



**UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION**

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD PRESENCIAL**

Proyecto de investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería

**TEMA**

---

“ESTUDIO DE LOS USOS SOCIALES RITUALES Y ACTOS FESTIVOS ENTORNO AL CUY EN TUNGURAHUA”

---

**AUTORA:** Alvarez Velasco Carla Tatiana

**TUTORA:** Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.

**Ambato – Ecuador**

**2019**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **CERTIFICA:**

Yo, Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro con C.c. 1802903888 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“ESTUDIO DE LOS USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS ENTORNO AL CUY EN TUNGURAHUA”**, desarrollado por la egresada Carla Tatiana Alvarez Velasco, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro  
C.c. 1802903888

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de la autora.




Carla Tatiana Alvarez Velasco  
C.e. 0503910994  
**AUTORA**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Ingeniero Diego Fernando Melo Fiallos, Magister y el Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “ESTUDIO DE LOS USOS SOCIALES RITUALES Y ACTOS FESTIVOS ENTORNO AL CUY EN TUNGURAHUA”, elaborado y presentado por la Srta. Alvarez Velasco Carla Tatiana, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; el tema propuesto como trabajo de titulación se sustenta debido que forma parte del proyecto de investigación “Laboratorio de cocina Tecnoemocional y de los Sentidos caso de estudio Patrimonio Alimentario Ecuatoriano” de la Facultad de Ciencias Humanas y Educación, una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA



Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto  
Presidente y Miembro del Tribunal



Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.  
Miembro del Tribunal



Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg  
Miembro del Tribunal

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación se lo dedico a mi madre Eulalia Velasco quién ha sido mi apoyo, mi motivación, mi ejemplo y mi guía para seguir adelante y nunca rendirme ante las adversidades, a mis hermanos Nelson, Elizabeth y Rita por ser mis pilares fundamentales a lo largo de mi vida y tener el rol de ser mis segundos padres, por su apoyo incondicional y amor que me brindan día a día. Finalmente a todas las personas que me brindaron su mano y aliento a lo largo de este proceso.

**Carla Tatiana Alvarez Velasco**

## **AGRADECIMIENTO**

Brindo mi sincero agradecimiento a los licenciados Francisco Torres, Cristian Páez y María Fernanda Viteri quienes forman parte del proyecto de investigación “Laboratorio de Cocina Tecnoemocional y de los Sentidos caso de estudio Patrimonio Alimentario Ecuatoriano” de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, por su apoyo incondicional y sabios conocimientos para culminar el presente trabajo de investigación.

Agradezco a la Lcda. María Fernanda Viteri Mg, por ser mi tutora, mi guía y mi amiga quien con su sabiduría y paciencia me brindo una mano en este proceso.

A mi familia y amigos por su apoyo incondicional y aliento que me brindaron día a día.

**Carla Tatiana Alvarez Velasco**

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

Contenido

<b>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN</b> .....	ii
<b>AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	iii
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO</b> .....	iv
<b>DEDICATORIA</b> .....	v
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	vi
<b>ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS</b> .....	vii
<b>ÍNDICE DE TABLA</b> .....	ix
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	xi
<b>RESUMEN EJECUTIVO:</b> .....	xii
<b>INTRODUCCION</b> .....	1
<b>CAPÍTULO I</b> .....	2
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	2
<b>1.1 Antecedentes Investigativos</b> .....	2
<b>1.2 Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos)</b> .....	8
<b>CAPITULO II</b> .....	23
<b>METODOLOGÍA</b> .....	23
<b>2.1 Materiales:</b> .....	23
<b>2.1 Métodos</b> .....	30
<b>CAPITULO III</b> .....	32
<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	32
<b>3.1 Análisis y discusión de los resultados</b> .....	33
<b>3.2 Verificación de hipótesis</b> .....	51
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	53
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	53
<b>4.1 Conclusiones:</b> .....	53
<b>4.2 Recomendaciones</b> .....	55
<b>C. MATERIALES DE REFERENCIAS</b> .....	56
Referencias.....	56
<b>ANEXO N. 1 PÁGINA WEB (BLOG)</b> .....	59

<b>ANEXO N. 2: FICHA 1. <i>Productos primarios</i></b> .....	64
<b>ANEXO N.2 FICHA 2. <i>Productos elaborados</i></b> .....	65
<b>ANEXO 3: <i>Ficha de usos sociales, rituales y actos festivos</i></b> .....	66
<b>FOTOGRAFÍAS</b> .....	70



## ÍNDICE DE TABLA

<b>TABLA N. 1:</b> Descripción Zoológica del cuy.....	6
<b>TABLA N. 2:</b> Descripción Antropología del cuy.....	7
<b>TABLA N. 3:</b> Tipos de cuy .....	10
<b>TABLA N. 4:</b> Valor Nutricional del cuy.....	11
<b>TABLA N. 5:</b> Usos del cuy .....	16
<b>TABLA N. 6:</b> Importancia del cuy en la cultura Ecuatoriana.....	19
<b>TABLA N. 7:</b> Herramientas para la creación de una página web .....	20
<b>TABLA N. 8:</b> Diseño de una página web entorno al cuy y sus usos .....	21
<b>TABLA N. 9:</b> Alpha de Cronbach.....	32
<b>TABLA N. 10:</b> Género .....	34
<b>TABLA N. 11:</b> Autodeterminación.....	35
<b>TABLA N. 12:</b> La crianza y venta del cuy es un negocio rentable.....	36
<b>TABLA N. 13:</b> La preparación y venta de platos a base de cuy genera altos ingresos económicos en los restaurantes .....	37
<b>TABLA N. 14:</b> El uso del cuy es más utilizado para el ámbito gastronómico que para el ámbito ritual .....	38
<b>TABLA N. 15:</b> La carne del cuy es más saludables que las demás carnes .....	39
<b>TABLA N. 16:</b> El cuy es un alimento indispensable en la pampa mesa.....	40
<b>TABLA N. 17:</b> La limpia con cuy se lo considera como una radiografía efectiva ...	41
<b>TABLA N. 18:</b> La limpia con cuy es una práctica efectiva contra el mal aire .....	42
<b>TABLA N. 19:</b> En las fiestas tradicionales como el Inga Palla, Inti Raymi es importante e indispensable el consumo de cuy .....	43
<b>TABLA N. 20:</b> En eventos especiales como matrimonios, bautizos, grados entre otros, es importante el consumo de cuy .....	44
<b>TABLA N. 21:</b> Al plato de cuy en las festividades se lo considera como un símbolo de agradecimiento .....	45
<b>TABLA N. 22:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Asado).....	46
<b>TABLA N. 23:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Frito) .....	47

