



**Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la comunidad  
Chibuleo para su desarrollo turístico**

Berrú Toro, Sol María y Guiñan Mogro, Karen Johanna

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

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

MSc. Jácome Simbaña, Marco Fernando

19 de agosto de 2021



### Document Information

<b>Analyzed document</b>	TRABAJO DE TITULACIÓN BERRÚ-GUIÑAN.pdf (D111216919)
<b>Submitted</b>	8/12/2021 7:12:00 PM
<b>Submitted by</b>	Moreno Guerra Maria Fernanda
<b>Submitter email</b>	mfmoreno2@espe.edu.ec
<b>Similarity</b>	3%
<b>Analysis address</b>	mfmoreno2_espe@analysis.arkund.com

### Sources included in the report

<b>W</b>	URL: <a href="https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico_compressed.pdf">https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico_compressed.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 2
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.redalyc.org/jatsRepo/3477/347753793006/html/index.html">https://www.redalyc.org/jatsRepo/3477/347753793006/html/index.html</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.redalyc.org/journal/5762/576261570009/html/index.html">https://www.redalyc.org/journal/5762/576261570009/html/index.html</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 3
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf">https://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 4
<b>W</b>	URL: <a href="http://procasur.org/americalatina/images/Generingreso/1.%20Manejo%20del%20Turismo%20Comunitario-Ecuador%20(Documento%20Tem%2523U00e1tico)%202011%2011%2020.pdf">http://procasur.org/americalatina/images/Generingreso/1.%20Manejo%20del%20Turismo%20Comunitario-Ecuador%20(Documento%20Tem%2523U00e1tico)%202011%2011%2020.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 4
<b>W</b>	URL: <a href="https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/21722/1/T-ESPE-043402.pdf">https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/21722/1/T-ESPE-043402.pdf</a> Fetched: 5/15/2021 10:56:06 PM	 11
<b>SA</b>	<b>Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE / TESIS-GUIA-GASTRONOMICA-SAQUISILI-SHARON-ALMACHE.docx</b> Document TESIS-GUIA-GASTRONOMICA-SAQUISILI-SHARON-ALMACHE.docx (D110570151) Submitted by: agzavala@espe.edu.ec Receiver: fkamores.espe@analysis.arkund.com	 3
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.um.es/lafem/Actividades/2016-17/Conferenciantes/Larrocha/Larrosa-Cocina.pdf">https://www.um.es/lafem/Actividades/2016-17/Conferenciantes/Larrocha/Larrosa-Cocina.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="http://www.scielo.org/bo/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0040-29151993000100008">http://www.scielo.org/bo/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0040-29151993000100008</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="http://www.unq.edu.ar/advf/documentos/59400abb71de9.pdf">http://www.unq.edu.ar/advf/documentos/59400abb71de9.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf">https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 2

## Curiginal

<b>W</b>	URL: <a href="http://repositorio.utl.edu.ec/bitstream/123456789/1187/1/tesis%20Tupac%20Lligalo.pdf">http://repositorio.utl.edu.ec/bitstream/123456789/1187/1/tesis%20Tupac%20Lligalo.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="http://www.redsocialesunlu.net/wp-content/uploads/2016/10/RSOC017-001-G%C3%BCidi-G.-2016.-Desarrollo-local-y-turismo.pdf">http://www.redsocialesunlu.net/wp-content/uploads/2016/10/RSOC017-001-G%C3%BCidi-G.-2016.-Desarrollo-local-y-turismo.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18360/2019angelicacorredor.pdf?sequence=8&amp;isAllowed=y">https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18360/2019angelicacorredor.pdf?sequence=8&amp;isAllowed=y</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 1
<b>SA</b>	<b>CORRECCIÓN Dennis Leon.docx</b> Document CORRECCIÓN Dennis Leon.docx (D110625986)	 1
<b>W</b>	URL: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/234593111.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/234593111.pdf</a> Fetched: 7/31/2020 4:27:22 AM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="http://docplayer.es/196053880-Universidad-tecnica-de-ambato-facultad-de-ciencias-humanas-y-de-la-educacion-carrera-de-turismo-y-hoteleria-modalidad-presencial.html">http://docplayer.es/196053880-Universidad-tecnica-de-ambato-facultad-de-ciencias-humanas-y-de-la-educacion-carrera-de-turismo-y-hoteleria-modalidad-presencial.html</a> Fetched: 8/3/2021 3:48:35 AM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/14180/1/84T00653.pdf">http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/14180/1/84T00653.pdf</a> Fetched: 6/21/2021 9:30:03 PM	 1
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.academia.edu/830316/Hacia_un_modelo_t%C3%B3rico-metodol%C3%B3gico_para_el_an%C3%A1lisis_del_desarrollo_la_sostenibilidad_y_el_turismo">https://www.academia.edu/830316/Hacia_un_modelo_t%C3%B3rico-metodol%C3%B3gico_para_el_an%C3%A1lisis_del_desarrollo_la_sostenibilidad_y_el_turismo</a> Fetched: 8/12/2021 7:13:00 PM	 2
<b>W</b>	URL: <a href="http://docplayer.es/203498731-Escuela-superior-politecnica-de-chimborazo-facultad-de-salud-publica-escuela-de-gastronomia.html">http://docplayer.es/203498731-Escuela-superior-politecnica-de-chimborazo-facultad-de-salud-publica-escuela-de-gastronomia.html</a> Fetched: 7/22/2021 5:32:47 AM	 1



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL  
COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **"Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la comunidad Chibuleo para su desarrollo turístico"** fue realizado por las señoritas **Berrú Toro, Sol María** y **Guiñan Mogro, Karen Johanna**, el mismo que ha sido revisado en totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustenten públicamente.

Sangolquí, 16 de agosto del 2021

Firma:



MARCO FERNANDO  
JACOME SIMBAÑA

MSc. Jácome Simbaña, Marco Fernando

C.C: 1716239890



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL  
COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Nosotras, **Berrú Toro, Sol María** con C.I 1754686507 y **Guiñan Mogro, Karen Johanna** con C.I 1725133449, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: "Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la comunidad Chibuleo para su desarrollo turístico". Es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas correspondientes.

Sangolquí, 16 de agosto del 2021

*Sol Berrú*  
.....

**Berrú Toro Sol María**

C.I 1754686507

*Karen Johanna*  
.....

**Guiñan Mogro Karen Johanna**

C.I 1725133449



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL  
COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Nosotras, **Berrú Toro, Sol Maria** con C.I 1754686507 y **Guiñan Mogro, Karen Johanna** con C.I 1725133449, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación; "Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la comunidad Chibuleo para su desarrollo turístico". En el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Sangolquí, 16 de agosto del 2021

  
.....

**Berrú Toro Sol Maria**

C.I 1754686507

  
.....

**Guiñan Mogro Karen Johanna**

C.I 1725133449

## **Dedicatoria**

Este trabajo está dedicado especialmente a mi madre Rosita y hermano Fernando, quienes me han apoyado, motivado y formado con amor y perseverancia. A mis amigos incondicionales por estar a mi lado cuando más los necesitaba. A todas aquellas personas que me han alentado a cumplir mis metas y son parte importante de mi vida.

**Sol María Berrú Toro.**

El presente trabajo de titulación está dedicado a mis padres y hermana, quienes con amor, paciencia y apoyo incondicional permitieron que logre culminar mi carrera. A mis amigos por brindarme una amistad sincera e incondicional saber comprenderme y aconsejarme en todo momento. Gracias a todas estas personas por formar parte de mi vida y ayudarme a cumplir un sueño más.

**Karen Johanna Guiñan Mogro.**

## **Agradecimiento**

Agradezco a Dios infinitamente por darme salud, paz, felicidad y permitirme terminar esta etapa tan importante de mi vida. A mi hermano Fernando por ser como un padre para mí quien ha sabido cuidarme, educarme y apoyarme con todo el amor del mundo. A mi mejor amiga y compañera Karen por ser una amiga maravillosa. A Daniel por ser mi confidente, mejor amigo y parte esencial de mi vida quien siempre me ha dado fuerza y ánimo en todo momento.

**Sol María Berrú Toro.**

A mi madre, padre y hermana por ser tan comprensibles, apoyarme, cuidarme, educarme, brindarme un amor tan sincero y por ser mi principal motor para salir adelante en la vida. A mi mejor amiga Sol Berrú por brindarme una amistad sincera e incondicional. A Dios por bendecirme y guiarme a culminar con éxito una de mis metas propuestas.

**Karen Johanna Guiñan Mogro.**

## Índice de contenidos

Similitud de contenido .....	2
Certificado del director .....	4
Responsabilidad de autoría .....	5
Autorización de publicación .....	6
Dedicatoria .....	7
Agradecimiento .....	8
Índice de contenidos .....	9
Índice de tablas .....	12
Índice de figuras .....	13
Resumen .....	15
Introducción .....	17
Planteamiento del Problema .....	18
Determinación del Problema .....	19
Objetivos .....	19
<i>Objetivo General</i> .....	19
Objetivos Específicos .....	20
Capítulo I .....	21
Fundamentación Teórica .....	21
Marco Teórico .....	21
<i>Teorías de Soporte</i> .....	21
Identidad Cultural .....	21
Desarrollo Local .....	22
Marco Referencial .....	24
Reseña Histórica de la Gastronomía .....	24
Gastronomía .....	25
Gastronomía Tradicional .....	26
Gastronomía Ecuador .....	29
Gastronomía como patrimonio cultural intangible .....	31
Turismo gastronómico .....	32
Motivaciones del turismo Gastronómico .....	33
Cultura gastronómica .....	34
Identidad cultural gastronómica .....	36
Marco Conceptual .....	41
Marco Legal .....	44
Capítulo II .....	46

Enfoque Cualitativo.....	46
Modelo Inductivo.....	47
Tipología de investigación .....	48
Instrumentos de recolección de información.....	48
Método de recolección y análisis de datos .....	50
Población .....	53
Muestra .....	54
Capítulo III .....	57
Aspectos generales de la provincia de Tungurahua.....	57
Datos Generales.....	57
Aspectos generales de la Comunidad Chibuleo .....	59
Reseña Histórica.....	59
Factor Geográfico .....	60
Factor Demográfico .....	61
Factor Social.....	63
Factor Económico.....	67
Factor Cultural .....	78
Capítulo IV.....	89
4.Resultados de Campo .....	89
4.1. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.....	89
4.1.1. Caldo de 31.....	90
4.1.2. Cauca.....	94
4.1.3. Conejo con papas.....	98
4.1.4. Colada de arveja.....	102
4.1.5. Colada de machica.....	106
4.1.6. Colada morada .....	110
4.1.7. Chica de jora.....	114
4.1.8. Cuy asado.....	118
4.1.9. Chakishka .....	122
4.1.10. Locro de cuy .....	126
4.1.11. Sopa de cebada.....	130
4.1.12. Sopa de quinua.....	134
4.1.13. Yaunushka .....	138
4.2.Discusión de las fichas de inventario .....	142
4.3. Discusión del focus group.....	143
Capítulo V .....	145
5.1. Propuesta.....	145

5.1.1. Aplicación de la Estrategia: Creación de una página web y paginas oficiales de redes sociales en Facebook e Instagram.....	148
5.1.2. Aplicación de la Estrategia: Elaboración de un mapa gastronómico a través de la metodología del MINTUR.....	155
5.1.3. Aplicación de la Estrategia: Elaboración de una ruta turística gastronómica. ....	165
5.1.4. Aplicación de la Estrategia: Proponer un programa de capacitaciones con temas específicos para fomentar las actividades del turismo comunitario en la comunidad. ....	170
Presupuesto.....	176
Justificación del presupuesto.....	177
Conclusiones.....	178
Recomendaciones.....	179
Anexos.....	180
Modelo entrevista.....	180
Modelo Focus Group.....	185
Referencias.....	187

## Índice de tablas

<b>Tabla 1.</b> Muestra de los pobladores a ser entrevistados en la localidad San Francisco de la comunidad Chibuleo. ....	<b>55</b>
<b>Tabla 2.</b> Muestra de los representantes del GAD Juan Benigno Vela para ser entrevistados en Focus Group. ....	<b>56</b>
<b>Tabla 3.</b> Población comunidad Chibuleo .....	<b>61</b>
<b>Tabla 4.</b> Identificación de etnia de la Parroquia Juan Benigno Vela.....	<b>62</b>
<b>Tabla 5.</b> Animales de crianza en la Comunidad San Francisco de Chibuleo .....	<b>68</b>
<b>Tabla 6.</b> Productos que cultivan en la Comunidad San Francisco de Chibuleo .....	<b>71</b>
<b>Tabla 7.</b> Vestimenta del hombre Chibuleo .....	<b>78</b>
<b>Tabla 8.</b> Vestimenta de la mujer .....	<b>80</b>
<b>Tabla 9.</b> Utensilios de la Zona Andina del Ecuador utilizados en la Comunidad de Chibuleo ...	<b>85</b>
<b>Tabla 10.</b> Estrategias de desarrollo turístico .....	<b>146</b>
<b>Tabla 11.</b> Gastronomía tradicional de la comunidad Chibuleo .....	<b>157</b>
<b>Tabla 12.</b> .....	<b>159</b>
<b>Tabla 13.</b> .....	<b>160</b>
<b>Tabla 14.</b> .....	<b>160</b>
<b>Tabla 15.</b> .....	<b>160</b>
<b>Tabla 16.</b> .....	<b>161</b>
<b>Tabla 17.</b> .....	<b>161</b>
<b>Tabla 18.</b> .....	<b>161</b>
<b>Tabla 19.</b> Ruta turística gastronómica Ambato – Chibuleo .....	<b>168</b>
<b>Tabla 20.</b> Ejes del turismo comunitario.....	<b>170</b>
<b>Tabla 21.</b> Modelo del programa de capacitaciones y talleres .....	<b>172</b>
<b>Tabla 22.</b> Cronograma de capacitaciones .....	<b>174</b>
<b>Tabla 23.</b> Presupuesto .....	<b>176</b>

## Índice de figuras

<b>Figura 1.</b> <i>Ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</i> .....	<b>50</b>
<b>Figura 2.</b> <i>Vaca</i> .....	<b>68</b>
<b>Figura 3.</b> <i>Cerdo</i> .....	<b>68</b>
<b>Figura 4.</b> <i>Oveja</i> .....	<b>68</b>
<b>Figura 5.</b> <i>Cuy</i> .....	<b>69</b>
<b>Figura 6.</b> <i>Conejo</i> .....	<b>69</b>
<b>Figura 7.</b> <i>Gallina</i> .....	<b>69</b>
<b>Figura 8.</b> <i>Ajo</i> .....	<b>71</b>
<b>Figura 9.</b> <i>Arveja</i> .....	<b>71</b>
<b>Figura 10.</b> <i>Habas</i> .....	<b>72</b>
<b>Figura 11.</b> <i>Cebada</i> .....	<b>72</b>
<b>Figura 12.</b> <i>Maíz</i> .....	<b>73</b>
<b>Figura 13.</b> <i>Quinoa</i> .....	<b>73</b>
<b>Figura 14.</b> <i>Papa</i> .....	<b>74</b>
<b>Figura 15.</b> <i>Melloco</i> .....	<b>74</b>
<b>Figura 16.</b> <i>Oca</i> .....	<b>75</b>
<b>Figura 17.</b> <i>Mashua</i> .....	<b>75</b>
<b>Figura 18.</b> <i>Pantalón blanco</i> .....	<b>78</b>
<b>Figura 19.</b> <i>Camisa blanca</i> .....	<b>79</b>
<b>Figura 20.</b> <i>Poncho</i> .....	<b>79</b>
<b>Figura 21.</b> <i>Sombrero blanco</i> .....	<b>79</b>
<b>Figura 22.</b> <i>Anaco</i> .....	<b>80</b>
<b>Figura 23.</b> <i>Faja de algodón</i> .....	<b>80</b>
<b>Figura 24.</b> <i>Blusa blanca y Bayeta</i> .....	<b>80</b>
<b>Figura 25.</b> <i>Lishta</i> .....	<b>81</b>
<b>Figura 26.</b> <i>Vasijas</i> .....	<b>85</b>
<b>Figura 27.</b> <i>Tiestos</i> .....	<b>85</b>
<b>Figura 28.</b> <i>Tinajas</i> .....	<b>86</b>
<b>Figura 29.</b> <i>Coladores</i> .....	<b>86</b>
<b>Figura 30.</b> <i>Bateas</i> .....	<b>86</b>
<b>Figura 31.</b> <i>Pilches de mate</i> .....	<b>87</b>
<b>Figura 32.</b> <i>Batanes</i> .....	<b>87</b>
<b>Figura 33.</b> <i>Cucharas de palo</i> .....	<b>87</b>
<b>Figura 34.</b> <i>Modelo página web para la comunidad indígena Chibuleo</i> .....	<b>150</b>
<b>Figura 35.</b> <i>Modelo página web para la comunidad indígena Chibuleo</i> .....	<b>151</b>

<b>Figura 36.</b> <i>Modelo de página de Facebook para la comunidad indígena de Chibuleo</i> .....	<b>153</b>
<b>Figura 37.</b> <i>Modelo de página de Facebook para la comunidad indígena de Chibuleo</i> .....	<b>153</b>
<b>Figura 38.</b> <i>Modelo de página de Instagram para la comunidad indígena de Chibuleo</i> .....	<b>154</b>
<b>Figura 39.</b> <i>Posicionamiento del patrimonio cultural alimentario del Ecuador</i> .....	<b>155</b>
<b>Figura 40.</b> <i>Pasos para realizar un mapa gastronómico</i> .....	<b>156</b>
<b>Figura 41.</b> <i>Criterios para evaluar preparaciones gastronómicas</i> .....	<b>158</b>
<b>Figura 42.</b> <i>Puntaje de evaluación de los criterios a considerar.</i> .....	<b>159</b>
<b>Figura 43.</b> <i>Socialización y validación de las preparaciones tradicionales con los actores.</i> .....	<b>162</b>
<b>Figura 44.</b> <i>Mapa Gastronómico de la comunidad indígena Chibuleo de la localidad San Francisco</i> .....	<b>164</b>

## Resumen

El presente proyecto tiene la finalidad de ayudar en la conservación de la identidad cultural gastronómica que posee la comunidad indígena Chibuleo de la localidad San Francisco, situada en Ambato dentro de la parroquia Juan Benigno Vela de la provincia de Tungurahua, dicho propósito se logrará a través de una metodología de investigación cualitativa e instrumentos y herramientas de recolección de datos idóneos, que servirán para el registro y aplicación de la ficha de inventario A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) sobre Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, con el cual, se realizará el registro de los platos y bebidas más representativos de la comunidad, de esta manera, los resultados obtenidos permitirán crear diferentes estrategias de desarrollo turístico apoyándose en las teorías de Identidad Cultural y Desarrollo local en las dimensiones, sociales, culturales y económicas, que tienen relación directa e importante con el desenvolvimiento del tema de estudio, ya que propician el progreso local turístico de comunidades receptoras que tengan el interés de rescatar, conservar y aprovechar sus recursos naturales y culturales, con saberes basados en las tradiciones, la intuición y conocimientos heredados, permitiendo generar nuevas experiencias en los viajeros que busquen mayor acercamiento con la cultura ecuatoriana.

Palabras clave:

- **TURISMO**
- **GASTRONOMÍA**
- **INVENTARIO**
- **PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**
- **MEMORIA COLECTIVA**

## **ABSTRACT**

The present project has the purpose of helping in the conservation of the gastronomic culture that the Chibuleo indigenous community of the San Francisco locality possesses, located in the Juan Benigno Vela parish of the province of Tungurahua, said purpose will be achieved through, identity, methodology of research and suitable data collection tools, which will be used for the registration and application of the inventory sheet A4 of the National Institute of Cultural Heritage (INPC) on Knowledge and uses related to nature and the universe, with which the registration of the most important dishes and beverages will be carried out. representatives of the community and, in this way, the results obtained will allow the creation of different tourism development strategies based on the theories of Cultural Identity and Local Development in the social, cultural and economic dimensions, which have a direct and important relationship with the development of the subject of study, since they promote the local tourism progress of communities re receptors who are interested in rescuing, conserving and taking advantage of their natural and cultural resources, with knowledge based on traditions, intuition and inherited knowledge, allowing the generation of new experiences in travelers who seek a closer relationship with Ecuadorian culture.

Keywords:

- TOURISM**
- GASTRONOMY**
- **INVENTORY**
- **INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**
- **COLLECTIVE MEMORY**

## Introducción

Ecuador es un país pluricultural y multiétnico que cuenta con una inigualable riqueza natural y cultural dentro de sus cuatro regiones Costa, Sierra, Oriente y Galápagos, en donde, cada una de ellas contienen innumerables lugares como: playas paradisíacas, montañas imponentes, islas asombrosas, lagos y volcanes de gran belleza natural que permiten al visitante disfrutar de diferentes tipos de turismo ya sea de aventura ,gastronómico, romántico, familiar, ecológico, deportivo o turismo cultural, el cual, es una modalidad que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que ofrece un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país, y se puede apreciar en museos, construcciones, festividades, costumbres, tradiciones, creencias, saberes ancestrales, gastronomía y entre otros .

El presente estudio se enfoca en la provincia de Tungurahua , lugar que posee una gran riqueza cultural llena de pueblos ancestrales como Kisapincha, Salasaka, Tomabela y los Chibuleos, comunidad que se ha escogido como sujeto de estudio, debido a que actualmente mantienen sus saberes, pero a su vez se ven peligrados constantemente por factores como la globalización causando deterioro en su lengua nativa, vestimenta, cultura, saberes ancestrales y desgastando su identidad a causa de la escasa difusión de sus conocimientos culturales dando como resultado la aculturación en la población más joven de las comunidades que ya no se interesan por ser portadores de sus antepasados.

La gastronomía es parte fundamental de ésta peligrada identidad cultural que poseen diferentes pueblos indígenas, debido a que, para ellos alimentarse no es solo llevarse algo a la boca, si no, conforma un acto sagrado que les permite estar en contacto con el sol, la tierra, el

viento, la luna y sus antepasados, además, su elaboración implica trabajo, rituales, creencias, sabiduría, unión familiar y comunitarismo.

Debido a lo antes mencionado se ve la necesidad de documentar la Gastronomía de una de las comunidades más vulnerables como la de Chibuleo con el fin de perpetuar sus conocimientos a través de un inventario gastronómico y evitar la desaparición paulatina de su historia, y que, a su vez, se pueda generar nuevas fuentes de desarrollo para la comunidad aprovechando de sus recursos de manera sostenible y disfrutando orgullosamente de su identidad.

### **Planteamiento del Problema**

La provincia de Tungurahua es reconocida a nivel nacional como una zona altamente turística por ser favorecida de factores como flora y fauna, riqueza cultural por la diversidad de grupos étnicos, fiestas populares, atractivos y destinos turísticos con gran belleza escénica y, además de su gran variedad de platos e inigualable sabor, puesto que son elaborados de manera hereditaria con todos los secretos de preparación que antepasados han dejado como legado y se puede evidenciar en comunidades indígenas como la de Chibuleo, las mismas que poseen gran riqueza y valor de la capacidad productiva y de la historia de las regiones; son fuente de saberes y recursos culturales que forjan la identidad de las comunidades, cuyo reconocimiento debe ir acompañado por un mejoramiento de las condiciones de vida de ese sector de la población que permita la salvaguardia su patrimonio cultural inmaterial.

Sin embargo dicha gastronomía junto con sus técnicas y conocimientos están en riesgo de perderse al no contar con un registro previo que permita su documentación evitando su pérdida y deterioro con el paso de los años a causa de los cambios en la cultura

culinaria en donde cada vez se ve una mayor aculturación , desconocimiento y desinterés de las nuevas generaciones por mantener su identidad cultural, además de otros factores sociales como la discriminación , globalización en el uso de tecnología, carreteras, urbanización, cadenas alimenticias , turismo y entre otros.

Por ello es importante la creación de registros que permitan reconocer los elementos culturales más representativos e importantes de una comunidad indígena con el fin de que brinde a sus pobladores un fortalecimiento de sus valores y permita que jóvenes y niños conozcan y lleven su cultura, costumbres, creencias y tradiciones con orgullo y generen su conservación.

### **Determinación del Problema**

Deterioro de la identidad cultural en la gastronomía perteneciente a la comunidad indígena de Chibuleo a causa de un inexistente inventario gastronómico que permita el registro de platos y bebidas más representativos para la preservación de su cultura y el desarrollo turístico de la comunidad.

### **Objetivos**

#### ***Objetivo General***

Desarrollar un inventario gastronómico que permita registrar los platos y bebidas más representativos de la comunidad indígena de Chibuleo con la finalidad de fomentar la conservación cultural y desarrollo turístico del lugar.

### **Objetivos Específicos**

Realizar un estudio teórico por medio de un análisis bibliográfico, a partir de conceptos y documentos referenciales encaminados a la identidad cultural gastronómica, con el propósito de obtener una base que fundamente la investigación.

Determinar la metodología de investigación y herramientas de recolección de datos idóneos para el registro y procesamiento del inventario gastronómico.

Describir los aspectos generales de la Comunidad indígena de Chibuleo con la intención de conocer su gastronomía, técnicas, utensilios y productos como sustento del tema en estudio.

Aplicar el modelo de inventario gastronómico homologado por el INPC para la documentación de las manifestaciones culturales de la comunidad.

Proponer estrategias de desarrollo turístico enfocado en la salvaguardia de la cultura gastronómica de Chibuleo mediante el análisis de los resultados obtenidos en la investigación.

## Capítulo I

### Fundamentación Teórica

#### Marco Teórico

#### *Teorías de Soporte*

#### Identidad Cultural

Antropológicamente el término cultura se la relacionaba a temas como el arte, la religión y costumbres de un determinado lugar , sin embargo, a partir del siglo XX hasta la actualidad este concepto se amplía cada vez a una visión más completa que incluye el desarrollo intelectual y espiritual de las personas , además de las características e intereses de un pueblo compuesto por elementos heredados del pasado ,influencias exteriores adoptadas e invenciones propias locales , dando paso al origen del término de identidad cultural refiriéndose al sentido de pertenencia de un determinado grupo de personas que comparten los mismos rasgos culturales, como costumbres, creencias, valores que los conforman y los identifican unos de otros a través manifestaciones culturales como: ritos religiosos, pintura, arte, danza , artesanías, creencias, idioma, música, vestimenta, gastronomía y cualquier otro tipo de muestra folclórica de una comunidad o población. (Bravo, Mejía, & Mejía, 2013)

Debido a lo antes mencionado se tomará la teoría de Identidad Cultural como uno de los soportes de la investigación, dado a que ésta da mención a la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial, siendo un cúmulo de diversos conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral por medio del lenguaje o escrita a través de textos culinarios, con el fin de que dichos conocimientos se plasman en la

mente de los individuos quienes enaltecerán y transmitirán el saber culinario, asegurando su continuación y extendiendo su reconocimiento como elemento de identidad.

Dentro de esta teoría los autores Bravo, Mejía, & Mejía (2013) sustentan que la cultura culinaria es una representación simbólica de una comunidad desde el momento de obtención, elaboración y consumo de los alimentos, transformando las costumbres alimenticias en un conjunto de reglas y maneras tradicionales para elegir, preparar y consumir la comida. (pág. 53)

La gastronomía es una manifestación cultural que simboliza una memoria social colectiva de un determinado lugar, siendo primordial para la salvaguardia de la identidad cultural de pueblos indígenas como Chibuleo, ya que la preparación de su comida puede abarcar toda una historia y expresar la identidad de un grupo; creándose así un factor simbólico de identidad de la riqueza del patrimonio gastronómico nacional.

### **Desarrollo Local**

El desarrollo local es una teoría que parte de las identificaciones socio culturales de cada sociedad con su territorio, su paisaje, costumbres, historia y sus valores. Se trata de un desarrollo de “abajo hacia arriba” que potencia la participación de la comunidad y por tal motivo, garantiza una mejor repartición de los recursos generados, permitiendo que los habitantes permanezcan en su propio territorio y evitando la movilidad humana. (Güidi, 2016, p.16)

En esta teoría elaborada por Güidi (2016), sustenta que el desarrollo es un proceso territorial, de construcción social, en el que la capacidad emprendedora e innovadora es el mecanismo impulsor de los procesos de transformación de la empresa y de la sociedad.

Su origen se constituyó como una alternativa para las comunidades con el fin de poder erradicar la pobreza, desempleo e indigencia. En los años noventa el sistema se caracterizaba por las políticas enfocadas en la industrialización y proyectos, esta visión se basó en los siguientes supuestos: primero, suponer que el desarrollo local por sí mismo puede generar empleos y mejorar la calidad de vida, segundo, se establece que la globalización puede generar nuevas oportunidades siendo manejada de manera adecuada y tercero, se asume que la teoría de desarrollo puede ser aplicada en diferentes lugares que busquen un mejoramiento. (Casalis, 2011, p.17)

Varios teóricos concuerdan que el desarrollo es casi imposible si no existe crecimiento económico ya que una sociedad a partir de la expansión financiera puede mejorar su calidad de vida, interactuando con su propio territorio y aprovechando de manera racional sus recursos y de esta manera permitir la reducción de la pobreza, por lo que la teoría incluye tres dimensiones: la primera, enfocada a la económica, en la que el pueblo, emprendedores y mercado local hacen uso de los recursos como productos y servicios; la segunda hace una referencia sociocultural, en la que se hace uso de la cultura local, como saberes, conocimientos, arte, música, danza etc., y es donde varias instituciones de carácter público y privado ayudan al proceso de desarrollo; y, finalmente, una dimensión político-administrativa, donde estrategias apoyadas de planes y proyectos bien direccionados promueven el desarrollo local adecuado de manera sostenible y direccionada al beneficio de la localidad.

## **Marco Referencial**

### **Reseña Histórica de la Gastronomía**

El autor Alfaomega (2015) describe que el origen de la gastronomía se encuentra estrechamente conexo con la evolución del hombre en su proceso de civilización y en el modo de conseguir los alimentos para su sobrevivencia debido a que, desde la prehistoria las personas comían frutos, hojas, raíces, tallos y cazaban animales, que eran consumidos crudos antes del descubrimiento del fuego el cual permitió que varios pueblos como los hebreos, egipcios, griegos y entre otros alrededor del mundo puedan crear técnicas de cocción siendo entre ellas el hervido y asado.

Es así como a partir de la aparición del fuego el hombre se comenzó a dar cuenta que la carne y los demás productos comestibles se volvían más sabrosos que en el estado crudo pasando de ser la alimentación una necesidad para vivir, a un placer y estado de satisfacción.

Luego del gran descubrimiento antes mencionado, se da otro paso importante en la historia de la cocina siendo el surgimiento de la alfarería en era Paleolítica que impulsa la creación de utensilios, vasijas, cucharas y recipientes que facilitaban el proceso de preparación de los alimentos y también su consumo ,continuando con la fase Neolítica del cultivo y domesticación o crianza de animales convirtiéndose en la etapa más importante ya que el hombre se asentó en lugares de forma permanente para cultivar y criar animales , facilitando la combinación de ambos géneros de nutrientes, estableciendo así los primeros platillos. De esta forma a través de la historia se crea poco a poco los sentidos gastronómicos como el olfato y gusto, acompañado de una la visión culinaria para que los alimentos preparados se vean apetecibles y además el hombre desarrolla una conciencia en la salud tomando en cuenta lo nutritivo e higiene.

