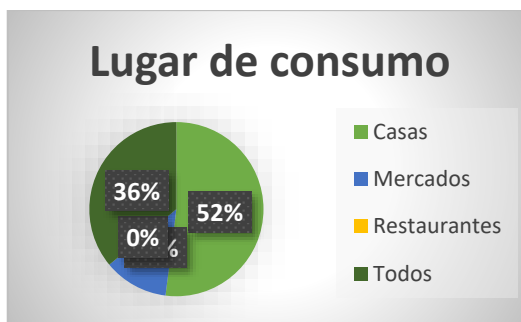


Figura 9.- Lugar de consumo.

Análisis:

En referencia al lugar de consumo, se ha evidenciado que 13 platos que corresponde al 52% se los puede encontrar en casas (hogares) de las personas de las comunidades, seguido de 3 platos que representan el 36% se los puede encontrar tanto en casas, mercados y restaurantes, finalmente 9 platos que pertenece al 12% se lo encuentra solo en mercados.

**Tabla 29.
Estado de conservación.**

Estado de conservación	Número	Porcentaje
Común	14	56%
Raro	7	28%
En peligro	4	16%
Total	25	100%

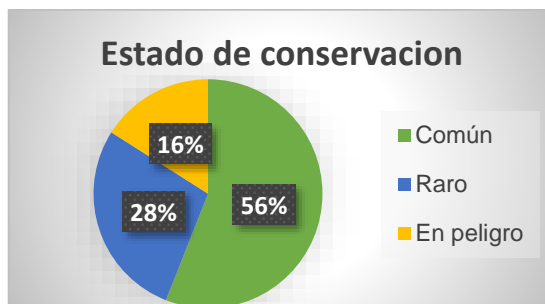


Figura 10.- Estado de conservación

Análisis:

En cuanto estado de conservación de los platos se encontró que 14 que representa el 56% se los encuentra en estado común, seguido de 7 platos que corresponde al 28% está en estado raro, es decir no está en peligro, pero es un poco difícil de contarlo en el consumo diario de las personas y finalmente 4 platos que es el 16% están en peligro de extinción.

Interpretación:

Después de analizar patrimonio cultural alimentario y las variables: tipo, ancestralidad, época, lugar de consumo y estado de conservación, se ha determina que, respecto al tipo, la mayoría de platos elaborados son sopas con un 36% y cucayos con un 24%, estos platos son elaborados con productos de la zona y proporcionaban energía a las personas durante sus jornadas de trabajo.

En cuanto a su ancestralidad, la mayoría de platos son criollos con un 64%, es decir, son elaborados con productos los cuales han sido introducidos durante la conquista española, y el 32% de platos son prehispánicos, con lo cual se puede mencionar que algunos alimentos aún se mantienen en la memoria colectiva; acerca de la época de consumo se encontró que el 52% de platos son cotidianos en los hogares de las comunidades, el 28% se consumen en épocas festivas como pueden ser matrimonios, bautizos o velorios y el 20% se lo consume de manera cotidiana y festiva como por ejemplo el Locro de cuy, Yahuarlocro, cuy, borrego asado.

Referente al lugar de consumo de los platos se tiene que el 52,0% se lo puede encontrar en los hogares de las comunidades, seguido de un 36,0% que se los halla en los hogares, mercados y restaurantes, mientras que el 12.0% se lo encuentra solo en mercados, en cuanto al estado de conservación el 56.0% de las preparaciones aún se las puede localizar de manera común, sin embargo el 28% de platos ya son raros, decir, aún no están en peligro pero si son un poco difíciles de hallar, sin embargo un 16% se encuentra en peligro, esto se debe a que existe una introducción de nuevos productos a las comunidades, de igual manera por la aculturización.

CAPÍTULO IV

METODOLOGÍA Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1. Metodología

4.1.1. Enfoque de la investigación

El presente proyecto de investigación posee un enfoque cuali-cuantitativo. El método cuantitativo o método tradicional se fundamenta en la medición de varias características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual permitiendo que el problema sea analizado, mediante, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva, además este método tiende a generalizar y normalizar resultados.

Bonilla & Rodríguez (2000) mencionan que el método cualitativo o método no tradicional se orienta a profundizar casos específicos y no a generalizar. Su preocupación no es prioritariamente medir, sino cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada.

4.1.2. Diseño de la investigación

Según el libro Metodología de la investigación de Hernández, Fernández & Baptista (2010) el diseño de la investigación que se empleará es Transaccional-Correlacional-Causal, debido a que, en la investigación transaccional o transversal se recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. Apoyándose en el tipo correlacional-causal ya que describen relaciones entre dos o más categorías, conceptos o variables en un momento determinado. A veces, únicamente en términos correlacionales, otras en función de la relación causan-efecto (causales).

4.1.3. Método de la investigación.

- **Método histórico**

Este método se orienta a estudiar los sucesos del pasado. Analiza la relación de esos sucesos con otros eventos de la época y con sucesos

presentes. En síntesis, busca entender el pasado y su relación con el presente y el futuro. Las principales fuentes y técnicas de obtención de la información de la presente investigación están la revisión documental, los vestigios y objetos reales y, en algunos casos, personas que tuvieron o tienen una relación directa con los hechos estudiados, aunque no tuvieron relación directa con esos hechos, cuentan con información válida y confiable sobre los mismos. (Bernal, 2010).

- **Método documental**

Bernal (2010) afirma que este método consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto al tema objeto de estudio. Las principales fuentes de información en este tipo de investigación son: documentos escritos (libros, periódicos, revistas), documentos fílmicos (películas, diapositivas) y documentos grabados (discos, cintas, casete, etc.).

- **Método de campo**

Se utilizará en la presente investigación debido a que se procederá a la visita de los lugares involucrados, con el propósito de obtener datos reales de los hechos y de las personas involucradas.

- **Método inductivo-deductivo**

Este método se basa en la lógica y estudia hechos particulares, aunque es deductivo en un sentido (parte de lo general a lo particular) e inductivo en sentido contrario (va de lo particular a lo general).

- **Método analítico- sintético**

Estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran esas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis).

4.1.4. Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos

Fuentes

Según Hernández, Fernández & Baptista (2010) las fuentes de información necesarias que se deberían utilizar en la presente investigación son de dos tipos:

- **Primarias**

Debido a que se generará nueva información con la generación de datos, mediante un proceso de indagación de información del tema de estudio.

- **Secundarias**

Por la utilización de información ya existente que permitirá realizar una comparación y además servirá como una guía para la ejecución de la investigación.

Técnicas de recopilación de información

- **Revisión bibliográfica**

La revisión bibliográfica comprende todas las actividades relacionadas con la búsqueda de información escrita sobre un tema acotado previamente y sobre el cual, se reunirá y discutirá críticamente, toda la información recuperada y utilizada.

- **Grabaciones de audio**

Se realizará grabaciones de audio las cuales permitirán la correcta interpretación y sistematización de la información recolectada de las entrevistas realizadas.

- **Entrevista semiestructurada.**

También llamada entrevista mixta debido a que al entrevistado se le realiza preguntas estructuradas y preguntas espontáneas. Las entrevistas semiestructuradas permitirán recoger la visión del Patrimonio Cultural Alimentario desde la práctica de sus detentores.

- **Encuestas**

Se realizará encuestas a los turistas tanto nacionales como extranjeros que visiten la comunidad con el fin de recolectar información necesaria para la presente investigación.

- **Fichas**

Son documentos en el que se registran ciertos datos (generales, bibliográficos, entre otros), dichas fichas ayudaran a recolectar información acerca del Patrimonio Cultural Alimentario.

- **Validez y confiabilidad**

Las tres técnicas mencionadas anteriormente fueron validadas por expertos metodólogos y técnicos en el área, los cuales pertenecen a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Cabe recalcar, que para la validación de las fichas del Patrimonio Cultural Alimentario se tomó como experto al Ing. Fabián Freire perteneciente al Ministerio de Cultura y Patrimonio de la ciudad de Latacunga.

- **Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)**

Es un sistema amplio y flexible de análisis estadísticos cualitativos, dicho programa ayudará a tabular los datos que se obtengas de las encuestas realizadas a los turistas y las entrevistas realizadas a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.

4.1.5. Población y muestra

- **Población:**

Se tomará en consideración a las comunidades indígenas registradas en la Secretaria Nacional de la Gestión de la Política, teniendo en cuenta que para el estudio las comunidades deben cumplir con la dualidad de ser comunidades indígenas y el practicar alguna actividad relacionada con el turismo, en este sentido las comunidades que cumplen con esta dualidad son Zumbahua (Quilotoa y Shalala) y Chugchilán.

Como población se ha tomado de referencia el ingreso de turistas tanto nacionales como extranjeros, un total de 118.180 personas al 2016, dato

proporcionado por el Ministerio del Ambiente, dicha población ayudará para conocer el perfil del turista, sus aficiones y conocimientos en cuanto a la gastronomía de la comunidad. **(Ver Anexo 11)**

Además, se ha considerado a los 33 Establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas, esto ayudará para conocer acerca del conocimiento que tienen los establecimientos en cuanto a los platos con ancestralidad que posee la comunidad, los cuales con el pasar del tiempo han sido modificados en sus ingredientes o preparación, o a su vez ha ido desapareciendo.

- **Muestra:**

Se ha realizado un muestreo infinito debido a que el dato que ha sido proporcionado por el Ministerio del Ambiente no es solo del ingreso a la Laguna del Quilotoa sino también es tomada en cuenta la Reserva Ecológica los Ilinizas.

Fórmula:

$$n = \frac{z^2 * PQ}{e^2}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)(0,5)}{(0,05)^2}$$

$$n = \frac{(3,84) * (0,25)}{0,0025}$$

$$n = \frac{(0,96)}{0,0025}$$

$$n = 384$$

Cabe recalcar que mediante la fórmula realizada el número de encuestas es de 384, pero los investigadores y metodólogo a cargo consideraron redondear dicho número a 400 encuestas.

4.2. Análisis de resultados

4.2.1. Análisis de las encuestas

A continuación, se presenta el análisis de resultados de las encuestas realizadas en la Laguna del Quilotoa a 400 turistas entre nacionales y extranjeros.

Tabla 30.
Género.

	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	203	50,8
Femenino	197	49,3
Total	400	100,0

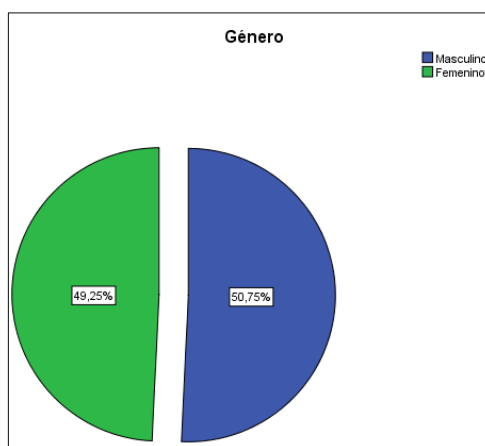


Figura 11.- Género

Análisis:

Después de analizar las encuestas para el levantamiento información en cuanto al Patrimonio alimentario realizadas en la Laguna del Quilotoa a 400 turistas entre nacionales y extranjeros, el 50,8% son de género masculino y el 49,3% son de género femenino.

Tabla 31.
Edad.

	Frecuencia	Porcentaje
18-25	122	30,5
26-35	109	27,3
36-45	74	18,5
46-55	53	13,3
56-65	34	8,5
>65	8	2,0
Total	400	100,0

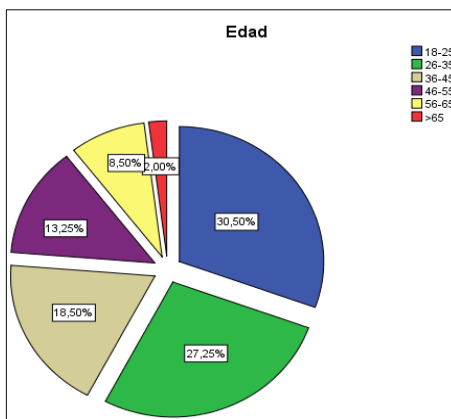


Figura 12.- Edad.

Análisis:

De los 400 turistas encuestados, 122 que representa el 30,50% tienen un rango de edad entre 18 – 25 años, seguido de 109 personas que es el 27,3% tienen entre 26 -35 años, 74 personas con el 18,5% tienen entre 36 – 45 años, 53 personas que corresponde al 13,3% tienen entre 46 – 55 años, 34 personas que pertenecen al 8,5% tienen entre 56 – 65 años, finalmente 8 personas que representan el 2,0% tienen >65 años.

**Tabla 32.
Lugar de origen**

	Frecuencia	Porcentaje
Nacional	376	94,0
Extranjero	24	6,0
Total	400	100,0

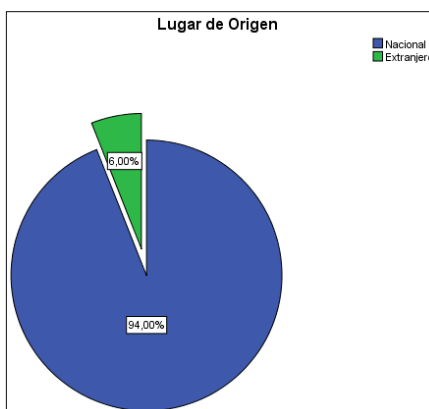


Figura 13.- Lugar de origen.

Análisis:

De las encuestas realizadas a 400 turistas que visitan la Laguna del Quilotoa 376 personas que representa el 94,0% son nacionales mientras que las 24 personas restantes que corresponde al 6,0% son extranjeros.

Tabla 33.
Lugar de origen

Provincia	Frecuencia	Porcentaje
Pichincha	126	31,5
Cotopaxi	78	19,5
Tungurahua	48	12,0
Guayas	42	10,5
Extranjeros	24	6,0
Los Ríos	23	5,8
El Oro	14	3,5
Manabí	10	2,5
Imbabura	8	2,0
Chimborazo	7	1,8
Orellana	7	1,8
Esmeraldas	5	1,3
Azuay	2	,5
Pastaza	2	,5
Cañar	1	,3
Loja	1	,3
Napo	1	,3
Sucumbíos	1	,3
Total	400	100,0

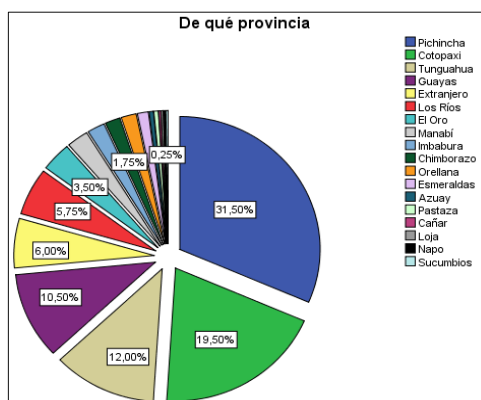


Figura 14.- Provincia de origen.