<b>TABLA N. 24:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Colada).....	48
<b>TABLA N. 25:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Sopa).....	49
<b>TABLA N. 26:</b> Cuántas veces Ud. consume el cuy al año.....	50

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO N. 1:</b> Género .....	34
<b>GRÁFICO N. 2:</b> Autodeterminación.....	35
<b>GRÁFICO N. 3:</b> La crianza y venta del cuy es un negocio rentable.....	36
<b>GRÁFICO N. 4:</b> La preparación y venta de platos a base de cuy genera altos ingresos económicos en los restaurantes .....	37
<b>GRÁFICO N. 5:</b> El uso del cuy es más utilizado para el ámbito gastronómico que para el ámbito ritual .....	38
<b>GRÁFICO N. 6:</b> La carne del cuy es más saludables que las demás carnes.....	39
<b>GRÁFICO N. 7:</b> El cuy es un alimento indispensable en la pampa mesa.....	40
<b>GRÁFICO N. 8:</b> La limpia con cuy se lo considera como una radiografía efectiva.....	41
<b>GRÁFICO N. 9:</b> La limpia con cuy es una práctica efectiva contra el mal aire .....	42
<b>GRÁFICO N. 10:</b> En las fiestas tradicionales como el Inga Palla, Inti Raymi es importante e indispensable el consumo de cuy .....	43
<b>GRÁFICO N. 11:</b> En eventos especiales como matrimonios, bautizos, grados entre otros, es importante el consumo de cuy .....	44
<b>GRÁFICO N. 12:</b> Al plato de cuy en las festividades se lo considera como un símbolo de agradecimiento .....	45
<b>GRÁFICO N. 13:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Asado).....	46
<b>GRÁFICO N. 14:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Frito) .....	47
<b>GRÁFICO N. 15:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Colada).....	48
<b>GRÁFICO N. 16:</b> Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Sopa) .....	49
<b>GRÁFICO N. 17:</b> Cuántas veces Ud. consume cuy al año .....	50

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** “USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS ENTORNO AL CUY”

**AUTORA:** Carla Tatiana Alvarez Velasco

**TUTORA:** Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.

**RESUMEN EJECUTIVO:**

La presente investigación se enfoca en el estudio de los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy en la Provincia de Tungurahua, es importante este estudio porque presenta un compendio de saberes y conocimientos populares que son parte del patrimonio inmaterial del pueblo como una marca de identidad en la cultura ecuatoriana. Estudiar las características propias de cada país, es la forma de interpretar al mundo su cosmovisión y diversas formas de vida que son parte de un atractivo turístico llamativo para propios y extranjeros. Con un espacio virtual de información detallada sobre el cuy, se difundirá sus usos y sobre todo el deseo de viajar a Ecuador. La originalidad del proyecto de investigación radica en que se realizara una revisión bibliográfica para recopilar y divulgar los principales aspectos que rodean al cuy y de esta manera crear conciencia en la importancia de conservar los recursos locales como punto de partida para futuras investigaciones.

**Palabras claves:** Uso social, ritual, festivo, cuy, saberes, conocimientos, patrimonio inmaterial, identidad, cultura.

## **INTRODUCCION**

La presente investigación se enfoca en el estudio de los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy en Tungurahua, comprendida de 4 capítulos, los cuales se describe a continuación.

### **CAPITULO I**

En este capítulo conocido marco teórico se estudia los antecedentes investigativos en el cual se basa de sustentos bibliográficos históricos que aportan al desarrollo de la investigación. Se desarrolla los objetivos, se describe y se detalla cada uno de los objetivos específicos.

### **CAPITULO II**

En este capítulo conocido como metodología se analiza y se desarrolla los materiales y métodos para la descripción metodológica que se utiliza en el presente proyecto, es decir tipo de investigación, población, modalidad, materiales, técnicas e hipótesis.

### **CAPITULO III**

En este capítulo se tiene el analices y discusión de los resultados obtenidos a través de encuestas y fichas realizadas con sus respectivos gráficos y tablas estadísticas, analizadas a través de la Escala del Likert y la verificación de la hipótesis.

### **CAPITULO IV**

En este último capítulo se presenta las conclusiones y recomendaciones obtenidas a través de todo el proceso investigativo que se ha realizado en el presente proyecto, de modo que se recomienda una página web como una guía informativa de los usos detallados del cuy para propios y extranjeros como una identidad cultural y patrimonio inmaterial

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes Investigativos

El presente proyecto tiene como finalidad revelar la importancia del estudio de los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy en la provincia de Tungurahua, adquirido a través de la herencia de conocimientos y saberes por los pueblos ancestrales. “El cuy o *Cavia porcellus* es un animal mamífero roedor pequeño que fue domesticado por los primeros pobladores de la región Andina en Sudamérica para ser consumido como alimento” (Mondragón, 2016, pág. 8).

Según investigaciones. Avilés et al. (2014) afirma que:

Este animal ya había sido domesticado entre los años 5000 y 3700 A.C. ha crecido en toda la zona andina de Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia hace por lo menos 3000 años, estableciéndose como la fuente principal de alimentación de los aborígenes que lo domesticaron y después de la conquista española los mestizos se dedicaron a su cuidado (pág. 10).