Hoy en día la gastronomía trasciende de una necesidad a una forma de expresión cultural siendo una actividad que guarda tradición, costumbres, creencias en los usos sociales y la historia de los pueblos.

### **Gastronomía**

Según autores Gonzalo & Grossi (2017) en su artículo titulado “Alimentos y cocinas regionales de América”, mencionan que la gastronomía es la expresión cultural más importante de cualquier pueblo; tiene el propósito de expresar, transmitir, hacer sentir y ser percibida con uno o más de los cinco sentidos, ya que toma un producto y mediante un concepto y una técnica lo transforma para que llegue al plato y el comensal pueda deleitarse de manera visual por su presentación, tener una mezcla de olores y sabores que embriaguen el paladar y con sonidos y sensaciones táctiles que brindan las texturas de los alimentos desde el primer bocado ; sin duda es una manifestación del arte entendida como el arte occidental o arte popular, con lo cual lo que tenemos es el activo más importante de cualquier pueblo, al ser un producto único, la gastronomía es lo primero que busca aquél que quiere una experiencia de intercambio cultural en el turismo o una experiencia de conexión con la naturaleza.

La actividad gastronómica contribuye al aumento en el uso de productos locales y ayuda a preservar y transmitir las recetas tradicionales resguardando la cultura de los pueblos, adquiriendo diferentes percepciones y connotaciones originarias de cada sociedad, al mismo tiempo de la relación del hombre con el escenario natural lo que en su conjunto origina una identidad gastronómica, que se caracteriza por el valor que se le da al proceso de elaboración y preparación de determinado plato a través de productos propios de la localidad dando un sabor, color, aroma y significado único que se le atribuye en cada lugar.

Según el autor Richards (2002) en artículo titulado “Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption”, nos menciona que a medida que la competencia

aumenta entre los destinos turísticos, la cultura local se está convirtiendo en una fuente cada vez más valiosa de nuevos productos y actividades para atraer a los turistas. La gastronomía tiene un papel particularmente importante en esto, no solo porque la comida es central para la experiencia turística, sino también, porque la gastronomía se ha convertido en una fuente importante de formación de identidad en las sociedades posmodernas. Así, las peculiaridades de la cocina local y los alimentos típicos están dando vida a una variedad de productos turísticos nuevos que normalmente se proponen en forma de rutas, paquetes, propuestas e iniciativas temáticas que ponen la gastronomía y los productos de la tierra en el centro de las estrategias de desarrollo y de promoción de un determinado territorio o destino.

Se destaca que es un aspecto fundamental la importancia de mantener y fortalecer el aprovechamiento turístico de las gastronomías tradicionales y la conservación de este patrimonio. Además, mantiene que la cultura culinaria representa una importante fuente de identidad en la sociedad postmoderna hasta el punto de convertirse en un baluarte de defensa de la autenticidad de un territorio y una comunidad contra la creciente homologación gastronómica provocada por el fenómeno de la globalización.

### **Gastronomía Tradicional**

“La tradición forma parte de la identidad cultural de una comunidad, es esencial para el conocimiento precedente a las nuevas generaciones y refuerza el sentido de identidad frente al olvido ocasionado por el tiempo”. (Madrazo, 2005).

La gastronomía tradicional es una expresión cultural, constituye un testimonio de sabores que identifican a un pueblo determinado los mismos que deben conservados y difundidos de tal manera dando a conocer sus ingredientes y preparación con características locales y técnicas de cocción que representa, historia, cultura y tradición de un lugar propio, se toman en cuenta las costumbres como es en el caso de Ecuador y algunos países de América

cuya tradición es comer 3 platos; la sopa (caldo), el segundo (segundo plato), que incluye arroz y una proteína como cerdo, pescado o pollo y el tercero conocido como dulce o desabrido (Sangucho, 2014)

En la ciudad de México se realizó un estudio sobre: “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” de los autores Meléndez & Cañez (2010) , la investigación analiza la gastronomía tradicional en relación con la vida social, cultural, económica y productiva de un pueblo, además estudia las transformaciones de las practicas culinarias debido a la adaptación de nuevos productos, hábitos, costumbres y perdida o desaparición de saberes debido a la urbanización relacionado con la globalización y nuevas condiciones en el mercado que afecta de manera directa a un patrimonio intangible para la sociedad como es la gastronomía y produce un deterioro de la identidad cultural, sin embargo el papers plantea que el correcto manejo ,cuidado y preservación de saberes ancestrales y culturales ,así como su difusión de manera racional y sustentable puede ser la base de un desarrollo local y regional que permita la preservación de la identidad cultural y un crecimiento económico.

En el caso de Ecuador se puede presenciar un tema muy similar en donde diferentes comunidades aborígenes se ven peligradas por el deterioro de identidad cultural debido a varios factores como la discriminación en la sociedad, globalización en el uso de tecnología, carreteras, urbanización, cadenas alimenticias, turismo y perdida de interés y valor de la cultura en nuevas generaciones, por esta razón diferentes poblaciones indígenas han cambiado y llegado casi a su extinción debido a que no poseen una identidad a sus raíces y adoptan cambios en su vestimenta, idioma y tradiciones, esto se da debido a la falta del fortalecimiento de valores y educación en jóvenes y niños que permita conocer y llevar su cultura, costumbres, creencias y tradiciones con orgullo y generar su preservación .

La gastronomía tradicional de las diferentes comunidades del Ecuador como Chibuleo poseen gran riqueza y valor de la capacidad productiva y de la historia de las regiones; son fuente de saberes y recursos culturales que forjan la identidad de las comunidades, cuyo reconocimiento debe ir acompañado por un mejoramiento de las condiciones de vida de ese sector de la población que permita la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Debido a lo antes mencionado es importante tomar como referencia estudios significativos como el de Cocina Regional Tradicional como Elemento de Identidad y Desarrollo Local realizado por las autoras ( Meléndez Torres & Cañez de la Fuente, 2012) en el cual mencionan que las cocinas componen una fuerte relación entre diversos aspectos de la vida comunitaria entre algunos de ellos se destaca : la agricultura; una dieta establecida; diferentes técnicas de conservación de alimentos ; tradiciones; sabiduría culinaria, costumbres ;rituales y métodos que contemplan desde los procesos más antiguos hasta las métodos más recientes, es por ello que los diferentes alimentos que se consumen poseen diferentes significados e historias representados en la diversidad de técnicas manejadas para: encontrar, procesar, preparar, servir y consumir alimentos, los mismos que varían culturalmente ya que la comida está condicionado por su significado con la historia, con el origen de cada persona y con su identidad cultural.

De esta manera, las cocinas tradicionales simbolizan un patrimonio inmaterial social e histórico que ha sido enriquecido y modificado a lo largo de generaciones siendo mucho más que un simple conjunto de referentes anclados en el pasado; constituye un motor de desarrollo local, al concentrar en su elaboración y consumo a diversos ámbitos de la vida y la economía de la colectividad como el turismo y gastronomía, salud y dietética, tradiciones, producción agroalimentaria ,relaciones sociales, empresa y negocios, innovación tecnológica, entre otros.

Es importante mencionar que es en la gastronomía o la cocina propiamente dicha, en la que se contienen los saberes y prácticas que se constituyen como un legado cultural y

patrimonial; así mismo es en donde se encuentran procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico propio de una comunidad que debe ser conservado y divulgado.

### **Gastronomía Ecuador**

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. (MINTUR, Ministerio de Turismo, 2012)

El país posee una gran diversidad de gastronomía ancestral y tradicional siendo un aporte al desarrollo de comunidades de manera económica y cultural, por ello la Asociación de Chef ecuatorianos estimulan la creación de proyectos que tengan el fin salvaguardar de la historia y cultura ancestral gastronómica para evitar su pérdida y a su vez permitir que las futuras generaciones conozcan sobre la gran riqueza culinaria que posee el Ecuador y su potencial ante el mundo entero.

En la investigación realizada por Salazar (2017) llamada “Patrimonio cultural alimentario” destaca a la cultura alimentaria, en “el acto de comer” enfocándose especialmente en los ecuatorianos que cada día desconoce de la cultura alimentaria, sobre todo aquella que dejaron como legados antepasados y es sustituida por otro tipo de comida más rápida o menos elaborada que sin duda cada vez es más aceptada y llega a alterar de alguna manera el legado cultural.

Un gran ejemplo que se plantea durante el análisis es la cultura ancestral del Ecuador que poseían de alimentarse a base de tubérculos y granos, destacando el maíz, en donde se originaba una gran relación familiar debido a que el acto de comer no solo consistía en

alimentarse como sustento humano, sino que se involucraba con procesos que formaban parte de preparación y relación entre las personas.

En base a lo antes mencionado, la fanesca es un ejemplo del símbolo de unión para las familias especialmente indígenas que forma y formaba en algunos hogares de una celebración religiosa, en donde participa para su elaboración todos los integrantes de una familia, tomando en cuenta que se necesita de un proceso alimentario de sembrar, recolectar, desgranar y cocinar estos productos para una buena alimentación; dando un valor significativo tanto familiar y nutricional; de la misma forma sucede al elaborar las tradicionales mazamoras, el cuy, guaguas de pan, las humitas, la fritada, chicha, entre otras preparaciones típicas y ancestrales.

Por otra parte, es importante mencionar que actualmente y de forma progresiva, han cambiado las costumbres en los hogares ecuatorianos, adquiriendo nuevas costumbres de comida ya elaborada y dejando de lado prácticas y tradiciones culinarias ancestrales en donde incluso han cambiado instrumentos de cocina como los pilches que han sido sustituidos por vasos de vidrio o plástico y elementos de tiesto, ahora en acero quirúrgico.

Para culminar este apartado, se debe tener claro que toda la gastronomía ecuatoriana es sumamente importante, ya sea por su sabor, aroma, preparación e ingredientes, sin embargo, no todas se pueden considerar como un patrimonio intangible debido a que el Ministerio Coordinador de Patrimonio (2012), estipula que "la comida es apreciada como patrimonial siempre y cuando tenga un valor natural y cultural en extremo trascendental para una sociedad, elaborado con técnicas, valores, creencias y conocimientos".

### **Gastronomía como patrimonio cultural intangible**

De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la UNESCO (2003), la expresión “patrimonio cultural intangible” describe a las prácticas, expresiones, conocimientos, representaciones, tradiciones orales, saberes gastronómicos rituales, practicas referentes a la naturaleza o el universo, habilidades y áreas culturales reconocidos como parte de su patrimonio cultural, su importancia y conservación radica en ser transmitido a través de las generaciones como un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.

Debido a lo antes mencionado es importante aclarar que la gastronomía tiene una base física pero esta forma material es efímera debido a que es creada y consumida y lo único que perdura de es la memoria de los sabores, aromas, de su belleza y de los productos y técnicas de preparación utilizados para obtener el alimento. Por ello es que la cocina, forma parte del patrimonio cultural intangible.

La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura escrita por los autores (Clemente, Hernández, & López, 2013)

La gastronomía representa un recurso potencial que ofrece actividades de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponer experiencias innovadoras en el territorio a través de un contacto multisensorial. Por otra parte, la gastronomía juega un papel determinante al momento de generar experiencia al visitante en el destino turístico por su tradicional vinculación con el territorio.

Al hablar de gastronomía no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, más bien abarca un concepto más amplio en donde incluye las costumbres alimentarias, tradiciones, procesos, personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

La relación entre el turismo y la gastronomía causa reconocimiento tanto al mundo académico, empresarial y las administraciones públicas, privadas, generando iniciativas encaminadas a potenciar y promover los recursos gastronómicos y culinarios.

Todo ello se ve motivado por dos elementos fundamentales:

1. Existe un creciente interés alrededor de los alimentos tradicionales y los platos típicos que eleva la gastronomía hasta el nivel de patrimonio cultural.
2. La gastronomía, por su capacidad de atraer a los viajeros lleva a identificarse como la principal motivación del viaje y, como consecuencia de ello, representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos

Según Shuai & Wang (2004) nos menciona que “La degustación de los alimentos típicos de un destino a lo largo del viaje representa una experiencia cultural porque ofrece la posibilidad de experimentar gustos y sensaciones diferentes a los de la cotidianidad y, a través de ello, facilita el acercamiento entre viajeros y residentes, en un intercambio cultural placentero y sensorial” (Shuai & Wang, 2004).

### **Turismo gastronómico**

En Estudios y Perspectivas del Turismo titulado “Identidad Cultural, Hábitos Alimenticios y Turismo” escrito por la autora Santos (2007) nos menciona que alimentarse forma parte de la experiencia turística, independientemente de la motivación del viaje existe la necesidad de hacer uso los servicios de alimentación locales.

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los visitantes en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer sus alimentos autóctonos, probar los

platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente (Santos, 2007).

La indagación de las raíces gastronómicas y la manera de comprender la cultura de una determinada zona por medio de su cocina están ganando cada vez mayor relevancia principalmente para países de América latina a ricos en cultura como México, Perú, Colombia y Ecuador, entre otros, debido a que para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la experiencia de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos.

Es importante mencionar la relación existente entre el turismo gastronómico y el desarrollo local y regional, ya que no solo debe ser visto sólo en términos de representar una económica de un destino, también tiene que ser visto desde las perspectivas cultural, social e incluso ecológica con el fin de que pueda tener un desarrollo y equilibrio sustentable.

### **Motivaciones del turismo Gastronómico**

El autor Fields (2003) en su artículo "Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors" Menciona que un gran número de destinos utilizan la gastronomía como herramienta de marketing turístico, y muchos también se apoyan en el turismo para promover la gastronomía, "la sociología del turismo y la gastronomía" es un tema relativamente poco desarrollado ya que la gastronomía ha sido un aspecto relativamente descuidado de la motivación. Sin embargo, la demanda de experiencias gastronómicas entre los turistas está aumentando.

El autor considera los siguientes cuatro tipos de motivación como la causa de la demanda gastronómica de un viajero visitante:

#### Motivadores físicos.

El acto de comer es de naturaleza física, aunque hay otros aspectos. La comida se experimenta a través de la vista, el gusto y el olfato. Las percepciones sensoriales juegan un papel importante en la apreciación de la comida.

#### Motivadores culturales.

La comida siempre ha sido uno de los elementos clave de la cultura de cualquier sociedad, pero no hay duda del creciente interés por la comida en la sociedad contemporánea, al experimentar nuevas cocinas locales que llevan al turista a aprender y experimentar la cultura de otras sociedades distintas a la suya.

#### Motivadores interpersonales.

La actividad turística se la realiza tanto con viajeros individuales y también en su mayoría grupales quienes buscan una experiencia significativa en su trayecto siendo la comida un símbolo de grandes recuerdos para cada turista.

#### Motivadores de estatus y prestigio.

El estatus y el prestigio han sido durante mucho tiempo aspectos importantes de la gastronomía. El turismo gastronómico se ha convertido por lo tanto en una parte importante de los estilos de vida de las "nuevas clases medias", con destinos de vacaciones elegidos por algunos porque su gastronomía distintiva dice algo sobre el "sabor" del turista, y por lo tanto su estatus.

### **Cultura gastronómica**

La gastronomía en el mundo cumple un papel fundamental ya que el comer es una de las necesidades del hombre para sobrevivir sin embargo a su vez se ha convertido en un

deleite y forma de satisfacción para el ser humano dependiendo de su gusto por ello en cada país o región del mundo posee gastronomía con diferentes características conformado por el conjunto de aspectos culinarios que pertenecen a una cultura de una sociedad (Ugsha, 2017).

La cocina conforma el arte culinario que conserva su cultura a través de los conocimientos ancestrales y la eminente recuperación de las distintas técnicas de cocinar. (Lisette & Acosta, 2016).

Hoy en día dentro de la cultura gastronómica es vista como producto turístico, que motiva al visitante a degustar y se desplacen para consumir y experimentar la cultura culinaria de la gastronomía local de la zona y se la pueda rescatar.

Es importante mencionar un estudio en Chile con el libro titulado: "Comidas bastardas: Gastronomía, tradición e Identidad en América Latina" por los autores Pino & Pascual (2013) trata de explicar el concepto de bastardía que es degenerar la naturaleza u origen, es decir algo que no es legítimo, en la gastronomía sería los cambios en la cocción, en cómo fueron concebidos los alimentos, para quienes estaban destinadas y qué hábitos las acompañaban, en el estudio se analiza la memoria histórica y la nostalgia culinaria, lo popular, lo culto y lo masivo, la modernidad y la tradición en un mundo globalizado, la comida no solo es un conjunto de alimentos sino también la acción que implica comer o la reunión con familiares, personas que comparten el entorno, implica una mezcla de culturas, sabores, rituales costumbres.

La cultura gastronómica en el Ecuador ha tenido una serie de cambios desde la conquista inca y luego por la fusión entre españoles e indígenas dando origen a la comida criolla, acompañada por la influencia africana y también por aporte que brindaron los migrantes en los siglos XIX y XX, sin embargo, la cocina ecuatoriana es rica en identidad propia debido a la gran variedad de productos y biodiversidad que cuenta en flora y fauna autóctono del país que permite la elaboración de platos deliciosos que representan a cada región y provincia,

reflejando los productos, costumbres y tradiciones de su gente. La comida tradicional a lo largo del tiempo ha sido transmitida de generación en generación de forma oral por antepasados, cuyo objetivo principal fue conservar sus verdaderos orígenes gastronómicamente hablando y debido a la trascendencia que tuvo la cultura gastronómica en el país para adquirir identidad propia.

### **Identidad cultural gastronómica**

En el artículo denominado La cocina de mercado: un valor refugio, escrita por ( Bocuse, 2016) describe que en la conferencia Internacional de la Cocina, que fue celebrada en Barcelona en el año 2004, cerca de 111 profesionales culinarios de todo el mundo firmaron un manifiesto de 8 puntos acerca de la gastronomía y cocina tradicional que se vive en todos los países que de forma entre los más importantes destacan los siguientes:

1.- La cocina es un bien cultural considerado patrimonio de la humanidad debido a la constante relación con el hombre que forma parte del intercambio histórico y social, que varía sustancialmente de una cultura a otra y la evidencia que deja esta diversidad cultural es un valor que hay que proteger y respetar.

2.- Una alimentación apropiada y racional depende del grado de conocimiento y la conciencia de una cocina propia y esencial debido a que mediante la comunicación se transmite el conocimiento y sólo a través de la educación, la familia y la comunidad podrá ser transmitida y conservar el valor y el respeto de la cocina como una herencia cultural.

3.- La propia evolución y transformación económica, tecnológica, social y el proceso de industrialización han ejercido una influencia directa en los cambios que se han dado en el comportamiento alimentario de la sociedad. La industria y la tecnología alimentarias han contribuido a una progresiva homogenización de la comida.

4.- Cada pueblo conserva hábitos alimentarios perfectamente contruidos, hábitos que significan un comportamiento cultural propio y característico. Toda comunidad expresa a través de la cocina hábitos gustativos y también la manera de ser como colectividad diferenciada. Preservar la especificad de cada pueblo debe ser un reto tanto culinario como cultural. La formación y el diálogo intercultural, también en cocina, tienen que hacerse y promoverse desde el respeto a las diferencias y a la identidad.

5.- La cocina presenta unos valores de intercambio y cohesión que han de preservarse. En el campo de la alimentación y la cocina, el proceso de globalización tiende y contribuye a una inequívoca y progresiva homogeneización de nuestra comida, a menudo en detrimento de la calidad de los productos, las costumbres y la tradición culinaria. El cocinero tiene que combatir esta clara agresión a la cultura y la calidad de vida de las personas. Una globalización coherente no tendría que llevar a consumir más productos industriales y prefabricados, sino a fomentar y contemplar un modelo de consumo más racional que respete la diversidad natural de la cultura culinaria ( Bocuse, 2016).

En el artículo denominado Turismo, Cultura Y Gastronomía. Una Aproximación A Las Rutas Culinarias. Tourism & Management Studies escrita por (López-Guzmán, 2011, pág. 917) nos menciona que la gastronomía tendrá un desarrollo turístico de acuerdo al nivel de conexión que tenga la cocina con la cultura de lugar donde se halla radicado ya que la herencia cultural en la cocina cumple un rol importante en la satisfacción y experiencia que tenga el turista. Por la tanto la identidad cultural en la gastronomía refuerza la importancia de los ingredientes locales, del aprendizaje de las técnicas de cocción y de los recursos culinarios.

La gastronomía establece una relación con el turismo a través de cuatro aspectos:

- Atracción esto significa que el destino se puede utilizar como un elemento para así promocionar el lugar.

- Producto donde se hace el diseño de rutas gastronómicas.
- Experiencia que se da en uno o varios lugares donde la gastronomía adquiere un nivel superior.
- Fenómeno Cultural que ese sustenta mediante los diferentes festivales gastronómicos.

Por lo tanto, (Martín, 2019) indica que la gastronomía como actividad principal durante la visita, se orienta a clientes dispuestos a conocer nuevas culturas, a experimentar una aventura culinaria, y a realizar actividades que no solo incluye el consumo en diferentes restaurantes de comida típica sino a experimentar nuevos aromas, sabores y preparaciones culinarias, así como asistir a varios eventos y festivales de comida. Finalmente, los destinos turísticos deben considerar a la gastronomía como factor importante ya que esta contribuye a la experiencia única que el turista quiere encontrar como parte de expresión cultural al visitar un área geográfica. Y así es como la gastronomía contribuye a la autenticidad del destino y para incrementar el impacto de turismo con la comida local.

### **Inventario Gastronómico**

En el libro Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos escrito por el Dr. Antonio Montecinos (2016) manifiesta que un inventario gastronómico es una herramienta que permite registrar ordenadamente los recursos alimenticios con los que cuenta una determinada zona y comprende desde los productos comestibles hasta los instrumentos utilizados para la elaboración, técnicas, conocimientos, creencias y tradiciones.

Debido a lo antes mencionado el autor sugiere que un inventario cuente con la siguiente información:

1. Productos, ingredientes, técnicas de preparación y utensilios tradicionales.
2. Proceso de elaboración.
3. Costumbres, creencias y tradiciones en torno a la preparación y consumo de los alimentos.
4. La manera en cómo se transmite los conocimientos e importancia para la comunidad.

Por otra parte, describe que un inventario es de suma importancia debido a que su correcto análisis puede generar el desarrollo turístico para una comunidad o región si es analizado y aprovechado por entidades responsables o por la misma población quienes pueden generar diferentes tipos de acciones y estrategias para aprovechar la gastronomía local que pueden ser desde productos y servicios hasta experiencias gastronómicas comprendidas en rutas turísticas o ferias gastronómicas con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas del turista o visitante, siempre tomando en cuenta componentes básicos para la comodidad y seguridad como: atractivos, actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura (Motecinos, 2016).

### **Patrimonio Cultural Inmaterial**

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011) considera al Patrimonio como una herencia cultural que permite fortalecer la identidad del pueblo y generar un sentido de pertenencia a través de las representaciones que brindan artistas, escritores, músicos, y las diferentes manifestaciones que surgen del alma popular en las obras materiales y no materiales que expresan el ingenio del pueblo.

De manera histórica el Patrimonio Cultural se ha referido únicamente a los bienes materiales especialmente monumentos y objetos de valor, sin embargo, hoy en día no es posible hablar de estos sin hacer referencia a sus significados culturales y es por ello que el Patrimonio Inmaterial está estrechamente enlazado a la memoria y expresiones cuyos saberes, técnicas, y conocimientos, han sido transmitidas a través de las generaciones protegiendo la memoria colectiva.

La importancia del patrimonio inmaterial radica en la salvaguardia de la diversidad cultural frente a la creciente globalización que debido a su fragilidad depende de las comunidades y aquellas personas cuyos conocimientos de las tradiciones puedan ser transmitidos a portadores, sin embargo, es importante mencionar que no solo incluye tradiciones ancestrales, sino también contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

Es esencial mencionar que en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la (UNESCO, 2003) el Ecuador elaboró cinco categorías generales para determinar las manifestaciones que entran en la clasificación del Patrimonio Inmaterial:

1. Tradiciones y expresiones orales
2. Artes del espectáculo y usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales

## **Marco Conceptual**

### ***Cultura***

“Es todo complejo que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, costumbres, y todas las demás capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad” (Taylor, 1871, p.25)

### ***Desarrollo***

“Se vincula, en general, con la idea de progreso económico y social que implica una mejora en las condiciones de vida de los individuos y los grupos humanos y una expansión de sus posibilidades” (Francés, 2010, p.3)

### ***Desarrollo Turístico***

“Es la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingreso” (Pearce, 1991, p.16)

### ***Gastronomía***

“Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que diferencian a cada sociedad o comunidad, también es la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias” (Ruiz, 2005, p.5)

### ***Identidad***

“Es un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia dentro de una sociedad, y que son establecidos por ellos mismos” (Bravo, Mejía, & Mejía, 2013, p. 50-64)

### ***Identidad Gastronómica***

“El arte de preparar una buena comida según los rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás” (Angelo Campione, 2015)

### ***Identidad Cultural***

“Es una serie de tradiciones, valores y costumbres que conforman la idiosincrasia de una determinada comunidad o de un grupo de personas en específico. A través de la identidad cultural las personas pueden construir el sentido de pertenencia, que es fundamental para preservar las peculiaridades de cada nación” (Rodríguez, 2018, p. 32)

### ***Inventario Gastronómico***

“Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales están los productos, instrumentos utilizados hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles” (Camilo, Ana, Andrés, & Wilmer, 2009)

### ***Patrimonio Cultural Inmaterial***

“Se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación” (UNESCO, 2003)

### ***Social***

“Alude a lo perteneciente o lo relativo a la sociedad que son un grupo de personas que comparten una misma cultura que interactúan entre sí para conformar una comunidad” (Concepto definicion, 2017)

### **Turismo**

“Fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios” (OMT, 2007)

### **Turismo Gastronómico**

“Es la visita a productores primarios como secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar” Hall y Mitchel (2001) citado en Simão en (2011)

## **Marco Legal**

De acuerdo con investigación desarrollada, se ha seleccionado los siguientes estatutos legales con relación a comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, intercambio cultural y protección del patrimonio cultural tangible e intangible:

1. Ministerio de Turismo
2. Constitución de la República del Ecuador
3. Plan Nacional de Desarrollo Todo Una Vida

### **Ministerio de Turismo**

Ente rector que lidera y regula la actividad turística en el Ecuador, es liderado por la economista Sandra Naranjo (ministra de Turismo), quien establece las normas que regulan las actividades desarrolladas en el territorio nacional, planifica actividades turísticas, promueve y fomenta todo tipo de turismo, y elabora políticas para promoción a nivel internación del país.

La finalidad de los objetivos planteados por el organismo es fortalecer el área turística del Ecuador mediante los compromisos con la comunidad, entidades privadas y públicas para establecer un desarrollo de la oferta de turismo en el país.

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

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. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro biodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora.

Art. 58. Para fortalecer su identidad, cultura, tradiciones y derechos, se reconocen al pueblo afroecuatoriano los derechos colectivos establecidos en la Constitución, la ley y los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos.

Art. 59. Se reconocen los derechos colectivos de los pueblos montubios para

garantizar su proceso de desarrollo humano integral, sustentable y sostenible, las políticas y estrategias para su progreso y sus formas de administración asociativa, a partir del conocimiento de su realidad y el respeto a su cultura, identidad y visión propia, de acuerdo con la ley.

Art. 60. Los pueblos ancestrales, indígenas, afroecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación. Se reconoce a las comunas que tienen propiedad colectiva de la tierra, como una forma ancestral de organización territorial.

Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:

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.

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

### ***Plan Nacional de Desarrollo Todo Una Vida***

Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas. Política 2.3 Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales.

## **Capítulo II**

### **Enfoque Cualitativo**

Para el desarrollo de la investigación se toma como base de la metodología el enfoque cualitativo, cuyo objetivo es la descripción e interpretación de las cualidades de un fenómeno social y contenido cultural de los sujetos de estudio que forman parte de un entorno, en donde es necesario la observación y comunicación, para describir hechos y procesos en general a través de la observación y entrevista para lograr un determinado fin. (Yubeira, 2016)

La importancia de este enfoque radica en la facilidad de documentación de la identidad gastronómica que posee la comunidad indígena de Chibuleo y la relevancia de su conservación por formar parte del patrimonio cultural inmaterial de la región andina, considerando aspectos de creencias, costumbres, tradiciones, técnicas y procedimientos en la elaboración de sus alimentos que identifiquen la cultura gastronómica de la comunidad con documentación elaborada de información de fuentes tanto de bibliográficas como de campo.

Es importante mencionar que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), sugiere que la documentación de las manifestaciones culturales debe aplicar una investigación de tipo social y requiere la recolección de datos netamente cualitativos.

### **Modelo Inductivo**

Se utilizará como estrategia de razonamiento lógico el método científico Inductivo debido a que, permite a una investigación razonar partiendo de una serie de observaciones desde lo particular a lo general a partir del análisis de los hechos para su registro a través de la clasificación y el estudio; este modelo permite llegar a una conclusión y generar un nuevo conocimiento de forma empírica. (Dávila Newman, 2006)

## **Tipología de investigación**

Investigación de campo: Es también conocida como investigación In Situ debido a que se ejecuta en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de estudio y trata sobre la interacción social apoyándose en un proceso de recolección, tratamiento y análisis de datos, a su vez se afirma en fuentes provenientes de cuestionarios, entrevistas y la observación, las mismas que en el caso del presente estudio estarán dirigidas a personas pertenecientes a la comunidad indígena de San Francisco de Chibuleo.

Investigación documental: Tiene como propósito la revisión de documentos con el fin de recopilar y seleccionar información a través de libros, documentos, revistas, grabaciones, filmaciones y entre otros, que pueden ser sociológicos o históricos de carácter gastronómico, cultura, económico y social. ( Tancara Q., 1993)

## **Instrumentos de recolección de información**

### ***Entrevista***

La entrevista es una técnica que trata de la conversación usualmente entre dos individuos con la finalidad de recolectar información de manera personal y verbal a través de interrogantes planteadas sobre un tema propuesto, es muy ventajosa principalmente en la investigación cualitativa que ayuda a recabar datos de manera más eficaz que el cuestionario debido a que obtiene información más completa y profunda, además presenta la posibilidad de aclarar dudas durante el proceso, asegurando respuestas más útiles.

Se propone que para el presente estudio la aplicación de entrevistas a las personas de la comunidad de Chibuleo que aún mantienen la tradición de preparar platos propios de la zona gracias al legado ancestral que van dejado sus conocimiento y técnicas de

generaciones, con el fin de obtener información que se verídica sobre la historia, utensilios, ingredientes, técnicas y procedimientos que utilizan para la elaboración de sus platos.

La entrevista se realiza con ayuda de un cuestionario realizado en base a la ficha A4 de inventario gastronómico propuestas por el INPC, con el fin de recopilar toda la información necesaria para la documentación del inventario.