Análisis:

De los 376 turistas encuestados que manifestaron que eran nacionales, 126 personas que representan el 31,5% son de la provincia de Pichincha, seguida de la provincia de Cotopaxi con un total de 78 personas que corresponde 19,5%, 48 personas que es el 12% son de la provincia de Tungurahua, 42 personas con el 10,5% son de la provincia del Guayas, 23

personas pertenecen al 5,8% son de la provincia de Los Ríos, finalmente 14 personas que simboliza el 3,5% son de la provincia de El Oro.

Tabla 34.
País de origen

País	Frecuencia	Porcentaje
Nacional	376	94,0
Colombia	11	2,8
Argentina	6	1,5
Venezuela	4	1,0
España	2	,5
Chile	1	,3
Total	400	100,0

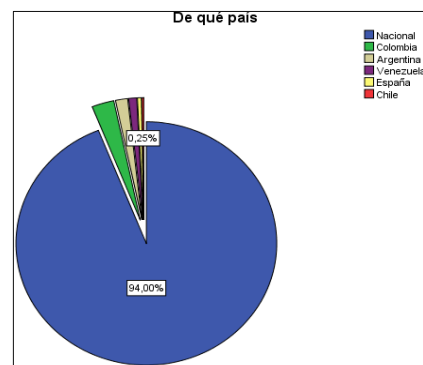


Figura 15.- País de origen.

Análisis:

De los 24 turistas encuestados que manifestaron que eran extranjeros, 11 personas que representa el 2,8% son colombianos, seguido de 6 personas que corresponde al 1,5% son argentinos, 4 personas con el 1,0% son venezolanos, 2 personas que simbolizan el 0,5% son españoles, finalmente 1 persona que pertenece al 0,3% es chileno.

Tabla 35.
Pregunta 1. ¿Esa la primera vez que visita la comunidad Quilotoa?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	295	73,8
No	105	26,3
Total	400	100,0

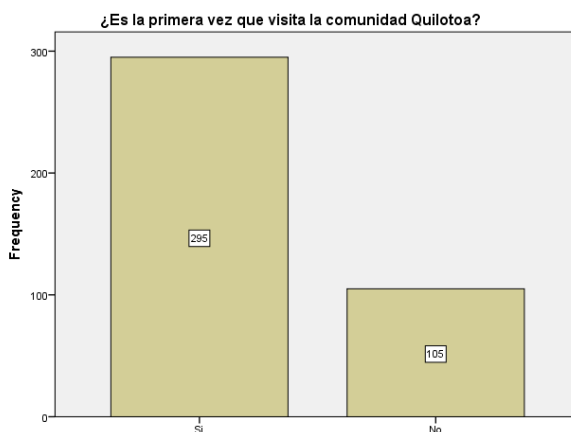


Figura 16.- Pregunta 1

Análisis:

De las encuestas realizadas a 400 turistas que visitan la Laguna del Quilotoa 295 personas que representan el 73,8% manifestaron que era la primera vez que habían visitado la comunidad, mientras que las 105 personas restantes que corresponden al 26,3% menciono que no era la primera vez que la visitaba.

Tabla 36.

Pregunta 1.1. Si indica “no”: ¿Cuántas veces ha venido a la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
2-3 veces	72	18,0
4-5 veces	22	5,5
> 5 veces	12	3,0
Total	400	100,0



Figura 17.- Pregunta 1.1

Análisis:

De los 105 turistas que representa el 26,3% menciono que ya había visitado antes la Laguna, 72 personas que corresponde al 18% ha visitado de 2 -3 veces, seguido de 22 personas que es el 5,5% ha visitado de 4 – 5

veces, finalmente 12 personas que pertenece el 3% menciono que ha visitado >5 veces.

Tabla 37.

Pregunta 2. ¿Cuál fue el medio de información por el que se enteró de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Familiares/amigos	240	60,0
Internet	127	31,8
Agencia de Viaje	21	5,3
Guía Turística	7	1,8
Televisión	5	1,3
Total	400	100,0

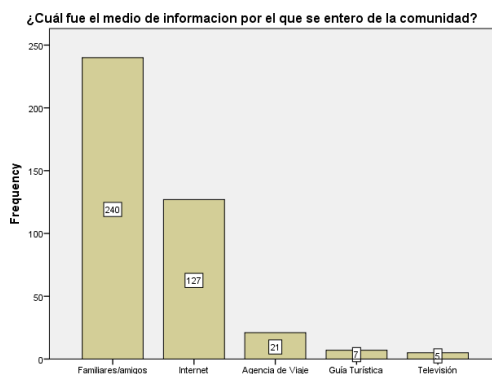


Figura 18.- Pregunta 2

Análisis:

De acuerdo a las 400 encuestas realizadas a los turistas que visitan la Laguna del Quilotoa, 240 personas que representan el 60% mencionaron que se enteraron de la comunidad por medio de familiares/amigos, 127 personas que son el 31,8% se enteraron por internet, 21 personas que corresponde al 5,3% se enteraron en una agencia de viajes, 7 personas que simboliza el 1,8% mediante una guía turística, mientras que 5 personas que pertenece al 1,3% fue mediante la televisión.

Tabla 38.

Pregunta 3. ¿Cuánto tiempo se quedará en la comunidad Quilotoa?

	Frecuencia	Porcentaje
1 día sin pernoctar	352	88,0
2-3 días	48	12,0
Total	400	100,0



Figura 19.- Pregunta 3.

Análisis:

De los 400 turistas encuestados que visitan la Laguna del Quilotoa 352 personas que representan el 88,0% mencionaron que se quedaron en la comunidad 1 día sin pernoctar, mientras que las 48 personas restantes que corresponde al 12,0% manifestaron que permanecerán en la comunidad de 2 -3 días.

Tabla 39.

Pregunta 4. ¿Ha venido solo o acompañado?

	Frecuencia	Porcentaje
Acompañado	398	99,5
Solo	2	,5
Total	400	100,0



Figura 20.- Pregunta 4

Análisis:

Del 100% de turistas encuestados que visitan la Laguna del Quilotoa, 398 personas que representan el 99,5% manifestaron que visitan la laguna acompañados, mientras que 2 personas restantes y que comprenden el 0,5% mencionaron que han visitado solo el lugar.

Tabla 40.**Pregunta 4.1. Si indica acompañado ¿Con quién ha venido?**

	Frecuencia	Porcentaje
Familia	211	52,8
Amigos	105	26,3
Pareja	56	14,0
Grupo Guiado	26	6,5
Total	400	100,0

**Figura 21.- Pregunta 4.1.****Análisis:**

De los 398 turistas que son el 99,5% y que manifestaron que visitan la Laguna del Quilotoa acompañados, 211 personas que representa el 52,8% la visitan con familiares, seguido de 105 personas que es el 26,3% la visita con amigos, 56 personas que corresponde el 14,0% la visita en pareja, mientras que 26 personas que simbolizan al 6,5% llegó al lugar en un grupo guiado.

Tabla 41.**Pregunta 5. ¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?**

	Frecuencia	Porcentaje
Guía del Patrimonio Alimentario y de turismo comunitario, Mapa y recetario	242	60,5
Ferias gastronómicas	86	21,5
Revista	72	18,0
Total	400	100,0

¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?

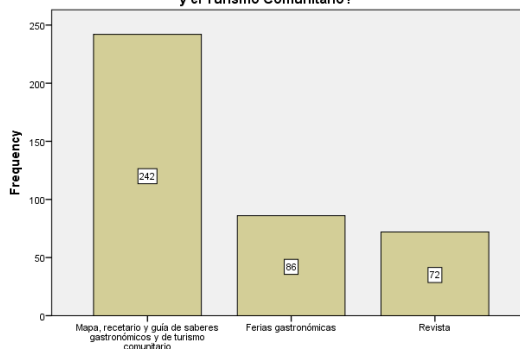


Figura 22.- Pregunta 5.

Análisis:

De acuerdo a los 400 turistas encuestados en la Laguna del Quilotoa, 242 personas que representa el 60,5% manifestó que la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario era mediante la creación de una guía de saberes gastronómicos y de turismo comunitario, mapa y recetario, seguido de 86 personas que es el 21,5% que considero que sería más útil ferias gastronómicas, mientras que 72 personas que corresponde al 18% considera que sería mejor la creación de una revista.

Tabla 42.

Pregunta 6. ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	347	86,8
No	53	13,3
Total	400	100,0

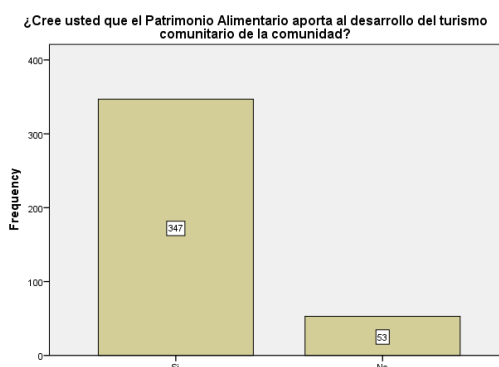


Figura 23.- Pregunta 6.

Análisis:

Después de analizar las 400 encuestas realizadas a los turistas que visitan la Laguna del Quilotoa, 347 personas que representan el 86,8% mencionaron que el Patrimonio Alimentario Si aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad, mientras que las 53 personas restantes que corresponde al 13,3% manifestó que No aporta al desarrollo del turismo comunitario.

Tabla 43.

Pregunta 6.1. Si la respuesta es Si ¿De qué manera?

	Frecuencia	Porcentaje
Al desarrollo económico	200	50,0
Aporta a conocer la identidad cultural	137	34,3
Afluencia de turistas	10	2,5

Total	400	100,0
-------	-----	-------

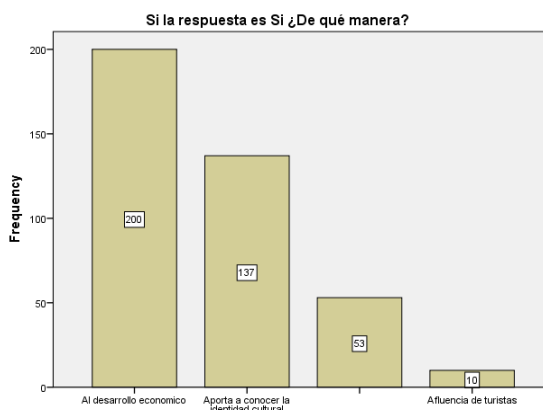


Figura 24.- Pregunta 6.1

Análisis:

De las 347 personas que representan el 86,8% y que mencionaron que el Patrimonio Alimentario Si aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad, 200 que es el 50,0% manifestaron que aportaría al desarrollo económico, mientras que 137 personas que representa el 34,3% digo que aportaría para conocer la identidad cultural, finalmente 10 personas que corresponde al 2,5% menciono que aportaría para que exista una afluencia de turistas.

Tabla 44.

Pregunta 7. ¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	373	93,3
No	27	6,8
Total	400	100,0

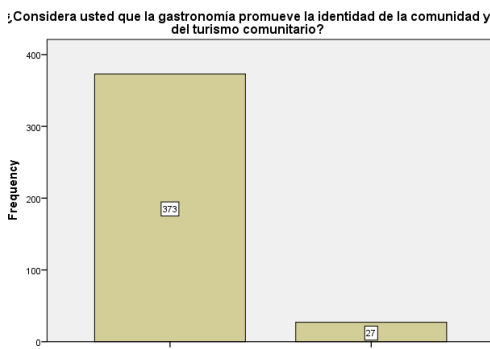


Figura 25.- Pregunta 7.

Análisis:

Después de analizar las encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa de las 400 personas las 373

que representa el 93,3% considera que la gastronomía Si promueve la identidad de la comunidad y el turismo comunitario, mientras que 27 personas que corresponde al 6,8% mencionaron que No promueve la identidad de la comunidad y el turismo comunitario.

Tabla 45.

Pregunta 8. Desde su punto de vista existe una relación de comunidad y tradiciones indígenas en los sitios turísticos del corredor Zumbahua – Chugchilán.

	Frecuencia	Porcentaje
Si	301	75,3
No	99	24,8
Total	400	100,0

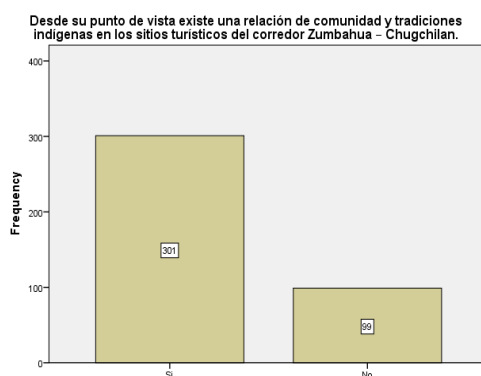


Figura 26.- Pregunta 8.

Análisis:

De acuerdo a las 400 encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa se obtuvo que 301 personas que representan el 75,3% considera que Si existe una relación de comunidad y tradiciones indígenas en los sitios turísticos del corredor Zumbahua - Chugchilán, mientras que 99 personas que es el 24,8% menciona que No existe una relación de comunidad y tradiciones indígenas en los sitios turísticos del corredor Zumbahua – Chugchilán.

Tabla 46.

Pregunta 9. ¿De los siguientes ítems de alimentos y bebidas usted cuál considera que se oferta de mejor manera dentro de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Platos típicos de la zona (cuy y borrego asado, habas con choclo)	214	53,5
Platos con ingredientes introducidos (pizza, cordón blue, llapingacho, sangría)	185	46,3
Platos con ancestralidad y patrimonialidad (a base de ocas, mashua, mellocos, quinua)	1	,3
Total	400	100,0

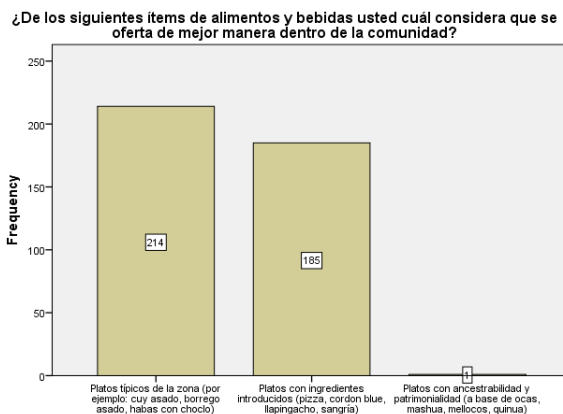


Figura 27.- Pregunta 9.

Análisis:

De las encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa de las 400 personas 214 que representa el 53,5% consideran que los platos típicos de la zona (por ejemplo: cuy asado, borrego asado, habas con choclo) se ofertan de mejor manera dentro de la comunidad, a su vez 185 personas que es el 46,3% mencionan que los platos que más se promocionan son con ingredientes introducidos (pizza, cordón blue, llapingachos, sangría), mientras que 1 persona que corresponde al 0,3%, manifiesta que se promocionan más los Platos con ancestralidad y patrimonialidad (a base de ocas, mashua, mellocos, quinua).

Tabla 47.

Pregunta 10. ¿Qué tan importante es que la gastronomía ancestral y patrimonial se oferte en los establecimientos de alimentos y bebidas?