“Arqueólogos creen que los Mochicas y Wari fueron los primeros que construyeron criaderos de cuyes cerca de sus templos para su consumo, por ende fue incorporado como alimento en las culturas pre incas e Inca” (Chauca, 2007, pág. 12). Por lo antes expresado se confirma que, el cuy fue incorporado como alimento en las culturas pre

inca e Inca desde el primer período de la cultura Paracas conocido como el período “cavernas” entre los años 250 a 300 A.C, los pueblos se alimentaban de la carne de este roedor. El hallazgo de pellejos y huesos de cuyes enterrados con restos humanos en las tumbas de América del Sur, son una muestra de la existencia y utilización de esta especie en épocas precolombinas. Se habla también que, la carne de cuy conjuntamente con la carne de venado fue utilizada por los ejércitos conquistadores de la gran Colombia constituyéndose como el de mayor popularidad (Tamaquiza, 2016).

Luego de la invasión española. Caillagua (2017) menciona que:

Los conquistadores lo llevaron a Europa en el siglo XVI como animal de exhibición, donde se intensificó su crianza. El cuy es el legado tradicional más significativo heredado de nuestros ancestros aborígenes, el imperio Inca se basó en principios morales que dirigían la conducta de una producción uniforme “cría el cuy para que te alimentes bien”. Entre las especies utilizadas por el hombre andino sin lugar a duda el cuy constituye la de mayor prestigio y popularidad. Con en el transcurso del tiempo con voz propia lo han llamado “cuyo” en el sur de México y Guatemala, “curiel” en Cuba, “cuilo” en Colombia y Costa Rica, “cuya” en El Salvador, “cuy” en Ecuador y Perú, “cuye” en el sur del Perú y Bolivia, “cuis” en Argentina y Chile”, este pequeño roedor está identificado con la vida y costumbres de la sociedad indígena y ahora es un animal casi universal aunque en los Andes sigue siendo utilizado como un alimento tradicional (pág. 10).

En el campo investigativo sobre cuyes: “Las investigaciones realizadas en el Perú han servido como marco de referencia para considerar a esta especie como productora de carne” (Alulema, 2017, pág. 12) . Los trabajos de investigación en cuyes se iniciaron en el Perú en la década del 60, en Colombia y Ecuador en la del 70, en Bolivia en la década del 80 y en Venezuela en la del 90. Este roedor vive por debajo de los 4500 metros sobre el nivel del mar y ocupa regiones de la costa y la selva alta, posee un ciclo de reproducción corto, de fácil manejo y sin una alimentación exigente. Se lo

considera como la especie más económica para producción de carne, constituyéndole como un producto alimenticio de alto valor nutricional que contribuye a la seguridad alimentaria de la población urbana y rural de escasos recursos. “En la década de los noventa investigadores estadounidenses y médicos oncólogos descubrieron que la carne de cuy contenía una enzima llamada asparaginasa que ayuda a disminuir el crecimiento del cáncer”(Terreros, 2017, pág. 5). Mediante esta investigación el refuerzo del uso medicinal de esta carne abrió nuevos nichos de mercado. Según Castro et al. (2016) nombra que:

Cuyo resultado de esta investigación hoy en día se comercializa carne precocida y en conserva de primera calidad en países andinos. Sin embargo, desde el año 2000 se ha iniciado procesos menores de exportación de la carne del cuy empacadas con destino principalmente a Estados Unidos, España, Japón y como un alimento de mayor demanda para China y Malasia cumpliendo con las especificaciones técnicas y de calidad exigidas por estos mercados, a pesar que todavía existe mucho camino para consolidarse como negocio de agro exportación se menciona que Perú ha sido el país en donde se ha tomado con mayor impulso la producción y el proceso técnico para exportación de la carne de cuy. Las investigaciones y estudios que se han realizado en el Perú revelan ser el pionero en este negocio rentable, la comercialización del cuy ya no solo es a nivel nacional, los requerimientos para la exportación de su carne a otros países crecen sustancialmente con el transcurso de los años, siendo un negocio rentable.

Entre otras investigaciones Torres (2018) aporta que desde la antigüedad el cuy no solo fue un animal para el consumo doméstico, esta especie presentaba un símbolo mítico, religioso y espiritual. Después de la conquista española, los personajes como sacerdotes y videntes examinaban las vísceras del cuy como señales que podían encontrar para predecir hechos o sucesos que les podían venir en el futuro. Con el transcurso del tiempo el cuy formo parte de la medicina tradicional o sabiduría que los indígenas practicaban para la cura de enfermedades conocidas como etnoculturales, algunas de ellas son el mal viento, los ojeados, el espanto y las recaídas en especial



para las mujeres embarazadas y de parto, estas tradiciones medicinales en la antigüedad se relacionan directamente con la cosmovisión de la comunidad y su espiritualidad en el cual buscan que el paciente se conecte con la Tierra. La medicina tradicional ancestral se lo considera como: conocimientos, aptitudes y prácticas propias basadas en creencias y experiencias autóctonas que poseían las culturas tengan o no explicación utilizadas para mantener la salud, prevenir y diagnosticar enfermedades físicas y mentales. Para el mundo indígena la medicina ancestral es una sabiduría sin tiempo, una sabiduría que surge de la tierra utilizada desde hace miles de años para contribuir a la salud humana, en particular como proveedores de atención primaria en el ámbito comunitario. De acuerdo con la OMS a partir del decenio de 1990 se ha constatado un resurgimiento de su utilización en muchos países desarrollados y en desarrollo.

En el ritual o limpia con cuy desde épocas ancestrales predominada la creencia y fe de las personas, los yachak conocidos también como curanderos explican que este ritual o ceremonia espiritual fue heredado de generación en generación, a esta limpia se lo considera como un procedimiento terapéutico ancestral utilizado en la cultura Andina para restituir la salud de las personas, el tamaño y el color del cuy que varían de acuerdo con el tipo de paciente y con la práctica del curador, para el ritual el cuy absorbe la enfermedad y permite de esta manera su identificación buscando la regeneración energética de las personas, el animal muere durante la ceremonia al ser frotado intensamente en el cuerpo del paciente luego de su muerte el curandero observa los órganos del animal con el objetivo de encontrar la enfermedad que tenga la persona.