### ***Focus Group***

Según los autores Salinas Meruane & Cárdenas Castro (2009) trata de una herramienta de investigación que reúne de 3 a 12 participantes en un tipo de entrevista grupal en donde todos en manera de dialogo y discusión exponen sus propias opiniones sobre un tema o problema que involucre su interés, es necesaria la participación de personas que conozcan a profundidad sobre el tema a tratar , también es precisa la presencia de un moderador que pueda dirigir la reunión de forma armónica y que controle adecuadamente el tiempo de participación de cada individuo, es recomendable que un focus group no dure más de dos horas ya que se puede tornar aburrido y perder el interés de las personas que participan.

En el caso de la comunidad de Chibuleo se realizará un focus group a los representantes de la comunidad San Francisco de Chibuleo y con el Gobierno Parroquial de Juan Benigno Vela con el fin de analizar el desarrollo turístico actual de la comunidad en entorno a su gastronomía que sirva como base para proponer diferentes acciones de mejora.

## **Método de recolección y análisis de datos**

### **Fichas técnicas inventario gastronómico INPC**

Las Fichas técnicas son un instrumento muy útil y exacto en el momento de recolectar y analizar datos importantes de un bien patrimonial ya que permite el registro de características y elementos significativos que lo diferencian de otros mediante el cual se puede evidenciar la existencia de un determinado bien tangible o intangible.

En Ecuador el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2016) es una entidad del Sector Público, encargada de asesorar, investigar, ejecutar y controlar los procesos en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial.

La institución antes mencionada brinda a la ciudadanía la posibilidad de llevar un registro que permita reconocer a los bienes culturales y fomentar a que sean conservados, difundidos y protegidos para el disfrute de las futuras y actuales generaciones con la ayuda de herramientas homologadas como fichas especializadas para el registro e inventario de bienes muebles y el patrimonio cultural inmaterial.

Por tal motivo la presente investigación utilizara como método de recolección de datos el inventario A4 que se muestra a continuación el mismo que se encuentra en el instructivo del NPC como un instrumento de salvaguardia debido a que permite el análisis del patrimonio e identificar los valores de una manifestación y la relación de los actores involucrados, a partir de lo cual se establecerán acciones de conservación:

## **Figura 1**

## Ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL				CODIGO IM-10-02-50-000-19-015331	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACION</b>					
Provincia			Cantón		
Parroquia			Urbana	Rural	
Localidad					
Coordinadas en sistema WGS8-UTM: ZonaX (Este)      Y (Norte)      Z (Altitud)					
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>					
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACION</b>					
Denominación					
Grupo social					
Lengua					
Ambito					
Subámbito					
Detalle del subámbito					
<b>4. DESCRIPCION DE LA MANIFESTACION</b>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>					

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
		Manifestaciones Vigentes		
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables		
		Manifestaciones en la memoria, pero no practicadas		
Sensibilidad al cambio				
		Alta		
		Media		
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
10. OBSERVACIONES				

11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora			
Registrado por		Fecha de registro	
Revisado por		Fecha de revisión	
Aprobado por		Fecha aprobación	
Registro fotográfico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
Nota. N/A			

### Población

La comunidad o también conocida como población de Chibuleo se encuentra ubicado en la provincia de Tungurahua, en el cantón Ambato, parroquia Juan Benigno Vela, a 18 km. De la ciudad de Ambato. Su idioma madre es el kichwa y el español su segunda lengua.

Se estima que la población es de 8755 habitantes según la (CONAIE, 2015) y están organizados en 7 localidades: San Francisco, San Luis, San Alfonso, San pedro, Chacapungo, San Miguel y Pataló Alto.

En el caso del presente proyecto se delimita a estudiar únicamente a la comunidad San Francisco de Chibuleo debido a que es la más representativa por tener la mayor extensión territorial, que a su vez abarca a la mayoría de la población con un porcentaje del 57.03% y también porque en este lugar es donde se reúne la comunidad para realizar sus diferentes manifestaciones culturales, además en San Francisco residen los representantes de la comunidad conformado por la Asamblea General Comunitaria, como máxima autoridad, el consejo de Gobierno Comunitario y el Presidente del Consejo de Gobierno, quienes se encargan de velar por la seguridad y bienestar de todos.

Debido a lo antes mencionado en Sanfrancisco de Chibuleo se aplicará las herramientas de investigación a personas que conozcan a mayor profundidad sobre el tema a desarrollarse en la investigación.

## **Muestra**

### ***Muestreo no probabilístico por conveniencia***

El muestreo establecido para la investigación será por conveniencia también llamado muestreo intencional o por juicio que trata sobre una técnica de muestreo de origen no probabilístico, en donde las muestras se seleccionan basándose únicamente en el conocimiento, intuición y necesidades específicas del investigador con la finalidad de recolectar información solo de aquellos que son adecuados respecto a los atributos y la representación de una población para participar en un estudio de investigación, por tal razón el equipo de trabajo aplicará los instrumentos en la comunidad San Francisco, con el fin de recopilar testimonios de las personas con más conocimientos y que sean portadores de una sabiduría tradicional y ancestral en la gastronomía de la comunidad tomando como

principales involucrados a establecimientos de alimentos y bebidas, comunidades que realicen turismo comunitario, viviendas de las familias que conserven tradiciones gastronómicas, y representantes de la comunidad como el presidente o delegados con conocimientos en el patrimonio cultural de su comunidad.

Es importante mencionar que para la realización del inventario ,el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural establece que se requiere solo de un testimonio para que se pueda realizar un registro técnico en el inventario , sin embargo para el desarrollo del proyecto se plantea realizar en lo mayor posible diez o más entrevistas en la comunidad con el propósito de obtener información de calidad para contrarrestarla y unificarla con miras a mejores resultados de la investigación.

**Tabla 1**

*Muestra de los pobladores a ser entrevistados en la localidad San Francisco de la comunidad Chibuleo.*

<b>Número</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad</b>	<b>Localidad</b>	<b>Comunidad</b>
1	Caiza Rosa	65	San Francisco	Chibuleo
2	Sisa Rosa	68	San Francisco	Chibuleo
3	Flores María	73	San Francisco	Chibuleo
4	Galarza Petrona	75	San Francisco	Chibuleo
5	Galarza Rosario	53	San Francisco	Chibuleo
6	Guamán Agustina	62	San Francisco	Chibuleo
7	Pomaquisa María	80	San Francisco	Chibuleo
8	Sisa Bautista	67	San Francisco	Chibuleo
9	Tipan Rosa	73	San Francisco	Chibuleo
10	Pacha Rosario	70	San Francisco	Chibuleo
11	Romero Juana	68	San Francisco	Chibuleo
12	Toalombo Juana	67	San Francisco	Chibuleo

<b>13</b>	Caiza Mercedes	73	San Francisco	Chibuleo
<b>14</b>	Pilamunga Margarita	50	San Francisco	Chibuleo
<b>15</b>	Guashco Agustina	71	San Francisco	Chibuleo
<b>16</b>	Hualco Soledad	68	San Francisco	Chibuleo
<b>17</b>	Juana Masabanda	65	San Francisco	Chibuleo

---

**Tabla 2**

*Muestra de los representantes del GAD Juan Benigno Vela para ser entrevistados en Focus Group.*

<b>Número</b>	<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>
<b>1</b>	Segundo Francisco Pacari	Presidente Del Gad Parroquial
<b>2</b>	Pedro Ainaguano Espin	Vicepresidente
<b>3</b>	Angel Chango Caiza	Primer Vocal
<b>4</b>	Segundo Guanoluisa Sisa	Segundo Vocal
<b>5</b>	Francisco Tipan Sisa	Tercer Vocal

---

## Capítulo III

### Aspectos generales de la provincia de Tungurahua

La provincia de Tungurahua se encuentra ubicada en la región sierra centro del Ecuador, su nombre es en honor a la presencia del volcán Tungurahua que en el idioma quichua significa garganta de fuego, término otorgado durante el asentamiento de la cultura Panzaleo y Puruhá en su territorio durante el periodo de integración regional.

Esta provincia es uno de los lugares más famosos turísticamente a nivel nacional debido a que guarda una enorme riqueza cultural, turística, siendo reconocido además por su famoso carnaval y fiesta de las Flores y las Frutas en el mes de febrero en la ciudad de Ambato.

#### Datos Generales

- **Capital:** Ambato
- **Población:** 447,017 habitantes
- **Temperatura:** 17° Celsius
- **Limites:**
  - Norte: Cotopaxi y Napo
  - Sur: Chimborazo y Morona Santiago
  - Este: Pastaza
  - Oeste: Bolívar y Cotopaxi
- **Cantones:** Ambato, Baños (Baños de Agua Santa), Cevallos, Mocha, Patate, Quero, San Pedro de Pelileo (Pelileo), Santiago de Píllaro (Píllaro) y Tisaleo.
- **Ríos principales:** Patate y Chambo

- **Economía:** Principalmente se basa en base en la industria del cuero en la localidad de Quisapincha, zapatos en Ambato y jeans en Píllaro, ganadería y agricultura.
- **Agricultura:** Los principales productos que se siembran en la provincia son la cebolla, tomate, maíz, trigo, cebada, la papa, lechuga, uva, fresa, durazno, mora y manzana.
- **Ganadería:** Se dedican a la crianza de ganado ovino, caprino, porcino, vacuno, caballar e incluso de conejos y cuyes.
- **Turismo:** la provincia de Tungurahua cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos que se detallan a continuación:
  - **Parque Nacional Llanganates:** considerada como lugar ancestral estratégico de comunicación y de comercio entre la amazonia y los andes.
  - **Píllaro:** Catalogado como el lugar donde nació Rumiñahui.
  - **Ambato:** Capital de la provincia conocido como “La ciudad de las flores y las frutas” por su diversidad de productos y también conocido como “La tierra de los tres Juanes” por ser cuna de los poetas Juan Montalvo, Juan León Mera y Juan Benigno Vela.
  - **Quisapincha:** Lugar de comercio de venta de bolsos y chaquetas hechas de cuero.
  - **Salasaca:** Comunidad indígena de origen boliviana se dedican especialmente a la elaboración de artesanías en lana y cabuya.
  - **Pelileo:** Poblado que se especializa en la elaboración y comercialización de jeans.
  - **Baños:** Ciudad considerada la entrada a la región Amazónica, contiene atractivos turísticos como la cascada Inés María, Eco Zoológico San Martín, Cascada Manto de la novia, Cascada Pailón del diablo, entre otros.

- **Principales Festividades:** Las festividades más importantes de la provincia son el Carnaval de Ambato, Fiesta de las flores y las frutas, día de los difuntos, el pase del Niño en diciembre, la diablada Pillareña.
- **Pueblos ancestrales:** A lo largo de la provincia de Tungurahua se encuentran pueblos pre incaicos como Chibuleos, Salasacas, Quisapinchas y Tomabelas.
- **Gastronomía Típica:** pan de Pinlo, pan de Ambato, hornado, cuy asado, chocolate, empanadas de morocho, melcochas, quimbolitos, ceviche de palmito, llapingachos, caldo de librillo, caldo de 31, pato al lodo, arepa, chica de uva, yahuarlocro, caldo de patas, conejo asado.

### **Aspectos generales de la Comunidad Chibuleo**

#### **Reseña Histórica**

La comunidad de Chibuleo según algunos historiadores y cronistas, así como también basados en testamentos y pergaminos de sus ancestros mencionan que son originarios de los Shiry – Pachas de los Panzaleo y de los Incas.

El significado de la palabra Chibuleo los autores Nazario, Tisalema y Tupac (2008) lo divide en 2 raíces lingüísticas que son:

Chibu: Proviene de un pequeño arbusto llamado Chibu Yura que tiene en los bordes de sus hojas espinas, el tallo y tronco son de color amarillo, estos se ocupan en un instrumento llamado maitu que utilizaban para hilar la lana; sus ramas eran utilizadas como cubierta ceremonial en donde reposaban los novios y familiares durante la celebración matrimonial.

Leo: Proviene de los Panzaleos, habitantes parciales de las provincias de Cotopaxi y Tungurahua.

Los indígenas Chibuleos ancestralmente elaboraban sus trajes típicos en la misma comunidad, demostrando así su creatividad, habilidad en su confección y en la grabación de las figuras simbólicas que combinaban con los diferentes colores naturales. (Nazario, Tisalema, & Tupac, 2008)

### **Factor Geográfico**

El territorio de la comunidad de Chibuleo está ubicado en la región sierra central, específicamente en la provincia de Tungurahua, al Sur – Oeste del cantón Ambato, posee una superficie total de 3632.72 hectáreas. Se encuentra localizado a 1°18'0" de latitud Sur y 78°43'0" longitud de Oeste; en cuanto a la altitud se encuentra 3200 m.s.n.m. y su temperatura oscila entre los 2°C mínima y máxima de 14°. (CONAIE, 2014)

Los límites de la comunidad Chibuleo son:

Sur: parroquia Pasa y Pilahuin

Norte: cantones Tisaleo y Mocha

Este: parroquia Pilahuin

Oeste: cantón Tisaleo y parroquia Santa Rosa (PDOT, 2021)

## Factor Demográfico

### Población

La población estimada de la Comunidad indígena de Chibuleo según los datos proporcionados por el INEC (2020) es de 8755 habitantes, que representa el 2% del total de la población del cantón Ambato.

**Tabla 3**

*Población comunidad Chibuleo*

<b>Cantón- Parroquia</b>	<b>Población</b>	<b>Porcentaje de Población</b>
<b>Juan Benigno Vela (Chibuleo)</b>	8755	2%
<b>Ambato</b>	387309	98%

**Nota.** *Adaptado del Gobierno Parroquial Juan Benigno Vela e Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC*

### Crecimiento poblacional

A través de las proyecciones establecidas por el INEC, existe un crecimiento poblacional bajo debido a que en el periodo 1990-2001 la tasa de crecimiento de carácter anual que experimentó la parroquia fue de 1,76% pasando de 5812 a 6835 habitantes, y para el año 2010 la población total de Chibuleo alcanzó una tasa de crecimiento menor del 0,91% con un total de 7456 personas. (PDOT, 2021)

### **Población por Grupos étnicos**

Según la información proporcionada en el PDOT (2021) del GAD parroquial de Juan Benigno Vela se puede apreciar en la siguiente tabla los grupos étnicos pertenecientes en la parroquia en donde cerca del 65% de los habitantes se consideran indígenas de la comunidad Chibuleo.

**Tabla 4**

*Identificación de etnia de la Parroquia Juan Benigno Vela*

<b>Identificación Étnica</b>	<b>Total</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Indígena</b>	4837	64.9%
<b>Mestizo/a</b>	2531	33.9%
<b>Blanco/a</b>	62	0.8%
<b>Montubio/a</b>	13	0.2%
<b>Afroecuatoriano/a</b>	7	0.1%
<b>Mulato</b>	5	0.1%

*Nota: Adaptado del Plan de Desarrollo Territorial (PDOT) Juan Benigno Vela 2021*

### **Población por Comuna**

El Plan de Desarrollo Territorial (PDOT) Juan Benigno Vela 2021 afirma que el porcentaje poblacional de la comunidad de Chibuleo se divide localidades siendo la de San Francisco la más representativa por ser la más grande y abarcar el mayor número de Chibuleos con el 57,03%, seguido por Pataló Alto con el 12,22%, San Pedro con el 10,18%, San Luis con el 6,72% San Alfonso con el 5,30%, Chacapungo con el 5,30% y por último San Miguel con el 3,25%.

En cuanto a las familias se encuentran divididas en San Francisco con 1400 familias, Pataló Alto 300 familias, San Pedro 250 familias, San Luis 165 familias, San Alfonso 130 familias, Chacapungo 130 familias, y la comunidad San Miguel 80 familias.

## **Factor Social**

### **Organización social**

La estructura política de los Chibuleos está conformada por la máxima autoridad que es la Asamblea Comunitaria, posteriormente por el consejo de Gobierno del Pueblo, luego se encuentran el Cabildo Comunitario, Consejo de Coordinación, y finalmente las directivas de asociaciones. Es importante mencionar que todas las decisiones importantes para la comunidad Chibuleo se la toman de manera democrática en las asambleas ordinarias o extraordinarias convocadas por medio de los Cabildos Comunitarios.

El GAD de Juan Benigno Vela es la encargada de la Unidad de Movimientos Indígenas y Campesinos de Tungurahua, impulsando y gestionando el bien del sector indígena y campesino de la provincia de Tungurahua, además es la delegada de la organización Unión de Organizaciones del Pueblo de Chibuleo conocida como “UNOPUCH”, conformada en el año de 1999, con la finalidad de mejorar las condiciones de vida de las comunidades de Chibuleo. (PDOT, 2021)

### **Educación**

En cuanto a educación a través del censo realizado por el INEC 2010 se puede mencionar que el 78% de los indígenas Chibuleos son analfabetos siendo en su mayoría personas mayores y de tercera edad, sin embargo, el GAD parroquial en su intento de contrarrestar la deficiencia de educación ,desde el año 2009 crea la escuela Unidad Educativa

del Milenio Intercultural Chibuleo quien es la encargada de conservar la lengua, conocimientos y saberes de la nacionalidad Kichwa del pueblo Chibuleo, en donde pueden asistir personas de cualquier edad que desean estudiar, sin embargo en la actualidad existe un alto porcentaje de jóvenes y niños quienes han optado por educarse en la ciudad de Ambato. (PDOT, 2021)

### **Educación Post Pandemia**

Debido a la crisis sanitaria causada por el Virus Covid-19, la población estudiantil se ha visto afectada por las medidas de aislamiento y seguridad tomadas a nivel nacional pidiendo a los centros de educación la adaptación de una nueva modalidad vía online la cual ha presentado gran dificultad para los indígenas debido a la falta de equipos tecnológicos y cobertura de internet ,por tal motivos la parroquia se ha visto obligada a realizar solicitudes al Distrito de Educación y COE Nacional, para obtener autorización de realizar clases presenciales, sin embargo no han recibido ninguna respuesta. (PDOT, 2021)

### **Servicios básicos**

#### **Vivienda**

En las siete comunidades indígenas de Chibuleos se ha identificado que el 87,2% de las casas existentes son propias, el 9.2% son prestadas, el 3,6% son arrendadas.

En cuanto al tipo de construcción de las viviendas, se ha determinado que prevalecen las viviendas de bloque y ladrillo con el 89,3%, le siguen de adobe o tapia con el 4,05%, de hormigón con el 3,67% el resto son entre madera y caña. (PDOT, 2021)

### **Acceso a Electricidad**

Según datos del censo del 2010, el 92% de la población afirma que posee energía eléctrica procedente del servicio público. (PDOT, 2021)

### **Telefonía**

El 75,81% de los Chibuleos no dispone del servicio de Teléfono Convencional, las comunidades con menos cobertura de este servicio son Pataló Alto, San Luis y San Pedro, por otra parte, se identificó que el 85,48% de la comunidad dispone del servicio de Teléfono Móvil y la operadora de mayor cobertura y consumo es Claro. (PDOT, 2021)

### **Internet**

Las comunidades con mayor cobertura de internet es San Francisco y San Luis de Chibuleo, les resto de las cinco comunidades tienen dificultad del acceso al internet.

### **Salud**

La comunidad dispone de un centro de salud tipo A ubicado en la parroquia de Juan Benigno Vela cuenta con un aforo de 150 personas y ofrece los servicios atención en Medicina General, Vacunación, Obstetricia y Odontología, califican la atención medica como regular y buena debido a que no existe la atención deseada. (PDOT, 2021)

Las principales enfermedades que se identifican en la población son las siguientes:

1. Resfriado Común
2. Infecciones Intestinales
3. Dolores Musculares

4. Gastritis
5. Diabetes
6. Artritis
7. Hipertensión

### **Agua para consumo humano**

Toda la comunidad de Chibuleo cuenta con agua para el consumo humano proveniente de los páramos y la quebrada Echaleche, cuentan con conexiones domiciliarias con medidores individuales.

### **Movilidad humana**

De acuerdo a la información obtenida en el PDOT (2021) del GAD parroquial de Juan Benigno Vela se puede afirmar que en la actualidad un 36% de los indígenas de la comunidad Chibuleo especialmente en personas entre los 13,20 y 31 años de edad, están migrando a la ciudad de Ambato, Latacunga, Quito y Guayaquil principalmente por motivos de Educación, trabajo y mejores condiciones de vida, debido a que en la comunidad no pueden obtener una educación completa de calidad, y a su vez no cuentan con suficientes fuentes de trabajo, la migración ha sido más evidente a causa de la pandemia por el virus COVID-19 .

Los efectos que causa la movilidad humana para la comunidad se ven reflejado en la pérdida de identidad cultural ya que olvidan e ignoran sus costumbres, creencias y tradiciones como el idioma quichua, la vestimenta tradicional, festividades, tradiciones en el diario vivir, creencias espirituales y sobre todo dejan de considerarse parte de la comunidad Chibuleo y este es un problema que no solo lo vive esta comunidad, si no , se ve presente en la mayoría

de las comunidades indígenas del Ecuador y de Latinoamérica quienes están perdiendo su memoria colectiva compuesta de costumbres, lenguas, valores e historia.

### **Factor Económico**

#### **Productos Cárnicos y Lácteos**

Poseen cerca de 700 hectáreas destinadas a la actividad pecuaria de ganado de carne y leche como el bovino, ovino, porcino, existen familias dedicadas a la producción de especies menores como cuyes, conejos y gallinas; que son de venta y consumo propio, por otra parte, la comunidad produce 1.500 litros de leche diarios de forma asociativa que son entregados a la empresa Parmalat, generando un ingreso económico seguro para las familias. (PDOT, 2021)

Tabla 5

*Animales de crianza en la Comunidad San Francisco de Chibuleo*

Animal	Alimentación	Faenamiento
<p><b>Figura 2</b></p> <p>Vaca</p>  <p>Tomado de: Guiñan (2021)</p>	<p>Hierba, pasto, maíz, cebada, avena y como liquido es el agua.</p>	<p>Se realiza seis pasos detallados a continuación:</p> <p>*Aturdimiento el animal pierde la conciencia previamente a su muerte.</p>
<p><b>Figura 3</b></p> <p>Cerdo</p>  <p>Tomada de: Mejía (2020)</p>	<p>Con principal es el balanceado y complementan con granos enteros o molidos, plátano verde, balanceado y en algunos casos desperdicios de comida,</p>	<p>*Sacrificio o sangrado se procede al degüello que se inserta en la línea media del cuello</p> <p>*Depilado o Escaldado se lo realiza en un recipiente con agua caliente donde tienen inmersión a los animales con el fin dejarlos limpios.</p>
<p><b>Figura 4</b></p> <p>Oveja</p>  <p>Tomado de: Guiñan (2021)</p>	<p>Leguminosas, pasto, balanceado y además al realizar el pastoreo se alimentan de hierbas malas y arbustos.</p>	<p>*Eviscerado es la extracción de las vísceras.</p> <p>*Finalmente se procede a lavarlos, limpiarlos y se procede a cortar la carne.</p>

Animal	Alimentación	Faenamiento
<p><b>Figura 5</b></p> <p><i>Cuy</i></p>  <p>Tomado de: Guiñan (2021)</p>	<p>Alfalfa, hortalizas, legumbres, frutas, alimento preparado (balanceado), agua</p>	<p>Se realiza seis pasos detallados a continuación:</p> <p>*Aturdimiento el animal pierde la conciencia previamente a su muerte.</p> <p>*Sacrificio o sangrado se procede al degüello que se inserta en la línea media del cuello</p>
<p><b>Figura 6</b></p> <p><i>Conejo</i></p>  <p>Tomada de: Mejía (2020)</p>	<p>Alfalfa, hortalizas, legumbres, frutas, alimento preparado (balanceado), agua</p>	<p>*Depilado o Escaldado se lo realiza en un recipiente con agua caliente donde tienen inmersión a los animales con el fin dejarlos limpios.</p>
<p><b>Figura 7</b></p> <p><i>Gallina</i></p>  <p>Tomada de: Mejía (2020)</p>	<p>Principalmente el maíz (morochillo entero y quebrado), alimento balanceado y en ocasiones desperdicios de comida.</p>	<p>*Eviscerado es la extracción de las vísceras.</p> <p>*Finalmente se procede a lavarlos, limpiarlos y se procede a cortar la carne.</p>

**Nota.** Fuente: (Mejía, 2020)

## **Productos agrícolas**

La actividad agrícola se destaca por la producción productos propios de la sierra ecuatoriana como: camote, oca, fresas, habas, arveja, quinoa, cebada, morocho melloco blanco y amarillo, mashua, zanahoria, zapallo, col chaucha, col blanca y lojana, choclo, col, nabo, orégano dulce, cebolla, maíz, papa de variedades como: chaucha, Gabriela, superchola, uvilla, Catalina, Rosita, María. (PDOT, 2021)

En San Francisco de Chibuleo, el cultivo de pasto y alfalfa son muy importantes para complementar los ingresos. La alfalfa al igual que la mayoría de productos agrícolas se destina para la venta en el Mercado Mayorista de Ambato, especialmente papas, maíz y hortalizas, además tienen gran cantidad de siembra para el auto consumo e intercambio de productos dentro de la comunidad.

Por otra parte según menciona la Dr. Moya Alba (2006) el principal producto que se está perdiendo en San Francisco es el ajo, los Chibuleos hace algunos años eran conocidos en el Ecuador por la comercialización de ajo, sin embargo, manifiestan que este cultivo se está perdiendo con el paso del tiempo porque es un producto que esteriliza la tierra, además, no es el único que se ha dejado de sembrar, cada vez es menos el cultivo de las papas: jubilla, Cecilia, chaucha, leona, chola, china y santa rosa. (p.43)

Tabla 6

Productos que cultivan en la Comunidad San Francisco de Chibuleo

Producto	Condiciones	Siembra	Manejo de Cultivo	Cosecha	Aporte nutricional
<p><b>Figura 8</b></p> <p>Ajo</p>  <p>Tomado de: Núñez (2011)</p>	<p>Altitud: 2000 a 3200 msnm</p> <p>Precipitación: 400 a 600 mm</p> <p>Temperatura: inferior a 18°C</p> <p>Suelo: franco, arcillosos, buen drenaje.</p>	<p>Época: octubre-noviembre y enero-marzo.</p>	<p>Ciclo del cultivo de entre 150 a 180 días.</p>	<p>Se realiza cuando la planta está seca se puede hacer de manera manual, arando el lugar.</p>	<p>Proteínas</p> <p>Carbohidratos</p> <p>Vitaminas</p> <p>Minerales</p> <p>Fósforo</p> <p>Potasio</p>
<p><b>Figura 9</b></p> <p>Arveja</p>  <p>Tomado de: Basantes (2015)</p>	<p>Altitud: 1700 a 3000 msnm</p> <p>Precipitación: 400 a 600 mm</p> <p>Temperatura: 12 y 18°C</p> <p>Suelo: franco, franco arenoso, buen drenaje.</p>	<p>Época: abril – junio</p> <p>Siembra directa a 4-5 cm de profundidad</p>	<p>Germinación de 8 a 10 días.</p> <p>Ciclo vegetativo Tierno: de 80 a 115 días.</p> <p>Seco: de 115 a 130 días.</p>	<p>Grano verde o tierno: plantas estén verdes</p> <p>Grano seco: plantas estén amarillentas</p> <p>La cosecha se realiza de forma manual.</p>	<p>Proteínas</p> <p>Carbohidratos</p> <p>Fibra</p> <p>Vitaminas</p> <p>Bajo en grasa</p>

Producto	Condiciones	Siembra	Manejo de Cultivo	Cosecha	Aporte nutricional
<b>Figura 10</b> <i>Habas</i> 	Altitud: 2600 a 3000 msnm Precipitación: 500 a 800 mm Temperatura: 7 y 14°C Suelo: franco arcilloso, buen drenaje.	Época: septiembre – enero	Ciclo de cultivo: Tierno: 170 a 200 días. Seco: 210 a 230 días.	Grano verde o tierno: en dos cosechas la primera se recoge hasta el 70% y la segunda 15 días después. Grano seco: vainas estén secas (negras) La cosecha es de forma manual	Vitaminas Minerales Potasio Fósforo Calcio Hierro
<b>Figura 11</b> <i>Cebada</i> 	Altitud: 2400 a 3300 msnm Precipitación: 400 a 600 mm Temperatura: 8-15 y 30°C Suelo: franco, franco arenoso, franco arcilloso, buen drenaje.	Época: lluviosas ya que debe contar con humedad y para la cosecha tiempo seco.	Ciclo de cultivo se da en 132 días	Poco antes de que las espigas estén completamente secas	Vitaminas Minerales Fibra Aminoácidos

Tomado de: Basantes (2015)

Producto	Condiciones	Siembra	Manejo de Cultivo	Cosecha	Aporte nutricional
<b>Figura 12</b> <b>Maiz</b>  <p>Tomado de: Basantes (2015)</p>	Altitud: 2200 a 2800 msnm Precipitación: 600 a 1200 mm Temperatura: 10- 20 y 30-32°C Suelo: franco, sueltos.	Época: septiembre hasta mediados de enero.	Ciclo de cultivo: es de 232 días.	Choclos: los granos de la mazorca estén en estado de leche. Grano seco: se obtiene en el desgrano de mazorcas secas y maduras.	Proteínas Fibra Grasas Almidón
<b>Figura 13</b> <b>Quinoa</b>  <p>Tomado de: Basantes (2015)</p>	Altitud: 2600 a 3500 msnm Precipitación: 400 a 1000 mm Temperatura: 9 y 16°C Suelo: franco, arenoso fino y medio.	Época octubre a enero y con riego hasta abril.	Ciclo vegetativo: alrededor de 5 a 7 meses.	Se realiza en época de verano de manera manual con hoces.	Proteína Grasa Hierro Vitaminas

Producto	Condiciones	Siembra	Manejo de Cultivo	Cosecha	Aporte nutricional
<b>Figura 14</b> <i>Papa</i>  Tomado de: Basantes (2015)	Altitud: 2600 a 3500 msnm Precipitación: 700 a 1000 mm Temperatura: 13 y 16°C Suelo: profundos, rico en humus, francos arenosos, buen drenaje.	Épocas: octubre a diciembre Abril a junio.	Ciclo de cultivo: debe cumplir las cinco fases: brotación, crecimiento, tuberización, llenado de tubérculos y maduración.	Se realizan cuando las matas toman un color amarillento y son quebradizas. Se aplica la manera manual con azadón y mecanizado con una cavadora.	Calcio Fibra Potasio Vitaminas
<b>Figura 15</b> <i>Mellico</i>  Tomado de: Basantes (2015)	Altitud: 2600 a 3800 msnm Precipitación: 600 a 1000 mm Temperatura: 8 y 1°C Suelo: francos arenosos.	Época: octubre a diciembre, también en el mes de abril con riego.	Ciclo de cultivo: se en 160 y 260 días.	Se realiza de manera manual, con azadón y se hace cuando la plata tenga un color amarillento.	Calcio Fósforo Hierro Vitaminas Energía

Producto	Condiciones	Siembra	Manejo de Cultivo	Cosecha	Aporte nutricional
<b>Figura 16</b> <i>Oca</i> 	Altitud: 2000 a 3800 msnm Precipitación: 600 a 1000 mm Temperatura: 7 y 10°C Suelo: textura liviana.	Época: febrero	Ciclo de cultivo: se en 160 y 260 días.	Se realiza de manera manual, con azadón y se hace cuando la plata tenga un color amarillento.	Calcio Fósforo Hierro Vitaminas Energía
Tomado de: Basantes (2015) <b>Figura 17</b> <i>Mashua</i> 	Altitud: 3700 a 3800 msnm Precipitación: 700 a 1200 mm Temperatura: 6 y 14°C Suelo: textura liviana.	Época: febrero	Ciclo de cultivo: se en 160 y 260 días.	Se realiza de manera manual, con azadón y se hace cuando la plata tenga un color blanquecino u opaca.	Calcio Fibra Fósforo Hierro Vitaminas Energía

**Nota.** Fuente: (Basantes, 2015)

## **Turismo**

### **Turismo actual en la comunidad de Chibuleo**

Durante los últimos 10 años el GAD parroquial de Juan Benigno Vela se ha interesado en impulsar turísticamente a la comunidad de Chibuleo debido a la gran riqueza cultural que posee hoy en día están a cargo de siete emprendimientos involucrados en el hospedaje (turismo comunitario) y formación de guías locales , además apoyan a los pequeños emprendimientos propios de los comuneros que han creado la “Hostería Chibuleo Ancestral” a cargo del señor Tupac Caluña; “Rancho Vista Hermosa” a cargo del señor Alex Chico; “Coches de Madera” idea que surge gracias al señor José Lligalo Marcalla; “Guía a Polvo Loma y Carihuirazo” a cargo del señor Juan Pacha “ Hospedaje Hacienda Wasi” a cargo del sector Juan Sisa, ; y “Crianza de Truchas” a cargo de los señores Aníbal Chango Caiza y Fabián Chango Caiza”; por otra parte el GAD planea la construcción del mercado Juan Benigno Vela para el fomento a las actividades agropecuarias . (PDOT, 2021)

### **Atractivos Turísticos**

Los atractivos turísticos de Juan Benigno Vela en el territorio de los Chibuleos son:

- Nevado Carihuirazo
- Laguna Inabuela
- Bosque Nativo Yagual
- Ruta Humedal de Potrerillo
- Ruta de los Lobos
- Laguna Inabuela
- Mirador Diablo Rumi
- Mirador Cundurjaca

- Botones del Cuscujo
- Iglesia Central de la Virgen de la Merced
- Casa Hacienda de Patalo
- Mirador Tangango
- La Casa de Paja
- La Casa de la Cultura Chibuleo San Francisco
- Mirador Conolongo.