	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	347	86,8
Poco importante	53	13,3
Total	400	100,0

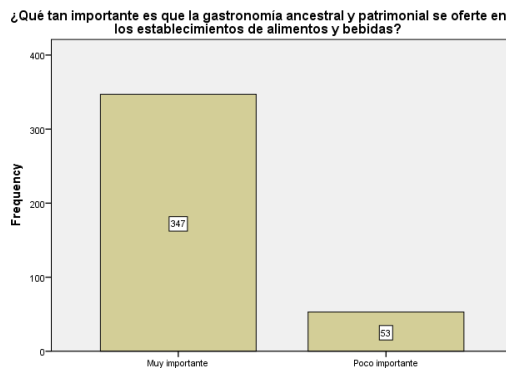


Figura 28.- Pregunta 10

Análisis:

Después de analizar las encuestas realizadas a los turistas que visitan la Laguna del Quilotoa, 347 personas que representan el 86,8% consideran que sería muy importante que la gastronomía ancestral y patrimonial se oferte en los establecimientos de alimentos y bebidas, mientras que 53 personas que es el 13,3% manifestó que sería poco importante que la gastronomía ancestral y patrimonial se oferte en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Tabla 48.

Pregunta 11. ¿Cuánto gasta generalmente durante su visita en alimentación?

	Frecuencia	Porcentaje
\$>20	162	40,5
\$11-15	113	28,3
\$6-10	104	26,0
\$3-5	21	5,3
Total	400	100,0

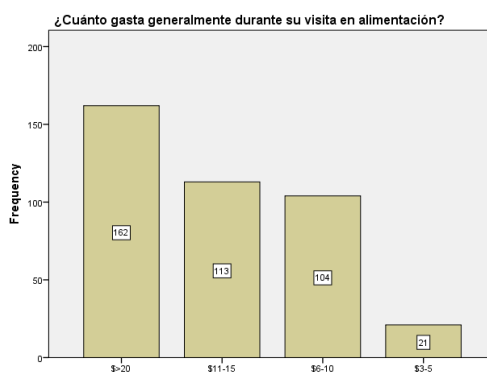


Figura 29.- Pregunta 11.

Análisis:

De los 400 turistas encuestados 162 que representan el 40,5% mencionan que generalmente durante su visita en alimentación gastan \$>20, seguido de 113 persona que es el 28,3% que gasta entre \$11 -15, a su vez 104 personas que corresponden al 26,0% gasta entre \$6 -10, finalmente 21 personas que pertenece el 5,3% gasta entre \$3 – 5.

Tabla 49.

Pregunta 12. Usted recomendaría a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad.

	Frecuencia	Porcentaje
Si	366	91,5
No	34	8,5
Total	400	100,0

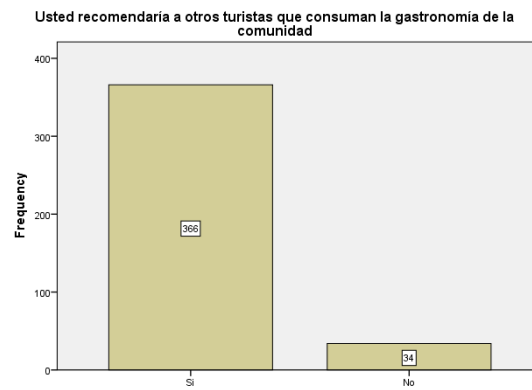


Figura 30.- Pregunta 12.

Análisis:

De las encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa, 366 personas que representa el 91,5% mencionan que, Si recomendarían a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad, a su vez 34 personas que es el 8,5% manifiesta que No recomendaría a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad.

Tabla 50.

Pregunta 12.1. Si su respuesta es No ¿Cuál sería el principal motivo?

	Frecuencia	Porcentaje
Si Recomienda	365	91,3
No por la Presentación	27	6,8
No por el Aseo	8	2,0
Total	400	100,0



Figura 31.- Pregunta 12.1.

Análisis:

De las 34 personas que es el 8,5% que manifestaron que No recomendaría a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad 27 personas que representa el 6,8% manifiestan que se debe a

la presentación de los platos, mientras que 8 personas que corresponde al 2,0% consideran que es por falta de aseo al momento de servir los platos.

Interpretación:

Después de analizar las encuestas realizadas en Quilotoa y Shalalá a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa se ha determinado que un 50,8% de los turistas son hombres y el 49,3% son mujeres, de los cuales en un 30,5% tienen un rango de edad entre 18-25 años, seguido de un 27,3% que tiene de 26-35 años, además el 18,5% de turistas tienen entre 36-45 años y un 13,3% tienen entre 46-55 años mostrando que la mayoría de turistas que visitan la Laguna son jóvenes, por ende es necesario promocionar de mejor manera el Patrimonio Cultural Alimentario con el fin de que las costumbres alimentarias puedan seguir difundándose tanto nacional e internacionalmente. El 94% de los turistas son nacionales especialmente de las provincias de Pichincha en un 31,5%, seguido de la provincia de Cotopaxi con un 19,5%, además de Tungurahua con el 12,0% y Guayas con un 10,5%, mientras que a nivel internacional los turistas son procedentes de Colombia, Argentina, Venezuela, España y Chile.

Un 73,8% de los turistas manifestaron que es la primera vez que visitaron el lugar, mientras que el 26,3% restante menciona haber visitado antes el lugar, un 18% había llegado de 2-3 veces, un 5,5% de 4-5 veces y el 3% >5 veces. Además, el 60% indicó que había adquirido información de la comunidad por medio de sus familiares y el 31,8% por medio de internet. Cabe mencionar que el 88,12% solo llega a la comunidad por 1 día sin pernoctar y tan solo el 12% permanece de 2-3 días. El 99,5% de los turistas llega al lugar acompañado ya sea por familiares, amigos, en pareja o con grupos guiados, y tan solo 0,5% llega solo.

En cuanto a la manera más útil que ellos consideraban para difundir el Patrimonio Cultural Alimentario y el turismo comunitario los turistas manifestaron en un 60,5% que sería más útil la guía del Patrimonio Alimentario y de turismo comunitario de las comunidades indígenas, por ende, se ha optado por realizar dicha guía, a su vez el 21,5% dijo que sería mejor una feria gastronómica y un 18,0% una revista. Un 86,8% de los turistas consideran que el Patrimonio Alimentario sí aporta al desarrollo del

turismo comunitario de la comunidad. Además, un 93,3% considera que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario, de la misma manera el 75,3% menciona que existe una relación de comunidad y tradiciones indígenas en los sitios turísticos del corredor Zumbahua-Chugchilán, cabe recalcar que un 13,3% de turistas no creen que existiría algún aporte.

De la misma manera, el 53,5% de los turistas mencionaron que los platos que más se promueven dentro de la comunidad son típicos, mientras que el 46,3% considera que la oferta gastronómica del lugar es internacional introducida, por lo cual es necesario promocionar más los platos que contengan productos con ancestralidad y patrimonialidad como las ocas, mashuas, mellocos, quinua entre otros, en este sentido, el 86,8% dijo que sería muy importante que estos tipos de platos se oferten en los establecimientos de alimentos y bebidas de la comunidad.

Un 40,5% de los turistas durante su visita gasta > \$20, el 28,3% gasta de \$11-\$15 y el 26,0% un promedio de \$6-\$10, en parte se debe a que el 91,5% de los turistas si recomendarían a otros turistas que consuman la gastronomía de la comunidad, sin embargo, el 8,5% que no la recomendaría manifiesta la falta de aseo y la decadente presentación al momento de servir los platos.

4.2.2. Análisis de las entrevistas

A continuación, se presenta la lista de los 33 prestadores de servicios de alimentos y bebidas y el análisis de resultados de las encuestas realizadas.

Tabla 51.

Nombre de los establecimientos de alimentos & bebidas

Establecimiento	Frecuencia
Vendedoras de Comida	9
Alpaca Quilotoa	1
Asadero Manuelito	1
Bar restaurante Karu Ñan	1
Black Sheep Inn	1
Casa del Cóndor	1
Chosita	1
Chukirawa	1
Condor Matzi	1
Crater Lake	1
Delicias de Quilotoa	1
Hostal el Vaquero	1
Hostal Mama Hilda	1
Kirutwa Mushuk Wasi	1
Kishuar Wasi	1
Mirador Oro Verde	1
Pachamama	1
Pizzería Doña Teresita	1
Restaurante Arcoíris	1
Restaurante Doña Anita	1
Restaurante Quilotoa	1
Restaurante S/N	1
Samana Wasi	1
Samarypay Coffee bar y fast-food	1
Sisa Pakary Coffee	1
Total	33

Tabla 52.

Pregunta 1. ¿Cuántos años lleva funcionando el establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje
1-3 años	20	60,6
>5 años	5	15,2
<1 año	4	12,1
4-5 años	4	12,1
Total	33	100,0

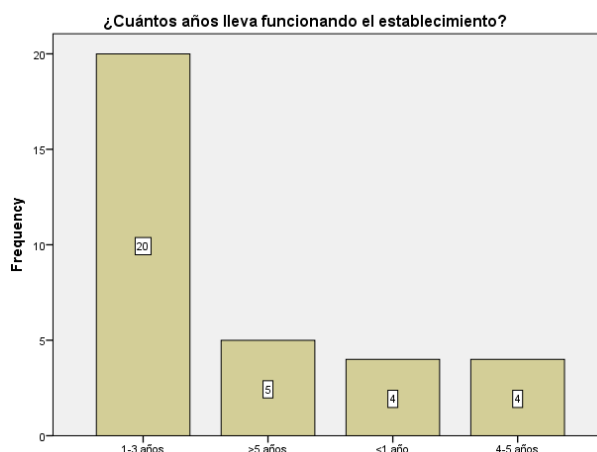


Figura 32.- Pregunta 1.

Análisis:

De los 33 establecimientos entrevistados, el 60% pertenece a los 20 locales manifestaron que llevan funcionando un periodo de 1 a 3 años, seguido del 15,2% que representan 5 locales atienen >5 años, a su vez el 12,1% que corresponde a 4 establecimientos atienen <1 año y 4-5 años respectivamente.

Tabla 53.

Pregunta 2. ¿Qué tipo de comida prepara su establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje
Todas	21	63,6
Platos típicos de la comunidad	8	24,2
Nacional	3	9,1
Nacional e internacional	1	3,0
Total	33	100,0



Figura 33.- Pregunta 2

Análisis

Los 21 establecimientos que representa el 63,6% mencionaron que prepara platos tradicionales de la comunidad, platos nacionales e internacionales, mientras que 8 establecimientos que es el 24,2% solo

prepara platos tradicionales, 3 que corresponde al 9,1% solo platos nacionales y 1 establecimiento que simboliza el 3% prepara platos nacionales e internacionales.

Tabla 54.

Pregunta 2.1. Si su respuesta son los platos típicos de la comunidad, nombre cuales son:

	Frecuencia	Porcentaje
Choclo, habas, caldo de gallina, papas con cuy, borrego	27	81,8
No prepara platos tradicionales	4	12,1
Bandeja andina, arroz de cebada, papas con cuy	1	3,0
Choclo, habas, caldo de gallina, papas con cuy, empanadas de oca, empanadas de machica, borrego	1	3,0
Total	33	100,0



Figura 34.- Pregunta 2.1.

Análisis:

De los 29 establecimientos que manifestaron que preparaban platos típicos de la comunidad 27 que representa el 81,8% preparan choclos, habas, caldo de gallina, papas con cuy o borregos, a su vez 1 establecimiento que representa el 3% prepara la bandeja andina, arroz de cebada y papas con cuy, finalmente 1 establecimiento que es el 3% prepara alimentos a basa de machica y mashua.

Tabla 55.

Pregunta 2.2. Si dentro de su respuesta, No esta los platos típicos de la comunidad. ¿Cuál es el principal motivo por el cual no lo prepara?

	Frecuencia	Porcentaje
Desconocimiento de los platos típicos	10	30,3
Si prepara platos tradicionales	8	24,2
Tiempo de elaboración	6	18,2
No existe demanda	5	15,2
Costos elevados	4	12,1
Total	33	100,0

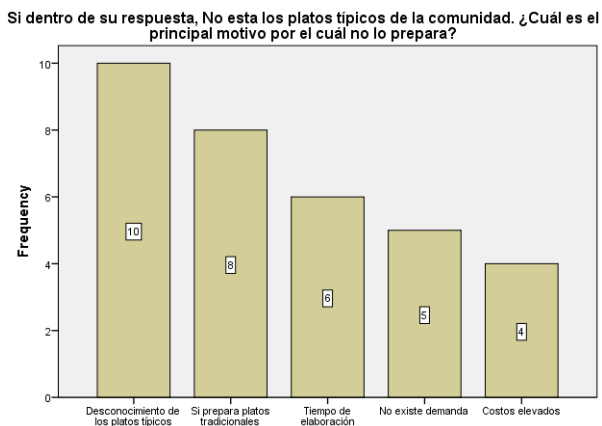


Figura 35.- Pregunta 2.2.

Análisis:

De los establecimientos que no preparan platos típicos de la comunidad el 30,3% manifestó que era debido al desconocimiento de los platos típicos, seguido de un 18,2% que menciona que era por el tiempo que se demora en la preparación, a su vez el 15,2% digo que era debido a que no existe una demanda para dichos platos, finalmente el 12,1% afirmo que era porque los costos de las preparaciones son altos.

Tabla 56.

Pregunta 3. ¿Qué tipo de turistas comúnmente visita su establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje
Nacional y extranjero	33	100,0

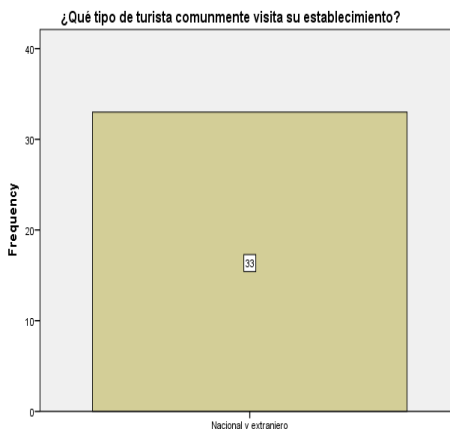


Figura 36.- Pregunta 3.

Análisis:

De los 33 establecimientos de alimentos y bebidas entrevistados 33 que representa el 100% manifestó que en su establecimiento recibe tanto turistas nacionales como extranjeros, cabe mencionar que en la investigación de

campo se pudo evidenciar que hay un 60% de afluencia de turistas nacionales y un 40% de turistas extranjeros.

Tabla 57.