A nivel festivo el consumo de la carne de cuy se entretiene varios momentos llenos de costumbres, tradiciones y religiosidad. En Sudamérica, el cuy es un animal importante en la alimentación de las regiones andinas por su alto valor proteico y bajo contenido de colesterol y grasa. Para los pueblos ancestrales el consumo de su carne no era solo un asunto alimenticio, sino tenía una carga significativa de identidad y de presencia cultural, para ellos el cuy era un plato tradicional con propiedades nutritivas de fácil manipulación, preparación, despuesado y deshuesado, además de un tiempo de cocción

corto. Desde la conquista de los españoles los Incas aprendieron nuevas técnicas de preparación: como la técnica del asado, por lo cual empezaron a preparar el cuy asado y combinarle con guarniciones nuevas traídas por los españoles (Rosero, 2018).

Para los pueblos ancestrales indígenas el consumo del cuy también estaba vinculado con las épocas de siembra, cosecha, rituales y festividades de agradecimiento a la pachamama. Valdez (2012) expone que:

En las festividades el plato con cuy se convierte en una ofrenda de agradecimiento y por ser un animal de fácil crianza y obtención lo preparaban para el consumo en toda festividad y en especial en las mingas donde realizaban la tradicional pampa mesa, una tradición considerada hasta en la actualidad como sagrada para los pueblos indígenas. Actualmente se lo sirve en las fiestas comunitarias, de pueblos y eventos especiales. Al hablar de festividades dentro de la cosmovisión indígena se habla de uno de los aspectos más importantes durante la vida de cada persona que forma parte de la comunidad y en sí de la misma etnia indígena, es imposible poder establecer una imagen de los pueblos indígenas sin la presencia de las celebraciones o festividades. La serie de festividades o rituales que existen en la actualidad y otros han ido desapareciendo con el pasar de los años, cada celebración conlleva su propio significado al igual que rituales y gastronomía propia, considerando al plato tradicional de papas con cuy como un plato principal para realizar estas festividades.

**TABLA N. 1:** Descripción Zoológica del cuy

Animal	Orden	Suborden	Familia	Género	Especie
CUY	Rodentia	Hystricomorpha	Caviidae	Cavia	Cavia porcellus Linnaeus Cavia cobaya

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Fuente:** Avilés (2014)

**TABLA N. 2:** Descripción Antropología del cuy

<b>AÑO</b>	<b>ACTO SOCIAL</b>	<b>ACTO RITUAL</b>	<b>ACTO FESTIVO</b>
<b>2500 A 3600</b>	Primer animal domesticado para el consumo humano		
<b>250 A 300 AC</b>	Consumo de la carne de cuy como la principal fuente de alimento		
<b>1400 DC</b>	Todas las casas tenían cuyeros y de dedicaban a la crianza y consumo del cuy	Eran sacrificados como ofrenda para los dioses y los guerreros Incas	La carne del cuy como un alimento indispensable para la pampa mesa
<b>ÉPOCA PRECOLOMBINA</b>	La carne del cuy junto con la del venado fueron consumidas por los ejércitos conquistadores de Colombia	Creencia en la medicina tradicional ancestral	
<b>1498 DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA</b>	Al tercer viaje de Cristóbal colon, el consumo de cuy se convino con nuevos granos que fueron traídos de otros lugares.		
<b>PRIMEROS AÑOS DE LA CONQUISTA ESPAÑOLA</b>	Exportación del cuy y conejo para España		
<b>SIGLO XV –XVI CONQUISTA DE LOS ESPAÑOLES</b>	Nuevas técnicas de preparación para el consumo del cuy como el asado de cuy	Los personajes como sacerdotes y videntes examinaban las vísceras del cuy para saber mediante las señales que vienen en las vísceras de los cuyes, los sucesos que les han de venir en el tiempo	El cuy era una ofrenda de símbolo de honor para los sacerdotes
<b>EN LA DÉCADA DEL 70</b>	Se lo consideraba como un animal exótico en Europa y solo lo podían adquirir las personas ricas  Uso del cuy como animal de investigación y experimento	Creencia en rituales y limpieas con cuy	El consumo de cuy indispensable en fiestas tradicionales de las personas indígenas
<b>EN LA DÉCADA DEL 80</b>	Crianza y exportación de cuyes en Sudamérica como un modo de comercialización y negocio rentable	La limpia de cuy como una alternativa de curación y detección de enfermedades	El plato de cuy como un símbolo de agradecimiento  Plato principal para eventos especiales y tradicionales
<b>EN LA DÉCADA DEL 90 Y 2000</b>	Exportación de razas mejoradas como mascota  Exportación de carne en lata de cuy para Europa, Malasia y china  Investigaciones de la sangre y carne de cuy para detener el crecimiento del cáncer y tumores	En medicina ancestral el uso del cuy se lo considera como un negocio rentable	Disminución del consumo del cuy en eventos especiales

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

## **1.2 Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos).**

*Caracterizar los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy en Tungurahua*

### **USO SOCIAL**

Entre las características principales del uso del cuy en el ámbito social, se puede identificar la actividad cuyicula como una fuente de ingreso económico a través de la crianza y comercialización de cuy. Para Vargas (2018) con el pasar del tiempo la crianza de los cuyes en las zonas rurales y suburbanas de los países andinos ha ido desmejorando la raza debido a la crianza tradicional que lo practica. En Perú el gobierno se ha preocupado por mejorar las razas de los cuyes, produciendo animales para la obtención de carne como fuente de alimento para la población. Actualmente, las especies mejoradas en este país son las mejores respecto a reproducción, convertibilidad y calidad organoléptica de sus carnes. En Ecuador según Rojas (2016), la crianza del cuy es una práctica antigua realizada por las familias y las comunidades rurales que tiene la serranía ecuatoriana debido al gran consumo de su carne como plato principal en las fiestas tradicionales y pueblerinas. Este animal no exige cuidados complicados y siendo su carne una de las más ricas y nutritivas por su alto contenido de proteína, se puede afirmar que es una buena alternativa para elevar los estándares de vida en las comunidades de la Sierra.