### **Transporte**

Toda la comunidad tiene acceso al transporte perteneciente a la Cooperativa Vía Flores y Atahualpa que ofrecen recorridos desde las 6:00 am hasta las 7:00 pm a San Francisco, San Alfonso, Santa Rosa, Juan Benigno Vela, Miñarica, Puente Compañía, Alpachan; además existe la presencia de cooperativas de camionetas y taxi vip. (PDOT, 2021)

### **Accesibilidad**

El sistema vial de la parroquia permite gran conexión debido al sistema asfaltado, para terrenos y fincas posee de una vía empedrada y camino de tierra y para la conexión a nivel nacional, posee de la presencia de la Panamericana Sur que conduce de Ambato hacia Quito; Ambato – Riobamba – Cuenca y Ambato – Riobamba – Guayaquil, otra vía es Ambato – Guaranda – Babahoyo – Guayaquil, eje hacia la costa por Guaranda. La Troncal Amazónica por la vía Ambato – Puyo – Tena o Puyo – Macas, la comunidad puede movilizarse sin dificultad a cualquier destino, debido a que posee de vías en buen estado y de transporte público. (PDOT, 2021)

## Factor Cultural

### Idioma

La comunidad de Chibuleo tiene como lengua materna el Kichwa, conservada por sus adultos mayores y practicada en todo el territorio. Como segunda lengua es el castellano que se da para la comunicación con los demás grupos sociales. (Nazario, Tisalema, & Tupac, 2008)

### Vestimenta

Según los autores Nazario, Tisalema y Tupac (2008) nos detallan en la siguientes tablas la vestimenta de la Comunidad de Chibuleo.

#### Tabla 7

##### *Vestimenta del hombre Chibuleo*

---

#### Figura 18

##### *Pantalón blanco*



Elaborado de tela chilla con una basta bordada con hilo blanco en el filo llamada espiga y es agarrado con una cinta llamada ceñidor esta es ancha, larga y de color negro o blanco.

Tomado de: Lligalo (2019)

---

---

**Figura 19***Camisa blanca*

Tomado de: Lligalo (2019)

Se elabora de la tela chilla y lleva un símbolo a la altura del pecho, sobre el traje utilizaban las chushma de color, con el paso del tiempo el traje se modernizó al confeccionar mangas con cuero de borrego.

**Figura 20***Poncho*

Tomado de: Lligalo (2019)

Llamado jerga de color blanco de trenza con rayas negras y vestían también otro poncho de color gris. En la época republicana con la llegada del General Eloy Alfaro apareció el poncho rojo.

**Figura 21***Sombrero Blanco*

Tomado de: Lligalo (2019)

Tiene una forma de copa redonda, elaborado con lana de borrego, adornado con cinta blanca, con botones al costado y en la corona.

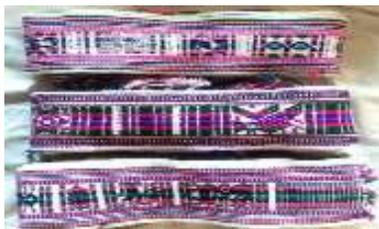
---

**Nota.** Fuente: (Lligalo, 2019)

**Tabla 8***Vestimenta de la mujer***Figura 22***Anaco*

Tomado de: Lligalo (2019)

Es de color negro-café hecha de lana de borrego llamado jergueta en representación a la madre tierra. Tiene tablones en todo el contorno de la cintura.

**Figura 23***Faja de algodón*

Tomado de: Lligalo (2019)

Llamada también Chumpi se utiliza en la cintura es de color blanco combinada con figuras de colores.

**Figura 24***Blusa blanca y Bayeta*

Tomado de: Lligalo (2019)

Pachalli es una especie de manta que tiene forma rectangular es de color negro con hilos brillante y utilizan para cubrir la espalda y parte de los brazos.

Su blusa tiene un bordado en el cuello y mangas de colores como el morado, verde, azul. Además, utilizan los corales en washcas o collares que se usan en el cuello.

---

**Figura 25***Lishta*

Esta prenda es similar al Pachalli, no lo usan cotidianamente o se lo ponen por debajo del Pachalli.

Tomado de: Lligalo (2019)

---

**Nota.** Fuente: (Lligalo, 2019)

### **Costumbres**

La Comunidad de Chibuleo conserva como costumbre el festejo de fiestas ancestrales como: Inti Raymi, Kapak Raymi, Pawkar Raymi y Kuya Raymi, estas festividades son una mezcla de cultura y costumbres religiosas adoptadas desde la época de la conquista. Además, la comunidad es las fiestas ancestrales realiza música con diferentes instrumentos de viento que son: el pingullo, rondador, huanca, bocina acompañados de danzantes que realizan movimientos grupales en ronda o en líneas. (Lligalo, 2019)

### **Artesanías**

Las artesanías que realizan la comunidad de los Chibuleos se consideran como un atractivo importante para impulsar el turismo de la zona, destacando las artesanías de cerámica y la confección de Lishtas, Chumbis, Blusas bordadas a mano, Shigras, Rebozos, Anacos, Ponchos, Muchikus (sombreros). Esta producción se dirige al consumo de la zona, mercado provincial, nacional e internacional. (PDOT, 2021)

Además, cuentan con diseñadoras y confeccionistas de calzado como son las sandalias andinas, en sus modelos contienen gráficas bordadas con hilos de colores y confeccionadas a mano que representan la naturaleza, fertilidad, flora, fauna, fiesta, paisajes del campo o la tierra y cosmovisión indígena. El material con el elaboran sus calzados son autóctonos de la zona como la lana de borrego o de alpaca, cabuya, telares de madera entre otros. (PDOT, 2021)

### **Leyendas**

La comunidad de Chibuleo conserva las leyendas para tener una forma de enseñar el origen de ciertas cosas y transmitir conocimientos. A continuación, se detalla algunos cuentos que se encuentran el libro “La memoria del cóndor” escrita por Juan José Lligalo. (PDOT, 2021)

- Tayta Paulino
- Leyenda de los dos hermanos
- Leyenda del pobre danzante
- Cómo aparecieron las pulgas
- El hombre que viajaba a la Amazonía
- El yerno ocioso transformado en lobo
- La pastora y el cóndor
- La muerte de un niño

### **Creencias**

Los antepasados creían en la naturaleza, tiempo, espacio, un Dios invisible, pero visible en la naturaleza como en es el Taita Inti (Padre Sol) y la Mama Killa (Madre Luna) que les enseñaba el tiempo de siembra. Creían también en la Mama Tungurahua y el Taita Chimborazo

para que con su nieve ampare del calor de los rayos solares y brinde a la humanidad, animales y plantas frescura. (PDOT, 2021)

La comunidad Chibuleo considera lugares de adoración y de vivencias espirituales a los cerros, nevados, volcanes como por ejemplo se dice que en las quebradas del cerro urku waiku viven los diablos con quien se puede mantener conversaciones.

Y además se habla de la morada del “mal aire” se dice que al pasar junto a los cerros, nevados y volcanes atraen el mal agüero que causa enfermedades e incluso la muerte y que la cura para este mal lo realizan los curanderos de la zona que frotran el cuerpo con objetos pares que pueden ser: ajíes, plátanos o huevos. (PDOT, 2021)

### **Fiestas y celebraciones**

El matrimonio para la comunidad de los Chibuleos es una ceremonia de gran importancia, ya que cuando se fija la fecha de la boda, los padres del novio acuden a la casa de los padres de la novia con un presente que es llamado “ricuri” que consiste en grandes bandejas llenas de mote, cuy asado y sopa. Este festejo tiene una duración de días. (PDOT, 2021)

La aswa (chicha) es la bebida que no puede faltan en ningún acto religioso y cultural, los encargados de repartir este líquido ancestral son los mashas, que cumplen un pequeño ritual y solicitan la bendición de una persona mayor. Para la repartición de esta bebida se inicia desde la mitad de la mesa a la derecha de su entorno, y el mismo orden se cumple al momento de un saludo, reparto de alimentación y bebidas. (PDOT, 2021)

Los finados conocidos tradicionalmente como el día de los muertos, en este día se ofrece a las almas del cementerio la siguiente comida: papas con cuy, conejo, gallinas, colada morada. (PDOT, 2021)

Inti Raymi. - Esta celebración en agradecimiento por las cosechas al Taita Inti y Allpa Mama, se realiza una ceremonia simbólica con la participación de los danzantes y preparación de comida típica como es la pampa mikuy. (PDOT, 2021)

Kapak Raymi. - Festividad que se celebra el 21 de diciembre y es dedicada a la vida, niños y jóvenes que luego de realizar el ritual pasan hacer sujetos activos de la sociedad. La alimentación para dicho acto es la pampa mikuy. (Guapizaca, y otros, 2021)

Pawkar Raymi. - Conocida como fiesta del florecimiento esta ceremonia se da en honor a Pachakamak o Pacha Kama, los preparativos comienza en enero y se celebra en marzo con el fin de agradecer y compartir los productos que cada año obsequia la madre tierra. (Guapizaca, y otros, 2021)

Kuya Raymi. - Esta festividad comienza en los meses de junio, agosto y termina en septiembre, esta celebración es dedicada a la preparación de la Pacha Mama, a la feminidad, fertilidad, siembra, propuestas y proyectos ofreciendo a la madre tierra los granos que pronto serán depositados en el seno para su germinación. La alimentación de este acto es a base de granos secos, cuy y papas acompañado de una bebida principal que es la chicha. (Guapizaca, y otros, 2021)

## **Gastronomía**

La gastronomía de los Chibuleos está ligada con la comida típica de toda la Sierra es por eso que comunidad considera a la gastronomía como un elemento distintivo, estratégico y

esencial para conocer su entorno , los platos más conocidos y apetecidos en la comunidad son: papas con cuy, conejo, locro de cuy, sopa de cebada con carne de cerdo, sopa de quinua con carne de borrego, caldo de 31, colada de arveja, machica, Chakishka (Papas asadas con cebolla blanca y carne de oveja), Yaunushka( mashua con habas, melloco y choclo), y bebidas como la colada morada y Aswa (chicha de jora). El plato que no puede faltar en los matrimonios, pedidas de mano, regalo a los futuros padrinos son las papas con cuy dicho plato ancestral lo preparar las mujeres. (PDOT, 2021)

## Utensilios

**Tabla 9**

*Utensilios de la Zona Andina del Ecuador utilizados en la Comunidad de Chibuleo*

**Figura 26**

*Vasijas*



Elaboradas a base de barro, al ser resistente lo utilizaban para cocinar, transportar, almacenar líquidos y servir alimentos.

Tomado de: Chicaiza & Chunllo (2015)

**Figura 27**

*Tiestos*



Tiene una forma de ovoide, son a base de cerámica que soporta grandes temperaturas. Utilizadas para preparar tortillas y pan.

Tomado de: Chicaiza & Chunllo (2015)

---

**Figura 28***Tinajas*

Elaboradas a base de cerámica y son utilizadas para la fermentación de la chicha.

Tomado de: Chicaiza & Chunillo (2015)

**Figura 29***Coladores*

Tiene forma cilíndrica son elaborados a base de una fibra de madera y tejidos con cabellos de cola de caballo. Lo utilizaban para cernir líquidos.

Tomado de: Chicaiza & Chunillo (2015)

**Figura 30***Bateas*

Elaborados a base de madera y lo utilizaban para servir a los comensales.

Tomado de: Chicaiza & Chunillo (2015)

---

---

**Figura 31***Pilches de mate*

Tomado de: Chicaiza & Chunllo (2015)

Elaborados con la corteza seca de la fruta del árbol de mate, utilizada como vajilla, recipientes, canastas y como bateas.

**Figura 32***Batanes*

Tomado de: Chicaiza & Chunllo (2015)

Son dos piedras de río, la de abajo es una piedra ancha y alargada y la mano de batan es forma redonda, ovalada. Utilizada para moler maíz entre otros granos.

**Figura 33***Cucharas de palo*

Tomado de: Chicaiza & Chunllo (2015)

Elaborado a base de madera, se puede encontrar en distintos tamaños. Utilizan para mezclar y servir las comidas.

---

**Nota.** Fuente: (Chicaiza & Chunllo, 2015)

### **Métodos de conservación**

**Asoleado.** – En este método se dejan los tubérculos expuestos al sol para incrementar tanto su sabor y dulce. (Chicaiza & Chunllo, 2015)

**Ahumado.** – Este proceso consiste en utilizar el humo como esterilizante y antioxidante, concediendo al alimento aroma y sabor. (Chicaiza & Chunllo, 2015)

### **Técnicas culinarias ancestrales**

**Asar.** – Es una técnica popular de cocción de los alimentos, tiene como ventaja la rapidez para la cocción de los alimentos, no es necesario el uso de grasa o agua y así es como los alimentos conservan su sabor original. (Rabatin, 2013)

**Tostar.** - Técnica que consiste en cocinar un alimento al fuego sin la necesidad de aceite o grasa, de tal manera que se adquiere un color dorado y con una consistencia crujiente además de que resalta el sabor. (Chicaiza & Chunllo, 2015)

**Cocina al vapor.** - Consiste en colocar agua en un recipiente, y sobre ella se coloca una base y dejar que con el calor o vapor se cocine los alimentos. (Chicaiza & Chunllo, 2015)

**Hervido.** - Esta técnica consiste en cocinar un alimento mediante la introducción completa en un líquido, el hervido es empleada a la preparación de la mayor parte de las comidas y bebidas, como el mote, habas, papa, mellocos, entre otros. (Chicaiza & Chunllo, 2015)

**Fermentado.** - Técnica utilizada en el tiempo de los Incas. Se emplea en la fermentación o acidez tanto de la papa y el maíz utilizada en el ámbito medicinal, para calmar el frío cuando visitaban los páramos y las festividades. (Chicaiza & Chunllo, 2015)

## Capítulo IV

### 4. Resultados de Campo

#### 4.1. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es un organismo del sector público, que tiene como objetivo asesorar, investigar y controlar diferentes acciones encaminadas a la preservación y manejo apropiado del patrimonio cultural material e inmaterial, permitiendo que la ciudadanía participe y sea parte de la salvaguardia a través de herramientas homologadas.

Las fichas especializadas para el registro e inventario del patrimonio cultural de bienes muebles e inmuebles tienen como fin, estandarizar la información a nivel nacional y servir como base para la construcción de políticas enfocadas en la preservación, conservación y salvaguardia de dichos bienes patrimoniales, además de, fortalecer diferentes planes de manejo y gestión cultural para cada GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado) del país, a través de proyectos direccionados a la restauración, conservación y difusión patrimonial.

Es importante mencionar que la existencia de un registro patrimonial a nivel nacional es esencial, debido a que, permite contar con referencias necesarias para determinar diferentes acciones encaminadas a la salvaguardia del patrimonio, permitiendo a futuras generaciones mantener su identidad cultural, conocer las diferentes manifestaciones culturales propias de su país y además de fomentar la diversidad cultural.

Las fichas que se muestran a continuación fueron realizadas en base a la información obtenida a través del instrumento de entrevista aplicada a la comunidad San Francisco de Chibuleo de la localidad San Francisco enfocándose en el modelo y guía establecida en el instructivo para fichas de registro e inventario de Patrimonio cultural Inmaterial publicado por el INPC:

## 4.1.1. Caldo de 31

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b> X (Este) 4241 Y (Norte) 30847 Z (Altitud) 3356			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> CALDO DE 31. FOTO: kjuinan@espe.edu.ec			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
CALDO DE 31	D1	CALDO DE LA VIDA	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO,AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>El caldo de 31 es un plato tradicional originario de la época colonial, y consumido especialmente en las provincias de Tungurahua, Cotopaxi, Pichincha e Imbabura, en donde lo consideran fuente de energía, proteínas (fósforo, calcio, hierro), protector de enfermedades como: anemia y gastritis.</p> <p>El nombre del plato se da con la historia de cuando las grandes haciendas mataban a sus mejores ganados cada 31 días de los distintos meses con el fin de abastecerse de suficiente carne para todo el mes, mientras cortaban la mejor carne a las vísceras las separaban para elaborar la sopa, ya que se consumía cada 31 días de cada mes se la denominó así "Caldo de 31".</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>En la comunidad elaboran el caldo de 31 con los siguientes ingredientes: vísceras de res, panza de res, cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, culantro, limón, sal, comino. Para la elaboración de este plato se procede a lavar las vísceras y la panza de la res con limón, sal, cebolla blanca, este proceso se realiza tres veces, una vez que este limpio se deja en una batea a remojar durante 4 horas hasta que estén totalmente blancos.</p> <p>Posteriormente se lava por última vez y se procede a corta en 31 pedazos, en una olla aparte se realiza un refrito con cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, sal, comino, para luego agregar agua y con la ayuda de la cuchara de palo poco a poco se coloca las vísceras y panza de res, dejando en cocción de 5 a 6 horas.</p> <p>Mientras se prepara el caldo de 31, en una olla aparte se cocina el mote que debe estar previamente remojado (12 horas mínimo) y su cocción tiene un tiempo de 40 minutos aproximadamente.</p> <p>Como último paso, se realiza un picadillo que contiene cebolla blanca y culantro, para finalmente verificar que todos los ingredientes estén correctamente cocinados y así agregar al caldo un licuado de ajo, apio y leche, para terminar se procede a servir en platos de losa o platos de barro, usualmente la comunidad acompaña este exquisito plato con mote, tostado, ají y limón.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El caldo de 31 es un plato tradicional y típico que degustan las familias el fin de cada mes, en la actualidad lo realizan con menor frecuencia debido que los jóvenes muestran desinterés.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El caldo de 31 es un plato conocido a nivel nacional, sin embargo, la comunidad San Francisco de Chibuleo tienen instrumentos, técnicas y su propia receta que lo convierte propio de la localidad.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Viscera de res	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Panza de res	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Cebolla blanca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Cebolla paiteña	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Limón	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E6	Mote	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E7	Maíz	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Ají	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E9	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E10	Culantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E11	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E12	Comino	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E13	Leche	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Batea	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Platos de loza	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Platos de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Cuchara de palo	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H7	Balde de plástico	actual	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	El caldo de 31 es un plato tradicional que los indígenas de la comunidad San Francisco de Chibuleo han aprendido de sus padres y abuelos, este plato se dio a conocer en la época española.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	El conocimiento sobre la elaboración del caldo de 31 en la actualidad se trasmite mediante el diálogo y práctica entre padre e hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
El caldo de 31 es un plato que tiene importancia en la comunidad, debido a que su preparación brinda a las personas energía, nutrientes, proteínas y vitaminas. En la comunidad es más conocido como "caldo de la vida" y consumen más los niños para fortalecer su estómago. Además, esta costumbre heredada se convirtió en una forma de generar sustento económico para la familia.		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	El caldo de 31 en San Francisco de Chibuleo al ser un plato que por su tradición se elabora una vez al mes, es muy vulnerable a que presente cambios en su elaboración, ingredientes y que además los jóvenes no lo consuman ya que prefieren alimentos modernos y que su preparación se más sencilla como claro ejemplo es la comida rápida.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Romero Juana	San Francisco	N/A	femenino	68
Flores Zoila María	San Francisco	N/A	Femenino	73
Caiza Mercedes	San Francisco	N/A	femenino	73
Pomaquiza María	San Francisco	N/A	femenino	54

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Vacas criadas en la comunidad Chibuleo.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



El mote es el acompañante ideal del caldo de 31.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Caldo de 31.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Zoila degustando del plato.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

## 4.1.2. Cauca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847
		<b>Z (Altitud)</b> 3356	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>		SOPA CAUCA. FOTO: smberru@espe.edu.ec	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
CAUCA	D1	Sopa de Maíz	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>La cauca que significa alimento de maíz, es un plato tradicional que se disfruta en la provincia de Tungurahua y dentro de la comunidad Chibuleo, su elaboración es de manera ocasional destinada al consumo diario.</p> <p>Esta sopa es elaborada con el maíz de tostado, su término "cauca" proviene del estado del maíz "Kau" significando que el maíz ya no está tierno, pero tampoco está maduro, es decir que se encuentra semi maduro.</p> <p>Los indígenas de la comunidad atribuyen al cauca un gran poder alimenticio, ellos manifiestan que es un alimento sano y bueno para personas enfermas, ayudan a subir de peso a niños desnutridos, y sirve en la dieta de mujeres gestantes o paridas debido a que tiene mucho hierro y calcio, les ayuda a fortalecerse y a recuperarse más pronto, se come también para recuperarse de las largas jornadas de trabajo en la chacra.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>La sopa de cauca se elabora en toda la región andina, sobre todo en zonas productoras de maíz en una época posterior a la cosecha, tiempo en el que el grano de maíz se almacena para secarlo y conservarlo.</p> <p>Para su elaboración se necesita como principal ingrediente el maíz de tostado semi maduro que debe ser previamente secado, leche, papas, col, zanahoria, cebolla blanca, ajo, perejil, cilantro y sal.</p> <p>Se comienza su preparación moliendo el maíz de tostado semi maduro con ayuda de un molino, en la antigüedad en la comunidad lo molian con ayuda de un batán hasta dejar el maíz en forma de harina para ello se debe cernir varias veces.</p> <p>Luego en una olla de barro se utiliza manteca animal o aceite y se realiza un refrito con la cebolla blanca y el ajo. Aparte, en un tazón se mezcla leche fría junto con la haría de maíz hasta que no quede grumos y se incorpora a la olla de barro junto con el refrito, y de manera inmediata se agrega a la sopa papa chola y la zanahoria.</p> <p>La preparación se debe mezclar de manera continua con ayuda de una cuchara de palo por cinco minutos, luego se tapa y se deja cocinar por quince minutos para que la papa y la zanahoria puedan cocerse, pasado ese tiempo se debe añadir pedazos de col, cilantro, perejil y sal a gusto y se debe dejar a fuego lento por cinco minutos más.</p> <p>Como último paso se debe servir en un plato y acompañarlo con tostado e incluso aguacate. Comer con plátano maduro.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La sopa de Cauca es un plato tradicional y típico que degustan las familias entre semana, en la actualidad lo realizan con mayor frecuencia cada quince días o mínimo una vez al mes.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La sopa de Cauca conocido principalmente en la provincia de Tungurahua, sin embargo, la comunidad San Francisco de Chibuleo tienen instrumentos, técnicas y su propia receta que lo convierte propio de la localidad.		
✓	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz de tostado	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E2	Leche	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Papa super chola	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Cilantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Perejil	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Col	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Zanahoria	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E9	Cebolla blanca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E10	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E11	Aceite	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E12	Manteca	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Batán	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Colador	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Molino	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H7	Cuchara de madera	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La sopa de cauca es un plato tradicional que los indígenas de la comunidad San Francisco de Chibuleo han aprendido de sus padres y abuelos, esta tradición fue aprendida por la cultura de los panzaleos, mucho antes de la conquista española.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	En la actualidad se sigue manteniendo la trasmisión de saberes de su cultura, creencia y tradiciones mediante la enseñanza y dialogo de padres a hijos, sin embargo, muchos jóvenes muestran desinterés por aprender y aplicar lo enseñado por sus progenitores.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

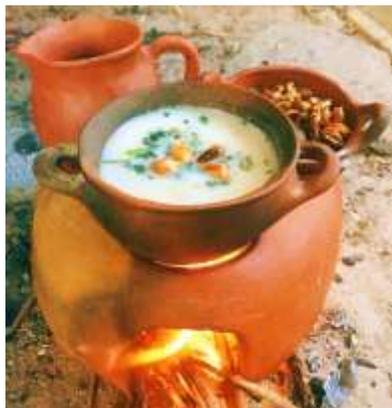
Importancia para la comunidad		
La sopa de Cauca es un plato muy importante para la comunidad, debido a que se prepara para personas enfermas o también para mujeres que acaban de tener un hijo, este alimento les brinda la energía y nutrientes necesarios que les ayuda en la recuperación. Por otra parte, para la comunidad tomar o comer alimentos hechos con el maíz es un símbolo de pertenencia y agradecimiento a la madre tierra.		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	La sopa de Cauca poco a poco va perdiendo importancia en la comunidad, antes era un plato de consumo de manera común durante la semana y ahora se realiza solo en caso de enfermedad, los jóvenes se muestran con muy poco interés de mantener su cultura debido a que prefieren comer comida rápida.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Toalombo Juana	San Francisco	N/A	femenino	67
Caiza Mercedes	San Francisco	N/A	femenino	73

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Cauca preparándose en el fogón.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Harina de maíz tostado.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Maíz de tostado.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Leche recién ordeñada-  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

La sopa de Cauca en algunas familias se la disfruta con carne de pollo o de cerdo, aunque, no es muy común para la comunidad.

## 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

Inventariado por: Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

Fecha de inventario: 03/07/2021

Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha revisión: 09/08/2021

Aprobado por: Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha aprobación: 09/08/2021

Registro fotográfico:

## 4.1.3. Conejo con papas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>	<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847	<b>Z (Altitud)</b> 3356
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> CONEJO CON PAPAS. FOTO: kguinan@espe.edu.ec			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
CONEJO CON PAPAS	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO,AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>El conejo es un mamífero domesticado hace 1.400 años, originario de Europa, hoy en día es un animal de crianza en las comunidades rurales y de uso comestible dando origen a la creación y elaboración de un plato tradicional de los pueblos indígenas.</p> <p>En la comunidad San Francisco de Chibuleo la mujer es la encargada de la crianza, ya que el animal no requiere de un cuidado complicado, su alimentación es a base de vegetales y frutas, siendo su carne nutritiva, rica en proteínas y vitaminas. Es su mayoría esta especie lo preparan para consumo propio y celebraciones religiosas. Y una parte de los conejos son para la venta en mercados locales y nacionales.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>En la comunidad de San Francisco de Chibuleo el conejo con papas es un plato que se consumen en celebraciones religiosas como: matrimonio, bautizos, primera comunión, entre otras. Los ingredientes para la preparación son los siguientes: conejo, papa super chola, comino, sal, ajo, limón, cebolla blanca, manteca de chanco, achiote, leche, maní, lechuga.</p> <p>Para su elaboración el conejo debe estar en su estado de madurez, se procede a sacrificar al animal utilizando los siguientes métodos: el primero ahogándolo en un saco de yute y la segunda es agarrar la cabeza, el cuerpo, y enseguida realizar un fuerte estirón. A continuación, se introduce el conejo durante unos segundos en una olla con agua que debe estar en punto de ebullición con el fin de poder sacar el pelaje, este paso se debe repetir las veces que sean necesarias hasta que el animal quede sin pelaje, seguido de esto se procese a chamuscar el pelaje que haya quedado en el animal hasta que esté totalmente limpio.</p> <p>Por consiguiente, se destripa el conejo con un corte vertical, una vez limpio se deja en reposo con jugo de limón durante 1 hora para eliminar olores. Mientras transcurre el tiempo de reposo se empieza a preparar los condimentos (ajo, sal, comino y cebolla), se procese a condimentar y reposar durante mínimo 12 horas. Al día siguiente se pelan las papas de preferencia chola las misma que se deben cocinar en agua caliente durante unos 20 minutos.</p> <p>Al tener el conejo bien condimentado se atraviesa un palo de madera y se coloca en la parrilla durante 3 horas durante todo este proceso se debe untar manteca de chanco junto al achiote y girar el conejo constantemente verificando que este no se queme. Mientras tanto se elabora la salsa de maní con un refrito de cebolla blanca, ajo, sal y manteca de chanco, continuamente se agrega el maní y leche dejando cocinar por unos 25 minutos.</p> <p>Al estar listos el conejo y, las papas y la salsa de maní se sirve con una lechuga en bateas, platos de barro o de losa y como bebida tradicional la chicha de jora.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	El conejo con papas es un plato que se disfruta de manera ocasional en festividades religiosas como: bodas, bautizos, primera comunión, entre otras.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	El conejo con papas es conocido principalmente en las comunidades indígenas presentes en las provincias de: Cotopaxi y Tungurahua, y en la comunidad San Francisco de Chibuleo lo preparan de igual manera que sus ancestros.		
✓	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Conejo	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Papa chola	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Cebolla blanca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Lechuga	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Limón	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E7	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E8	Comino	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E9	Leche	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E10	Maní	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E11	Manteca de chanco	animal	Ambato-Tungurahua	Compra
E12	Achiote	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Cuchillo de hierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Batea	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Plato de losa	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Cuchara de palo	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	El conejo con papas es un alimento que tiene una procedencia impartida de padres a hijos como un plato tradicional en festividades religiosas.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Los adultos mayores tanto hombres como mujeres se encargan de enseñar la preparación a los jóvenes de la familia, mediante la colaboración al elaborar el plato.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
Para la comunidad San Francisco de Chibuleo el conejo con papas representa una tradición heredada de sus ancestros tanto de hombres y mujeres de la comunidad, es un plato que representa unión familiar y es de suma importancia ya que se elabora solo en celebraciones religiosas.		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	Este plato tradicional con el pasar del tiempo va perdiendo importancia, debido a que solo lo preparan ocasiones religiosas, existen pocos criaderos de conejos en la comunidad y los jóvenes desconocen de su preparación y optan por comida más sencilla y poco saludable.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tipan Rosa	San Francisco	N/A	Femenino	73
Pacha Rosario	San Francisco	N/A	femenino	70
Guashco Agustina	San Francisco	N/A	Femenino	71
Huallco Soledad	San Francisco	N/A	Femenino	68

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Conejos de la comunidad Chibuleo.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Escaldado del conejo en agua caliente.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Conejo listo para su cocción.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Conejo asado.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

La comunidad San Francisco de Chibuleo reposa al conejo ya limpio con jugo de limón durante sesenta minutos para eliminar olores que se adhieren durante su crianza.