Pregunta 4.- ¿Cuál es la capacidad establecida para clientes que tiene su establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje
11-20 pax	16	48,5
5-10 pax	9	27,3
21-30 pax	4	12,1
>30 pax	4	12,1
Total	33	100,0

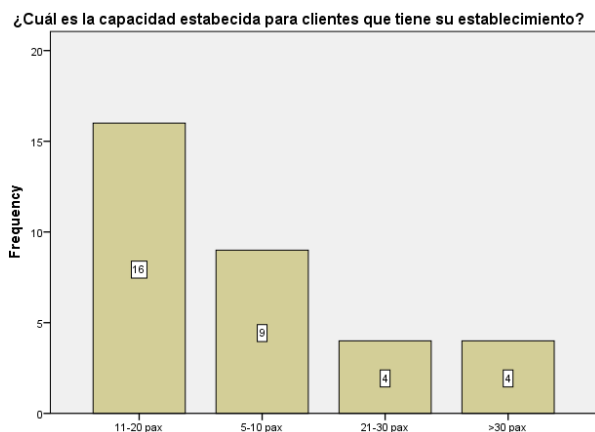


Figura 37.- Pregunta 4.

Análisis.

De acuerdo a las entrevistas realizadas a 33 prestadores de servicios de alimentos y bebidas del corredor Zumbahua-Chugchilán, en cuanto a la pregunta sobre la capacidad establecida para los clientes, 16 establecimientos que representa el 48,5% puede recibir de 11-20 pax, seguido de 9 establecimientos que es el 27,3% y puede abarcar de 5-10 pax, en 4 establecimientos con el 12,1% pueden ingresar de 21-30 y <30 pax respectivamente.

Tabla 58.

Pregunta 5. ¿Qué horario maneja al público?

	Frecuencia	Porcentaje
8am- 18pm	7	21,2
10am- 16pm	6	18,2
8am- 20pm	5	15,2
10am- 13pm	3	9,1
8am- 17pm	2	6,1
8am-19pm	2	6,1
9am- 20pm	2	6,1
6am- 20pm	1	3,0

CONTINÚA →

6am- 21pm	1	3,0
7am- 23pm	1	3,0
7am- 24pm	1	3,0
7am-17pm	1	3,0
9am-22pm	1	3,0
Total	33	100,0

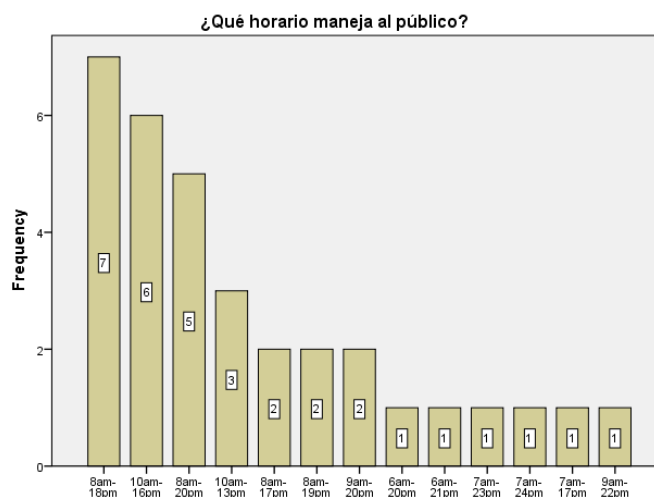


Figura 38.- Pregunta 5.

Análisis.

De los 33 establecimientos de alimentos y bebidas entrevistados, 7 locales que representan el 21,2% manifiestan que manejan un horario al público de 8am-18pm, seguido de 6 establecimientos que corresponde al 18,2% que abren de 10am-16pm, 5 locales que es el 15,2% abren de 8am-20pm, finalmente 3 locales con el 9,1% manifiestan que están abiertos al público de 10am-13pm.

Tabla 59.

Pregunta 6. Durante la elaboración de sus platos, utiliza productos de:

	Frecuencia	Porcentaje
Mercados locales y Supermercados	19	57,6
Mercados Locales	12	36,4
Supermercados	2	6,1
Total	33	100,0

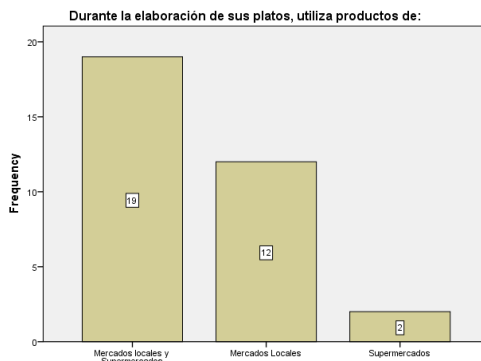


Figura 39.- Pregunta 6

Análisis:

Después de analizar las encuestas de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas de los 33 establecimientos, 19 que representa el 57,6% mencionaron que sus productos los compran en los mercados locales y supermercados, seguido de 12 establecimientos que es el 36,4% dijeron que adquieren sus productos en mercados locales, finalmente 2 locales que corresponde al 6,1% los compra en supermercados.

Tabla 60.

Pregunta 7. ¿Qué días ingresan más clientes a su establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje
Fines de semana / Feriados	33	100,0

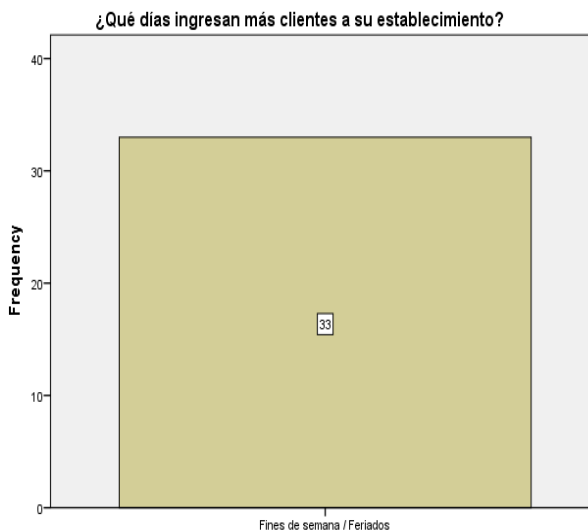


Figura 40.- Pregunta 7.

Análisis

De los 33 prestadores de servicios de alimentos y bebidas del corredor turístico Zumbahua – Chugchilán, los 33 establecimientos que representan el 100% manifestaron que los días que ingresan más clientes a sus

establecimientos son los fines de semana y feriados, debido a la afluencia de turistas que llegan a visitar la Laguna del Quilotoa.

Tabla 61.

Pregunta 8. ¿Considera usted que el Patrimonio Cultural Alimentario aporta en el desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	33	100,0

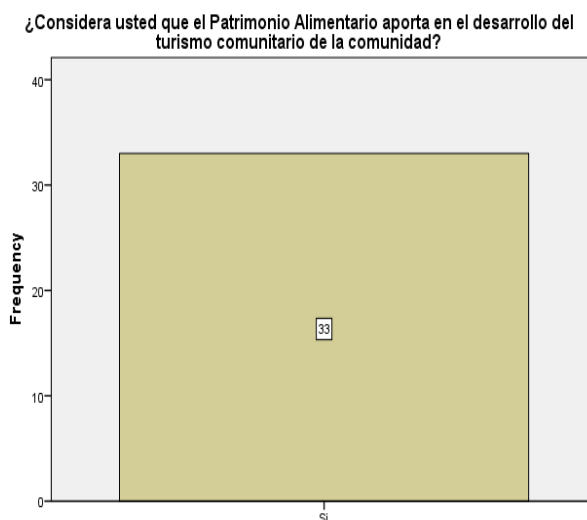


Figura 41.- Pregunta 8.

Análisis

Al analizar las 33 entrevistas realizadas a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas del corredor turístico Zumbahua – Chugchilán y al realizarles la pregunta de que se consideraban que el patrimonio alimentario aporta en el desarrollo del turismo comunitario de la comunidad, los 33 establecimientos que representa el 100% manifestó que Si aporta.

Tabla 62.

Pregunta 8.1. ¿Por qué?

	Frecuencia	Porcentaje
Al desarrollo económico	32	97,0
Probar la gastronomía	1	3,0
Total	33	100,0

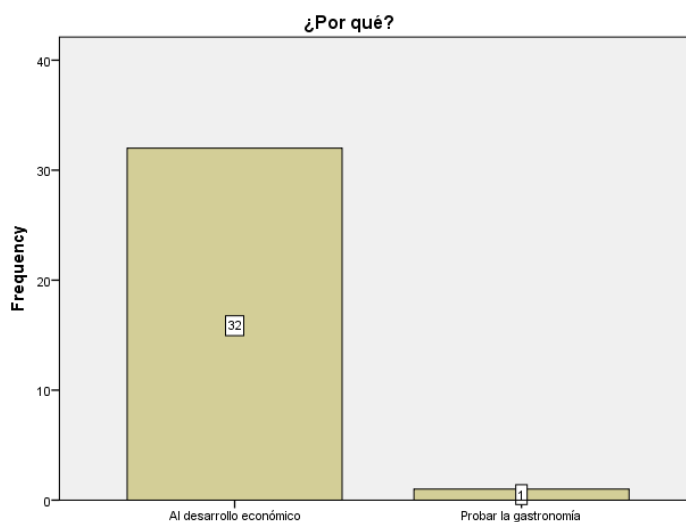


Figura 42.- Pregunta 8.1.

Análisis

De acuerdo a la respuesta de los prestadores acerca de que el patrimonio alimentario si aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad, 32 establecimientos correspondientes al 97,0% manifestaron que aportaría al desarrollo económico, mientras que 1 establecimiento que corresponde al 3,0% menciona que sería para probar la gastronomía.

Tabla 63.

Pregunta 9. De la siguiente lista de Patrimonio Cultural Alimentario, Cual conoce usted:

Nombre del plato	Si	No
Aji de cuy	30	3
Caldo de Mondongo	31	2
Cariucho	24	9
Cebada de dulce	25	8
Chapo	32	1
Chica de Jora	18	15
Chica de Oca	18	15
Habas mote yanu	27	6
Habas Tasno	28	5
La Boda	32	1
Locro de cuy	33	0
Mashca turrón	17	16
Papas yanu	32	1
Runaicho	24	9
Sopa de Quinua	33	0
Wira Mashca	19	14
Yahuarlocro	33	0

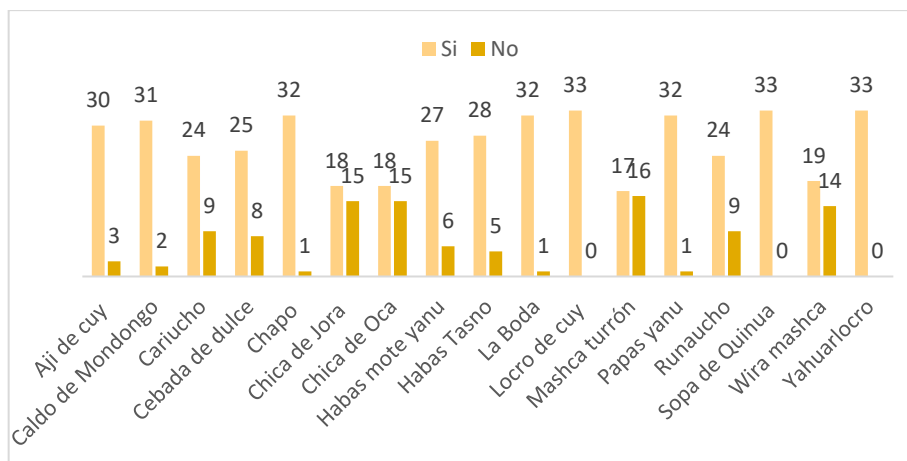


Figura 43.- Pregunta 9

Análisis

Después de analizar las entrevistas realizadas a los 33 establecimientos que prestan el servicio de alimentos y bebidas, en cuanto a la pregunta de cuales platos conocían, se obtuvo como resultados lo siguiente: 30 establecimientos si conocen el Aji de cuy mientras que 3 no lo conocen, en cuanto al caldo de mondongo 31 establecimientos si lo conocen y 2 no, cabe recalcar que los platos que en todos los establecimientos se conoce son: el locro de cuy, la sopa de quinua y el Yahuarlocro.

Tabla 64.

Pregunta 10. Considera que el patrimonio gastronómico local (comida tradicional de la zona) es una opción para ofertar en el menú del establecimiento

	Frecuencia	Porcentaje
Si	33	100,0

Considera que el patrimonio gastronómico local (comida tradicional de la zona) es una opción para ofertar en el menú del establecimiento

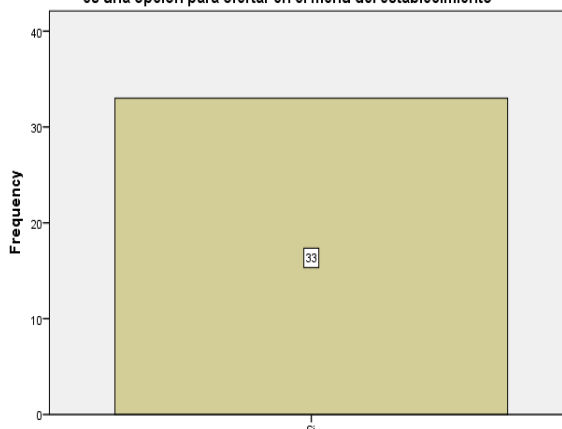


Figura 44.- Pregunta 10.

Análisis

En cuanto a la pregunta de que si consideraban que el patrimonio gastronómico local (comida tradicional de la zona) es una opción para ofertar en el menú del establecimiento los 33 establecimientos que representan el 100% manifestaron que si sería una buena opción para ofertarla en el menú de su local.

Tabla 65.
Pregunta 10.1. ¿Por qué?

	Frecuencia	Porcentaje
Promover platos nuevos	24	72,7
Conocer nuevos platos	9	27,3
Total	33	100,0

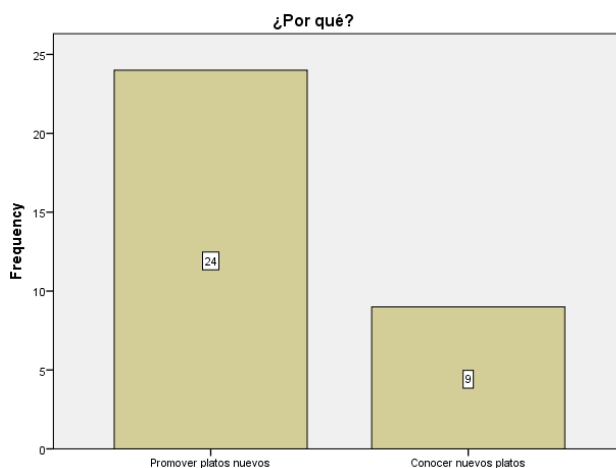


Figura 45.- Pregunta 10.1.

Análisis

En referencia a la pregunta de que si los establecimientos consideraban que el patrimonio gastronómico local (comida tradicional de la zona) es una opción para ofertar en el menú del establecimiento, 24 establecimientos que representan el 72,7% manifestaron que ayudaría a promover nuevos platos, seguido de 9 establecimientos que corresponde al 27,3% menciona que ayudaría para conocer nuevos platos.

Tabla 66.

Pregunta 11. ¿Cuál considera usted, la manera más útil para difundir el Patrimonio Alimentario y el Turismo Comunitario?