En la provincia de Tungurahua la crianza del cuy es una de las principales actividades productivas que realizan las personas rurales y urbanas, obteniendo el segundo lugar como la provincia de mayor reproducción de esta especie en Ecuador. Actualmente se realizó el primer congreso Regional del Cuy realizado por el MAGAB (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca) en el cual los nueve cantones participan en este proyecto de producción, comercialización y crianza de cuyes, con el objetivo de capacitar a los productores en el mejoramiento de producción cuyicula, ayudando

a la apertura de nuevos campos de comercialización como la carne de cuy enlatada, empacados y pelados listos para el consumo.

En la crianza de este animal existen dos tipos o sistemas de producción: la crianza tradicional y la crianza comercial. Altamirano (2014) asegura que: La Crianza Tradicional lo realizan la mayoría de las personas que viven en las comunidades rurales, este tipo de crianza lo hacen en las casas específicamente en la cocina debido al fuego y el humo que ayudan a mantener una temperatura cálida, para algunas comunidades indígenas como Salasaca aún se conserva la tradición de criar cuyes y conejos bajo la cama, para autoconsumo y venta de cuyes en los días de feria en los mercados. En la Crianza Comercial está impulsado incrementar la productividad con fines de rendimiento financiero, se invierten recursos económicos entre los que se encuentran la construcción de infraestructura, galpones de buena calidad, la adquisición de reproductores y la implementación de forrajes, alimento, balanceado, botiquín veterinario y mano de obra, entre otros como: ventilación, temperatura y luz natural importante para desinfectar el ambiente, manteniéndolo seco y sano. El cuy consume en forraje verde el 30% de su peso vivo, la alfalfa es el mejor forraje que se puede proporcionar a los cuyes, sin embargo al no disponerse en algunas épocas y zonas del país se pueden utilizar otros forrajes.

En la crianza del cuy la alimentación juega un rol importante para el mejoramiento de producción. El conocimiento adecuado de los requerimientos nutritivos de los cuyes elabora raciones balanceadas que logren satisfacer las necesidades de mantenimiento, crecimiento y producción. La alimentación de cuyes requiere de proteínas, energía, fibra, minerales, vitaminas y agua en niveles que dependen del estado fisiológico, edad y medio ambiente donde se crían los cuyes (Vega, 2018).

**TABLA N. 3:** *Tipos de cuy*

TIPOS DE CUYES	DESCRIPCIÓN	SEGÚN SU PELAJE	
<b>EL CUY MESTIZO/MACABEO</b>	Presentan buen desarrollo muscular, son precoces y se adaptan a una variedad de alimentos. Poseen cabeza grande y robusta, lo mismo que sus patas. El color de su pelaje es rojo castaño con blanco	<b>TIPO 1</b>	Es de pelo corto, lacio y pegado al cuerpo, caracteriza al cuy peruano productor de carne. Puede o no tener remolino en la frente. Se encuentran de colores simples
<b>EL CUY PERUANO MEJORADO</b>	Este tipo de cuy es el resultado de un cruce genético. La tendencia es producir animales que tengan una buena longitud, profundidad y ancho. Esto expresa el mayor grado de desarrollo muscular, fijado en una buena base ósea. Este es uno de los tipos que presentan mejores características para producción de carne	<b>TIPO 2</b>	Es de pelo corto, lacio pero forma rosetas o remolinos a lo largo del cuerpo, es menos precoz. Está presente en poblaciones de cuyes criollos. No es una población dominante. Tiene buen comportamiento como productor de carne
<b>EL CUY CRIOLLO:</b>	También denominado como nativo, los indígenas y campesinos, presenta poco desarrollo muscular, con carne de menor calidad para la venta, su cuerpo es delgado y anguloso, cabeza alargada y con un par de orejas erectas	<b>TIPO 3</b>	Presentan el pelo largo, lacio y pegado al cuerpo. Está poco difundido pero bastante solicitado por la belleza que muestra. No es buen productor de carne, es utilizado como mascota.
		<b>TIPO 4</b>	Es de pelo ensortijado, característica que presenta sobre todo al nacimiento, ya que se va perdiendo a medida que el animal se desarrolla, tornándose en erizado

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Fuente:** Velásquez (2017)

Entre otro uso, el estiércol de cuy en la agricultura se lo utiliza en múltiples beneficios sobre todo para la elaboración de abonos orgánicos debido a su alto contenido de nutrientes. El estiércol del cuy junto con el del caballo son unos de los mejores por las ventajas que posee de no generar olores, no atraer moscas y venir en polvo. Este abono orgánico es muy importante para la utilización en cultivos y de una manera limpia la cual no afecta el medio ambiente. (Velásquez, 2017).

El cuy en la actualidad, se encuentra muy extendido por todo el mundo, en el extranjero se lo considera como animal de experimento o laboratorio por su mansedumbre, fácil manejo y alta sensibilidad a bacterias y como mascota dado que se estiman como criaturas exóticas y dulces a la vez en países como Alemania y Estados Unidos, a pesar

que el país pionero de criar cuyes de raza para mascota es Perú, en otros países de Sudamérica ya existe exportaciones mínimas de cuyes como mascotas de alta calidad. (Perraso, 2017).

Entre otros usos principales de esta especie, la carne de cuy analizada desde un punto de vista nutricional por su calidad proteica, baja en grasa y alto contenido de proteína, es ideal para incluirla en una alimentación variada e integrarla en las dietas saludables para consumidores que sufren de cáncer, diabetes y colesterol, el consumo de su sangre ayuda disminuir el crecimiento de tumores en la personas gracias a las enzimas asparaginasas que posee contra el cáncer. Aparte del valor cultural y gustativo, está el proteico, ya que el cuy es el mayor animal con porcentaje de proteínas por encima del ganado vacuno y porcino, así como de las aves, teniendo en cuenta su reducido porcentaje de grasa” (Perraso, 2017, pág. 10). La carne del cuy es un alimento sumamente sano la presencia de este animal rico en proteínas, es muy marcada en la sierra y en algunos territorios de la costa, así como del oriente.