## 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

Inventariado por: Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

Fecha de inventario: 03/07/2021

Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha revisión: 09/08/2021

Aprobado por: Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha aprobación: 09/08/2021

Registro fotográfico:

## 4.1.4. Colada de arveja

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>			
	<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847	<b>Z (Altitud)</b> 3356
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> COLADA DE ARVEJA CON CUY ASADO. FOTO: smberru@espe.edu.ec			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
COLADA DE ARVEJA CON CUY ASADO	D1	Runaicho	
	D2	Uchu Jacu	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>La colada de harina de arveja acompañado de pedazos de cuy asado, es un plato tradicional de las provincias de Cotopaxi y Tungurahua, que involucra productos ancestrales de la región andina de Perú, Bolivia y Ecuador, pero a su vez, cuenta con un producto principal conocido como arveja que es una leguminosa catalogada como especie herbácea introducida al continente americano.</p> <p>Para los Chibuleos es un plato de suma importancia debido que aporta con una gran variedad de proteína, fibra, nutrientes, carbohidratos, vitaminas y minerales como: calcio, fósforo, potasio y magnesio, que les brinda energía para sus actividades, además produce una sensación de saciedad por lo que consideran un plato útil para el control del peso.</p>			

#### 4. DESCRIPCIÓN

En la comunidad elaboran la colada de arveja con cuy asado en épocas festivas como: bautizos, matrimonios e incluso en velorios, para lo cual necesitan dos días de preparación, debido a que, en el primer día sacrifican el cuy, y en el segundo preparan el plato.

Los ingredientes para su preparación son: papa chola, cebolla blanca, zanahoria, sal, pimienta, cilantro, perejil, ajo, leche, arveja tierna, harina de arveja y carne de cuy.

Para la elaboración del plato se procede sacrificar un cuy que tenga entre 4 a 5 meses de edad con el fin obtener una carne tierna con el fin de que sea jugosa, suave y sea más fácil cocer, luego se procede a quitar el pelaje del animal sumergiéndolo en agua hirviendo y arrancando con las manos el pelo; una vez acabado ese procedimiento, con ayuda del fuego de la cocina se debe chamuscar o quemar levemente el cuero pelado del cuy para poder eliminar residuos de pelos que no se hayan podido arrancar, después se debe desmenuzar, limpiar y abrir el cuy por la mitad.

Posteriormente se utiliza una licuadora o piedra de moler para licuar o machacar ajo, sal, pimienta, cilantro con dos a tres cucharadas de agua, hasta formar la consistencia de un aliño que servirá para adobar el cuy por dentro y por fuera, luego de se debe dejar reposar al aliño en la carne del animal por mínimo doce horas para que la carne tenga un rico sabor, por ello, las mujeres de la comunidad hacen este procedimiento en la tarde o noche.

Al día siguiente, con ayuda de un palo de madera se atraviesa al cuy por la boca para poder darle la vuelta y que se dore de todos los lados con la finalidad de que no quede crudo y se lo asa al carbón, la duración de la preparación oscila entre los 20 a 30 min.

Mientras el cuy se prepara; en una olla aparte se cocina papas enteras o picadas junto con la arveja tierna durante 20 min aproximadamente ya que se debe revisar de manera constante que la papa y la arveja estén bien cocidas, luego se disuelve la harina de arveja en agua fría hasta que no quede grumos y se incorpora en la olla donde se cocinó la papa y la arveja, se debe mesclar con ayuda de una cuchara de palo, a continuación se incorpora leche, sal y pimienta al gusto, y se debe esperar hasta que la colada espese y tenga una consistencia cremosa.

Como último paso, se corta en pedazos el cuy y se sirve la colada en platos de losa soperos o en platos soperos de barro, para adornar se puede poner hojas de perejil y se coloca sobre la crema o en un plato a parte como acompañante.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La colada de harina de arveja es un plato que se disfruta de manera ocasional en festividades como: bodas, bautizos y velorio de familiares o amigos cercanos.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La colada de harina de arveja solo se lo deleita en la provincia de Cotopaxi y Tungurahua por las comunidades indígenas presentes en estas zonas, en el caso de la comunidad Chibuleo en la localidad se prepara de manera tradicional desde sus orígenes.		
✓	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de arveja	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E2	Arveja tierna	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Papa chola	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E4	Leche	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E6	Pimienta	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E7	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Cilantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E9	Perejil	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E10	Carne de cuy	animal	San Francisco-Ambato	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchillo de hierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Cuchara de madera	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	licuadora	actual	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La colada de harina de arveja con carne asada de cuy es un alimento que ha tenido una procedencia de padres a hijos como tradición comunitaria.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Hoy en día son muy pocas familias que realizan esta preparación debido a que prefieren elaborar, otros platos tradicionales, sin embargo, algunas personas de la comunidad aún comparten sus conocimientos de abuelos a nietos y de padre a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
La colada de harina de arveja con cuy asado es un alimento tradicional que está perdiendo su importancia debido a que hoy en día no es un alimento muy practicado en las familias, sin embargo los adultos mayores consideran que es un plato que no puede perderse debido a que contiene un gran aporte nutricional para jóvenes y niños que se encuentran en desarrollo, y también es parte de la memoria de los más ancianos quienes en su niñez disfrutaban de manera seguida de estos alimentos en fiestas y reuniones familiares, junto con música y danza.		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	Debido a que es un plato que se elabora de manera escasa y únicamente en celebraciones, es vulnerable a cambios de su preparación y puede perderse con el paso del tiempo al no ser difundida de manera adecuada en la población de la localidad.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pacha Rosario	San Francisco	N/A	femenino	70
Romero Juana	San Francisco	N/A	femenino	68

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Cuy asado.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Cuy asado  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Arveja tierna.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Harina de arveja.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

La colada de arveja también la degustan de manera casual en la comunidad con carne de cerdo o carne frita de res.

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

## 4.1.5. Colada de machica

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>
			IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>			
	<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847	<b>Z (Altitud)</b> 3356
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> COLADA DE MACHICA. FOTO: kjuinan@espe.edu.ec			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
COLADA DE MACHICA	D1	MACHKA	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO,AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>La harina de machica proviene de la cebada una de las plantas más utilizada en las regiones andinas del Ecuador debido a que su cultivo es versátil es decir se adapta a todo tipo de terrenos, alturas y diversas condiciones de humedad. En la antigüedad la machica era conocida como "machka" y lo consideraban un alimento de la gente pobre por su producción en las zonas rurales de la sierra, pero al pasar el tiempo se convirtió rápidamente en un alimento popular consumido en el diario vivir por su alto valor nutricional.</p> <p>En la comunidad de San Francisco de Chibuleo la machica es un alimento fundamental producido por las mujeres del hogar y que lo consumen en el desayuno junto a su familia representado la fuerza familiar.</p>			

#### 4. DESCRIPCIÓN

La comunidad San Francisco de Chibuleo prepara la colada de machica con los siguientes ingredientes: harina de machica, panela, leche y aromatizantes como: canela, clavo de olor, pimienta de dulce, anís estrellado.

Para comenzar con la preparación de la colada tradicional se cosecha la cebada cuando alcance su completa madurez, se coloca en un tiesto para tostarlo hasta que tenga una tonalidad amarilla, de manera seguida se tamiza varias veces con el fin de que las impurezas se eliminen del grano para finalmente proceder a moler.

Una vez obtenida la harina de machica en una olla se coloca leche junto a la canela y harina; se procede a mezclar con la cuchara de palo hasta que la harina se disuelva evitando que se pegue en el fondo de la olla, para concluir con la elaboración se agrega canela, clavo de olor y anís estrellado, cuando la colada llegue a hervir esta lista para servir en vasos de barro o jarros de loza. La comunidad degusta de esta exquisita colada acompañados de toda su familia.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La colada de machica se realiza de manera diaria debido a consumo en el desayuno como representación a la fuerza familiar.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La colada de machica es un plato conocido a nivel nacional, sin embargo, la comunidad San Francisco de Chibuleo tienen instrumentos, técnicas y su propia receta que lo convierte propio de la localidad.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de machica	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Panela	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E3	Canela	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E4	Clavo de olor	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E5	Pimienta Dulce	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E6	Anís estrellado	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E7	Leche	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Vasos de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Jarros de losa	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Cuchara de palo	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	Esta bebida ha sido aprendida e impartida de generación en generación por sus abuelas procedentes desde el origen de la comunidad.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	La colada de machica es una bebida tradicional en la comunidad San Francisco de Chibuleo, la consumen en el desayuno elaborado por las mujeres de casa. Las madres son las encargadas de transmitir sus conocimientos y ponerlos en práctica con el fin de conservar los saberes ancestrales.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
La comunidad considera que esta bebida nunca debe faltar en los desayunos de cada familia, en las cosechas y en la celebración religiosa llamada Semana Santa, ya que ellos creen que esta bebida es un símbolo de fuerza y aporte nutricional para la salud.		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	Debido a la aparición del pan y al empoderamiento de las grandes empresas que elaboran cereales a base de distintos ingredientes, la machica ha sido olvidada logrando que este ingrediente natural sea omitido por las actuales generaciones.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Galarza Rosario	San Francisco	N/A	Femenino	53
Guamán Agustina	San Francisco	N/A	Femenino	62
Pomaquiza María	San Francisco	N/A	Femenino	80

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Cosecha de cebada para elaborar harina de machuca.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Ingredientes para elaboración de la colada de machuca.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Cebada tostada.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Colada de machuca.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

La comunidad San Francisco de Chibuleo elaboran la colada con harina de machuca que ellos mismo elaboran.

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

## 4.1.6. Colada morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847
		<b>Z (Altitud)</b> 3356	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>		COLADA MORADA DE LA COMUNIDAD INDÍGENA DE LA LOCALIDAD SAN FRANCISCO DE CHIBULEO. FOTO: smberru@espe.edu.ec	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
COLADA MORADA	D1	CHICHA MORADA	
	D2	YANA API	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>La preparación de la colada morada para la comunidad Chibuleo es un acontecimiento sumamente importante, debido a que, es una tradición de más de 500 años de antigüedad, que fue adoptada por los indígenas ecuatorianos al ser traído por la cultura Inca en la festividad Haya Marçay Quilla, que significa "mes de cargar muertos".</p> <p>Dicha festividad se la realizaba usualmente desde el 02 de noviembre, en donde, antiguamente los Incas sacaban de la tumba el cuerpo de sus difuntos y lo paseaban por el campo acompañado de música, bailes junto con la tradicional "Chicha morada" o llamada en quichua "Yana Api" que se lo realizaba con maíz negro o morado mezclado con hiervas medicinales andinas y especias nativas como la canela e incorporaban sangre de llama o alpaca.</p> <p>En la actualidad esta tradición ha cambiado ya que no se puede sacar los cuerpos de los difuntos, sin embargo, los comuneros de la localidad San Francisco van al cementerio a compartir en la tumba de sus seres queridos una variedad de comida, guaguas de pan y la colada o chicha morada cuya receta ha cambiado con el paso de los años especialmente en el siglo XVIII y XIX cuando la mayoría de la población era indígena y mestiza con productos del viejo mundo y acoplándose a los ingredientes que les brindaba la tierra de la zona.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>Los ingredientes que se utilizan hoy en día en la comunidad para la preparación son: harina de maíz morado o negro, mortiño, hierbas aromáticas como: cedrón, arrayán, hierba luisa, sangorache, ishpingo, hojas de naranja, canela, clavo de olor, pimienta dulce, anís estrellado, panela, mora, frutilla, babaco, membrillo, camote, naranjilla y piña.</p> <p>Para la elaboración de la colada los indígenas Chibuleos de la localidad San Francisco se ven en la necesidad de salir al mercado mayorista de Ambato para comprar elementos que no se producen en su tierra como la harina de maíz negro, hierbas aromáticas, especias y frutas como la piña y mora.</p> <p>Una vez comprado todos los insumos necesarios se deben lavar y desinfectar, luego se procede a cortar la cascara de las piñas y se coloca en agua dentro de una olla por lo general de gran tamaño para que pueda degustar toda la familia; se deja calentar el agua junto con la cascara de piña hasta que hierva y de manera seguida se agregan en forma de atado las hierbas aromáticas de cedrón, arrayán, hierba luisa, sangorache, hojas de naranja y las especias como la canela, clavo de olor, pimienta dulce, anís estrellado dejándolo cocinar por diez minutos a fuego lento; mientras tanto se pica toda la fruta en pedazos pequeños.</p> <p>En una olla a parte, se coloca agua y se cocina el mortiño junto con la mora, y las naranjillas hasta que hierva, luego se licua y con ayuda de un colador se cierne de nuevo en la olla; muchas personas en la comunidad que no disponen de licuadora aplastan el mortiño, la mora y las naranjillas con ayuda de una tela para sacar todo su líquido, una vez obtenido esto se coloca en la primera olla junto con las hierbas aromáticas y especias, pero antes de esto se debe retirar las cascara de la piña.</p> <p>Luego se añade la panela y se mezcla con una cuchara de palo hasta que se haya desecho por completo, seguidamente, se debe cernir la harina de maíz negro con un colador en un recipiente y se debe añadir agua fría para disolverlo y que no quede grumos.</p> <p>Por consiguiente, se agrega la mezcla de la harina a la olla y se revuelve constantemente para que se incorpore con los demás elementos y permita que se espese la colada, se deja hervir por diez minutos.</p> <p>Después del tiempo antes mencionado se agrega a la colada, la piña, camote y membrillo, debido a que, son las frutas más duras de cocinar, por lo tanto, se las debe cocer por quince minutos, por último, se agregan las frutillas y el babaco.</p> <p>Para concluir lo sirven en un vaso y lo degustan con pan, tortillas de tiesto o guaguas de pan los cuales compran en el mercado o en tiendas de la ciudad de Ambato.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
<input checked="" type="checkbox"/>	Anual	La colada morada se realiza de manera anual en la comunidad durante el mes de noviembre en conmemoración del día de los difuntos.		
<input type="checkbox"/>	Continua			
<input type="checkbox"/>	Ocasional			
<input type="checkbox"/>	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
<input type="checkbox"/>	Local	La colada morada es una bebida tradicional en todo el territorio ecuatoriano y se la prepara, y toma durante la celebración del día de los difuntos, sin embargo, en comunidades indígenas como Chibuleo se la realiza con el significado y propósito de celebrar en las tumbas de sus seres queridos que han partido.		
<input type="checkbox"/>	Provincial			
<input type="checkbox"/>	Regional			
<input checked="" type="checkbox"/>	Nacional			
<input type="checkbox"/>	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Harina de maíz morada	vegetal	Imbabura-Otavalo	Compra
E2	Mortiño	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Cedrón	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E4	Arrayán	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E5	Hierba luisa	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Sangorache	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Ishpingo	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E8	Hojas de naranja	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E9	Canela	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E10	Clavo de olor	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E11	Pimienta Dulce	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E12	Anís estrellado	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E13	Panela	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E14	Mora	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E15	Frutilla	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E16	Babaco	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E17	Membrillo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E18	Camote	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E19	Naranjilla	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E20	Piña	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Cuchillo de hierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	vasijas de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Jarros de losa	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Colador	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Cuchara de madera	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H7	licuadora	actual	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La colada morada es una bebida que tiene procedencia desde los orígenes de la comunidad por la comunicación de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Los indígenas de la comunidad consideran que es el deber de las madres de familia transmitir los saberes a sus hijos, y mantener las costumbres de sus tradiciones durante la práctica de saberes.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
<p>La comunidad considera a la colada morada una tradición de los Chibuleos que nunca puede faltar en los días de los difuntos, ya que, ellos creen que esta bebida purifica el alma y les permite estar en contacto de manera espiritual junto con sus familiares y seres queridos que han fallecido.</p> <p>Usualmente se visita el cementerio junto con más comida de preferencia que le haya gustado al difunto y se acompaña junto con la colada morada.</p>		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a ser una costumbre a nivel nacional los Chibuleos no han cambiado su receta y en lo posible tratan de utilizar todos los elementos que le brinda su propia tierra. Por otra parte, debido a su delicioso sabor, los jóvenes y niños de la comunidad siempre quieren ser parte de la preparación y no se ven obligados a aprender.
	Media	
✓	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Caisa Poaquiza María	San Francisco	N/A	Femenino	65
Chango Sisa Rosa	San Francisco	N/A	Femenino	68
Flores Zoila María	San Francisco	N/A	Femenino	73

## Anexos Fotográficos



Colada morada preparada a leña.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Maíz morado  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Celebración del día de los difuntos en el cementerio.



Fruta utilizada en la elaboración de la colada morada.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

Los pobladores de la comunidad Chibuleo tratan de elaborar la colada morada con la mayor cantidad de frutas necesarias, debido que para ellos es símbolo de prosperidad, sin embargo, si alguien de la comunidad no cuenta con los productos necesarios los demás vecinos proceden a compartir de los productos que tienen a la familia necesitada.

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

## 4.1.7. Chica de jora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-18-01-57-004-21	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua		<b>Cantón:</b> Ambato	
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847
		<b>Z (Altitud)</b> 3356	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>		CHICHA DE JORA. FOTO: kjuinan@espe.edu.ec	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
CHICHA DE JORA	D1	ASWA	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO,AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>La chicha de jora radica desde la época precolombina muy relevante en el aspecto religioso pues se consideraba como una intersección con los dioses, en la economía y política como símbolo de poder e intercambio. También, en la época incaica lo consumían por su alta variedad de nutrientes y por la energía que les brindaba en sus jornadas largas de trabajo.</p> <p>Esta bebida tradicional es un fermentado de maíz germinado acompañado de especias naturales y fruta, esta bebida es de suma importancia para las comunidades andinas del Ecuador ya que consumen en celebraciones populares o religiosas y lo consideran como símbolo de identidad cultural.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>En la elaboración de la chicha de jora la comunidad de Chibuleo utiliza 4 ingredientes fundamentales: harina de maíz (jora), agua, saborizantes: hierbas aromáticas como: cedrón, hierba luisa, clavo de olor, pimienta de dulce; frutas: naranjilla, babaco, piña y como endulzante la panela. Para adquirir algunos ingredientes los habitantes acuden al mercado mayorista de Ambato.</p> <p>Para comenzar con la preparación de esta bebida tradicional se cosecha el maíz más delgado y cumple con las siguientes 4 fases: remojo de 2 a 3 días en una olla de barro, germinación de entre 10 y 15 días envueltas en hojas propias de la zona, secado al sol de 2 a 5 días y finalmente se procede a moler con la ayuda en dos piedras de río.</p> <p>En una paila se coloca harina de jora y agua dejando cocinar durante 2 horas y cada cierto tiempo remover la chicha con la ayuda de una cuchara de palo para evitar que esta se pegue en la paila.</p> <p>En una olla aparte, se coloca agua junto a la hierba luisa, cedrón, clavo de olor, pimienta de dulce y panela; se deja hasta que el agua hierva y de manera seguida se agregan las naranjillas, babacos y piñas dejándolo cocinar durante 40 minutos.</p> <p>Una vez que la harina de jora este correctamente cocinada se procede a cernir en el pondo y con la ayuda de la vasija de barro se añade el agua ya saborizada con las especias y las frutas.</p> <p>Por consiguiente, se debe fermentar en el pondo durante 2 días, después del tiempo mencionado se sirve en los famosos chilpes y lo degustan en ocasiones acompañados de la pampa mesa.</p> <p>La comunidad considera que esta bebida es indispensable en la celebraciones y festividades religiosas y culturales, ya que, para ellos es símbolo de unión y agradecimiento.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La chicha de jora se realiza es ocasiones especiales en la comunidad ya que es considerada una bebida de suma importancia para los actos religioso como el matrimonio y celebraciones como el Inti Raymi y Kuya Raymi.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
✓	Local	La chicha de jora es una bebida tradicional que se elabora tanto en territorio ecuatoriano, peruano, boliviano que se toma durante actos ceremoniales y en fiestas, en este caso la manera de preparar la bebida en la comunidad la convierte en alcance local ya que lo realizan de la misma forma todos los habitantes de San Francisco de Chibuleo.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Harina de jora	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Panela	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E3	Clavo de olor	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E4	Pimienta Dulce	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E5	Hierba luisa	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Cedrón	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Babaco	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Naranjilla	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E9	Piña	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Vasija de Barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Pilche	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Colador	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Cuchara de palo	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H7	Pondo	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H8	Paila	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La chicha de jora tiene procedencia desde los orígenes de la comunidad y se transmiten de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Los indígenas de la comunidad consideran que la chicha de jora es preparada por la mujeres y son ellas las encargadas de transmitir sus conocimientos ancestrales hacia sus hijos , con el fin de que la tradición perdure.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
El consumo de la bebida tradicional es de suma importancia cultural e histórica para la comunidad San Francisco de Chibuleo ya que para sus ancianos significa unión, reciprocidad y hermandad entre los que ofrecen y quienes lo beben. Además, aporta grandes beneficios para la salud, combate el cansancio, revitaliza el cuerpo.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	La comunidad San Francisco de Chibuleo mantiene la elaboración tradicional de la chicha de jora y en lo posible utilizan las herramientas y productos propios. Por otra parte, el fenómeno de aculturación y migración de los pobladores es el principal problema que impide conservar el conocimiento ancestral, perdiendo así su identidad cultural.
✓	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sisa Bautista	San Francisco	N/A	Masculino	67
Flores Zoila María	San Francisco	N/A	Femenino	73
Pacha Rosario	San Francisco	N/A	Femenino	70
Guincho Pedro	San Francisco	N/A	Masculino	71

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Maíz.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Ingredientes para la elaboración de la chicha de jora.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Señora Rosario elabora la chicha de jora.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Mujeres de la comunidad endulzando la chicha de jora.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

Para que la bebida tenga una tonalidad más amarilla en la comunidad San Francisco de Chibuleo tuestan a una parte del maíz seco, proceden a moler, y se agrega a la paila para su respectiva cocción.

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

## 4.1.8. Cuy asado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-18-01-57-004-21	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua		<b>Cantón:</b> Ambato	
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847
		<b>Z (Altitud)</b> 3356	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>		CUYASADO. FOTO: kjuinan@espe.edu.ec	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
CUYASADO		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
INDÍGENA		L1	QUICHUA
		L2	ESPAÑOL
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
GASTRONOMÍA-CHIBULEO,AMBATO		GASTRONOMÍA TRADICIONAL	
<b>Breve reseña</b>			
<p>El cuy es un mamífero domesticado hace 2.500 años a. C. originario del continente americano y oriundo de las quebradas interandinas de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú; siendo hoy en día un animal de crianza en las comunidades rurales y de uso comestible dando así origen a la creación y elaboración de platos tradicionales de pueblos indígenas.</p> <p>En la comunidad San Francisco de Chibuleo la mujer se encarga de la crianza del cuy, debido a que este animal no requiere de cuidado complicados, su alimentación es a base de alfalfa, pasto y desechos de frutas o verduras siendo su carne nutritiva y rica en proteínas. En su gran mayoría esta especie sirve para el auto consumo en celebraciones especiales, también para la venta en mercados locales y nacionales.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>En la comunidad de San Francisco de Chibuleo el cuy con papas es un plato que se consumen en celebraciones como, matrimonio, bautizos, reuniones familiares, Inti Raymi y finados. Los ingredientes para preparación son los siguientes: cuyes, papa super chola, comino, sal, ajo, cebolla blanca, manteca de chanco, leche, maní, menudo de cuy, lechuga.</p> <p>Para su elaboración el cuy debe tener de 4 a 5 meses de edad, se procede a sacrificar al animal utilizando los siguientes métodos: el primero ahogándolos en un saco de yute y la segunda es agarrar la cabeza, el cuerpo, y enseguida realizar un fuerte estirón. A continuación, se introduce al cuy durante unos segundos en una olla con agua que debe estar en punto de ebullición con el fin de poder sacar el pelaje, este paso se debe repetir las veces que sean necesarias hasta que el animal quede sin pelaje, seguido de esto se procese a chamuscar el pelaje que haya quedado en el animal hasta que esté totalmente limpio.</p> <p>Por consiguiente, se destripa el cuy con un corte vertical y se lava las tripas con agua caliente, una vez limpias se deja en reposo. Mientras transcurre el tiempo de reposo se empieza a condimentar al cuy con los aliños (ajo, sal, comino y cebolla) dejando como mínimo 12 horas hasta que los condimentos se adhieran al mismo. Al día siguiente se pelan las papas de preferencia chola las misma que se deben cocinar en agua caliente durante unos 20 minutos.</p> <p>Al tener el cuy bien condimentado se atraviesa un palo de madera y se coloca en la parrilla durante 2 horas durante todo este proceso se debe untar la manteca de chanco y girar el cuy constantemente verificando que este no se queme. Mientras tanto se elabora la salsa de maní con un refrito de cebolla blanca, ajo, sal y manteca de chanco, continuamente se agrega el menudo del cuy junto al maní y leche dejando cocinar unos 40 minutos.</p> <p>Al estar listos el cuy, las papas y la salsa de maní se sirve con una lechuga en bateas, platos de barro o de losa acompañado de ají y como bebida tradicional la chicha de jora.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	El Cuy con papas tiene una connotación en festividades como reuniones familiares, matrimonios, bautizos, Inti Raymi o en finados donde se realiza bailes, comparsas y conciertos con el fin de celebrar un evento importante para la localidad o familia.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato se realiza con mayor frecuencia en las comunidades indígenas andinas, pero la preparación del plato es de alcance local ya que todos los Chibuleos de la localidad San Francisco utilizan las mismas técnicas, herramientas y tiempos de cocción.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Cuy	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Papa chola	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Cebolla blanca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Lechuga	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E7	Comino	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E8	Leche	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E9	Maní	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E10	Manteca de chanco	animal	Ambato-Tungurahua	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Batea	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Plato de losa	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Cuchara de palo	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	Las papas con cuy son originarias de las comunidades indígenas de la región andina, su elaboración es un conocimiento transmitido de generación en generación desde la época de los Incas.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	El conocimiento de la preparación del plato es impartido de padres a hijos o de abuelos a nietos, ya que son participes en la elaboración de las papas con cuy, debido a que se realiza con toda la familia en fechas festivas y específicas.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
Las papas con cuy es un plato tradicional conocido en las comunidades de la región andina, y es importante en la comunidad Chibuleo porque representa la unión familiar, ya que el plato requiere la colaboración de las mujeres que se encargan de faenar, limpiar y cocinar al animal mientras que los hombres e hijos se encargan de recolectar la leña y encenderla.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Para la comunidad San Francisco de Chibuleo el cuy con papas representa la identidad cultural y es una tradición heredada de sus ancestros tanto de hombres y mujeres de la comunidad, al ser un plato que se elabora en celebraciones importantes tratan que sus hijos participen en la preparación y cocción del animal, los adultos mayores nos mencionan que en la actualidad esta tradición se mantiene pero debido a la aculturación y globalización los niños y adolescentes se ven atraídos por la comida rápida y poco saludable.
✓	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Galarza Rosario	San Francisco	N/A	Femenino	53
Guaman Agustina	San Francisco	N/A	Femenino	62
Pomaquisa María	San Francisco	N/A	Femenino	80
Sisa Bautista	San Francisco	N/A	Masculino	67

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Criadero de cuyes en la comunidad.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Escaldado en agua caliente al cuy.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Cuy asado.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Moler maní para la salsa.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

## 4.1.9. Chakishka

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>	<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847	<b>Z (Altitud)</b> 3356
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>	CHAKISHKA PLATO TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD INDÍGENA SAN FRANCISCO DE CHIBULEO . FOTO: smberru@espe.edu.ec		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
CHAKISHKA	D1	Carné de borrego asadas y papas	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>Chakishka es un plato tradicional para la comunidad San Francisco de Chibuleo que usualmente se lo consume en fines de semana junto con la familia o con amigos, también, se prepara en cumpleaños o en festividades como Kapak Raymi.</p> <p>Este plato es muy sencillo de elaborar, pero se considera uno de los más sabrosos y favorito para niños y jóvenes, el principal elemento para su preparación es la carne de borrego que se acompaña con papas.</p> <p>Las mujeres de la comunidad consideran que es un alimento bueno para la salud debido a que la carne de borrego contiene altas cantidades de ácido fólico y hierro, y también, ayuda en el estado de ánimo e incluso a dormir mejor.</p>			

**4. DESCRIPCIÓN:**

Para la comunidad Chibuleo en la localidad de San Francisco, la Chakishka es un alimento tradicional y según los pobladores es originario de ellos; su elaboración se realiza en pequeñas reuniones de familia o amigos, usualmente, lo elaboran hombres y mujeres, en donde, las funciones se dividen en dos formas, la primera el padre e hijos se encargan de faenar el borrego y en la segunda la mujer realiza la preparación, por lo general comparten, venden o hacen "trueque" de la carne del animal que sobra, con otros productos con el fin de que no se desperdicie.

Los principales ingredientes para la Chakishka son la carne de borrego, el cual, se debe faenar entre los 2 y 8 años de edad del animal para obtener una carne suave y con buen sabor, papa, ajo, sal, cebolla blanca, pimienta, apio, perejil, cilantro, cáscara de piña o papaya, este último ingrediente ayudará a suavizar la carne.

Para la elaboración se utiliza de una licuadora o mortero de piedra que ayudará a licuar o moler, ajo, cebolla, pimienta, perejil, cilantro y cáscara de piña o papaya junto con sal, hasta formar un aliño.

Luego se debe adobar la carne de borrego y dejarlo reposar por una hora o si desea más tiempo para que la carne sea más suave y tenga un delicioso sabor, luego se la pone a azar a leña o carbón, al mismo tiempo se lava papas hasta retirar toda su tierra y se aza junto con la carne, las mujeres también acostumbran meter las papas entre las cenizas de la leña o carbón para cocinarlas y que obtengan un mejor sabor.