	Frecuencia	Porcentaje
Guía del Patrimonio Alimentario y de turismo comunitario, Mapa y recetario	25	75,8
Ferias gastronómicas	5	15,2
Revista	3	9,1
Total	33	100,0

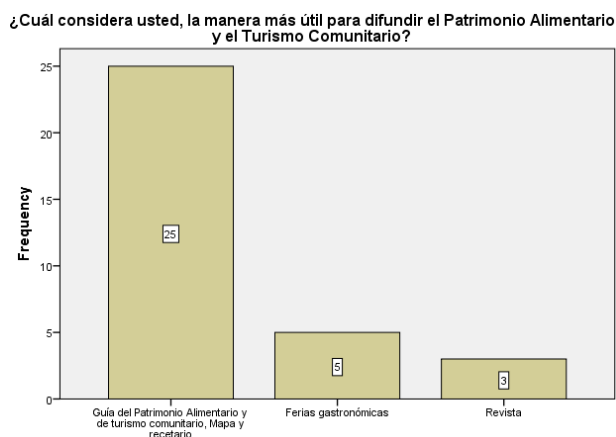


Figura 46.- Pregunta 11.

Análisis

Después de analizar las 33 encuestas realizadas a los prestadores de servicios, 25 que representan el 75,8% consideran que la manera más útil para difundir el patrimonio cultural alimentario y el turismo comunitario es mediante una Guía del patrimonio alimentario y de turismo comunitario, mapa y recetario, seguido de 5 establecimientos que corresponde al 15,2% y consideran que sería mediante ferias gastronómicas, mientras que 3 locales que es el 9,1% menciona que sería mejor una revista.

Interpretación:

Después de analizar las entrevistas semiestructuradas a los 33 prestadores de servicios de alimentos y bebidas del corredor turístico Zumbahua – Chugchilan se ha determinado que el 60,5% los establecimientos llevan funcionando de 1-3 años, seguido de un 15,2% que lleva >5 años y un 12,1% que tiene <1 año, un 63,6% de los establecimientos preparan platos típicos de la comunidad además, de platos nacionales e internacionales, sin embargo el 24,2% prepara solo platos típicos de la comunidad, dentro de dichos platos preparan choclos, habas, caldo de gallina, papas con cuy o borrego, bandeja andina, empanadas de machica, entre otros. El 30,3% manifestó que no prepara los platos típicos debido al desconocimiento de los mismos, mientras que un 18,2% dijo que era por el tiempo que tomaba el prepararlos, a su vez, el 15,2% manifestó que era debido a que no existe una demanda a la cual se le pueda ofertar dichos platos,

El 48,5% de los establecimientos tiene una capacidad de 11 – 20 pax, seguido de un 27,3% que es de 5-10 pax, y un 12,1% cuya capacidad es de 21-31 pax, el 21,2% maneja un horario al público de 8am-18pm, mientras que un 18,2% de 10am-16pm y un 15,2% de 8am-20pm. Dichos establecimientos en un 57,8% adquiere sus productos en mercados locales y supermercados, mientras que un 36,4% solo en mercados locales.

Los 33 prestadores de servicios concuerdan que el Patrimonio Alimentario si aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad especialmente a la economía, para lo cual un 75,8% considera que la manera más útil sería mediante una Guía del Patrimonio Alimentario y de turismo comunitario, Mapa y recetario, debido a que varios de los entrevistados manifestaron no conocer todos los platos típicos de la comunidad y que además, al realizarse dicha guía podrían una variedad de platos elaborados con los productos de la zona.

4.3. Comprobación de Hipótesis.

El Patrimonio Cultural Alimentario aporta al desarrollo de turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi. Se efectuará la comprobación de la hipótesis con la ayuda del sistema informático SPSS, el mismo que relaciona las preguntas ejecutadas en la encuesta con un valor numérico, utilizando una de sus herramientas denominada chi-cuadrado, a su vez este genera un valor mínimo de aceptación del 0,05 para que tenga validez la hipótesis.

Tabla 67.

Tabla de contingencia. ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad? *¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?

		¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario?			
		Si	No	Total	
¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	Si	Recuento	341	6	347
		% dentro de ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	98,3%	1,7%	100,0%
	No	Recuento	32	21	53
		% dentro de ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	60,4%	39,6%	100,0%
Total		Recuento	373	27	400
		% dentro de ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad?	93,3%	6,8%	100,0%

Tabla 68.
Pruebas del Chi-cuadrado.

Pruebas de chi-cuadrado						
		Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado Pearson	de	104,887 ^a	1	,000		
Corrección de continuidad ^b	de	98,953	1	,000		
Razón de verosimilitud		65,939	1	,000		
Prueba exacta de Fisher					,000	,000
Asociación lineal por lineal		104,625	1	,000		
N de casos válidos		400				
a. 1 casillas (25,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 3,58.						
b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2						

Análisis:

En las tablas presentadas anteriormente se toma en cuenta las siguientes preguntas: ¿Cree usted que el Patrimonio Alimentario aporta al desarrollo del turismo comunitario de la comunidad? y ¿Considera usted que la gastronomía promueve la identidad de la comunidad y del turismo comunitario? Se relacionan estas preguntas debido a que responden a la hipótesis generada, misma que como se demuestra en la tabla no sobre pasa el mínimo asignado, lo que comprueba que la hipótesis es nula debido a que el Patrimonio Cultural Alimentario no necesariamente aporta en el desarrollo del turismo comunitario en las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

PLAN DE REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI

5.1. Introducción

La revitalización cultural, por ser un proceso mediante el cual los pueblos, comunidades y nacionalidades de una comunidad, conservan su cosmovisión ancestral milenaria, valorando de esta manera su identidad, costumbres y tradiciones, mismos que son valiosos legados que marcan la diferencia de un grupo social de otro.

En la presente investigación se utiliza la metodología de Víctor Hugo Torres D, “Manual de Revitalización Cultural Comunitario”, 1994, siendo la única metodología en el país, para la revitalización cultural debido a que es un camino ordenado para el fortalecimiento de la identidad de los pueblos, a través de acciones de recuperación y fortalecimiento de los bienes del patrimonio cultural de la comunidad como es el caso del Patrimonio Cultural Alimentario.

5.2. Justificación

El presente plan, es de gran interés debido a que se aspira formular programas y proyectos para la revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas, en tal virtud desde un aspecto teórico aportará con información relevante y valiosa para la revitalización como para el fortalecimiento de las costumbres, tradiciones e ingredientes utilizados en la preparación del Patrimonio Alimentario.

En este contexto, se beneficia con la formulación del plan principalmente las personas que forman parte de las comunidades indígenas, así como quienes elaboran los platos patrimoniales, debido a que se revitalizará su patrimonio cultural alimentario e indirectamente se verán beneficiadas las personas que gustan de probar y consumir estos platos, sea el caso de turistas nacionales o internacionales o simplemente personas que disfrutan el comer bien.

5.3. El patrimonio alimentario en las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi

5.3.1. Asentamiento histórico de las comunidades indígenas

Al referirse a las comunidades indígenas de la provincia se recurre a la asociación con el Pueblo Panzaleo, por ello se realiza una investigación bibliográfica para reafirmar esta aseveración donde Rivera (1986) afirma que las raíces de la palabra Cotopaxi: en lengua caribe significa, rey de la muerte, en quichua, masa de fuego; en colorado, ladera alegre; en Cayapa y Aymará, cuello, trono o el altar de la luna; en Araucano y Panzaleo, cerro del animal tierno.

Investigaciones realizadas por Zúñiga (citado por Max Uhle, Jijón, & Caamaño) señalan que la civilización primitiva que llegó a los territorios de Cotopaxi por el Carchi, fue la Protopanzalea I en el 150 A.C., siendo esta la cultura de descendencia Chibcha que se consolida en el origen étnico de la provincia. Más adelante la Protopanzalea II (150 a 500 D.C.) que alcanzó apogeo en Pasto-Cali, Alaquez, Chantilín, Patután, el actual Panzaleo con Chascaló, Pataún y Tigualó. Durante la conquista española y próxima época colonial la convergencia de razas indígenas y españolas, dan lugar al nacimiento de un mestizaje sincretizado entre creencias propias de cada cultura. (p.6).

Las investigaciones arqueológicas y etno - históricas del Periodo de Integración, hablan de la existencia de un curacazgo Panzaleo, cuyo ámbito de influencia se circunscribe al valle de Machachi, desde Alóag hasta las poblaciones más septentrionales de la actual Provincia de Cotopaxi. Dada la dinámica de intercambio, el curacazgo Panzaleo, estaría relacionado con otros grupos étnicos que ocuparon tanto el altiplano como los flancos montañosos de las dos cordilleras. En lo que corresponde a la Hoya del Patate (actuales provincias de Cotopaxi y Tungurahua) se mencionan a los "Angamarcas y los Sigchos", que se distribuyeron en las estribaciones occidentales como la región de Molleambato o Tigualó (actual Salcedo) y Tacunga.

Posteriormente los Tacunga defendieron sus heredades ante la invasión Inca, comandados por Tucomango (Jacho de Tacunga), Pillaguazo (Ati de Tigualó) y Mainaloa de Sigchos. Muchos indios de Mulaló, Poaló, Molleambato, en las sangrientas peleas con los Incas decidieron dispersarse a Sigchos, Angamarca y zonas orientales. (Tucumbi, 2008, p.16)

En referencia a las expresiones antes mencionadas, las actuales comunidades indígenas que se encuentran latentes en la provincia de Cotopaxi, se pueden decir que provienen en gran parte de los Panzaleos, por ello es correcto y oportuno hablar del patrimonio alimentario del pueblo panzaleo.

Según Patricio Amaya en su libro Historia del cantón Salcedo, (2008) los "Páeces" (panzaleo) eran pueblos amenos, celebraban varias fiestas, la más solemne era la del sol llamada "Itaquifino", realizaban la adoración en la cima de pequeños cerros arreglados para este fin y presididos por los "Guequiau y Mohanes"; el Cacique y los Panzaleos de todos los caseríos se reunían en el cerro del sol, la fiesta tenía una duración de seis días consecutivos: el primer día ayunaban, luego comían todo lo reunido en víveres, en el segundo día y los cuatro restantes no comían nada pero bebían la chicha de maíz hasta mas no poder, bailaban y comían como el "quimbocó", mientras los hombres tocaban una gran batea volcada y las mujeres cantaban, los bailarines danzaban haciendo muchas contorciones, el "xstitacó" (baile del armadillo), el "auzacó" (baile del ratón), el "imegnueicó" (baile del gallinazo), el "izacó" (baile de la primera menstruación de las mujeres), a las que desnudas las metían en un hoyo para bañarlas con chicha, en estos bailes los hombres se disfrazaban de animales feroces.

En los valles templados y subtropicales se cultivaba el maíz, las hortalizas, las verduras, la caña de azúcar, naranjas, aguacates, guayabas, algodón. Añádase la explotación vacuna, porcina y ovejuna y la explotación de animales domésticos. (Rivera, 1986, p.12, 14). Como todo asentamiento humano, con el tiempo llegan los cambios, a estos pueblos llegaron las migraciones de grupos llamados "Uro", "Chipayos o Changos", "Los

Chimus”, “Los Colorados o Atacameños”, y “Los Quijos o Yumbos Orientales”, dando nuevas formas de vida y costumbres.

Con el pasar de los tiempos, fusionadas las sangres, resistieron valientemente a los españoles. Los habitantes de esta provincia explotaban la agricultura. Cultivaban productos de clima frío. Tenían predilección por la cría de animales, por los tejidos, las pequeñas artesanías como la cerámica. Se alimentaban con maíz, habichuelas, calabazas, patatas y otros vegetales. El comercio lo realizaban mediante intercambio de productos con la Costa. Pasaron de la organización elemental a otra de mayor cohesión, ocasionándose la rivalidad, la ambición de mando hasta constituirse, muchos de ellos, en señores como los Atis y Hachos.

5.3.2. El patrimonio alimentario en la provincia de Cotopaxi

Por su parte, en cuanto al patrimonio alimentario de la provincia de Cotopaxi, se recurre a investigar los escritos realizados por Bernabé Cobo y Peralta en 1653, indican que la gastronomía proviene de la adopción de muchas de las técnicas empleadas por los Incas, al igual que los habitantes del altiplano peruano y el resto de los andes ecuatorianos. Las primeras preparaciones culinarias elaboradas en la provincia eran esencialmente de guisos cocidos a los que denominaban “logro” (tiempo después llamado “locro”), compuesto con los principales tubérculos de la zona como era la oca y papa, agregándose además carne de conejo previamente secada al sol.

En este orden, según Franklin Barriga, (1973), la provincia sobresale en elaboraciones con las algas o natas verdosas de los charcos y ciénagas, las cuales representaban un verdadero deleite para los paladares aborígenes, tanto o más que los churos, los catzos y los cuzos, insectos que se consumen incluso en la actual alimentación indígena de la zona. Tiempo después, la provincia sería considerada como “El granero del Ecuador” debido a la producción primaria de granos dentro de su actividad agrícola, destacándose en su uso gastronómico por la elaboración de coladas de habas tiernas o “Tasno”, avena, alverja, cebada, trigo, quinua, maíz, chochos, morocho y tubérculos como las papas y ocas.

En este sentido, en las comunidades indígenas se hace evidente el uso de técnicas, ingredientes, instrumentos y costumbres características del periodo aborígen, latentes en la actualidad al momento de la preparación y servicio de los alimentos; el uso de utensilios tradicionales como la olla de barro, la “cuchara mama”, la piedra de moler, pailas de bronce y el horno de leña, son propicios al momento de preparar las muestras culinarias, al igual que el uso de pundos o “guaglos” mismos que ancestralmente se rellanan de papas, ocas o mashuas para ser conservados.

Gallardo de la Puente (2012) describe que la fuerza laboral de la provincia empieza el día con el consumo del chapo, hecho a base de machica o “masca”, el cual contiene harina de cebada y agua de panela, un jugo de capulíes y duraznos denominado “jucho”, o una de las principales bebidas aromatizados con el especial “ishpingo”; el champús blanco, cuando tiene piña, y cuando es hecho de moras el champús morado; dejando de lado las elaboraciones típicas que representan mayor complejidad como el “ají de cuy” o el “Yahuarlocro”, preparaciones que sirven en las festividades y ocasiones especiales.

5.4. Patrimonio alimentario de las comunidades

Tabla 69.
Diagnóstico del Patrimonio Cultural Alimentario.