**TABLA N. 4:** *Valor Nutricional del cuy*

<b>Especie</b>	<b>Proteína</b>	<b>Grasa</b>	<b>Minerales</b>
<b>Cuy</b>	<b>20,3</b>	<b>7,8</b>	<b>0,8</b>
<b>Ave</b>	<b>18,3</b>	<b>9,3</b>	<b>1,0</b>
<b>Vacuno</b>	<b>17,5</b>	<b>21,8</b>	<b>1,0</b>
<b>Ovino</b>	<b>16,4</b>	<b>31,1</b>	<b>1,0</b>
<b>Porcino</b>	<b>14,5</b>	<b>37,3</b>	<b>0,7</b>

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Fuente:** Argote (2015)

El cuy en el uso gastronómico Ochoa (2017) acota que: Desde la antigüedad la carne de cuy fue consumido desde el incario. Su consumo estaba ligado al clasismo de aquella época, puesto que las clases privilegiadas: Inca, curacas, sacerdotes y el ejército disponían para su consumo la carne de llamas y alpacas; pero para el pueblo en general la carne de cuy era la de mayor fuente de proteínas destinada para el

consumo. Dentro de la cosmovisión andina, la alimentación no es una práctica al azar estaba ligada al calendario agrícola del tipo de productos que se dan en cada estación, donde los ancestros consultaban y mantenían devota creencia en dicho calendario que señalaba cómo y cuándo comerlo. Acerca de las guarniciones variaban entre papas, tubérculos, maíz y el mote en otras tradiciones como la shuar la presencia era la yuca. En cuanto al tipo de presentaciones se puede decir que la receta más representativa del cuy es asado con diferentes adobos, en que la base del condimento la conforman el comino, el ajo y la sal. Según el lugar se aumenta algunos ingredientes y guarniciones para las salsas que acompañan a este plato tradicional se encuentran la salsa de maní, la salsa de pepa de zambo, la de tomate y el infaltable huevo duro. Otra de sus presentaciones es el ají o locro de cuy el mismo que está presente en el centro norte del país. (Crespo, 2012).

En la actualidad, se pueden encontrar preparaciones contemporáneas basadas en platos típicos del Ecuador como el tradicional cuy en seco. Por otro lado, la zona imbabureña ofrece el cuy en fritura el mismo que pasa por diferentes tipos de pailas, de adobos, de aceites, hasta convertirse en una preparación crujiente, mientras que en los cantones de Tungurahua se presenta platos de cuy como: asado, locro y en sopa, la cabeza es una de las partes más preciadas y es considerada la más deliciosa. Una característica principal del cuy es servirlo entero solamente en los locros se lo hace pedazos.

## **USO RITUAL**

Para el uso ritual, Azarola (2013) expresa que: el cuy es utilizado como medicina ancestral en prácticas de diagnóstico y curación que lo realizan los curanderos. La práctica curativa llamada limpia con cuy es una práctica ancestral considerada como una radiografía para detectar enfermedades de las personas, en este ritual se involucra el cuerpo del paciente, el animal y el curador de modo que se produce una fusión entre dichos cuerpos. El curandero actúa sobre el organismo del cuy, el cual funciona como una radiografía de los padecimientos del paciente. Para esta limpia la fe es el elemento



fundador para que funcione este ritual, el procedimiento, preparativo e ingredientes depende de la zona de donde sea oriundo el curandero, los elementos recetados comunes son: flores, una caja de cigarro, ruda, aguardiente, agua y siete espíritus, convocando los sentidos del paciente a través de la estimulación. En cuanto al cuy debe tener un mes máximo de nacido, su elección depende de quién sea el paciente si el enfermo es hombre el animal debe ser macho, si es mujer debe ser hembra, para algunas personas el cuy debe ser negro para un paciente hombre y blanco para una mujer pero para otros por su parte se sostienen de cualquier color para este tipo de práctica.

El frotado del cuy por el cuerpo del enfermo se da en dirección descendente desde la cabeza hasta los pies es el acto central de la práctica para el traspaso de la enfermedad de un cuerpo al otro. Esta técnica terapéutica tradicional hace uso del animal a modo de diagnóstico, el curandero opera sobre él a modo de radiografía a partir de la absorción y traspaso de determinados malestares del paciente al cuerpo del animal. Existen dos modos de utilizar el cuy para el camino de la curación, puede unirse a modo de diagnóstico abriendo su cuerpo e interpretando tanto en el interior como en el exterior del organismo, como también puede hacerse una limpieza con cuy a modo terapéutico. Generalmente el cuy se utiliza para curar males provocados por brujería, mal aire, calor interno. Finalmente, el curandero se dedica a leer las vísceras propiamente dichas a decodificar y expresar aquella información que se le presenta en el organismo tanto como en el interior como en el exterior y de este modo traducir aquella radiografía para el paciente. (Azarola, 2013).

## **USO FESTIVO**

En épocas memorables el cuy estaba destinado como ofrenda para las épocas de fiesta, la presencia de este animal era vital en las celebraciones de los Cuatro Raymis, en fiestas tradicionales, en fiestas pueblerinas y en fiestas de las parroquias o comunidades. El cuy en las celebraciones no podía faltar al igual que la chicha de jora

y el mote. En el marco de ciertas fiestas asociadas al calendario religioso se solía designar un prioste que asume el patrocinio de la fiesta con ayuda de los jocheros quienes entregaban cuyes en espera de su devolución cuando les llegue a ellos el turno como nuevos priostes. El Cuy era el producto más apreciado y reservado para las mejores ocasiones familiares y sociales en la concepción andina. Según Masaquiza (2019) en las comunidades indígenas se dice que, “No hay fiesta de pueblo sin el cuy, que es el invitado de honor”. Por ende, el consumo del cuy en Ecuador está vinculado con las épocas de cosecha, siembra, rituales y festividades. En la Provincia de Tungurahua el cuy es un animal indispensable en las festividades como el Inga Palla una fiesta cultural, histórica y religiosa en el cual celebran la libertad del pueblo Tisaleo ante los españoles. Las jochas, regalos, ofrendas y el plato típico de cuy con papas son una muestra de solidaridad que se evidencian en esta festividad. En la antigüedad se consideraba que era una fiesta netamente indígena, hoy en día es de toda la población incluso participan personas de los cantones vecinos.