Una vez terminado el asado lo colocan dentro de una olla de barro y se tapa para conservar su calor y poder disfrutar con la familia o amigos.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
✓	Anual	La Chakishka es un plato tradicional que se elabora cada vez con menor frecuencia en pequeñas celebraciones entre familiares y amigos.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	La Chakishka es un alimento muy poco conocido a nivel nacional, solo lo elabora comunidades como San Francisco de Chibuleo.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de borrego	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Papa cecilia	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Cebolla paiteña	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Pimienta	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Apio	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Perejil	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Cilantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E9	Cáscara de Piña	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E11	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Parrilla	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Mortero	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Licuadora	Actual	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La Chakishka es un plato tradicional cuya procedencia tiene origen de la enseñanza de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Este plato tradicional de la comunidad actualmente se lo realiza de manera escaza, sin embargo, algunas familias tratan de rescatarlo enseñando a sus hijos y nietos sobre su preparación.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
La Chakishka es un plato tradicional de mucha importancia ya que significa para los más ancianos su identidad, sus orígenes y su forma de alimentarse, es uno de los alimentos más antiguos que poco a poco se van perdiendo debido a la falta de práctica y de difusión debido a que muchas familias no lo conocen y solo los más ancianos saben de su preparación.		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	La Chakishka si no es difundida de manera adecuada entre los pobladores y nuevas generaciones corre el peligro de perderse y de no elaborarse en la comunidad.
	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pomaquiza María	San Francisco	N/A	femenino	54
Pilamunga Margarita	San Francisco	N/A	femenino	50

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Carne de borrego.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Carne de borrego con papas.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Carne de borrego asada  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Indígenas preparando Chakishka.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

Antiguamente sazocaban la carne de borrego únicamente con sal y especias que conseguían a través del trueque con otras provincias.

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

## 4.1.10. Locro de cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-18-01-57-004-21	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua		<b>Cantón:</b> Ambato	
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847
		<b>Z (Altitud)</b>	3356
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>		LOCRO DE CUY. FOTO: smberru@espe.edu.ec	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
LOCRO DE CUY	D1	Ají de cuy	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>El cuy es un mamífero originario del continente americano, oriundo de las quebradas interandinas de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú; siendo domesticado hace 2.500 años a. C. Hoy en día es un animal de uso comestible para varias provincias de la sierra ecuatoriana dando origen a la creación de varios platos tradicionales de pueblos indígenas.</p> <p>Para la comunidad indígena Chibuleo, la crianza del cuy se considera una responsabilidad de las mujeres del hogar, debido a que, éste animal no requiere de cuidados complicados; se los alimentan con alfalfa, pasto y desechos de frutas o verduras. En su gran mayoría es una especie para el auto consumo en ocasiones especiales, pero en el caso de tener un sobrante se lo destina a la venta en el mercado Mayorista de Ambato o entre vecinos.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>El locro de cuy es un plato de gran importancia para la comunidad indígena Chibuleo de la localidad San Francisco, debido a que, se lo realiza y consume únicamente en celebraciones como: reuniones familiares, matrimonios, bautizos, carnaval, Inti Raymi y finados.</p> <p>Los ingredientes necesarios para la preparación del locro del cuy son: cuyes tiernos, papa super chola y chaucha, agua, leche, cebolla blanca, sal, ajo, comino, y cilantro.</p> <p>Para la elaboración de este plato se empieza por seleccionar los cuyes que tengan de 4 a 5 meses de edad con el fin de que su carne sea más tierna y sabrosa, luego se procede a sacrificarlos, en este paso se puede utilizar dos técnicas, la primera es ahogándolos tapando su nariz y la segunda consiste en agarrar la cabeza del animal con la mano izquierda y el cuerpo con la mano derecha, y enseguida, hacer un fuerte estirón para separar internamente la cabeza de la columna.</p> <p>Luego, se deja reposar al cuy hasta que no tenga signos vitales y seguido a esto, se lo introduce en una olla con agua en punto de ebullición por diez segundos para poder sacar el pelaje, este último paso se puede realizar las veces que sea necesarias hasta que el cuy no tenga nada de pelo y esté completamente limpio, seguidamente, en el fuego de la leña o en el hornillo de la cocina se procede a chamuscar los pelos que hayan quedado en el cuerpo del animal y después se procede a destripar el cuy haciendo un corte de forma horizontal en la parte baja del estómago.</p> <p>Los Chibuleos usualmente no desperdician nada ya que ellos consideran que matar un animal es un símbolo de sacrificio y agradecimiento con la madre naturaleza, por tal motivo, a las tripas se las lava con agua caliente y también son usadas para el locro, seguido a esto, se pelan y trocean las papas de preferencia chaucha y superchola que se cultiva en la comunidad, las mismas que deben ser cocinadas en agua caliente junto con cebolla blanca durante quince minutos, mientras tanto se continúa despresando el cuy en cinco partes conformado por las cuatro patas y la cabeza, después del lapso del tiempo mencionado se incorpora la carne y la menudencia del cuy a la olla y se debe esperar al primer hervor para poder quitar la espuma que se genera en la superficie del locro ya que si se lo deja puede generar un sabor amargo.</p> <p>Luego de despumarse se agrega al locro, sal, ajo y comino al gusto, se mezcla con una cuchara de madera para incorporar todos los sabores y se lo deja cocinar de veinte a treinta minutos hasta que la carne del cuy este suave y la papa se haya desecho en su totalidad, como último paso después del tiempo mencionado se debe agregar un vaso de leche y cilantro.</p> <p>Para finalizar se sirve en platos de barro o de losa y si se gusta se puede acompañar de tostado o canguil.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	El locro de cuy tiene una connotación festiva en reuniones familiares, matrimonio, carnaval, bautizos o en finados, en donde se realiza bailes, cantan con el fin de celebrar un evento importante para la familia o para la localidad.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
✓	Local	Este plato tradicional es realizado con mayor frecuencia en comunidades indígenas de la sierra, en este caso la manera de preparación del plato es de alcance local ya que lo realizan de la misma manera todos los Chibuleos en la localidad San Francisco.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Cuy	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Papa super chola	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Papa chaucha	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Cebolla blanca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Leche	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E7	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Comino	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E9	Cilantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Espumadera	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Cuchara de madera	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Plato de losa	actual	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La elaboración del locro de cuy, es un conocimiento que se ha transmitido de generación en generación desde la época de los Incas, es un plato originario de las comunidades indígenas de la región andina.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Hoy en día se transmite el conocimiento de padres a hijos o de abuelos a nietos quienes obligan a los más jóvenes a ser partícipes de la actividad de la preparación del locro de cuy, debido a que se lo realiza en fechas festivas y toda la familia debe colaborar.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
El locro de cuy es un alimento conocido en varias comunidades de la región andina, su origen aun es dudoso, debido a que, algunos estudios presumen de su origen en Perú mientras que otros asumen que se originó en Bolivia, sin embargo, desde antes de la conquista española es un plato tradicional de varias comunidades indígenas de Latinoamérica, su importancia para la comunidad Chibuleo radica en la unión familiar, ya que, es un plato que requiere de la ayuda de todos los integrantes de la familia, usualmente las mujeres son las encargadas de faenar el animal y cocinar, mientras que el hombre se encarga de recolectar los insumos necesarios para su preparación y en el momento de comer se reúnen familiares y amigos con quienes festejan algún acontecimiento importante.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Para la localidad San Francisco de Chibuleo el locro de cuy es símbolo de su identidad cultural, es una tradición heredada de generación en generación por hombres y mujeres de la comunidad, en la actualidad los comuneros obligan a sus hijos a mantener viva la tradición y tratan de enseñarles desde corta edad como preparar el animal y como cocinarlo, los adultos mayores manifiestan que es una tradición que se mantiene viva pero temen que en unos años pueda comenzar a perder su importancia en los niños y adolescentes quienes se ven atraídos por la comida chatarra y rápida y también por costumbres y creencias ajenas.
✓	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pomaquisa María	San Francisco	N/A	Femenino	80
Sisa Bautista	San Francisco	N/A	Masculino	67
Tipan Rosa	San Francisco	N/A	Femenino	73

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Rosa Tipan degustando el locro de cuy.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Cuyes destinados al consumo de la familia.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Preparación de los ingredientes del locro de cuy.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Preparación del locro en ollas de barro.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

Inventariado por: Sol M. Berrú & Karen J. Guíñan

Fecha de inventario: 03/07/2021

Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha revisión: 09/08/2021

Aprobado por: Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha aprobación: 09/08/2021

Registro fotográfico:

## 4.1.11. Sopa de cebada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				IM-18-01-57-004-21
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Tungurahua		<b>Cantón:</b> Ambato		
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> San Francisco				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b>		<b>X (Este)</b> 4241	<b>Y (Norte)</b> 30847	<b>Z (Altitud)</b> 3356
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> SOPA DE ARROZ DE CEBADA CON CARNE DE CERDO. FOTO: smberru@espe.edu.ec				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
SOPA DE ARROZ DE CEBADA CON CARNE DE CERDO		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA		L1	QUICHUA	
		L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO		GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>				
La cebada es un cereal que fue introducido desde Bélgica por el Fray Jodoco Ricky dando origen a que esta planta se involucre en la alimentación de varios países de América al igual que el trigo, siendo uno de los cultivos más importantes de la sierra ecuatoriana; para la comunidad tiene un significado especial ya que junto con el maíz y la quinua son considerados granos sagrados para la cosmovisión de los Chibuleos, debido a que, significan mucho más que solo un alimento, para ellos el acto de alimentarse no solo implica llevarse algo a la boca; lo consideran como una acción sagrada que trae consigo el contacto con el sol, el viento, la tierra y la naturaleza.				

4. DESCRIPCIÓN				
<p>Para los Chibuleos la sopa de arroz de cebada acompaña de carne de cerdo tiene una connotación familiar en vista de que es un alimento del diario, es consumido de preferencia los días lunes debido a que dentro de sus creencias ellos piensan que éste grano brinda prosperidad a la familia y al consumirlo en inicio de la semana no faltara alimento por el resto de los días, por otra parte, también es consumida con mayor frecuencia en épocas de invierno como una sopa cálida y a su vez, lo asocian como fuente de salud ya que este cereal posee un aporte nutricional alto que les brinda fibra, vitaminas y nutrientes.</p> <p>La siembra de la cebada de la variedad Cañicapac se la realiza en las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha, Chimborazo, Cotopaxi, Tungurahua y Bolívar en los meses de enero a marzo, y se la cosecha de finales de junio hasta octubre, esta actividad se la realiza en familia o entre vecinos y amigos con el fin de compartir la cosecha, este tipo de cebada es utilizada para el arroz de cebada, machica, pinol, y balanceado de ganado ovino y bovino.</p> <p>Para la elaboración de la sopa de arroz de cebada con carne de cerdo, los adultos mayores de la comunidad utilizan una cocina de leña puesto que, ellos aseguran que el sabor es más delicioso, además utilizan ollas de barro y cucharas de madera porque prefieren la comida lo más natural lejos de químicos que puedan afectar a la salud.</p> <p>Los ingredientes que se necesitan son papa, col blanca, cebolla blanca, apio, choclo, zanahoria, arroz de cebada, ajo, perejil y cilantro, orégano, sal, pimienta, comino y la carne de cerdo de preferencia con hueso.</p> <p>Para la preparación, primero se debe lavar y limpiar la cebada de piedras o residuos luego, se la cocina en una olla de barro con agua caliente durante cuarenta minutos para que obtenga una consistencia suave, se revisa constantemente la cocción del grano y una vez que esté listo se le añade un vaso de agua fría y se deja hervir nuevamente, este último paso nos explica la señora Juana Masabanda se lo hacía antiguamente con el fin de que la quinua cambie a un color rosado y después de que haya hervido se sacaba en pilches de mate un poco del agua de la olla y se lo tomaba toda la familia en especial el padre ya que esto les brindaba energía y servía como medicina para el dolor de los riñones.</p> <p>Para continuar con la elaboración de la sopa, en otra olla se pone aceite o manteca animal y se dora la carne de cerdo con sal y pimienta, luego se añade ajo picado, cebolla blanca, apio, zanahoria y se lo sofríe por diez minutos; una vez terminado este paso, se añade el refrito con la carne a la olla que contiene el arroz de cebada y también se incorpora a la preparación: papa picada en pedazos pequeños, col blanca y choclo desgranado, luego se debe dejar cocinar por veinte minutos revisando que la papa y choclo estén bien cocidos, por último se añade perejil, cilantro, orégano, achiote y si gusta la persona comino.</p> <p>La comunidad sirve la sopa en vasijas de barro o en pilches de mate, aunque aseguran que también se usa cada día más platos de losa y de lata.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	La sopa de arroz de cebada con carne de cerdo es un plato tradicional que se lo consume de forma continua en la comunidad debido a que consideran lo consideran como un alimento delicioso y común en la comunidad.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
✓	Local	La sopa de arroz de cebada con carne de cerdo es un plato consumido a nivel nacional, sin embargo la forma de preparar junto con técnicas y tradiciones es parte única de la comunidad Chibuleo.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Cebada	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Papa chaucha	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Col blanca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Papa super chola	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Apio	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Choclo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Zanahoria	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E9	ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E10	perejil	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E11	cilantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E12	orégano	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E13	sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E14	pimienta	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E15	comino	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E16	aceite	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E17	manteca	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E18	carne de cerdo	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Cuchillo de fierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Platos de lata	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Colador	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Cuchara de madera	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La sopa de arroz de cebada es un plato tradicional que los indígenas de la comunidad San Francisco de Chibuleo han aprendido de sus padres y abuelos, teniendo su origen después de la conquista española al ver sido introducido al continente americano la cebada al igual que otros productos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	En la actualidad se trasmite el conocimiento de elaboración de la sopa mediante la enseñanza y dialogo de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
<p>La sopa de arroz de cebada es un plato que se originó después de la conquista española, debido a la incorporación de productos del viejo mundo al continente americano, desde ese entonces se ha transmitido de generación en generación en comunidades como la de Chibuleo quienes a través de la entrevista nos explican que tiene una gran importancia familiar especialmente para una boda. Debido a que, las familias tienen la costumbre de que si una mujer se va a casar debe preparar una sopa de arroz de cebada junto con la suegra; esto es con el fin de saber si la mujer está lista para el matrimonio, asegurándose la mamá del futuro esposo que la mujer va a cuidar bien de su hijo. Por lo antes mencionado, la sopa de arroz de cebada es un plato en el que se involucra la preparación especialmente de las mujeres desde temprana edad, en donde madre y abuelas enseñaban a sus hijas, sin embargo, hoy en día se nota la constante pérdida de interés en niños y jóvenes quienes dedican su tiempo a otras actividades como estudios, juegos, la tecnología y entre otros factores, que causan desinterés.</p>		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	La comunidad Chibuleo conserva la elaboración tradicional por lo que la receta no ha sufrido cambios significativos, sin embargo, los padres de familia ya no concientizan con sus hijos sobre la importancia de la identidad cultural y enfrentan el fenómeno de la aculturación en las actuales generaciones que cada vez adoptan nuevas costumbres producto de la globalización.
✓	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Guashco Agustina	San Francisco	N/A	Femenino	71
Hualco Soledad	San Francisco	N/A	Femenino	68
Masabanda Juana	San Francisco	N/A	Femenino	65

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Cerdos en corral.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Papas recién cosechadas.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Planta de cebada.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Trabajando la tierra para la siembra de cebada.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

Inventariado por: Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

Fecha de inventario: 03/07/2021

Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha revisión: 09/08/2021

Aprobado por: Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha aprobación: 09/08/2021

Registro fotográfico:

## 4.1.12. Sopa de quinua

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS          CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-18-01-57-004-21	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: Juan Benigno Vela		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Francisco			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :		X (Este) 4241	Y (Norte) 30847
		Z (Altitud) 3356	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: SOPA DE QUINUA CON CARNE DE BORREGO. FOTO: smberru@espe.edu.ec			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
SOPA DE QUINUA CON CARNE DE BORREGO	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
INDÍGENA	L1	QUICHUA	
	L2	ESPAÑOL	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
GASTRONOMÍA-CHIBULEO, AMBATO	GASTRONOMÍA TRADICIONAL		
<b>Breve reseña</b>			
<p>La sopa de Quinua es considerada un plato tradicional originario de América latina especialmente de la región Andina en los países de Perú, Bolivia y Ecuador, en donde la Quinua era cultivada como fuente de alimentación de las culturas prehispánicas por contener un alto valor proteínico de fibras, minerales y vitaminas. En Ecuador existen evidencia de su cultivo del año 500 a. C., en las zonas frías de las provincias de Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo.</p> <p>La importancia de este grano para varios pueblos del Ecuador se origina por la cultura Inca, debido a que, ellos denominaban a la Quinua como un grano sagrado por sus creencias, ya que, existe la leyenda de que en una época de hambruna para el pueblo, el Dios Inti en forma de príncipe bajo a la tierra para darle al hombre semillas y enseñarle a cultivar un alimento completo al ser rico en proteína vegetal y que además contiene vitaminas liposolubles (A,D y E), vitaminas hidrosolubles ( C, ácido Fólico, Tiamina y Riboflavina), minerales como Calcio, Zinc ,Hierro, Fósforo, Magnesio, Potasio , con equilibrio perfecto de grasa, aceite, almidón y aminoácidos , que ofrece al ser humano beneficios al prevenir enfermedades cardiacas, reducir presión arterial , diabetes, disminuir colesterol , glucosa, entre otros.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>Para la localidad San Francisco de la comunidad Chibuleo, la sopa de Quinoa acompañada de la carne de borrego es un alimento considerado típico y de consumo diario porque, les brinda la energía necesaria para poder llevar sus labores en la siembra, cosecha y crianza de animales, además, tiene un gran valor familiar, debido a que, su elaboración implica la siembra y cosecha de los productos necesarios, así también, como el proceso de faenado para conseguir la carne del animal, dicha elaboración permite la unión familiar durante el proceso de realización del plato, desde la cosecha y elaboración hasta el momento de ingerir los alimentos.</p> <p>El principal ingredientes que se necesita para la elaboración de la sopa es la Quinoa, la misma que se la siembra de preferencia en época seca de enero a marzo para evitar la lluvia de octubre a diciembre, además se utiliza productos como la zanahoria, zapallo, arveja tierna, papa, apio, orégano, cilantro, ajo, sal, aceite o grasa animal y como otro complemento principal la carne de borrego el cual se debe faenar entre los 2 y 8 años de edad del animal para obtener una carne suave y con buen sabor.</p> <p>Para su elaboración se necesita de dos ollas de barro la primera servirá para calentar agua hasta punto de ebullición y en la segunda se realizará la preparación de la sopa. Para ello, se comienza limpiando la quinoa de impurezas o piedras que se hayan quedado durante el proceso de recolección, luego se tiene que dejar remojar los granos por cinco minutos y lavar tres veces con ayuda de un colador con el fin de poder eliminar el sabor amargo.</p> <p>Posteriormente se prepara la carne de borrego cortándola en cuadrados pequeños para su rápida cocción y en la olla de barro destinada para la sopa se coloca dos cucharadas de aceite o manteca animal que una vez estando caliente se procede a colocar la carne con el fin de sellarla hasta que este dorada, inmediatamente se debe colocar la cebolla , ajo, apio y zanahoria cortados en pedazos de aproximadamente un centímetro , después se tiene que añadir la arveja tierna y con una cuchara de palo se debe mezclar y sofreír por cinco minutos. Terminado ese lapso de tiempo hay que incorporar agua caliente, mezclar y cocinar durante treinta minutos verificando que la carne y demás verduras se encuentren más suaves.</p> <p>Pasado el tiempo ya mencionado se debe verter la quinoa en la olla junto con una cucharada de orégano y tapar la olla para dejarlo cocinar durante quince minutos, luego de que la quinoa ya este cocida se coloca la sal al gusto, este paso es muy importante debido a que si se coloca la sal durante o antes de la preparación provocará que la quinoa no se cocine adecuadamente; como último paso se debe incorporar el zapallo y la papa cortados en pedazos pequeños y dejarlo cocinar de veinticinco minutos a treinta minutos.</p> <p>Una vez terminada la elaboración de la sopa se la sirve en pilches de mate o en platos de barro y es disfrutada por la familia durante el almuerzo, se realiza en cocina de leña por las mujeres indígenas con el fin de que sus esposos puedan tener energía en las actividades agrícolas o ganaderas y para que sus hijos tengan un desarrollo y crecimiento adecuado.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La sopa de quinoa con carne de borrego es un plato tradicional y típico que degustan las familias entre semana, en la actualidad lo realizan con mayor frecuencia cada quince días o mínimo una vez al mes.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	La sopa de quinoa es un plato conocido a nivel nacional, sin embargo, la comunidad San Francisco de Chibuleo tienen instrumentos, técnicas y su propia receta que lo convierte propio de la localidad.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Quinoa	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Zanahoria	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Zapallo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Arveja	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Papa super chola	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Apio	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Orégano	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E8	Cilantro	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E9	Ajo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E10	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
E11	Aceite	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
E12	Manteca	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E13	Carne de borrego	animal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchillo de hierro	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Olla de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Pilches de Mate	tradicional	Amazonia	Compra
H4	Plato de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Colador	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	La sopa de quinua es un plato tradicional que los indígenas de la comunidad San Francisco de Chibuleo han aprendido de sus padres y abuelos, esta tradición fue aprendida por la cultura de los panzaleos, mucho antes de la conquista española.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	En la actualidad se sigue manteniendo la trasmisión de saberes de su cultura, creencia y tradiciones mediante la enseñanza y dialogo de padres a hijos, sin embargo, muchos jóvenes muestran desinterés por aprender y aplicar lo enseñado por sus progenitores.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
La sopa de quinua a pesar de ser un plato con una dificultad mediana de elaboración debido al procedimiento que conlleva conseguir la quinua y la carne del borrego, ésta tiene un significado muy especial para la comunidad debido a que es símbolo de unión familiar durante las horas del almuerzo en donde se juntan a conversar, reír y disfrutar de los alimentos que le brinda su propia tierra, por otra parte, los Chibuleos se sienten identificados étnicamente y orgullosos de la quinua por ser un producto de origen andino que les brinda grandes propiedades alimenticias y les permite espiritualmente estar en contacto con la madre naturaleza junto el dios Inti ( Sol ) y la diosa Killa (luna).		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	La sopa de quinua en San Francisco de Chibuleo poco a poco va perdiendo relevancia en la comunidad, antes era un plato de consumo casi diario y hoy en día se consume una vez al mes , los jóvenes se muestran con muy poco interés de mantener su cultura debido a que prefieren comer alimentos con una preparación mucho más simple o a su vez comida rápida dando como resultado que desconozcan cada vez más los procedimientos y técnicas de elaboración de platos típicos o ancestral de la comunidad y provocando que el conocimiento gastronómico solo perdure en la mente de los más ancianos.
✓	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Galarza Petrona	San Francisco	N/A	Femenino	75
Galarza Rosario	San Francisco	N/A	Femenino	53
Guaman Agustina	San Francisco	N/A	Femenino	62

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Borrego criado en la comunidad Chibuleo.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Cereal de quinua.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Mesa con ingredientes para la sopa de quinua.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec



Sopa de quinua con carne de borrego.  
Fotografía: smberru@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

La sopa de quinua tradicional de la comunidad Chibuleo antiguamente se la preparaba sin carne animal, luego de la colonización se incluyó dentro del plato carne de borrego o de cerdo.

## 11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

Inventariado por: Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

Fecha de inventario: 03/07/2021

Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha revisión: 09/08/2021

Aprobado por: Revisado por: MSc. Fernando Jácome

Fecha aprobación: 09/08/2021

Registro fotográfico:

## 4.1.13. Yaunushka

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-18-01-57-004-21	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Tungurahua		<b>Cantón:</b> Ambato	
<b>Parroquia:</b> Juan Benigno Vela		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> San Francisco			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b> <b>X (Este)</b> 4241 <b>Y (Norte)</b> 30847 <b>Z (Altitud)</b> 3356			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b>		YAUNUSHCA. FOTO: kjuinan@espe.edu.ec	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
YAUNUSHCA		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
INDÍGENA		L1	QUICHUA
		L2	ESPAÑOL
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
GASTRONOMÍA-CHIBULEO,AMBATO		GASTRONOMÍA TRADICIONAL	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Yaunushka es un plato tradicional que elaboran las mujeres de la comunidad San Francisco de Chibuleo que lo realizan en ocasiones como: almuerzo, la pampa mesa en el Inti Raymi, reuniones con dirigentes de la comunidad y en época de minga. Este plato tiene una elaboración sencilla, y es considerado uno de los favoritos por la comunidad ya que al combinar los granos con los tubérculos generan un sabor muy exquisito. Este es un alimento bueno para la salud debido a que contiene grandes cantidades de vitaminas, minerales, calcio promoviendo energía para las personas que lo consuman.</p>			

4. DESCRIPCIÓN				
<p>En la comunidad de San Francisco de Chibuleo se elabora un plato con los siguientes ingredientes: habas, choclo, melloco, papas, oca y mashua y lo conocen como Yaunushka.</p> <p>Para su elaboración se comienza con la cosecha de: habas tiernas que deben tener de entre 170 a 200 días; el melloco debe tener de 160 a 260 días; choclo tierno debe tener 70 días; en la mashua y oca se verifica que tenga un color amarillo intenso además que el tamaño sea ideal; mientras que las papas se cosechan cuando su tallo comience a virar y hojas toman una tonalidad amarilla.</p> <p>Por consiguiente, se procese a lavar cada uno de los ingredientes hasta que no tenga rastros de tierra, posteriormente se coloca en diferentes ollas con sal, las habas, mellocos, choclo, ocas, mashua y papas a cocinar por 30 minutos aproximadamente, una vez que estén listos los granos y tubérculos se desecha el agua se coloca en bateas cubiertas para mantener caliente.</p> <p>Finalmente, se procede a servir en platos de barro y con una cuchara de palo, acompañado en el centro con queso y en el alrededor con ají y como bebida tradicional chicha de jora.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Yaunushka es un plato tradicional que se elabora continuamente em San Francisco de Chibuleo ya que todos los ingredientes se cosechan en sus propias tierras por ende son de fácil adquisición para los pobladores de la comunidad.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Este plato es conocido por todas las regiones andinas de la sierra, ya que su elaboración es sencilla y además sus ingredientes son de fácil adquisición.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Haba	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E2	Choclo	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E3	Melloco	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E4	Oca	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E5	Mashua	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E6	Papa	vegetal	San Francisco-Ambato	Producción Propia
E7	Ají	vegetal	Ambato-Tungurahua	Compra
	Queso	animal	Ambato-Tungurahua	Compra
E8	Sal	mineral	Ambato-Tungurahua	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Olla de aluminio	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H2	Vasija de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H3	Cuchara de madera	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H4	Bateas	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra
H5	Platos de loza	actual	Ambato-Tungurahua	Compra
H6	Platos de barro	tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	Yaunushka tiene una procedencia de padres a hijos mediante enseñanza de su elaboración.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Procedencia del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	La Yaunushka al ser elaborado de manera continua por las mujeres de la casa, son ellas las encargadas de transmitir su conocimiento sobre la elaboración y a su vez hacer partícipes de la misma a niños y jóvenes con el fin de conservar en el futuro este exquisito plato.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
Este alimento tradicional es parte de la memoria de los adultos mayores quién es su niñez disfrutaban de este exquisito plato en su diario vivir como: el almuerzo, cena, reuniones familiares y en épocas de mingas ya que lo consideraban un alimento con una sencilla preparación, por toda esa historia es de suma importancia para la comunidad conservar este plato llamado Yaunushka, además que al consumirlo brinda un gran aporte nutricional.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Debido a que es un plato que se elabora en celebraciones y de manera continua, no se considera vulnerable a cambios de su preparación y se puede conservar con el paso del tiempo, pero debe ser difundida de manera adecuada por la comunidad a los futuros pobladores.
	Media	
✓	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sisa Bautista	San Francisco	N/A	Masculino	67
Flores Zoila María	San Francisco	N/A	Femenino	73
Pacha Rosario	San Francisco	N/A	Femenino	70
Guincho Pedro	San Francisco	N/A	Masculino	71

## 8. ANEXOS

## Anexos Fotográficos



Ingredientes para la preparación de la Yaunushca  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Preparación del plato.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Haba cultivada en la comunidad Chibuleo.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec



Cosecha.  
Fotografía: kjuinan@espe.edu.ec

## 9. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad de las Fuerzas Armadas Espe

**Inventariado por:** Sol M. Berrú & Karen J. Guiñan

**Fecha de inventario:** 03/07/2021

**Revisado por:** MSc. Fernando Jácome

**Fecha revisión:** 09/08/2021

**Aprobado por:** Revisado por: MSc. Fernando Jácome

**Fecha aprobación:** 09/08/2021

**Registro fotográfico:**

#### **4.2. Discusión de las fichas de inventario**

A partir de los resultados obtenidos mediante la aplicación de las fichas de inventarios del INPC se puede afirmar que la Comunidad Chibuleo en la localidad San Francisco posee una gran riqueza gastronómica y turística llena de técnicas, costumbres, creencias, tradiciones que necesitan ser impulsadas y sobre todo salvaguardadas como un legado cultural, debido a que, si no se busca su conservación puede deteriorarse y perderse, ya que, en la actualidad los niños y jóvenes cada vez se ven menos interesados por aprender y mantener su cultura al no tener una motivación adecuada, además, existen otras amenazas como la movilidad humana que cada día es mayor, en donde, los indígenas han optado por salir a ciudades más grandes como Ambato, Quito y Guayaquil en busca de nuevas oportunidades y un mayor ingreso económico para sus familias, además se puede evidenciar una creciente aculturación reflejada en el uso de la vestimenta tradicional, además del escaso idioma quichua practicado en niños ,entre otros .

Sin embargo, La amabilidad de los Chibuleos junto con su hospitalidad, belleza escénica del lugar, atractivos turísticos, deliciosa gastronomía, facilidades de acceso y presencia de servicios básicos, convierten a esta comunidad en un lugar propicio para fomentar la conservación a través del desarrollo de actividades turísticas que puedan generar una fuente de ingresos e impulsar una fuerte motivación para que niños, jóvenes y adultos se sientan orgullosos de pertenecer a ésta cultura y además, puedan aprovechar al máximo de sus conocimientos de manera sostenible planificando el desarrollo turístico a través de la administración adecuada de los recursos culturales, económicos , naturales y sociales de manera que, se satisfagan las necesidades de los turistas y de la comunidad anfitriona pero a la vez conservando dichos bienes materiales e inmateriales para el beneficio de generaciones futuras.

#### 4.3. Discusión del focus group

El focus group se realizó a los miembros del GAD de Juan Benigno Vela, las cuales respondieron bajo un modelo que constaba de 13 preguntas realizado exclusivamente para analizar el desarrollo turístico actual de la comunidad.

A partir de los comentarios analizados dieron como resultado lo siguiente:

La mayoría de ellos evidencia que están interesados en impulsar el turismo, pero lamentablemente no cuentan un departamento de gestión turística, con ayudas públicas para la elaboración de ferias, promociones online, entre otros.

En cuanto a proyectos turísticos de la comunidad el señor Segundo Francisco Pacari presidente de la comunidad nos menciona que existe un proyecto de Señalización turística en atractivos, alojamiento y restaurantes, un proyecto de Turismo Comunitario para ello se considera que exista una debida capacitación con el fin de que los habitantes de la comunidad se encuentren aptos para su desarrollo. Finalmente nos manifestó que cuentan con \$10.000 destinado para el mejoramiento de actividades turísticas de la comunidad.

El señor Ángel Chango vocal encargado del área de turismo nos indica que los reciben visitas de estudiantes que van a realizar investigaciones sobre su agricultura, artesanías, vestimenta, idioma, entre otras. Por consiguiente, nos manifiesta que la comunidad tiene una buena aceptación hacia los turistas debe a que se dan cuenta que es una fuente de ingresos económicos.