N.	Nombre del Plato	Tipo de plato	Parroquia
1	Ají de Cuy	Salsa	Zumbahua
2	Borrego asado con papas	Plato fuerte	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba
3	Caldo de gallina	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
4	Caldo de Mondongo	Sopa	Zumbahua, Chugchilán
5	Cari-ucho	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
6	Cebada de dulce	Bebida	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje
7	Chapo	Cucayo	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje
8	Chica de Oca	Bebida	Zumbahua
9	Chicha criolla	Bebida	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
10	Chufly	Bebida	Angamarca
11	Habas mote yanu	Cucayo	Zumbahua, Chugchilán
12	Habas Tasno	Cucayo	Zumbahua, Chugchilán

CONTINÚA 

13	La boda	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje
14	Locro de cuy	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
15	Mashca Turrón	Cucayo	Zumbahua
16	Pan de trigo	Cucayo	Angamarca
17	Papas con Cuy	Plato fuerte	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
18	Papasyanu	Plato fuerte	Zumbahua, Chugchilán
19	Queso cuajado	Postre	Angamarca
20	Runa-ucho	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca
21	Sopa de quinua	Sopa	Zumbahua
22	Sopa de borrego	Sopa	Guangaje
23	Trigo pelado dulce	Postre	Angamarca
24	Wira Mashca	Cucayo	Zumbahua
25	Yahuarlocro	Sopa	Zumbahua, Chugchilán, Cochapamba, Guangaje, Angamarca

De las comunidades indígenas seleccionadas para el estudio del patrimonio cultural alimentario, correspondientes a un total de 13, (mismas que son mencionadas en el capítulo II de la presente investigación), pertenecen a los cantones de Pujilí a las parroquias de Guangaje, Angamarca, Zumbahua, seguido de Sigchos con la parroquia Chugchilán y Saquisilí con Cochapamba.

En el diagnóstico del patrimonio alimentario realizado en las comunidades indígenas, se obtuvo como resultado un total de 25 platos patrimoniales; correspondientes según el tipo de plato a 9 sopas, 6 cucayos, 4 bebidas, 3 platos fuertes, 2 postres y 1 salsa. Cabe recalcar que, de acuerdo a los indicadores planteados para el análisis e interpretación, que son: ancestralidad, época de consumo, zonas de elaboración, lugar de consumo, y estado de conservación, se pudo deducir la siguiente información.

En cuanto a la ancestralidad, el 64% pertenece a criollo, el 32% corresponde a prehispánico y solo el 4% es contemporáneo; así también por la época de consumo se obtuvo que el 52% es de elaboración cotidiana, 28% festiva, 20% representa a una elaboración cotidiana y a la vez festiva; por otro lado según el lugar de consumo, el 52% presentan a que lo consumen en las casas, 36% se lo puede encontrar en mercados, seguido de un 12% que pueden ser elaborados y consumidos en casa, mercados,

plazas, restaurantes. De igual forma el estado de conservación que representa el 56% es común su elaboración, seguido de un 28% a que es raro y el 16% recae a que está en peligro su elaboración debido a que no se lo prepara en la actualidad.

En tal sentido, el plan de revitalización va dirigido para cada una de las comunidades indígenas investigadas y de las cuales se pudo diagnosticar el Patrimonio Cultural Alimentario, pero en especial para aquellas que realizan o practican actividades turísticas comunitarias, debido a que en estas comunidades se practica el turismo, donde se requiere de alguna forma la revitalización y fortalecimiento del patrimonio alimentario para que no solo sea conocido, sino además, exista un consumo por parte de turistas nacionales y extranjeros.

5.5. Organizaciones e Instituciones responsables del fomento del patrimonio alimentario y turismo comunitario.

Tabla 70.

Organizaciones e Instituciones responsables del fomento del patrimonio alimentario y turismo comunitario

Institución u Organización	Competencia
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural I.N.P.C-Regional 3	Se encarga de investigar, normar, regular, asesorar y promocionar las políticas sectoriales de la gestión patrimonial, para la preservación, conservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio material e inmaterial.
Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (Dirección de Cultura de Cotopaxi)	Ejerce la rectoría de la cultura provincial para fortalecer la identidad y la interculturalidad; 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;
Ministerio de turismo (A través de la Dirección de Cotopaxi)	Ejerce la rectoría, regulación, control, planificación, gestión, promoción y difusión, a fin de posicionar a la provincia como un destino turístico preferente por su excepcional diversidad cultural, natural y vivencial en el marco del turismo consiente como actividad generadora de desarrollo socio económico y sostenible. Basándose en la ejecución de 5 ejes: seguridad, calidad, destinos y productos, conectividad y promoción.
MIES (Ministerio de inclusión económica y social)	Ser el referente regional y nacional en la definición y ejecución de políticas de inclusión económica y social, contribuyendo a la superación de las brechas de desigualdad; a través de la construcción conjunta del Buen Vivir para la población ecuatoriana.
Secretaria de Gestión de la política	(SNGP) es un organismo de derecho público, con personalidad jurídica, patrimonio y régimen administrativo y financiero propios que se encarga de formular las políticas para la gobernabilidad, el relacionamiento político con las otras funciones del

CONTINÚA 

	Estado, con los Gobiernos Autónomos Descentralizados, el dialogo político con los actores sociales y la coordinación política con los representantes del Ejecutivo en el territorio. Uno de sus principios es Interculturalidad, que implica el reconocimiento y el dialogo respetuoso de los diversos cultos, pueblos y nacionalidades que nos constituyen como Estado
CCE (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Cotopaxi)	Rescatar, promover y difundir el arte, las letras ecuatorianas y la memoria social, desde la dialéctica ancestral y contemporánea, con integración plurinacional e intercultural desde las redes nacionales, para el desarrollo y fortalecimiento del sistema nacional de cultura.
GAD Municipales de Pujilí y Saquisilí y Sigchos	Crear, modificar o suprimir mediante ordenanzas, tasas y contribuciones especiales de mejoras. Planificar, construir y mantener la infraestructura física y los equipamientos de salud y educación, así como los espacios públicos destinados al desarrollo social, cultural y deportivo, de acuerdo con la ley. Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines.
Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador	Trabajan principalmente 4 ejes: revitalización cultural, socio-organización, economía solidaria y defensa territorial. Hablan acerca de turismo comunitario, principalmente turismo indígena debido a la gran cantidad de pueblos originarios viviendo a lo largo de todo el territorio nacional

5.6. Matriz F.O.D.A aplicada al Patrimonio Cultural Alimentario.

La matriz FODA, es una herramienta de análisis que puede ser aplicada a cualquier situación, individuo o empresa entre otros, que esté actuando como objeto de estudio en un momento determinado del tiempo. Al ser esta una herramienta que permite identificar las acciones viables dentro de los distintos ambientes en los cuales interactúa el patrimonio cultural alimentario identificado a lo largo de la investigación de campo y bibliográfica permitió el planteamiento, de las siguientes estrategias.

Tabla 71.
Matriz F.O.D.A aplicada al patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi

Análisis Externo	Análisis Interno	Fortalezas	Debilidades
			<p>F1. El patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas, en su mayor parte se los puede encontrar aun en casas o festividades.</p> <p>F2. Varios de los platos patrimoniales representan la identidad de las comunidades indígenas.</p> <p>F3. En las comunidades indígenas aún mantienen sus técnicas y utensilios para la elaboración de los platos.</p>

5.7. Propuesta para Revitalización del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi

Tomando como referencia la contextualización de la provincia de Cotopaxi, junto al Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas y la matriz FODA, mismos que son primordiales para delimitar estrategias de revitalización y como aporte al turismo comunitario, se desarrollara el Plan de revitalización. En este argumento se expone la definición de misión, objetivos, programas y proyectos como aporte a la revitalización del mismo.

5.7.1. Misión

Revitalizar el Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas, generando un aporte al fortalecimiento de turismo comunitario de la provincia de Cotopaxi.

5.7.2. Objetivos

Objetivo General

Revitalizar el Patrimonio Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi.

Objetivos específicos

- Diseñar programas y proyectos que ayuden a la revitalización del patrimonio alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi.
- Elaborar una guía de patrimonio alimentario y turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

5.7.3. Resumen del Plan de Revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario.

Tabla 72.

Resumen del Plan de Revitalización del Patrimonio Alimentario.

Ejes	Problemas	Soluciones	Programa	Proyecto	Entidades responsables
Sociocultural	Introducción de nuevos hábitos y costumbres en las comunidades que han reemplazado los alimentos utilizados en recetas patrimoniales que eran de consumo diario y festivo de las personas.	Crear fuentes de concientización en las comunidades indígenas, para revitalizar y fortalecer el patrimonio alimentario	Programa de revitalización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	<ul style="list-style-type: none"> Taller/Conferencia de capacitación de buenas prácticas de manipulación, a los productores del patrimonio alimentario Expo feria “Con sabor a lo nuestro, desde las manos de nuestros ancestros” 	<ul style="list-style-type: none"> Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio. Ministerio de Inclusión Económica y Social. GAD’s cantonales y parroquiales.
Marketing	Inadecuado fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas en medios audiovisuales, impresos y uso de TIC’s	Difusión de los saberes, técnicas, costumbres y recetas del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas de Cotopaxi en audiovisuales, impresos y uso de TIC’s	Programa de difusión del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	<ul style="list-style-type: none"> Adecuación de las páginas web oficiales de los GAD municipales de la provincia, añadiendo las manifestaciones en torno al patrimonio alimentario. Diseño de una guía del patrimonio alimentario y actividades turísticas de las comunidades indígenas de la provincia 	<ul style="list-style-type: none"> Universidades e Instituciones educativas de la provincia. Casa de la Cultura Benjamín Carrión de Latacunga.

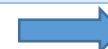
Matriz de Marco Lógico programa 1

Tabla 73.

Matriz de Marco Lógico Revalorización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígena

	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN	Revitalización del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi	Desarrollo del Plan de revitalización en 4 meses	Avances, informes, grabaciones, fotografías,	Escasez de recursos y auspiciantes. Deficiente interés de autoridades.
OBJETIVO GENERAL	Diseñar un programa de revitalización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	Desarrollo de 2 proyectos	Informes, avances, actividades de cada proyecto	Desastres naturales. Desaprobación de proyectos. Viabilidad de los proyectos.
OBJETIVO ESPECIFICOS	1. Proponer un Taller/Conferencia de capacitación de buenas prácticas de manipulación, a los productores del patrimonio alimentario 2. Planificar una Expo feria "Con sabor a lo nuestro, desde las manos de nuestros ancestros"	1 taller de capacitación de buenas prácticas de manipulación 1 feria	Avances del proyecto, realización de material didáctico. Cartas de compromiso, de responsabilidad, actas de reuniones.	Deficiente asistencia al taller, desinterés de las autoridades en la realización del taller. Escasos recursos financieros y falta de auspicios.
ACTIVIDADES		Presupuesto		
	1.1 Diagnostico de los problemas actuales en las comunidades y sus conocimientos en cuanto al patrimonio alimentario como un aporte al desarrollo del turismo comunitario.	\$100,00	Informes, entrevistas, matriz FODA	Desinterés por parte de los participantes Escases de información. Apertura de instituciones.
	1.2 Elaboración del material didáctico para el taller/conferencia de buenas prácticas de manipulación.	\$100,00	Cuadernillos, presentaciones digitales, trípticos.	Falta de información. Escasos recursos financieros.
	1.3 Realización del taller/conferencia de buenas prácticas de manipulación, a los productores del patrimonio alimentario.	\$900,00	Trípticos, pancartas, Publicaciones en revistas, comercios, transmisiones en medios de comunicación	Escases de recursos financieros. Auspicios de entidades públicas y privadas.
	2.1 Preparación de reuniones con directivos, representantes e involucrados	\$100,00	Presentaciones digitales y en documentos.	Inasistencia de involucrados a las reuniones convocadas.

CONTINÚA



	en el fomento del desarrollo de la feria del patrimonio alimentario.			
	2.2 Determinación de la fecha, lugar, temas, responsabilidades y costos de la feria	\$1.000,00	Posible cronograma de la feria	Desacuerdo en cuanto a la fecha y lugar de la feria.
	2.3 Ejecución de la feria para la revitalización y fomento del patrimonio cultural alimentario.	\$4.000,00	Cámaras, filmadoras, guía, trípticos.	Inasistencia de los involucrados y turistas en la feria. Mal clima.
Total		\$6.200		

Matriz de Marco Lógico programa 2

Tabla 74.

Matriz de Marco Lógico Revalorización y fomento del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas

	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
FIN	Revitalización del Patrimonio Alimentario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi	Desarrollo del Plan de revitalización en 4 meses	Avances, Informes, grabaciones, Fotografías,	Escasez de recursos Escasez de Auspiciantes Deficiente interés de autoridades
OBJETIVO GENERAL	Diseñar un programa de difusión del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas	Desarrollo de 2 proyectos	Informes, avances, actividades de cada proyecto	Desastres naturales. Desaprobación de proyectos. Viabilidad de los proyectos.
OBJETIVO ESPECIFICOS	1. Proponer una actualización de las páginas web oficiales de los GAD municipales de la provincia, añadiendo las manifestaciones en torno al patrimonio alimentario. 2. Diseñar una guía del patrimonio alimentario y actividades turísticas de las comunidades indígenas de la provincia.	Diseño de página web actualizada 1 guía	Avances del proyecto Contenidos de la página fotografías, videos. Fotografías, contenidos, publicaciones.	Desinterés de las autoridades en la actualización de sus páginas web. Escases de recursos financieros y falta de auspicios
ACTIVIDADES		Costos		
	1.1 Recolección de la información que se colocara en la página web.	\$200,00	Informes, entrevistas	Desinterés por parte de los participantes Escases de información
	1.2 Validación de la información recolectada.	\$50,00	Información recolectada, informe de validación	Falta de información Escasos recursos financieros
	1.3 Actualización de la página web.	\$100,00	Información recolectada y validada.	Escases de recursos financieros y auspicios
	2.1 Recopilación de información y fotografías para el diseño de la guía.	\$150,00	Cámara fotográfica, visitas de campo	Inadecuada recolección de información.
	2.2 Estructuración de contenidos de la guía	\$100,00	Contrato del diseñador, avances.	Retraso de la entrega por parte del diseñador.
	2.3 Diseño e impresión de la guía	\$100,00	Numero de impresiones de la guía y publicación	Escases de recursos económicos y auspicios.
Total		\$700,00		

5.8. Guía del Patrimonio Cultural Alimentario y Turismo Comunitario de las Comunidades Indígenas de la provincia de Cotopaxi

La presente guía de patrimonio alimentario y turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi está compuesta por cincuenta y dos páginas, donde se detalla información pertinente a la investigación del patrimonio alimentario con su respectiva información de cada plato encontrado así como aquellas actividades turísticas comunitarias que se practican en ciertas comunidades indígenas, además de una breve caracterización de la provincia, también un poco de reseña histórica del pueblo panzaleo, y de sus comunidades, también contiene un glosario de términos.