Por otra parte, en las comunidades indígenas las fiestas espirituales como el día de los muertos, semana santa o el Corpus Christi, el cuy era importante para esta celebración debido a su símbolo mítico religioso. En las comunidades indígenas como Pilahuín, Chibuleo, Salasaca tienen la tradición de dirigirse al cementerio para consumir el pan, cuy, colada morada y la comida preferida del difunto a quien se hace la ofrenda. Otro de los actos alimenticios propios de la comunidad se hace en las mingas donde se consume productos como melloco, papas con achiote y arveja tierna, complementados con el mote, tostado, el cuy, la gallina, la máchica, el haba y el capulí. Un gran ejemplo es la comunidad Salasaca en esta comunidad todos los alimentos se los consideran como un regalo de la madre naturaleza y lo saben aprovechar para su nutrición, elaborando platos con cuy, conejo y gallina, de modo que se lo realizan en las fiestas cíclicas tradicionales de agradecimiento a la pachamama, agua, sol y luna por todos los productos obtenidos en el año. A pesar de ello aparte de las fiestas cíclicas que ofrecen las autoridades comunales están las fiestas del matrimonio donde no puede faltar el típico plato papas con cuy, también en los eventos especiales como grados, bautizos, confirmaciones entre otros, además están las festividades fúnebres que son muy representativas de la localidad donde participan todos los habitantes del pueblo,

estas festividades junto al día de los difuntos se celebran de 3 a 8 días con chicha de jora, comida y música. (Ochoa, 2017)

Finalmente en Ambato, la fiesta de las flores y de las frutas, es una celebración considerada como la más grande de la Provincia de Tungurahua y una de las fiestas más hermosas del país, esta fiesta atrae a más de miles de turistas nacionales y extranjeros, por lo que el incremento de venta en comida típica se elevada, y uno de los platos tradicionales y exóticos que se puede consumir en esta fiesta, es el típico cuy con papas que se lo puede encontrar en toda la avenida de Ficoa con guarniciones diferentes y tipos de preparación al gusto. Otra de las fiestas populares con el cuy es la celebración de lo cobayos, el cual se lo realiza al Norte del país en la provincia del Carchi e Imbabura, en esta típica y hermosa fiesta constituye escoger el mejor disfraz de parejas de cuyes, la vestimenta puede ser de cualquier tipo de personajes de televisión o caricaturas, en el cual también se puede apreciar la elección del cuy más pesado en pie y a los mejores platillos preparados con este ejemplar andino.

**TABLA N. 5: Usos del cuy**

	<b>Uso Social</b>	<b>Uso Ritual</b>	<b>Uso festivo</b>
<b>Cuy</b>	<p><b>Actividad cuyícola:</b> fuente de ingreso económico a través de la crianza y comercialización de cuy</p> <p><b>Agricultura:</b> el estiércol de cuy se lo utiliza en múltiples beneficios, sobre todo para venta y elaboración de abonos orgánicos, debido a su alto contenido de nutrientes</p> <p><b>Animal de experimento:</b> Este especie en países extranjeros se lo utiliza como animal de laboratorio por su mansedumbre, fácil manejo y alta sensibilidad a bacterias.</p> <p><b>Mascota:</b> Se lo considera como mascota en el extranjero, dado que se estiman como criaturas exóticas y dulces a la vez en países como Alemania y Estados Unidos</p> <p><b>La carne de cuy:</b> la carne de cuy analizada desde un punto de vista nutricional por su calidad proteica, baja en grasa y alto contenido de proteínas es ideal para incluirla en las dietas saludables para personas que sufren de cáncer, diabetes y colesterol.</p> <p><b>Valor Proteico:</b> Es un alimento sumamente sano, considerado como el mayor animal en proteínas por encima</p> <p>del ganado vacuno y porcino, así como de las aves, teniendo en cuenta su reducido porcentaje de grasa</p> <p><b>Uso gastronómico:</b> Venta y preparación de platos tradicionales como un negocio rentable</p>	<p><b>Medicina Tradicional Ancestral:</b> Se lo utiliza en prácticas de diagnóstico y curación que lo realizan los shamanes o curanderos</p> <p><b>Limpia con cuy:</b> Una práctica ancestral considerada como una radiografía para detectar enfermedades de las personas en este ritual se involucra el cuerpo del paciente, el animal y el curador de modo que se produce una fusión entre dichos cuerpos. Para esta limpia, la fe es el elemento fundador para que funcione este ritual</p>	<p>El cuy es consideraba como ofrenda para las épocas de fiesta la presencia de este animal era vital en las celebraciones del Inti Raymi y Corpus Christi, en fiestas tradicionales, pueblerinas y fiestas de las parroquias o comunidades</p> <p>El cuy en las celebraciones no podía faltar al igual que la chicha de jora y el mote</p> <p>El Cuy es el producto más apreciado y reservado para las mejores ocasiones familiares y sociales en la concepción andina. Y no solo en estos festejos, sino también en las mingas donde se invita a la tradicional pampa mesa, en la cual el cuy es el principal protagonista.</p> <p>El cuy en Ecuador está vinculado con las épocas de siembra, cosecha, rituales y festividades</p> <p>En las comunidades indígenas, las fiestas espirituales como el día de los muertos, semana santa o el corpus christi el cuy es importante para estas celebraciones, debido a su símbolo mítico religioso y de agradecimiento que tiene ante estas comunidades</p>

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

### *Analizar la importancia del cuy en la cultura ecuatoriana*

En el Ecuador, la primera evidencia arqueológica de domesticación del cuy fue registrada en Salango, al sur de la Provincia de Manabí, durante la fase Guangala de 100 AC y 800 DC. Desde entonces se han identificado diversos sistemas de producción de carne de cuy, siendo el más destacado el sistema familiar tradicional del que se encargan las mujeres campesinas, obteniendo del cuy, carne con alto valor proteínico y bajo en grasa. El cuy es uno de los pocos animales domésticos que convive con el hombre en el interior de las casas y en los Andes se lo crían frecuentemente alrededor de los fogones para obtener una temperatura adecuada para su reproducción, aunque lo hagan en áreas especialmente delimitada. Por ende la el cuy en la cultura ecuatoriana es muy importante debido a los diferentes usos que se los da.