Cuando se habla de la economía de la comunidad nos indican que se dedican a la producción de cárnicos destinados a la venta, lácteos que entregan a la empresa

Parmalat; actividad agrícola tanto para su consumo y venta en el mercado mayorista de Ambato y finalmente se dedican a elaboración y comercialización de artesanías como: bordados de blusas, shigras, ponchos, entre otros.

Todos los participantes estuvieron de acuerdo que las creencias, costumbres y tradiciones se pueden perder con el pasar del tiempo debido a la escasa difusión de los conocimientos culturales, globalización, aculturación y tecnología que llegó a la comunidad. Además, nos menciona que al no tener un control con acciones que conserven su cultura tienen una alta probabilidad que los jóvenes adopten otra cultural dejando en el olvido sus raíces, creencias, gastronomías, tradiciones, vestimenta e idioma.

Todos consideran que la comunidad de Chibuleo tiene una gran variedad de platos pero que debido a la falta de preparación y al desinterés estos van perdiendo valor y desaparecen. Identificaron que el plato que más lo consumen en las fiestas como Inti Raymi en el mes de junio, finados en noviembre y en las celebraciones religiosas es el cuy con papas y de bebida la chicha de jora debido a que estas son celebraciones de gran importancia ya que representan la unión familiar. Los miembros del Gad nos enumeran otros platos como: caldo de 31, sopa de quinua, colada de arveja, colada de machica, yaunushca, locro de cuy, entre otros.

Para concluir todos los miembros del GAD indicaron que al implementar el turismo en la comunidad pueden generar fuentes de empleo y mejorar la calidad de vida de lugar y además recomiendan que realicen estrategias de publicidad, capacitaciones, ferias gastronómicas que ayuden a que los turistas tanto extranjero como nacionales conozcan de este maravilloso lugar.

## Capítulo V

### 5.1. Propuesta

Estrategias de desarrollo turístico enfocadas en el Patrimonio cultural inmaterial sobre manifestaciones culinarias.

El turismo en la actualidad es reconocido y catalogado como un gran motor de desarrollo que permite mejorar la calidad de vida de los habitantes de una localidad, región o comunidad, su éxito va de la mano con el correcto enfoque hacia un desarrollo sostenible orientado a aspectos económicos, sociales, políticos, culturales, ambientales y patrimoniales.

El desarrollo local busca garantizar el bienestar de las poblaciones actuales y futuras satisfaciendo sus necesidades a través estrategias y acciones encaminadas a una mejor economía, salud, educación respetando al mismo tiempo la cultura, costumbres y tradiciones, es así, que junto con el turismo se trata de aprovechar al máximo las cualidades de un determinado lugar fomentando su activa participación, y promoviendo su acercamiento al funcionamiento del sistema productivo.

Para el presente proyecto se han creado estrategias de desarrollo turístico enfocados en los resultados obtenidos durante la investigación con el fin de aportar con ideas que sirvan como línea base para generar proyectos de desarrollo local en donde la comunidad sea la principal actora y junto con el GAD de Juan Benigno Vela pueda disfrutar y aprovechar de sus recursos naturales y culturales generando bienestar para la localidad.

Tabla 10

## Estrategias de desarrollo turístico

Estrategias de desarrollo turístico para la comunidad indígena Chibuleo					
Objetivo	Estrategia	Actividades o pasos	Actores	Tiempo	Costo Aproximado
Generar promoción y difusión turística mediante herramientas de redes sociales y pagina web	Crear una página web y paginas oficiales de redes sociales en Facebook e Instagram, con el fin de que la comunidad se promocióne turísticamente.	Establecer personal adecuado que tenga conocimiento en manejo de redes sociales y marketing turístico.	GAD Provincial/ Cantonal	<b>Dos meses</b>	Página web: host y dominio \$150
		Reunir información turística de la comunidad para ser promocionada en la página web y redes sociales.	GAD Provincial/ Cantonal		
		Crear la página web oficial de la comunidad a través de plataformas gratuitas.	GAD Provincial/ Cantonal		
		Crear página de Facebook e Instagram como cuentas oficiales o de empresa para poder evaluar su grado de aceptación.	GAD Provincial/ Cantonal		
		Evaluar mensualmente el número de visitas, seguidores y aceptación con los usuarios.	GAD Provincial/ Cantonal		
		Levantamiento de información de la gastronomía más representativa del lugar a través de fichas de inventario.	GAD Provincial/ Cantonal		
Elaboración de un mapa gastronómico a través de la metodología del MINTUR con el fin		Seleccionar platos tradicionales	GAD Provincial/ Cantonal	Una semana	

Desarrollar Productos Turísticos en base al Patrimonio Cultural Inmaterial de las manifestaciones culinarias.	de estimular el desarrollo local sostenible, generar difusión de la cultura y posicionamiento a nivel nacional.  Elaboración de una ruta turística gastronómica con el fin de fomentar el desarrollo turístico local sostenible, y a su vez difundir su identidad cultural.	Establecer criterios técnicos que permitan evaluar y catalogar las preparaciones ...	GAD Provincial/ Cantonal	Una semana	\$25	
		Socializar y validar con actores	GAD Provincial/ Cantonal	Un mes		
		Elaborar el Mapa Gastronómico	GAD Provincial/ Cantonal	Un mes		
		Identificación de los recursos y atractivos	GAD Provincial/Cantonal	Un mes		
		Descripción de cada recurso y atractivo identificado	GAD Provincial/ Cantonal	Una semana		\$40
		Determinación del tiempo de visita	GAD Provincial/ Cantonal	Una semana		
		Determinación de facilidades	GAD Provincial/ Cantonal	Una semana		
		Priorización y selección de atractivos	GAD Provincial/ Cantonal	Una semana		
		Elaboración de la ruta	GAD Provincial/ Cantonal	Un mes		
Fomentar el turismo comunitario mediante capacitaciones.	Proponer un programa de capacitaciones con temas específicos para la comunidad.	Definir objetivos	GAD Provincial/ Cantonal	Tres meses	\$4000	
		Elaborar presupuesto	GAD Provincial/ Cantonal			
		Definir contenido, talleres a desarrollar	GAD Provincial/ Cantonal			
		Proveer medios y recursos	GAD Provincial/ Cantonal			
		Determinar duración	GAD Provincial/ Cantonal			
		Seleccionar participantes	GAD Provincial/ Cantonal			
		Seleccionar capacitadores	GAD Provincial/ Cantonal			
		Sistema de evaluación	GAD Provincial/ Cantonal			

### **5.1.1. Aplicación de la Estrategia: Creación de una página web y paginas oficiales de redes sociales en Facebook e Instagram.**

La estrategia sobre la creación de herramientas de promoción turística mediante páginas web, Facebook e Instagram se ha convertido en un método utilizado a nivel mundial debido a que las redes sociales y el internet hoy en día son un medio usado por usuarios millennials, generación X e incluso boomers, en vista que, facilitan el acceso a información y en el caso del turismo permite encontrar atractivos turísticos, hoteles, restaurantes, actividades turísticas, paquetes y entre otra información que motivan al usuario a adquirir productos e incluso viajar y conocer diferentes partes del mundo.

Por ello nace la necesidad en varios destinos turísticos de adaptarse a la nueva tendencia de comportamiento de los turistas tomando en cuenta que a partir de la pandemia causada por el virus Covid-19 la mayoría de las personas manejan pagos y reservas mediante medios online.

#### **Creación de una página web**

La creación de una página web genera confianza en las personas que desean visitar un lugar determinado debido a que estas herramientas permiten brindar información turística, contactos, realizar reservas, efectuar compras y pagos, poder observar mapas o rutas e incluso saber cómo movilizarse para poder llegar.

**Contenido de la página web turística:**

- Inicio: nombre de la comunidad, historia de los Chibuleos, fotos llamativas, contactos del GAD.
- Información turística: mapa, ubicación, establecimientos de alojamiento, atractivos turísticos, costumbres, creencias, tradiciones, leyendas, artesanías, vestimenta, festividades.
- Información de su actividad económica: ganadería, agricultura, turismo.
- Gastronomía: Fotos de los platos representativos, descripción del contenido de los platos, establecimientos y casas de la comunidad que ofrezcan las diferentes preparaciones, mapa gastronómico.
- Accesibilidad: rutas, mapas, medios de transporte.
- Contactos: números del GAD, números de establecimientos turísticos, números de cooperativas y empresas de transporte.

**Beneficio para la comunidad**

Las redes sociales y páginas web permite a la comunidad atraer a más visitantes, permiten compartir fotos, experiencias y llamar la atención de turistas que busquen realizar actividades al aire libre y realizar turismo comunitario, además la promoción a través de estas páginas da la oportunidad a la comunidad de ser reconocida y que sus pobladores se sientan orgullosos de ser indígenas.

## Modelo de página web:

Figura 34

Modelo página web para la comunidad indígena Chibuleo



La comunidad de Chibuleo según algunos historiadores y cronistas, así como también basados en testamentos y pergaminos de sus ancestros mencionan que son originarios de los Shiry – Pachas de los Panzaleo y de los Incas.

El significado de la palabra Chibuleo los autores Nazario, Tisalema y Tupac (2008) lo divide en 2 raíces lingüísticas que son:

Chibu: Proviene de un pequeño arbusto llamado Chibu Yura que tiene en los bordes de sus hojas espinas, el tallo y tronco son de color amarillo, estos se ocupan en un instrumento llamado maitu que utilizaban para hilar la lana; sus ramas eran utilizadas como cubierta ceremonial en donde reposaban los novios y familiares durante la celebración matrimonial.

Leo: Proviene de los Panzaleos, habitantes parciales de las provincias de Cotopaxi y Tungurahua.

Los indígenas Chibuleos ancestralmente elaboraban sus trajes típicos en la misma comunidad, demostrando así su creatividad, habilidad en su confección y en la grabación de las figuras simbólicas que combinaban con los diferentes colores naturales.

**Modelo de página web:****Figura 35**

*Modelo página web para la comunidad indígena Chibuleo*



## **Creación de páginas de redes sociales en Facebook e Instagram**

Las redes sociales hoy en día son un medio fundamental para promocionar y difundir un atractivo turístico, ya que, la mayoría de los viajeros planifican su viaje mediante aplicaciones como Facebook e Instagram que les permite visualizar fotos, ver comentarios y saber a profundidad sobre la experiencia de otras personas que ya han viajado a un determinado lugar, además permite la rápida comunicación con proveedores y dar seguimiento del viaje antes, durante y después de realizarlo.

Por otra parte, muchas personas comparten sus experiencias en redes sociales y esto crea una publicidad y promoción turística gratuita para varias empresas permitiendo atraer a nuevos clientes y posicionarse cada vez más.

### **Contenido de redes sociales:**

- Imágenes
- Información turística y gastronómica
- Información de eventos
- Contactos
- Mapa de ubicación
- Accesibilidad y formas de llegar

## Modelo de Página de Facebook:

Figura 36

*Modelo de página de Facebook para la comunidad indígena de Chibuleo*



Figura 37

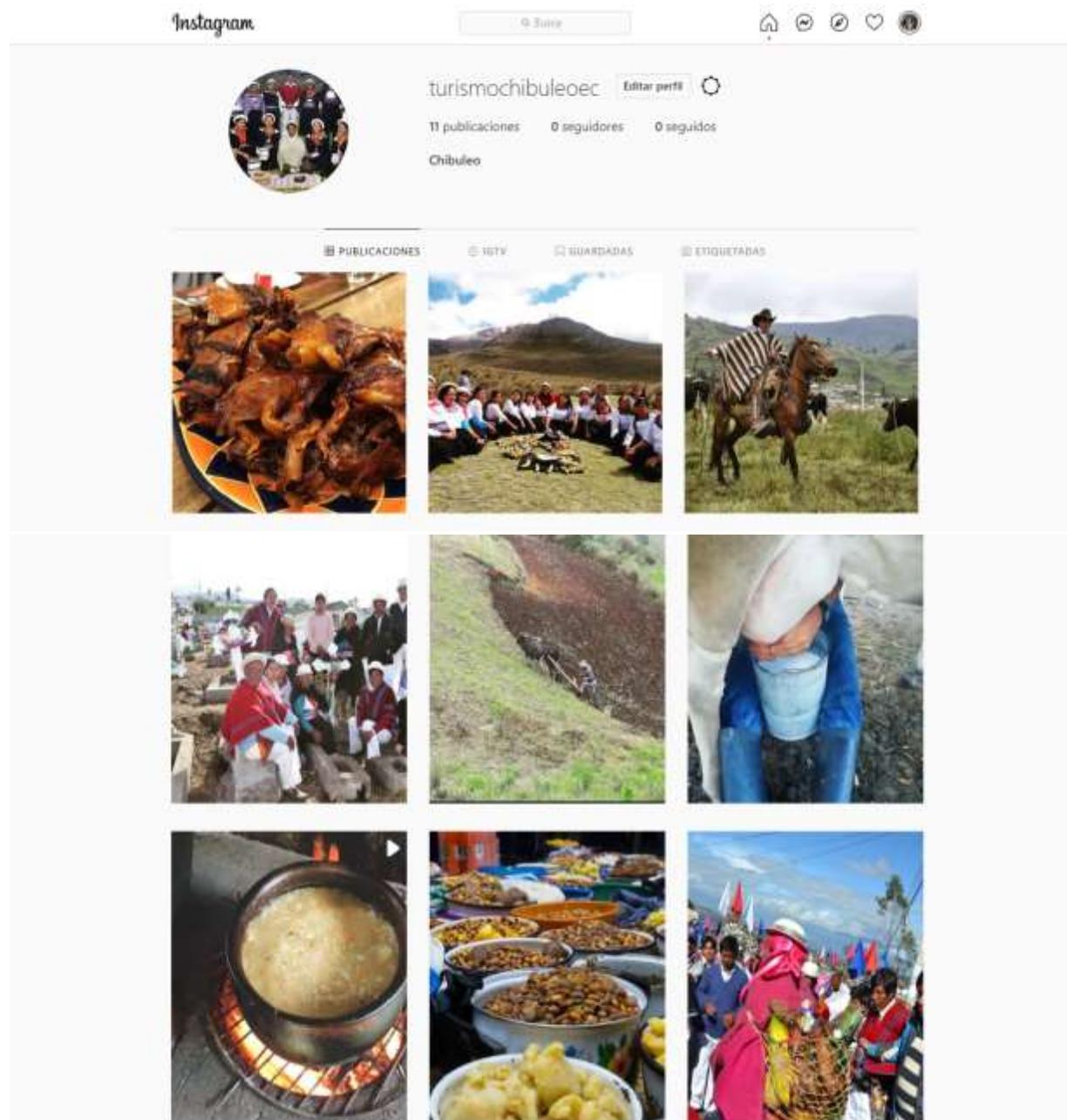
*Modelo de página de Facebook para la comunidad indígena de Chibuleo*



## Modelo página de Instagram

Figura 38

Modelo de página de Instagram para la comunidad indígena de Chibuleo



### 5.1.2. Aplicación de la Estrategia: Elaboración de un mapa gastronómico a través de la metodología del MINTUR

El Ministerio de Turismo del Ecuador (2019) en su libro denominado Metodología para la elaboración de Mapas Gastronómicos, afirma que la realización de un mapa es una estrategia importante que se puede aplicar en planes y programas turísticos debido a que, fomenta la conservación del patrimonio cultural alimentario de los territorios ayudando a que la ciudadanía sienta orgullo y pertenencia de su identidad cultural ,y a su vez, permite al turista o visitante identificar de mejor manera productos locales de alimentos, impulsándolo a conocer la historia y tradición de un pueblo y hacer uso de la planta turística generando un ingreso en la localidad y al mismo tiempo satisfaciendo las necesidad de conocer y vivir nuevas experiencias.

Es importante mencionar que el Ecuador en cada una de sus regiones posee diferentes conocimientos, técnicas, estilos y formas de preparación por lo que el MINTUR trata de promover que actores responsables como los diferentes Gobiernos Autónomos Descentralizados se vean involucrados en la generación de estrategias de productos turísticos para destacar y difundir la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional e internacional.

#### Figura 39

*Posicionamiento del patrimonio cultural alimentario del Ecuador*



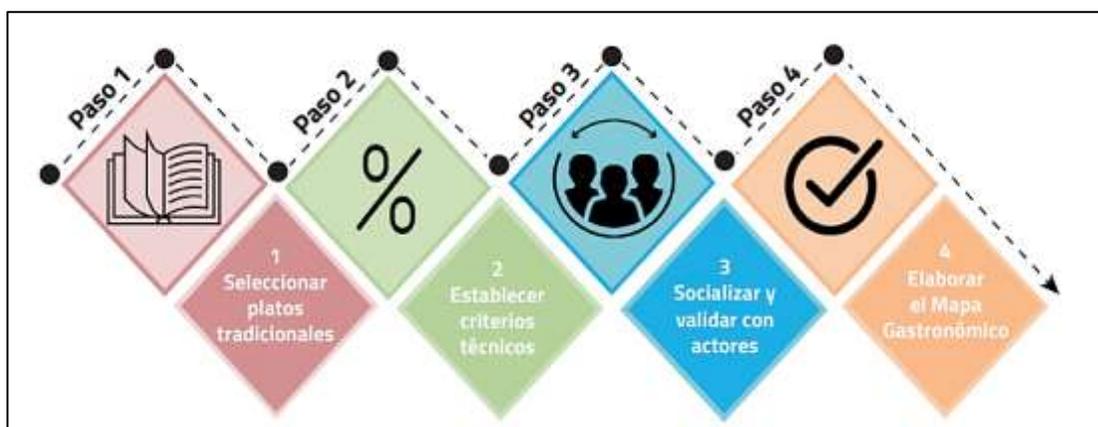
**Nota.** Tomado del libro Metodología para realizar un mapa gastronómico MINTUR, 2019

## Pasos para elaborar el mapa

Para la realización de un mapa gastronómico el MINTUR a través de su metodología a establecido cuatro pasos importantes:

**Figura 40**

*Pasos para realizar un mapa gastronómico*



**Nota.** Tomado del libro Metodología para realizar un mapa gastronómico MINTUR, 2019

### **Paso 1: Selección de platos tradicionales**

Para poder seleccionar las preparaciones se debe realizar una investigación con ayuda de herramientas como fichas de inventario que ayuden al levantamiento de información o a su vez, se puede hacer uso de fuentes secundarias que brinde información de los platos más representativos junto con su preparación e importancia cultural recuperado de páginas oficiales como la del INPC.

Con la información recopilada se debe realizar un listado de las preparaciones a considerar, en el caso del presente estudio se tomará la referencia de la información recopilada con ayuda de las fichas de inventarios A4 del INPC.

**Tabla 11***Gastronomía tradicional de la comunidad Chibuleo*

<b>LOCALIDAD</b>	<b>PLATO TRADICIONAL</b>
<i>Comunidad Chibuleo de la localidad San Francisco, parroquia Juan Benigno Vela, Ambato</i>	Sopa de arroz de cebada con cerdo
	Sopa de quinua con borrego
	Colada de arveja con cuy
	Sopa cauca
	Locro de cuy
	Caldo de 31
	Colada morada
	Chicha de jora
	Yaunushka
	Chakishka
Cuy asado	
Conejo asado	
Colada de machica	

**Nota.** Tomado de los inventarios gastronómicos de los platos típicos de la comunidad Chibuleo cap.4

### **Paso 2: Establecer Criterios Técnicos**

Una vez establecido los platos más representativos y tradicionales de un territorio o localidad la siguiente actividad es establecer criterios técnicos con el fin de evaluar la

importancia cultural de cada uno de los platos, en la metodología se recomienda considerar los siguientes criterios para la valoración:

#### Figura 41

##### *Criterios para evaluar preparaciones gastronómicas*

Criterio	Descripción
<b>Historia y Tradición</b>	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
<b>Ingredientes locales</b>	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
<b>Tradición vigente</b>	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.
<b>Oferta en el destino</b>	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.

**Nota.** Tomado del libro Metodología para realizar un mapa gastronómico MINTUR, 2019.

Cada uno de los criterios establecidos debe tener un puntaje que al sumar su totalidad debe dar un total de cien puntos, esto permitirá saber si las preparaciones cumplen con los criterios establecidos, y también determinará la importancia de cada plato. Este método es usado para establecer el plato representativo del territorio o localidad que busca realizar un mapa gastronómico.

Figura 42

*Puntaje de evaluación de los criterios a considerar.*

Criterio	Puntaje
1. Historia y Tradición	25 puntos
2. Ingredientes locales	25 puntos
3. Tradición vigente	25 puntos
4. Oferta en el destino	25 puntos

**Nota.** Tomado del libro Metodología para realizar un mapa gastronómico MINTUR, 2019.

Una vez establecidos los puntajes, se procede a evaluar las preparaciones consideradas en el listado inicial, como se muestra a continuación:

Tabla 12

Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco					
NOMBRE DEL PLATO		Sopa arroz de cebada			Sopa de quinua		
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25	X		25	X		25
Ingredientes Locales	25	X		25	X		25
Tradición vigente	25	X		25	X		25
Oferta en el destino	25	X		25	X		25
		<b>Total</b>		100	<b>Total</b>		100

Tabla 13

Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco					
NOMBRE DEL PLATO		Colada de arveja con coy			Sopa Cauca		
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25	X		25	X		25
Ingredientes Locales	25	X		25	X		25
Tradición vigente	25	X		25	X		25
Oferta en el destino	25	X		25		X	0
		<b>Total</b>		100	<b>Total</b>		75

Tabla 14

Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco					
NOMBRE DEL PLATO		Colada morada			Chicha de jora		
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25	X		25	X		25
Ingredientes Locales	25		X	10	X		25
Tradición vigente	25	X		25	X		25
Oferta en el destino	25	X		25	X		25
		<b>Total</b>		85	<b>Total</b>		100

Tabla 15

Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco					
NOMBRE DEL PLATO		Locro de cuy			Caldo de 31		
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25	X		25	X		25
Ingredientes Locales	25	X		25	X		25
Tradición vigente	25	X		25	X		25
Oferta en el destino	25	X		25	X		25
		<b>Total</b>		100	<b>Total</b>		100

Tabla 16

Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco					
NOMBRE DEL PLATO		Yaunushka			Chakishka		
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25	X		25	X		25
Ingredientes Locales	25	X		25	X		25
Tradición vigente	25	X		25	X		25
Oferta en el destino	25	X		25	X		25
		<b>Total</b>		100	<b>Total</b>		100

Tabla 17

Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco					
NOMBRE DEL PLATO		Cuy asado			Conejo asado		
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE
Historia y Tradición	25	X		25	X		25
Ingredientes Locales	25	X		25	X		25
Tradición vigente	25	X		25	X		25
Oferta en el destino	25	X		25	X		25
		<b>Total</b>		100	<b>Total</b>		100

Tabla 18

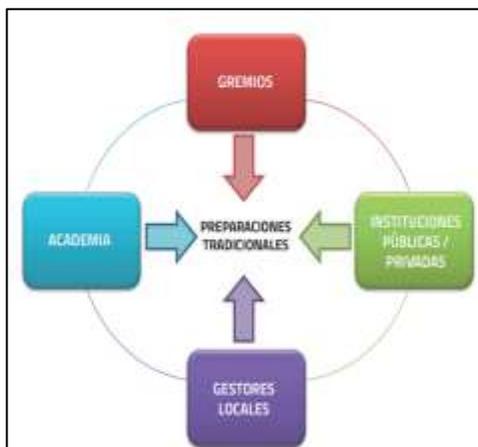
Provincia: Tungurahua		Comunidad Chibuleo - Localidad San Francisco			
NOMBRE DEL PLATO		Colada de machica			
CRITERIO	PUNTAJE	SÍ	NO	PUNTAJE	
Historia y Tradición	25	X		25	
Ingredientes Locales	25	X		25	
Tradición vigente	25	X		25	
Oferta en el destino	25	X		25	
		<b>Total</b>		100	

### Paso 3: Socialización y validación con actores

La socialización y validación de la información con actores pertenecientes a organismos, instituciones públicas y privadas, gremios y demás sectores vinculados al sector turístico permite dar a conocer la importancia y potencial de un determinado sector además de involucra a los actores a lograr el empoderamiento de las preparaciones seleccionadas.

#### Figura 43

*Socialización y validación de las preparaciones tradicionales con los actores.*



**Nota.** Tomado del libro Metodología para realizar un mapa gastronómico MINTUR, 2019.

### Paso 4: Elaboración del Mapa Gastronómico

Como último paso se procede a diseñar el respectivo mapa gastronómico conforme a la ubicación geográfica de la localidad o territorio donde se levantó la información en el paso 1, es importante que el mapa cuente con una leyenda que explique de manera breve el contenido de los platos e imágenes representativa de cada una de las preparaciones, además debe tener el nombre del lugar y la especificación de “Mapa Gastronómico”.

Es importante mencionar que con ayuda de un mapa gastronómico se pueden generar diferentes acciones de desarrollo y difusión para la localidad.

### **Beneficio para la comunidad**

La creación de un mapa gastronómico permite a la comunidad difundir su gastronomía a través de un gráfico que ayuda al visitante a conocer sobre las preparaciones que existen en una determinada localidad, además de su ubicación, preparación e imagen referencial, además, el mapa puede ser empleado en rutas turísticas, folletos, páginas web y cualquier medio de promoción turística.

**Modelo de mapa gastronómico:**

**Figura 44**

*Mapa Gastronómico de la comunidad indígena Chibuleo de la localidad San Francisco*



### **5.1.3. Aplicación de la Estrategia: Elaboración de una ruta turística gastronómica.**

Una de las estrategias que hoy en día promueve el crecimiento turístico en una localidad son las rutas turísticas que se componen de un conjunto de comunidades, elementos que están organizados en forma de red, señalizados y suscitan un reconocimiento de interés turístico dentro de una determinada región. (Gambarota & Lorda, 2017)

Al elaborar rutas turísticas en las localidades generan oportunidades como:

- Crear productos nuevos e innovadores, agregar valor a los existentes, con el fin de incrementar la estadía, gasto y satisfacción del visitante.
- Abrir nuevos destinos y revitalizar destinos que estén en declives.
- Estimular el emprendimiento.
- Promover la coordinación entre autoridades locales, regionales y nacionales.
- Conservar y promover el patrimonio cultural y natural, tanto materia como inmaterial.
- Generar inversión del sector privado. (Gambarota & Lorda, 2017)

En la actualidad, se busca el desarrollo regional y de la consolidación de vivencias turísticas asociadas a productos gastronómicos, así como el impulso y la potencialización de las mismas. Los procesos productivos y transformativos por los que atraviesan el mercado nacional, generan nuevas vivencias una de ellas es la ruta turística gastronómica que da la posibilidad al turista degustar la comida tradicional del territorio. Estas rutas ofrecen al turista una experiencia que se basa en los productos, tradiciones propias del territorio como: sitios, comida, folclor, y naturaleza. Con el fin de potenciar y fomentar la cultura. (Prieto & Triana, 2018)

La ruta gastronómica es un itinerario en donde al visitante le permite conocer y disfrutar de manera organizada la degustación de la cocina regional y expresiones de la identidad cultural. Además, el autor Barrera (1999) define que la ruta gastronómica se organiza alrededor

de un producto clave que caracteriza la ruta y le concede el nombre. La ruta ofrece una variedad de placeres y actividades como: comida, producción agrícola, entretenimiento en las naturales, actividades rurales y propias de la cultural regional, con el fin de consolidar la cultura productiva y valorizar los alimentos regionales.

Es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario, gastronómico local y regional.

La autora Angélica Arriola (2016) los pasos para la elaboración de una ruta turística gastronómica son:

**1. Delimitación del área de operaciones**

Analizar el espacio gastronómico definido como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas.

**2. Identificación de los recursos y atractivos.**

Se realiza un listado detallado de todo lo que ofrece el área en materia de valores turísticos. En este proceso deben ser centrales todos aquellos vinculados al tema de producción, cocina, gastronomía, mientras que los demás pueden ser utilizados como atractivos complementarios.

**3. Descripción de cada recurso y atractivo turístico identificado**

Una vez identificado los atractivos se proporcionará información básica y a través de un proceso esencialmente gráfico se ubica cada uno en el plano o mapa.

**4. Determinación del tiempo de visita**

Es conveniente calcular correctamente el tiempo de visita dependiendo del sitio con el fin de conocer cada recurso.

**5. Determinación de las facilidades**

Se identifica todos los elementos que permita disfruta al lugar como: servicio de alojamiento, alimentación, guías de turismo, información turística, servicios higiénicos entre otros.

## **6. Priorización y selección de atractivos**

Se da ce acuerdo al entretenimiento, criterio, creatividad, con el fin de cumplir los gustos y preferencias de su segmento de mercado.

El desarrollo de las rutas gastronómicas aporta beneficios a las comunidades como:

- Potenciar la cultural regional.
- Valorizar los alimentos.
- Dinamizar la economía.
- Promover la cultura gastronómica.
- Creación de empleos.
- Crecimiento en la economía. (Prieto & Triana, 2018)

Al implementar una ruta turística gastronómica es necesario contar con el compromiso de las comunidades locales ya que deben contar con una planificación, coordinación, gobernanza, y además de incorporar el concepto de sostenibilidad. Es importante tener un buen diseño, operación, marketing y promoción de la ruta.

## Modelo de itinerario de la ruta turística gastronómica

Tabla 19

*Ruta turística gastronómica Ambato – Chibuleo*

HORA	PUNTO DE PARTIDA	PUNTO DE LLEGADA	HORA DE LLEGADA	TIEMPO ESTIMADO	ACTIVIDADES
8:00:00	Parque de los Enamorados (Ambato)		8:00:00	30 minutos	Revisión Vehicular y concentración de turistas
8:30:00	Parque de los Enamorados	Balcón Ambateño	8:40:00	10 minutos	Traslado
8:40:00	Balcón Ambateño		9:40:00	1 hora	Desayuno
9:40:00	Balcón Ambateño	Laguna Inabuela	10:10:00	30 minutos	Traslado
10:10:00	Laguna Inabuela		11:10:00	1 hora	Visita
11:10:00	Laguna Inabuela	Casa de Zoila Flores	11:10:00	10 minutos	Traslado
11:10:00	Casa de Zoila Flores		12:10:00	1 hora	Degustación de la Yaunushka
12:10:00	Casa de Zoila Flores	Asociación Sisa	12:20:00	10 minutos	Traslado
12:20:00	Asociación Sisay		13:20:00	1 hora	Visita taller de artesanías
13:20:00	Asociación Sisay	Casa de María Pomaquiza	13:35:00	15 minutos	Traslado
13:35:00	Casa de María Pomaquiza		15:35:00	2 horas	Visita y degustación del cuy con papas
15:35:00	Casa de María Pomaquiza	Hambi Wuasi Sariri	16:00:00	15 minutos	Traslado
16:00:00	Hambi Wuasi Sariri		17:00:00	1 hora	Práctica de medicina ancestral

<b>17:00:00</b>	Hambi Wuasi Sariri	Casa de José Lligalo	17:30:00	30 minutos	Traslado
<b>17:30:00</b>	Casa de Jose Lligalo		19:30:00	2 horas	Observación de aves y servicio de coches de madera.
<b>19:30:00</b>	Casa de Jose Lligalo	Hostería ancestral Chibuleo	20:00:00	30 minutos	Traslado
<b>20:00:00</b>	Hostería ancestral Chibuleo		21:00:00	1 hora	Elaboración y degustación de la harina de machica
<b>21:00:00</b>	Hostal Posada J (Baños)		22:00:00	1 hora	Check in y descanso

**5.1.4. Aplicación de la Estrategia: Proponer un programa de capacitaciones con temas específicos para fomentar las actividades del turismo comunitario en la comunidad.**

“El turismo comunitario se define como toda actividad turística solidaria que permite la participación activa de la comunidad desde una perspectiva intercultural, manejo adecuado del patrimonio natural y valoración del patrimonio cultural, basados en un principio de equidad en la distribución de los beneficios locales”. (Procasur)

**Beneficios para la comunidad**

Al proponer capacitaciones ayuda a que la comunidad genere recursos económicos; mejorar la calidad de vida; reducir la migración de los habitantes; protege recursos naturales, culturales, flora, fauna; estimular a mantener sus tradiciones ancestrales, además de fortalecer su identidad cultural.