5.8.1. Diseño de la guía

a) Tipografías

Para la diagramación de la presente guía se han utilizado 2 fuentes tipográficas: Myriad Pro Regular para las cajas de texto, la cual varía entre los 10 y 12 pt., y la fuente Typography Pro Extra Bold para los títulos la cual varía entre los 18 y 24 pt.

b) Esquema cromático

Debido a que la guía tiene un carácter cultural, turístico y gastronómico se han manejado tonos ocres y grises los cuales mejoraran la estética visual del documento

c) Formas

Para resaltar el carácter cultural del proyecto se han añadido iconos con semiótica andina pertenecientes al sector de la investigación.

d) Texturas

El diseño de este documento no contendrá texturas en la diagramación.

e) Fotos, tratamiento de color

En las fotografías se han cambiado parámetros de brillo exposición y contraste también se han añadido filtros dependiendo de la composición lumínica que haya tenido la fotografía original, para que de esta manera los valores cromáticos de cada fotografía no varíen de página a página.



f) Iconos

Se ha utilizado un icono utilizado por los pobladores de las zonas en sus artesanías, se ha creído conveniente la utilización de un gráfico autóctono por el carácter cultural que tiene esta investigación

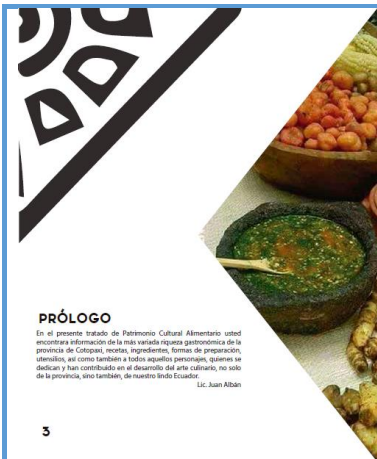
5.8.2. Elementos de la Guía de saberes gastronómicos y actividades turísticas comunitarias

Para la creación de la guía, los elementos más indispensables son los que a continuación se detallan:

**Tabla 75.
Contenido de la guía.**

	<p>Portada Contiene la esencia de ser de la guía, el lugar en donde se realizó además de ser la primera imagen de la publicación, donde se puede identificar los elementos centrales que está desarrollado el documento.</p>
	<p>Créditos Se compone de los autores de la elaboración de la guía, así como técnicos y asesores de la información que contiene la guía. De igual manera consta a los detentores del patrimonio cultural que han ayudado con sus conocimientos en la elaboración de las fichas y con información pertinente al tema.</p>

CONTINÚA 



PRÓLOGO

En el presente tratado de Patrimonio Cultural Alimentario usted encontrará información de la más variada riqueza gastronómica de la provincia de Cotacachi, recetas, ingredientes, formas de preparación, utensilios, así como también a todos aquellos personajes, quienes se dedican y han contribuido en el desarrollo del arte culinario, no solo de la provincia, sino también, de nuestro lindo Ecuador.
Lic. Juan Alban

3

Prólogo

Contiene de forma resumida los motivos para la creación de la obra, puntos importantes a tener en cuenta en la lectura del mismo por parte de un experto en el tema que se está desarrollando.



INTRODUCCIÓN

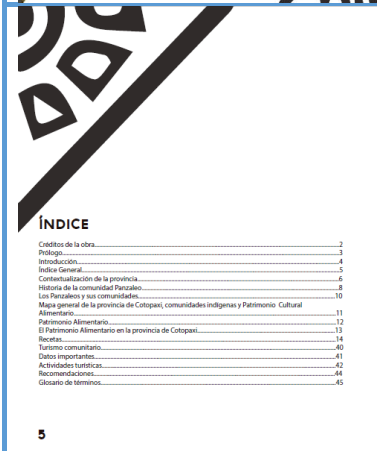
Cotacachi es una de las 24 provincias del Ecuador ubicada en el centro-norte del país, toma su nombre debido a que en dicha provincia se encuentra uno de los volcans más importantes y grandes del país, posee una gastronomía única y variada debido al clima que posee y a los productos que se cultivan en la zona.

Esta guía es un compendio de información escrita e fotográfica que muestra la gastronomía de las comunidades indígenas de la provincia de Cotacachi, donde el lector encontrará amplia y variada información sobre la cocina ancestral indígena y los cambios que con el pasar del tiempo ha experimentado.
Bienvenido a disfrutar del Patrimonio Alimentario de las comunidades indígenas.

4

Introducción

Esta parte es una sección de la guía, cuyo principal objetivo es contextualizar el texto, es una introducción resumida de la guía.



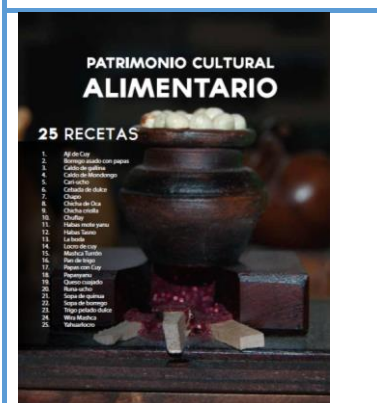
ÍNDICE

Créditos de la obra.....	2
Prólogo.....	3
Introducción.....	4
Índice General.....	5
Contextualización de la provincia.....	6
Historia de la comunidad Panzaleo.....	7
Los Panzaleos y sus comunidades.....	10
Mapa general de la provincia de Cotacachi, comunidades indígenas y Patrimonio Cultural Alimentario.....	11
Patrimonio Alimentario.....	12
El Patrimonio Alimentario en la provincia de Cotacachi.....	13
Recetas.....	14
Turismo comunitario.....	40
Datos importantes.....	41
Actividades turísticas.....	42
Recomendaciones.....	44
Glosario de términos.....	45

5

Índice

Contiene una presentación organizada del contenido de la guía, misma que va con su respectiva numeración, con el propósito de que el lector pueda localizar lo que necesita de forma más fácil y rápida.



PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

25 RECETAS

1. Ají de Cuy
2. Ají de Cuy con papa
3. Cacha-cacha
4. Cacha-cacha con papa
5. Cacha-cacha con papa
6. Cacha-cacha con papa
7. Cacha-cacha con papa
8. Cacha-cacha con papa
9. Cacha-cacha con papa
10. Cacha-cacha con papa
11. Cacha-cacha con papa
12. Cacha-cacha con papa
13. Cacha-cacha con papa
14. Cacha-cacha con papa
15. Cacha-cacha con papa
16. Cacha-cacha con papa
17. Cacha-cacha con papa
18. Cacha-cacha con papa
19. Cacha-cacha con papa
20. Cacha-cacha con papa
21. Cacha-cacha con papa
22. Cacha-cacha con papa
23. Cacha-cacha con papa
24. Cacha-cacha con papa
25. Cacha-cacha con papa

Fotografías

Consiste en una imagen representativa de cada tema a tratarse, con una introducción visual de la esencia de la información a tratarse.



CONTEXUALIZACIÓN DE LA PROVINCIA

La provincia de Cotacachi está ubicada en el centro norte del Ecuador, sobre la cordillera de los Andes. Tiene una extensión de 6.050 kilómetros cuadrados. Limita al norte con la provincia de Pichincha, al sur Tungurahua y Bolívar, al este con Napo y al oeste Santo Domingo de los Colorados y Loja. Está conformada por nueve cantones, los mismos que son: Salcedo, Paján, Saquisilí, La Maná, Sigchos, Panquis y Lumbazo. La provincia fue creada el 15 de octubre de 1913. Se destacan entre sus elevaciones más altas al Cotacachi (5.897 metros), Los Hornos de Bello Monte (5.728 metros), el Inca Sur (5.248 metros), el Quindimela (4.870 metros), el Cotacachi (4.578 metros), el Venancio (4.502 metros) y el Chabón (3.976), entre otras. El clima varía de forma sensible dependiendo de la altura, generando otros climas que van desde entre los 800 y los 4.500 metros sobre el nivel del mar, dando lugar a ambientes que van desde el glacial en los más altos cerros, pasando por el flojo por los más altos hasta el tropical entre las tierras más bajas, cercanas a la costa, que conforma a la diversidad de una variedad de flora y fauna que se puede observar en toda la provincia.

6

Contextualización de la provincia
Indica de forma breve datos generales de la provincia como a que se debe su nombre, ubicación, extensión, número de habitantes, cantones que la conforman, capital, elevaciones, ríos, clima actividades productivas

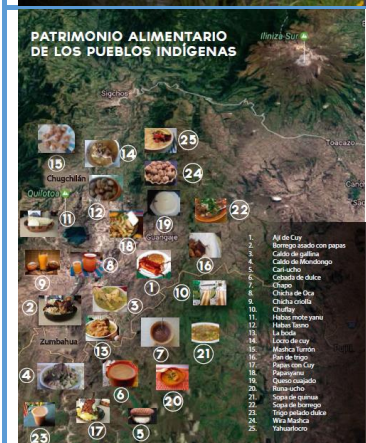


HISTORIA DE LA COMUNIDAD PANZALEO

Investigaciones realizadas por Zúñiga señalan que la civilización panzaleo tiene origen en los límites de Cotacachi y de Cotacachi, que se fundó en el 1500 A.C. La Protohistoria (1500 a 500 D.C.) que abarca el tiempo en donde la cultura Chiriquí, Chiriquí y el actual Panzaleo con Chacabá, Palasí y Tiquila. Durante la conquista española y primera época colonial la convivencia de estas culturas y pueblos, con lugar al nacimiento de un mestizaje asociado entre creencias propias de cada cultura.

8

Reseña historia de la comunidad panzaleo y sus comunidades
Trata de forma breve la historia del pueblo panzaleo y la historia que tiene en la provincia.



PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Mapa de Cotacachi (con sus parroquias y representación de gastronomía y turismo).

1. Aji de Cuy
2. Cacha de papas
3. Cacha de Mondongo
4. Cacha de dulce
5. Chichu
6. Chichu de Oca
7. Chichu de papa
8. Chichu de papa
9. Chichu de papa
10. Chichu de papa
11. Chichu de papa
12. Chichu de papa
13. Chichu de papa
14. Chichu de papa
15. Chichu de papa
16. Chichu de papa
17. Chichu de papa
18. Chichu de papa
19. Chichu de papa
20. Chichu de papa
21. Chichu de papa
22. Chichu de papa
23. Chichu de papa
24. Chichu de papa
25. Chichu de papa

Mapa de Cotacachi (con sus parroquias y representación de gastronomía y turismo).
Abarca en forma de grafica por medio de un mapa las comunidades indígenas, como su patrimonio alimentario y principales atractivos que se encuentra cerca de la misma.



PATRIMONIO ALIMENTARIO

Antes de la revolución industrial y del surgimiento del mercado global, las poblaciones humanas se veían limitadas a lo que podían recolectar o producir localmente. Los sistemas alimentarios patrimoniales se desarrollaron en ese marco buscando siempre las formas más eficientes y sencillas de producción, domesticando las plantas más adecuadas y creando formas de preparación de alimentos que fueran a la vez deliciosas y nutritivas, este patrimonio continuo evolucionando bajo la misma lógica con el ingreso de nuevos productos de otras regiones, adaptándolo a lo que era útil y necesario. Todas las culturas evolucionan con sus alimentos, buscan formas más eficientes y sencillas de producción o crean formas deliciosas y nutritivas de elaboración gastronómica. Incluso los organismos de sus habitantes se van adaptando a la comida disponible, para aprovecharla mejor. Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad, definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos, y está en constante transformación. Como resultado cada pueblo de la tierra posee un conjunto de alimentos que lo resultan más adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales.

12

Patrimonio Alimentario
Abarca en forma breve la concepción de patrimonio alimentario, así como el desarrollo histórico dentro de la provincia del mismo, los principales platos encontrados en las revisiones bibliográficas y que comían antes de tiempo actual.



BORREGO ASADO

TIPO: Huevo
ANCESTRALIDAD: Criollo
ÉPOCA DE CONSUMO: Todas
ZONAS TRADICIONALES DE CONSUMO: Ibañi
PARROQUIA: Jumbunha

PROPIEDADES:
NUTRITIVAS: Este plato por su principal ingrediente que es la carne de borrego es rico en proteínas, carbohidratos, minerales, vitaminas de vitaminas B1, B2, B3, B6 y C.
MEDICINALES: Es un alimento que ayuda a combatir la anemia, ya que es un nutriente que forma parte de la hemoglobina y se fundamenta en la formación de células rojas de la sangre. De acuerdo a las personas entrevistadas, antes este plato se lo cocinaba en patas de borrego.

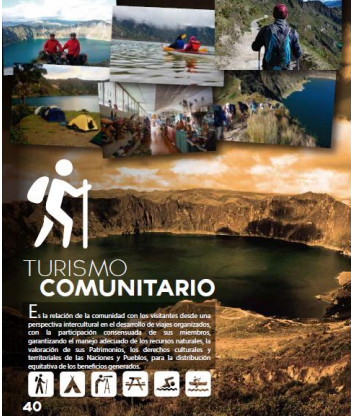
DESCRIPCIÓN:
Es un producto tradicional de las comunidades indígenas, a base de la carne de borrego acompañado de papas o choclo.
ESPACIOS DE CONSUMO:
El producto se puede encontrar en casas y mercados de las comunidades indígenas de la parroquia Jumbunha.

PROCESO DE ELABORACIÓN:
Ingredientes:
Carne de borrego, Papas o choclo, sal, Cebolla paitera, Cebolla larga, Achiote

PREPARACIÓN:
Para ahumar la carne de borrego se debe licuar el ajo, la cebolla paitera y sal al gusto. En un recipiente separar que se ponga la carne con el ahúo durante todo el proceso.
Colocar la carne en la paitera caliente.
Atenderle se así la carne entera de ahúo con una cebolla larga. Pelar las papas o el choclo y cocinarlas en una olla aparte con el achiote con papas o choclo cocinados.

Fichas del patrimonio alimentario

Presenta la información de cada producto elaborado que se encontró en la investigación, con su respectiva fotografía.



TURISMO COMUNITARIO

Es la relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva integral en el desarrollo de sus organizaciones con la participación consensuada de sus miembros, generando el bienestar económico de sus miembros, la valoración de sus Patrimonio, los derechos culturales y simbólicos de sus Naciones y Pueblos, para la distribución equitativa de los beneficios generados.

40

Turismo comunitario

Comprende de forma teórica y conceptual el desarrollo del turismo comunitario en Ecuador como la provincia y su desarrollo en las comunidades indígenas.

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

KAYAK
Se lo puede practicar dentro de la laguna Quilotoa, el valle de montaña en el cual se sitúa a 12 por encima del por el borde. El recorrido dentro de la laguna se lo puede hacer hasta 300 metros desde la orilla.

TREKKING
Existen senderos señalizados para realizar tramos o recorridos desde el mirador del Quilotoa hasta la planta Quilotoa, la cual tiene una distancia de 1,7 km, el descenso se lo realiza aproximadamente de 30 a 40 minutos, mientras que el ascenso dura entre 1h a 1h30 a su vez, también se puede practicar dicho deporte entre el mirador Quilotoa y Chalaki, el recorrido se tarda entre 30 a 45 minutos, así también se puede bordear la laguna, aunque requiere mayor tiempo.

42

Actividades turísticas comunitarias

Enfoca esta sección a las actividades turísticas comunitarias que se desarrollan en las comunidades indígenas, con información básica y fundamental para realizarlas con sus respectivas fotografías.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CATZO: Es un plato consumido en la alimentación indígena de la región interandina, por lo general se elabora con papas amarillas, papa Chusqueña, cebollitas, con queso blanco, queso Chusqueño, queso de cabra, queso de vaca y el queso de vaca, la papa de la cultura o papa de papa. La mayor parte de la gastronomía patrimonial se elabora en estos categorías. Muchos platos nativos se modificaron con nuevos ingredientes aportados por la cultura extranjera.