**Tabla 20**

*Ejes del turismo comunitario*

Fortalecimiento organizativo	Consolida una estructura organizativa fuerte. Toma decisiones consensuadas con visión de grupo. Resolver conflictos internos con autonomía e independencia.
Revitalización cultural	Principios y valores ancestrales. Retomar nuestros símbolos. Recuperarla sabiduría y técnicas ancestrales. Revitalizar las expresiones culturales. Generar un proceso de restauración y revitalización. Defender el territorio de las actividades extractivistas.
Gestión del territorio	Delimitación del territorio de la comunidades, pueblos y nacionalidades. Garantizar la soberanía y seguridad alimentaria de las comunidades.

---

Economía solidaria	Exigir el cumplimiento de los derechos colectivos, de la naturaleza y humanos consagrados en la constitución. Recuperar y valorizar técnicas ancestrales de manejo de suelo, cultivos tradicionales. Dinamizar e integrar la economía local. Fortalecer la economía solidaria. Desarrollar nuevas iniciativas para incluir el trabajo de sectores vulnerables. Aportar a la economía nacional.
--------------------	---

---

*Nota. Fuente:* (Procasur)

Tabla 21

*Modelo del programa de capacitaciones y talleres*

<b>Tema</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Involucrados</b>	<b>Participantes</b>
<b>Turismo</b>	Identificar el potencial turístico que tiene la comunidad.	*Introducción al turismo. *Medidas para la ejecución de un turismo consciente. *Actividades recreativas.	MINTUR	
<b>Producto Turístico</b>	Conocer los pilares fundamentales de la Política Turística	*Seguridad *Calidad *Destinos y productos *Conectividad *Promoción	MINTUR	
<b>Cultura Turística</b>	Brindar una buena atención y servicio de calidad al visitante.	*Ética en el turismo. *Cultura turística. *Calidad en el servicio. *Seguridad turística.	MINTUR	GAD Provincial/ Cantonal
<b>Patrimonio Turístico</b>	Conocer el valor del patrimonio turístico en las comunidades	*Patrimonio natural *Patrimonio cultural (tangibles e intangibles) *Características de la comunidad	Ministerio de Cultura  INPC	Prestadores de Servicios  Habitantes de la comunidad
<b>Oferta y Demanda turística</b>	Identificar los tipos de visitantes y prestadores turísticos de la comunidad.	*Servicios turísticos *Servicios de alojamiento comunitario *Servicios de alimentación (comedores comunitarios)	MINTUR	

<b>Tema</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Involucrados</b>	<b>Participantes</b>
<b>Gastronomía</b>	Valorizar técnicas ancestrales y conocer los productos autóctonos de la comunidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Talleres de elaboración de platos.</li> <li>*Conocimientos básicos de servicios de A&amp;B.</li> <li>*Utensilios y técnicas ancestrales.</li> <li>*Manejo higiénico de alimentos.</li> <li>*Productos agrícolas.</li> <li>*Uso de los productos agrícolas.</li> </ul>	Adultos con conocimientos ancestrales sobre la gastronomía.	
<b>Desarrollo Sostenible</b>	Conocer la importancia del cuidado y manejo adecuado de los recursos naturales, culturales, sociales y económicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Introducción a la sostenibilidad.</li> <li>*Importancia.</li> <li>*Actividades que se realizan.</li> <li>*Gestión desarrollo sostenible.</li> </ul>	MINTUR	GAD Provincial/ Cantonal  Prestadores de Servicios
<b>Mitigación de Impactos en el Turismo</b>	Indicar los diferentes tipos de impactos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Ambientales</li> <li>*Socioeconómicos</li> <li>*Culturales</li> </ul>	MINTUR	Habitantes de la comunidad
<b>Planificación Estratégica</b>	Elaborar los elementos de la planificación estratégica para la gestión del turismo comunitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Diseño de misión y visión</li> <li>*Planteamiento de objetivos</li> <li>*Metas y estrategias</li> <li>*Administración de recursos</li> <li>*Toma de decisiones</li> </ul>	MINTUR	

**Tabla 22**

*Cronograma de capacitaciones*

Cronograma de Capacitaciones												
Tema	Actividades	Enero 2022				Febrero 2022				Abril 2022		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
<b>Turismo</b>	*Introducción al turismo. *Medidas para la ejecución de un turismo consciente. *Actividades recreativas.											
<b>Producto Turístico</b>	*Seguridad *Calidad *Destinos y productos *Conectividad *Promoción											
<b>Cultura Turística</b>	*Ética en el turismo. *Cultura turística. *Calidad en el servicio. *Seguridad turística.											
<b>Patrimonio Turístico</b>	*Patrimonio natural *Patrimonio cultural (tangibles e intangibles) *Características de la comunidad											
<b>Oferta y Demanda turística</b>	*Servicios turísticos *Servicios de alojamiento comunitario *Servicios de alimentación (comedores comunitarios)											
<b>Gastronomía</b>	*Talleres de elaboración de platos. *Conocimientos básicos de servicios de A&B. *Utensilios y técnicas ancestrales.											

	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Manejo higiénico de alimentos.</li> <li>*Productos agrícolas.</li> <li>*Uso de los productos agrícolas.</li> </ul>											
<b>Desarrollo Sostenible</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Introducción a la sostenibilidad.</li> <li>*Importancia.</li> <li>*Actividades que se realizan.</li> <li>*Gestión desarrollo sostenible.</li> </ul>											
<b>Mitigación de Impactos en el Turismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Ambientales</li> <li>*Socioeconómicos</li> <li>*Culturales</li> </ul>											
<b>Planificación Estratégica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Diseño de misión y visión</li> <li>*Planteamiento de objetivos</li> <li>*Metas y estrategias</li> <li>*Administración de recursos</li> <li>*Toma de decisiones</li> </ul>											

## Presupuesto

Tabla 23

*Presupuesto*

<b>Estrategias</b>	<b>Actores</b>	<b>Fuentes de Financiamiento</b>	<b>Detalle</b>	<b>Costo aproximado</b>
Crear una página web y paginas oficiales de redes sociales en Facebook e Instagram	GAD Provincial/ Cantonal	Presupuesto destinado para la actividad turística.	Página web: host y dominio	\$150
Elaboración de un mapa gastronómico.	GAD Provincial/ Cantonal	Convenios de prácticas con estudiantes de marketing.	*Selección de imágenes y plantillas *Trazo de la ruta *Diseño del mapa	\$25
Elaboración de una ruta turística gastronómica.	GAD Provincial/ Cantonal	Presupuesto destinado para la actividad turística.	*Fecha de viaje *Número y tipo de turistas *Lugares a visitar Actividades a realizar *Tiempo de visita *Diseño de itinerario	\$40
Proponer un programa de capacitaciones específicas para comunidad.	GAD Provincial/ Cantonal	Presupuesto destinado para la actividad turística. Préstamos en la Cooperativa Chibuleo	*Materiales a utilizar *Box lunch *Diplomas	\$4000
			<b>Costo Total</b>	<b>\$4215</b>

### **Justificación del presupuesto**

El presupuesto asignado a cada estrategia establecida para el desarrollo turístico local de la comunidad indígena de Chibuleo, se determinó a través de cotizaciones con diferentes proveedores como diseñadores gráficos y operadores turísticos donde, establecieron los diferentes valores tomando en cuenta servicio, materiales y tiempo, además es importante tomar en cuenta que se pueden elaborar de manera gratuita utilizando paginas libres de pago y realizando convenios o acercamiento con instituciones educativas dedicadas al turismo y diseño gráfico dispuestas a ayudar con el desarrollo de localidades nacionales.

Por otra parte, es importante mencionar que a través del Focus Group aplicado a los representantes del GAD de la parroquia Juan Benigno Vela se puede afirmar que existe un monto asignado mensual de \$10.000 destinado al mejoramiento y actividades turísticas de la comunidad, por lo que el presupuesto total de las cuatro estrategias correspondiente a \$4.215 cumple dentro del fondo establecido y permite que puedan ser aplicadas y aprovechadas de la mejor manera.

## Conclusiones

- Los pueblos indígenas del Ecuador poseen una gran riqueza en saberes ancestrales que merecen ser respetados, rescatados y conservados como patrimonio cultural inmaterial ya que dichos conocimientos representan la identidad cultural del país.
- Al realizar la investigación se determina que la comunidad San Francisco de Chibuleo en su gastronomía posee una gran diversidad de platos típicos y tradicionales, debido a que su preparación se basa en productos agrícolas propios de la región andina ecuatoriana.
- Durante la investigación se determinó que las mujeres mayores de la comunidad Chibuleo son las que conservan la práctica gastronómica de todos los platos inventariados, debido a que aprendieron desde muy temprana edad a elaborarlos.
- A través de la investigación se determinó que existe un deterioro constante en la práctica gastronómica por parte de las generaciones más jóvenes a causa de la globalización y aculturación lo que en un periodo de largo plazo podría generar que se pierdan costumbres, creencias y tradiciones de los Chibuleos.
- Al realizar la investigación se determinó que el GAD parroquial no cuenta con un departamento específico que ayude a promover del desarrollo turístico de la comunidad.
- La comunidad Chibuleo es un pueblo ancestral dispuesto a desarrollarse y mejorar su calidad de vida aprovechando de sus recursos naturales, culturales y gastronómicos, sin embargo, necesitan del apoyo de entidades públicas como el GAD parroquial y el Ministerio de Turismo, para que les brinden capacitaciones y puedan aprender a realizar turismo comunitario de manera sostenible.

## Recomendaciones

- Se recomienda a estudiantes realizar más proyectos de investigación que permitan rescatar y conservar diferentes manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial que ayude a fortalecer de la identidad de las comunidades indígenas del Ecuador.
- Es necesario que el GAD de Juan Benigno Vela apoye y fomente las iniciativas estudiantiles que pretendan realizar estudios referentes a la comunidad Chibuleo, con el fin de que pueda contar con varios estudios que ayuden al desarrollo de la comunidad.
- La presente investigación tiene como fin ayudar en la conservación de la identidad cultural gastronómica de la comunidad Chibuleo, por lo que se recomienda el uso de este documento como herramienta de desarrollo local de la comunidad y, a su vez, como fuente de investigación para futuros proyectos relacionados con el tema.
- Creación de un Departamento de Turismo que cuente con personal, equipamiento e información necesaria con el fin de promover el desarrollo turístico y gastronómico de la comunidad.
- Realizar concursos gastronómicos sobre la preparación de los platos inventariados, para que estos sean juzgados por expertos en la cocina y determinar ganadores con el fin de que los habitantes se interesen por la gastronomía local.
- A los establecimientos se les recomienda añadir en el menú los platos inventariados con el fin de que la comunidad los conozca y así evitar que estos desaparezcan al transcurrir el tiempo.

## Anexos

### Modelo entrevista



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y de Comercio Ingeniería en  
Administración Turística y Hotelera Trabajo de Titulación

Tema: Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la  
comunidad Chibuleo para su desarrollo turístico.

Entrevista dirigida a los pobladores de la comunidad de Chibuleo

A4: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Objetivo: Diagnosticar la situación actual de la gastronomía de  
Chibuleo para conocer su desarrollo relacionado con la identidad cultural  
de la población.

N° de entrevista:	Edad:
Fecha:	Genero:
Tiempo de inicio:	Tiempo de finalización:
Tiempo total:	

### DATOS DE LOCALIZACIÓN

- a. Provincia
- b. Cantón
- c. Parroquia                      Urbana                      Rural
- d. Localidad
- e. Coordenadas

**INTERLOCUTORES**

- a. Apellidos y Nombres
- b. Dirección
- c. Teléfono
- d. Sexo
- e. Edad

**Fotografía Referencial****DATOS DE IDENTIFICACIÓN****Lengua**

- 1) ¿Cuál es la lengua principal que se habla en la comunidad?
- 2) ¿Se habla otra lengua en la comunidad?

**Denominación**

- 3) ¿Cuál es el nombre del plato?

**Subámbito:** Gastronomía

**Descripción Subámbito****Breve Reseña**

- 4) ¿Qué es? Explicación Corta
- 5) ¿Cuál es su origen?
- 6) ¿Cuál es la importancia histórica en la comunidad?
- 7) ¿Qué relación tiene con las festividades?
- 8) ¿Qué importancia tiene los conocimientos ancestrales para la elaboración?

**DESCRIPCIÓN**

- 1) ¿Cómo se organiza la familia al momento de la elaboración?
- 2) ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para su elaboración?
- 3) ¿Cuáles son los utensilios apropiados para la preparación?

**PROCEDIMIENTO**

- 4) ¿Cuál es el procedimiento?

Características, tiempo de cada paso

¿Por qué cada proceso?

**PERIODICIDAD** (fecha o período en que se realiza la manifestación)

- 5) ¿Con que frecuencia se elabora el plato o bebida en la comunidad?

Anual	
Continua	
Ocasional	
Otro	

- 6) ¿Esta preparación tiene la misma frecuencia que antes?
- 7) ¿En qué fechas se elabora? (día/mes)
- 8) ¿Por qué se elaboran en esas fechas?
- 9) ¿Qué importancia tiene en las festividades?
- 10) ¡Quién es la persona encargada de prepararla)! Explicación corta de cada celebración

**ALCANCE**

Local	
Provincial	
Regional	
Nacional	
Internacional	

**ELEMENTOS Y HERRAMIENTAS**

Ingredientes y Utensilios

**PORTADORES / SOPORTES**

- 1) ¿Existen personas o instituciones que se preocupan por salvaguardar el conocimiento ancestral de la elaboración de estos platos o bebidas?

Tipo: Individuos, colectivos, asociaciones

**TRASMISIÓN DEL SABER**

- 2) ¿Quién le enseñó a elaborar este plato o bebida?
- 3) ¿A qué edad aprendió a elaborarlo?
- 4) ¿Quién de sus familiares saben elaborar este plato o bebida?
- 5) ¿Viven en la comunidad?
- 6) En la actualidad, ¿Colaboran en la preparación?
- 7) ¿Cuál es la notificación hacia los demás para aprender dicha elaboración del plato o bebida?
- 8) Considera que los jóvenes que viven en la comunidad, están interesados en aprender a preparar dichos platos o bebidas.

## VALORACIÓN

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

- 1) ¿Qué importancia tienen estos platos o bebidas para la comunidad?

### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

Alta	
Media	
Baja	

- 2) ¿Cuándo usted come dicho plato o bebida que viene a su mente?
- 3) ¿Qué tan importante es el plato o bebida para usted y su familia?
- 4) ¿Se ha transmitido de generación en generación su elaboración?
- 5) ¿Usted a la elaboración el plato o bebida ha puesto un ingrediente adicional o conserva la receta que le enseñaron?

### ELEMENTOS RELACIONADOS

Fiestas y Celebraciones

### ANEXOS

### OBSERVACIONES

Área destinada para comunicar hechos novedosos, experiencias o cualquier dato adicional que sirve como información relevante.

## Modelo Focus Group



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y de Comercio Ingeniería en  
Administración Turística y Hotelera Trabajo de Titulación

Tema: Inventario gastronómico como aporte a la identidad cultural de la  
comunidad Chibuleo para su desarrollo turístico.

Focus Group dirigido a los representantes la comunidad de Chibuleo

Objetivo: Analizar el desarrollo turístico actual de la comunidad

N° de entrevista:	Edad:
Fecha:	Genero:
Tiempo de inicio:	Tiempo de finalización:
Tiempo total:	

### Preguntas:

1. ¿Cómo se está impulsando el turismo en la comunidad de Chibuleo?
2. ¿Actualmente existen proyectos turísticos en la comunidad?
3. ¿Qué tipo de turistas son los que más visitan la comunidad y por qué razón?
4. ¿Cuál es la aceptación que tiene la comunidad con la presencia de turistas? Y  
¿Por qué?
5. ¿Cuáles son las principales fuentes de ingresos de la comunidad?
6. ¿Considera usted que las costumbres, creencias y tradiciones se mantienen o se  
están perdiendo con el paso del tiempo? Y ¿Por qué?

7. ¿Cuál es el presupuesto que se destina a las actividades turísticas?
8. ¿Cree usted que los jóvenes de la comunidad mantendrán las costumbres, creencias y tradiciones? Y ¿Por qué?
9. ¿Qué acciones se han tomado para conservar la cultura de los Chibuleo?
10. ¿Cuál es su perspectiva de la gastronomía que posee Chibuleo?
11. ¿Cuáles son los platos típicos o ancestrales de la comunidad?
12. ¿Qué tipos de festividades o ceremonias se celebran en la comunidad y que alimentos o bebidas se preparan en esas fechas?
13. ¿Considera que aprovechar la gastronomía de la comunidad puede generar una fuente de ingresos? Y ¿Por qué?

## Referencias

- Bocuse, P. (2016). La cocina de mercado: un valor refugio. Obtenido de <https://www.um.es/lafem/Actividades/2016-17/Conferenciantes/Larrocha/Larrosa-Cocina.pdf>
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. (2012). Cocina Regional Tradicional como Elemento de Identidad y Desarrollo Local: Un Caso de Estudio de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Project Muse*, 54(4), 599-620. Obtenido de <https://muse.jhu.edu/article/507685/summary>
- PNUD . (2020). Objetivos De Desarrollo Sostenible. Obtenido de <https://www.ec.undp.org/content/ecuador/es/home/sustainable-development-goals.html>
- Salinas Meruane, P., & Cárdenas Castro, M. (2009). Métodos de investigación social. Quito: Intiyan. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/55372.pdf>
- Tancara Q., C. (1993). La Investigación Documental. Scielo. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0040-29151993000100008](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29151993000100008)
- Alfaomega. (2015). Alfaomega. Obtenido de [http://libroweb.alfaomega.com.mx/book/592/free/ovas\\_statics/Carreras/Gastronomia.html?param=root#:~:text=El%20origen%20de%20la%20gastronom%C3%ADa,alimentos%20cuando%20descubrieron%20el%20fuego.](http://libroweb.alfaomega.com.mx/book/592/free/ovas_statics/Carreras/Gastronomia.html?param=root#:~:text=El%20origen%20de%20la%20gastronom%C3%ADa,alimentos%20cuando%20descubrieron%20el%20fuego.)
- Arriola, A. (2016). Cultura. Obtenido de [https://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU\\_20\\_1\\_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf](https://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf)

- Barrera, E. (1999). Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo. Obtenido de <https://f818d714-a-62cb3a1a-s-sites.googlegroups.com/site/bibliotecaproatur/Home/turismo-gastronomico/Lasrutasgastronomicas-1999.pdf?attachauth=ANoY7cr8gySpWUjFJIDH85gTySYdKWZZ5aWubSvAla7m8IDQSPeM0Xe28tLdknemXEFjLVjU050R6oKbt-xgjBx0VkrGpp423QWFqKH1K78fVG>
- Basantes, E. (2015). Manejo de Cultivos Andinos del Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/10163/4/Manejo%20Cultivos%20Ecuador.pdf>
- Bravo, M., Mejía, L., & Mejía, S. (Agosto de 2013). La gastronomía como símbolo de la cultura. *Culinaria revista virtual especializada en Gastronomía*, 1(7), 50 - 64. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/46400418/La\\_gastronomia\\_simbolo\\_cultura.pdf?1465661934=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCULINARIA\\_Revista\\_virtual\\_especializada.pdf&Expires=1599066642&Signature=MzMduqE7Ohwl~JV2bO~31D2PFQUamdilVvjAFa](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/46400418/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf?1465661934=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCULINARIA_Revista_virtual_especializada.pdf&Expires=1599066642&Signature=MzMduqE7Ohwl~JV2bO~31D2PFQUamdilVvjAFa)
- Caillagua, A. P. (2017). Ensayo sobre las incidencias de la conquista española en la alimentación del Ecuador. Quito. Obtenido de <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/749/1/Incidencias%20de%20la%20Conquista%20Espa%C3%B1ola%20en%20la%20Alimentaci%C3%B3n%20del%20Ecuador..pdf>
- Camilo, A., Ana, C., Andrés, T., & Wilmer, C. (2009). Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/1/3202.pdf>

Casalis, A. (2011). Desarrollo local y territorial. Aportes metodológicos teóricos para las políticas públicas. 17.

Casalis, A. (2011). Desarrollo local y territorial. Aportes metodológicos y teóricos para las políticas públicas. 17. Obtenido de <http://www.unq.edu.ar/advf/documentos/59400abb71de9.pdf>

Chicaiza, E., & Chunllo, G. (2015). Impulso a la revalorización de la cultura gastronómica como alternativa de desarrollo turístico. Quito. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12332/1/T-ESPE-057139.pdf>

Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (30 de octubre de 2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Obtenido de <file:///C:/Users/karen/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>

CONAIE. (19 de julio de 2014). Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. Obtenido de <https://conaie.org/2014/07/19/chibuleo/#:~:text=El%20pueblo%20Chibuleo%20se%20encuentra,ciudad%20de%20Ambato%2C%20v%C3%ADa%20Guaranda.&text=Debemos%20anotar%20que%20parte%20de,en%20la%20Reserva%20Faunista%20Chimborazo>

CONAIE. (2015). Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. Obtenido de <https://conaie.org/2014/07/19/chibuleo/#:~:text=Son%20biling%C3%BBes%2C%20su%20idioma%20madre,San%20Miguel%20y%20Patal%C3%B3%20Alto>.

Concepto definicion. (13 de Enero de 2017). Obtenido de <https://concepto definicion.de/social/>

- Constitución de la República del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Obtenido de [https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)
- Council of Europe. (2015). Manual de Educación en los Derechos Humanos con jóvenes. Obtenido de <https://www.coe.int/es/web/compass/globalisation>
- Dávila Newman, G. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y. Laurus, 180-205. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>
- Fields , K. (2003). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. New York. Obtenido de <https://www.semanticscholar.org/paper/Demand-for-the-gastronomy-tourism-product%3A-factors-Fields/fbc093e7457670111c96b78fef02ba95ba935b38>
- Francés, G. E. (10 de Enero de 2010). Concepto y teorías fundamentales de desarrollo. Obtenido de <http://biblio3.url.edu.gt/PROFASR/DRL/conyteo.pdf>
- Gambarota, D., & Lorda, M. (01 de febrero de 2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3477/347753793006/html/index.html>
- Gastronómica, I. (05 de Febrero de 2015). Angelo Campione. Obtenido de <http://www.angelocampione.com/identidad-gastronomica/>
- Gonzalo, R., & Grossi, F. (2017). Alimentos y cocinas regionales de América. Buenos Aires: INTA.
- Guapizaca, Q., Ainaguano, M., Paucar, J., Guashpa, M., Lligalo, M., Mullo, J., & Pinda, M. (2021). Ministerio de Educación. Obtenido de [https://www.educacionbilingue.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/CARTILLA-PUEBLO-CHIBULEO-ZONA-3\\_compressed.pdf](https://www.educacionbilingue.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/CARTILLA-PUEBLO-CHIBULEO-ZONA-3_compressed.pdf)
- Güidi, G. (2016). Desarrollo local y turismo. 16.

- Güidi, G. (2016). Desarrollo local y turismo. Revista del Departamento de Ciencias Sociales, 3(6), 6-21. Obtenido de <http://www.redsocialesunlu.net/wp-content/uploads/2016/10/RSOC017-001-G%C3%BCidi-G.-2016.-Desarrollo-local-y-turismo.pdf>
- INPC. (2011). Patrimonio inmaterial. En I. N. Cultural, Instructivo para fichas de registro e inventario (pág. 188). Obtenido de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- INPC. (2016). Instructivo para fichas de inventario de Inmaterial. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-inventario-de-inmaterial/>
- Léxico. (2020). Obtenido de <https://www.lexico.com/es/definicion/identidad>
- Lligalo, I. (2019). La animación digital en la difusión de saberes ancestrales de la comunidad chibuleo de la provincia de Tungurahua. Obtenido de <http://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/1187/1/tesis%20Tupac%20Lligalo.pdf>
- López-Guzmán, T. &. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. Tourism & Management Studies. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, 917.
- Martín, A. M. (2019). La gastronomía peruana como impulsora estratégica del turismo. Obtenido de <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18360/2019angelicacorredor.pdf?sequence=8&isAllowed=y>
- Mejía, J. (2020). Bienestar animal faenamamiento de animales de producción. Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/II3.pdf>

identidad y desarrollo local. Obtenido de

[https://www.researchgate.net/publication/43531076\\_La\\_cocina\\_tradicional\\_regional\\_como\\_un\\_elemento\\_de\\_identidad\\_y\\_desarrollo\\_local\\_El\\_caso\\_de\\_San\\_Pedro\\_El\\_Saucito\\_Sonora\\_Mexico](https://www.researchgate.net/publication/43531076_La_cocina_tradicional_regional_como_un_elemento_de_identidad_y_desarrollo_local_El_caso_de_San_Pedro_El_Saucito_Sonora_Mexico)

MINTUR. (2012). Ministerio de Turismo. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

MINTUR. (2019). Metodología para la elaboración del mapa Gastronómico. Quito: MINTUR. Obtenido de [https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico\\_compressed.pdf](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/06/Metodologia-para-la-elaboracion-del-mapa-gastronomico_compressed.pdf)

Motecinos, A. (2016). Inventario Gastronomico: Productos y destinos gastronómicos. Cegaho. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2016/11/21/inventario-gastronomico-productos-y-destinos-gastronomicos-parte-2/>

Moya, A. (2006). Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y afrodescendientes del Ecuador. Ecuador. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>

Nazario, C., Tisalema, M., & Tupac, C. (2008). Los Chibuleos. Ambato.

Núñez, B. (2011). Producción y comercialización de Ajo. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4983/1/UPS-QT00089.pdf>

OMT. (2007). Glosario de términos de turismo. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Palmas, D., Jiménez, G., Gutiérrez, J., & Barquín, R. (2014). Modelo Teórico-Methodológico para el estudio del turismo armónico y el desarrollo local. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/269603294\\_Modelo\\_Teorico-Methodologico\\_para\\_el\\_estudio\\_del\\_turismo\\_armonico\\_y\\_el\\_desarrollo\\_local](https://www.researchgate.net/publication/269603294_Modelo_Teorico-Methodologico_para_el_estudio_del_turismo_armonico_y_el_desarrollo_local)

- PDOT. (2021). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Juan Benigno Vela. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1865016590001\\_PDOT\\_2015\\_JB\\_Vela\\_30-10-2015\\_18-57-17.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1865016590001_PDOT_2015_JB_Vela_30-10-2015_18-57-17.pdf)
- Pearce, D. (1991). Desarrollo Turístico. México: Trillas. Obtenido de [http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco\\_c.pdf](http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf)
- Pino, M., & Pascual, S. (2013). Comida bastardas: Gastronomía tradición e Identidad en América Latina. Chile. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/312578287\\_Comidas\\_bastardas\\_gastronomia\\_tradicion\\_e\\_identidad\\_en\\_America\\_Latina](https://www.researchgate.net/publication/312578287_Comidas_bastardas_gastronomia_tradicion_e_identidad_en_America_Latina)
- Prieto, M., & Triana, M. (03 de mayo de 2018). GASTRONOMIC ROUTES IN THE STATE OF META: A PROPOSAL OF TOURIST SUSTAINABILITY. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5762/576261570009/html/index.html>
- Procasur. (s.f.). Manejo del turismo comunitario-Ecuador. Obtenido de [http://procasur.org/americalatina/images/Generingreso/1.%20Manejo%20del%20Turismo%20Comunitario-Ecuador%20\(Documento%20Tem%23U00e1tico\)%202011%2011%2020.pdf](http://procasur.org/americalatina/images/Generingreso/1.%20Manejo%20del%20Turismo%20Comunitario-Ecuador%20(Documento%20Tem%23U00e1tico)%202011%2011%2020.pdf)
- Rabatin, S. (08 de mayo de 2013). Técnicas Culinarias. Obtenido de <https://es.slideshare.net/watsilchum/2012-seminario-epac-20840157>
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption. London: Routledge.
- Rodríguez, D. (2018). lifeder . Obtenido de <https://www.lifeder.com/identidad-cultural/>

- Ruiz, A. (2005). Conceptos Básicos sobre Cocina. México: Lumisa. Obtenido de <https://books.google.com.cu/books?id=8QGNpLmbrIsC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Salazar, D. (2017). Variables intrínsecas del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano. Ecuador. Obtenido de [https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables\\_intrinsecas.pdf](https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf)
- Sancho-Pérez, A. (1997). Crecimiento y desarrollo turístico sostenible. Obtenido de <https://old.aecr.org/web/congresos/1997/cts/comun/a3/03-082fjj.PDF>
- Santos, C. N. (2007). Estudios y Perspectivas en Turismo. Obtenido de Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo.: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- SENPLADES. (2017). Plan Nacional de Desarrollo Todo una Vida. Obtenido de [https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL\\_0K.compressed1.pdf](https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf)
- Serrano-Barquín, R. (2008). Hacia un modelo teórico-metodológico para el análisis del desarrollo, la sostenibilidad y el turismo. 355. Obtenido de [https://www.academia.edu/830316/Hacia\\_un\\_modelo\\_te%C3%B3rico-metodol%C3%B3gico\\_para\\_el\\_an%C3%A1lisis\\_del\\_desarrollo\\_la\\_sostenibilidad\\_y\\_el\\_turismo](https://www.academia.edu/830316/Hacia_un_modelo_te%C3%B3rico-metodol%C3%B3gico_para_el_an%C3%A1lisis_del_desarrollo_la_sostenibilidad_y_el_turismo)
- Shuai, Q., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. Board. Obtenido de [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00131-6](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00131-6)
- Simão, O. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

Smith, A. (1998). *Ética y Economía*. México.

Taylor, R. (1871). *Primitive Culture*. Cambridge University Press.

UNESCO. (2003). El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. París. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

UNESCO. (2003). Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

UNWTO. (2005). organización mundial del turismo . Obtenido de <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>

Yubeira, B. (30 de enero de 2016). Lo cualitativo, sus métodos en las ciencias sociales. *Sapienza Organizacional*, 207-230. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5530/553056828013/html/index.html>