CONTEMPORÁNEO: Son preparaciones que han sido identificadas en el mundo al siglo veinte hasta la época actual.

CUISO: Nombre que se le da al que se desmenuza a ciertas especies de ganado propio de las tierras bajas de la serranía andina, consumido en algunas zonas por los indígenas del sector.

LOCRO: Antropónimo que se refiere a un plato que se consume en las zonas altas de la zona andina, como la papa y el queso, acompañado de otros tipos de carne.

MACHICA: Antropónimo que se refiere a un plato que se consume en la zona andina.

MAFANURIA: Antropónimo que se refiere a un plato que se consume en la zona andina.

45

Glosario de Términos

Abarca un alista de palabras y expresiones clasificadas del texto, que no es de fácil comprensión y cada una viene acompañada de su significado.

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2004); (Dirección Técnica Provincial de Tungurahua de Turismo, 2013)

Tabla 76.
Presupuesto del diseño e impresión de la guía del patrimonio alimentario y turismo comunitario

Material	Costo	Cantidad	Total
Diseño	\$100	1	\$100
Papel Couche por hoja	\$0,70	50	\$35
Pruebas de impresión.		1	\$5
Impresión definitiva	\$35	5	\$175
Costo Total			\$315

CONCLUSIONES

- La fundamentación teórica de la investigación se encaminó al fortalecimiento de los conocimientos para el desarrollo del proyecto, mediante una conceptualización de los principales términos que fueron: patrimonio cultural alimentario, desarrollo de turismo comunitario y revitalización cultural, mismos que han facilitado el manejo y análisis de información recolectada a través de los diferentes capítulos que contiene el presente estudio.
- En la etapa del diagnóstico se aplicó las fichas de productos elaborados diseñadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, en donde se pudo obtener información relevante acerca del patrimonio cultural alimentario, dando como resultados la obtención de 25 platos patrimoniales, los cuales en su mayor parte aún son elaborados en algunas casas o por motivo de alguna festividad dentro de las comunidades.
- Mediante la aplicación de encuestas a los turistas tanto nacionales como extranjeros que visitan la Laguna del Quilotoa, se conoció las tendencias gastronómicas que poseen los turistas, manifestando que les gustaría saber y degustar los platos investigados, así como informarse de la importancia que poseen los mismos mediante una guía, en cuanto a las entrevistas realizadas a los prestadores de servicios del corredor Zumbahua-Chugchilán, se evidenció el conocimiento acerca del patrimonio cultural alimentario de la comunidad; cabe concluir que las dos partes manifestaron que el patrimonio alimentario sí aporta al desarrollo del turismo comunitario.
- El Plan de Revitalización diseñado para el Patrimonio Cultural alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi, permitió generar dos programas y cuatro proyectos que ayuden a la revitalización y fortalecimiento de los saberes, técnicas, utensilios y procesos utilizados en la preparación de los platos, mediante el desarrollo de uno de los proyectos, siendo este la elaboración de la guía del patrimonio cultural alimentario y turismo comunitario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi.

RECOMENDACIONES

- Es importante que en toda alternativa de revitalización se tengan bien definidas las competencias de las instituciones y organizaciones seccionales de turno, para que ejerzan el papel de actores para un adecuado proceso de conservación y fomento del patrimonio cultural alimentario, donde se ponga en marcha el cumplimiento de los proyectos presentados, así como la organización y difusión del patrimonio mediante talleres, ferias y material didáctico con el fin de dar a conocer la importancia que tiene el patrimonio alimentario de las comunidades.
- Se recomienda un contacto directo con el objeto de estudio debido a la importancia que tiene la investigación exploratoria en el campo, ya que es la base teórica y metodológica sobre la cual se desarrolla el estudio, manteniendo una estrecha comunicación entre detentores y actores locales con el realismo pertinente en el desarrollo óptimo de este tipo de estudios.
- Mantener a las comunidades en constantes capacitaciones acerca de la importancia que tiene el patrimonio cultural alimentario, no solo como una forma de alimentación cotidiana o festiva, sino más bien que puede contribuir en el desarrollo del turismo comunitario.
- Investigaciones que permitan la revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario en una comunidad, deberían ser tomadas en cuenta para el fomento y desarrollo del turismo comunitario, además se invita a que este tipo de estudios sean publicados y a su vez, sean un soporte informativo para futuras investigaciones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, M., & Medina, X. (2008). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario*. Barcelona. Recuperado el 10 Diciembre de 2016, Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=BtLWvIxCF0MC&pg=PA31&dq=patrimonio+cultural++alimentario+concepto&hl=es&sa=X&ved=0ahUKewjj3PPcuODQAhXGPCYKHTBRD8gQ6AEIGDAA#v=onepage&q=patrimonio%20cultural%20%20alimentario%20concepto>
- Aniceto, J. (2015). Recuperado el 20 de Noviembre del 2016. Obtenido de <https://ecuador.travel/es/juan-jo-aniceto-y-su-viaje-por-la-gastronomia-ancestral-de-ecuador/>
- Asamblea Nacional. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi: Imprenta Publica.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de Investigación administrativa, economía, humanidades y ciencias sociales*. Bogotá: Pearson Educacion.
- Boullon, R. (2006). *Planificación del Espacio Turístico (Segunda ed.)*. México, D.F: Trillas.
- Cabanilla, E. (2013). *Desarrollo del turismo comunitario en Ecuador bajo el paradigma de la complejidad desde la perspectiva local del Sumak Kawsay*. Universidad Nacional del Sur.
- Caldera, M. (2004). *Outros Trópicos. Novos Destinos Turísticos. Novos Terrenos da Antropología*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Canchiña, Á. (2016). *Difusión del Patrimonio Alimentario de la Nacionalidad Tsa'chila*. Quito: Universidad de las Américas.
- Carrera, J., García, C., & Unigarro, C. (2014). *Manual Metodológico para la elaboración de atlas del patrimonio Alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura.

Chisaguano, S. (2006). *La Población Indígena del Ecuador*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC. Quito: Talleres Gráficos del INEC.

Cuyo, U.N (2005). *Formulación de proyectos culturales*. Recuperado el 16 abril del 2017. Obtenido de http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/1098/fproyectosc.pdf.

De la Torre, O. (2011). *Turismo Actividad Mundial*. México, D.F: Trillas.

Díez, D. (2011). La planificación estratégica en espacios turísticos de interior: Claves para el diseño y formulación de estrategias competitivas. *Investigaciones Turísticas*.

Espeitx, E. (2004). *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Recuperado el 25 de Enero del 2017. Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

Ezarate, J. (2013). *Revalorización del Patrimonio Alimentario del Ecuador*. Quito: Imprenta Pública.

Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador. (2007). *Manual de Calidad para la Gestión del Turismo Comunitario en el Ecuador*. Quito: Ed. FEPTCE.

Función Ejecutiva de la República del Ecuador. Recuperado el 22 de Septiembre de 2016. Obtenido de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf

García, P. (2011). *El Patrimonio Cultural. Conceptos Básicos*. España. Recuperado el 10 Diciembre de 2016, de https://books.google.com.ec/books?id=N_wywcNjiPQC&printsec=frontcover&dq=patrimonio+cultural+concepto&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwim4_xpeDQAhVG7SYKHcKzCmMQ6AEIGDAA#v=onepage&q=patrimonio%20cultural%20concepto&

- García, N. (1999). *Los usos sociales del Patrimonio Cultural*. Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. Recuperado el 15 de diciembre de 2016. Obtenido de: <http://www.ciudadespatrimonio.mx/descargables/Los-usos-sociales-del-patrimonio-cultural.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi. (2015). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cotopaxi 2025 PDOT*.
- Gutiérrez, J., Castillo, R., & Castañeda, J. (1986). *Recursos Naturales y Turismo*. D.F México: Limusa.
- Hernández, M., Ruíz, E., Coca, A., Cantero, P., & Del Campo, A. (2008). Turismo Comunitario en Ecuador. Comprendiendo el community-based tourism desde la comunidad. *Revista de turismo y patrimonio cultural Pasos, Vol. 6 (No. 3)*.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. México, D.F.: McGraw-Hill.
- Hjalager, A. (2002). *A typology of gastronomy tourism* . London: Hjalager y G. Richards.
- I.N.P.C. (2013). *Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: SobocGrafic.
- Ibáñez, R., & Rodríguez, I. (2007). *Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo*. México, D.F.
- INEC. (2010). *Nacionalidades y Pueblos Indígenas* . Obtenido de http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_content&view=article&id=187&Itemid=138&lang=es%3FTB_iframe&height=600&width=1000
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2014). *Guía para la formulación de Planes de desarrollo Turístico en Territorios Rurales*. San José: Creative Commons.

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Recuperado el 22 de Septiembre de 2016. Obtenido de: http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/lotaip2015/enero/ley_patrimonio_cultural.pdf
- Jácome, K. Recuperado el 24 de 10 de 2016. Obtenido de <http://es.slideshare.net/karenjacome/que-es-una-comunidad-indigena>
- López, T., & Sánchez, S. (2009). *Turismo comunitario y generación de riqueza en países en vías de desarrollo*. Salvador: Revesco.
- Maldonado, C. (2005). *Pautas metodológicas para el análisis de experiencias de turismo comunitario*. Ginebra: Organización Internacional del Trabajo.
- Mendoza, L. (2010). *Creación de un restaurant de Gastronomía Ecuatoriana en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Ministerio de Turismo. Recuperado el 22 de Septiembre de 2016. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/LEY-DE-TURISMO-2014.pdf>
- Molina, S. (1997). *Conceptualización del Turismo*. México, D.F. : Limusa.
- Moreira, R. (2005). *Memoria y Patrimonio Alimentario: La importancia de los saberes empíricos*. Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios".
- Molina, S. (1997). *Turismo metodología para su planificación*. México, D.F. Trillas.
- Moya, A. (2013). *Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes*. Quito : Imprenta Pública .
- Oliveira, S. (2007). *Estudios y Perspectiva de la Importancia de la Gastronomía en el Turismo*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2016. Obtenido de: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf>

- Oliveira, S. (2011). *La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un destino*. Portugal: Mealhada. Obtenido de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf>
- Organización de Las Naciones Unidas. Recuperado el 24 de Octubre de 2016. Obtenido de http://www.cinu.org.mx/temas/p_ind.htm
- Organización Mundial del Turismo. (1999). *Desarrollo turístico sostenible: Guía para administradores locales*.
- Organización Mundial del Turismo. Recuperado el 20 de Octubre de 2016. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo Turístico. Su planificación y ubicación geográficas*. México, D.F.: Trillas.
- Pereiro, X. (2003). "Patrimonialização e transformação das identidades culturais", en José Portela e João Castro Caldas (orgs.). Portugal Chão.: Oeiras.
- Planells, M., & Crespi, M. (2012). *Servicios de Información Turística*. Madrid: Síntesis.
- Pinzón, E (2002). *Guía didáctica para la planificación participativa comunitaria*. Recuperado el 12 de abril del 2017. Obtenido de <http://www.bvsde.paho.org/bvsaidis/mexico26/x-016.pdf>
- Pucha Cofrep, F. (2008). *Diversidad Étnica Cultural del Ecuador*. Obtenido de <https://franzpc.files.wordpress.com/2011/09/diversidad-etnica-cultural-del-ecuador.pdf>
- Querol, M. Á. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. España.
- Reino, P. (1990). *Los Panzaleo. Una visión histórico -lingüística*. Ambato: Editorial Universitaria /UTA.
- Ricaurte, C. (2009). *Manual para el Diagnostico Turístico Local*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.

- Riveros, H., & Blanco, M. (2003). *El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo rural*. Lima: PRODAR.
- Rubio, J. (2006). *A vueltas con el desarrollo comunitario: características, reflexiones y retos*.
- Ruiz, E., & Solís, D. (2007). *Turismo Comunitario en Ecuador Desarrollo y Sostenibilidad Social*. Quito: Abya-Yala.
- Ruiz, E., & Veintimilla, M. A. (2009). *Cultura, Comunidad y Turismo*. Quito: Abya -Yala.
- Sánchez, N (2007). *El marco lógico. Metodología para la planificación, seguimiento y evaluación de proyectos*. Recuperado el 12 de abril del 2017. Obtenido de
[http://www.hacienda.go.cr/cifh/sidovih/spaw2/uploads/images/file/EI%20marco %20l%C3%B3gico.pdf](http://www.hacienda.go.cr/cifh/sidovih/spaw2/uploads/images/file/EI%20marco%20l%C3%B3gico.pdf).
- Secretaria de Turismo de México. (2004). *Turismo Alternativo una nueva forma de hacer Turismo*. México, D.F.: Primerts S.A de C.V.
- Secretaria Nacional de la Gestión de la Política. (2016). *CODENPE Comunidades Indígenas Cotopaxi*. Latacunga.
- Solís, D., & Ruíz, E. (2007). *Turismo comunitario en Ecuador: Desarrollo y sostenibilidad social*. Quito: Abya-Yala.
- Stavenhagen, R. (1992). *Los derechos indígenas: algunos problemas conceptuales*. México, D.F.
- Torres, V. (1994). *Manual de Revitalización Cultural Comunitaria*. Quito: NINA Comunicaciones.
- Tucumbi, J. (2008). *Maravilloso Cotopaxi*. Quito: Gráficas Olmedo.
- UNESCO. Patrimonio Inmaterial. Recuperado el 25 de Agosto de 2016. Obtenido de
<http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>

Universidad Interamericana para el Desarrollo. (2005). Patrimonio Turístico. Recuperado el 06 de Octubre de 2016. Obtenido de http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/AET/PT/S05/PT05_Lectura.pdf

UNWTO. Turismo y patrimonio cultural inmaterial. Recuperado el 02 de noviembre de 2016. Obtenido de <http://ethics.unwto.org/es/content/turismo-y-patrimonio-cultural-inmaterial>

Valls, J. (2000). *Gestión de Destinos Turísticos Sostenibles*. España: Gestión.

Varisco, C. (2008). *Desarrollo Turístico y Desarrollo Local: La Competitividad de los destinos turísticos de Sol y Playa*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Mar de Plata.

Vigésimo Congreso Interamericano de Ministros y Altas Autoridades de Turismo. (2012). *Congreso de Quito sobre Turismo Consciente en las Américas*. Quito: OEA.

ANEXOS



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

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

CERTIFICACIÓN

Se certifica que el presente trabajo fue desarrollado por las señoritas:
**ALEXANDRA ELIZABETH HURTADO ZAPATA y KARLA PATRICIA
PERUGACHI GÓMEZ.**

En la ciudad de Latacunga, a los 30 días de mayo del 2017

Lic. Ismael Guanoluisa

DIRECTOR DE PROYECTO

Aprobado por:

Ing. Carlos Alban

DIRECTOR DE CARRERA

Dr. Juan Carlos Díaz

SECRETARIO ACADÉMICO