Desde varias entradas de analices, el cuy es importante para un negocio rentable de venta y comercialización debido a la creciente demanda de su carne y mejoramiento genético haciendo del cuy una especie eficiente en la conversión de alimentos, precoz y prolífico, de modo que permite tener nuevas perspectivas de desarrollo competitivo de esta especie en los mercados regionales y nacionales. La crianza, comercialización y producción de cuyes es importante para el poblador campesino y urbano debido al ingreso económico que genera por la venta de sus excedentes en el mercado. Por otra parte, este animal se destaca en el ámbito cultural específicamente espiritual, en el cual los habitantes andinos lo utilizan para realizar curaciones de enfermedades al frotar el animal en el cuerpo de paciente, este pequeño roedor también se lo empleado como animal de trabajo en el Ecuador en el sector agrícola, de compañía y exhibición alrededor del mundo.

Por otra parte, el uso de este animal como experimento es de vital importancia para la ayuda y el avance de investigaciones que realizan en el extranjero en beneficio para el ser humano. Desde un punto de vista nutricional, la carne de cuy es importante en dietas sanas que ayuden a mejorar la alimentación de un paciente, debido a su valor nutricional y proteico que posee. Finalmente esta especie es importante en negocios

de comida popular y tradicional de venta y preparación de platos típicos con cuy el cual genera un factor económico sustentable en los negocios culinarios.

En la parte de la cultura, el cuy tiene un valor simbólico importante enlazándose a ritos funerarios que desde siglos atrás sirve como banquete en homenaje a los difuntos, costumbre que se estima proviene de las costumbres incaicas. Por otra parte el cuy se lo utiliza como un calefactor en el ámbito doméstico indígena, dada la naturaleza prolífica de este roedor que se adapta a todos los pisos ecológicos ocupados por el hombre, también se lo considera a este animal como un símbolo ritual y mítico por las conocidas limpias con cuy, utilizado en prácticas ancestrales de curación para enfermedades de las personas. En lo mítico ciertos silbos del cuy según la creencia popular indígena, anuncian que habrá visita en el hogar o que algún animal ronda la casa gracias al oído que este animal tiene.

Entre otros usos importantes, las tradiciones ancestrales del consumo de la carne de cuy permite la interacción de los convidados a eventos de importancia social y familiar en estas festividades el cuy era un plato que representa una demostración de agradecimiento, aprecio y respeto a las personas invitadas y familiares que asisten a estos eventos importantes, como por ejemplo: fiestas de pueblo, matrimonios, bautizos o fiestas religiosas. Hoy en día el plato cuy con papas significa un plato exótico para los turistas y para su gente un plato típico y tradicional y de agradecimiento, también se puede determinar como una oportunidad de dar a conocer una parte de la tradición, cultura y costumbres que tiene la cosmovisión indígena ecuatoriana

Finalmente, en la cosmovisión indígena ecuatoriana, la importancia del consumo de la carne de cuy se enlaza varios momentos llenos de valor familiar cultural y social, empezando desde la crianza hasta el servicio en la mesa. La pampa mesa tiene un significado de identidad, agradecimiento y de presencia cultural que realizan las comunidades indígenas, este evento social se realiza después de una minga o cultivo de productos donde comparten alimentos como una comida comunitaria. Otra

tradición importante entre los usos de esta especie es la realización de eventos especiales como por ejemplo: en un matrimonio, la tradición al casarse la mujer recibe una pareja de cuyes como un regalo símbolo de fertilidad. La socialización al preparar el cuy conlleva, a un elemento particularmente formativo en los valores familiares de solidaridad y compromiso, por ende el cuy en la región andina reúne en su contexto todas estas características pues se eleva como un elemento cotidiano y cultural al servir en las fiestas como una forma de identificación y agradecimiento para el grupo humano que lo cría, lo consume y lo utilizan.

**TABLA N. 6:** *Importancia del cuy en la cultura Ecuatoriana*

	<b>Social</b>	<b>Cultural</b>
<b>Comunidad indígena</b>	<p>La crianza, comercialización y producción de cuyes es importante para el poblador campesino y urbano debido al ingreso económico que genera por la venta de sus excedentes en el mercado</p> <p>El consumo de la carne de cuy enlaza varios momentos llenos de valor familiar cultural y social, empezando desde la crianza hasta el servicio en la mesa por ejemplo en la pampa mesa conlleva un significado de identidad y agradecimiento.</p> <p>La socialización de la preparación del cuy en fiestas conlleva un elemento particularmente formativo en los valores familiares de solidaridad y compromiso.</p>	<p>El cuy como un valor simbólico importante enlazado a ritos funerarios que desde siglos atrás se sirve como banquete en homenaje a los difuntos</p> <p>La utilización del cuy como un calefactor en el ámbito doméstico</p> <p>Símbolo mítico religioso en las limpias con cuy, utilizado en prácticas ancestrales de curación para enfermedades de las personas</p>
<b>Comunidad Mestiza</b>	<p>Negocio rentable por la creciente demanda de su carne y mejoramiento genético haciendo del cuy una especie eficiente en la conversión de alimentos, precoz y prolífico.</p> <p>Animal como experimento de vital importancia para la ayuda y el avance de investigaciones que realizan en el extranjero en beneficio para el ser humano.</p> <p>En negocios de comida popular y tradicional de venta y preparación de platos típicos con cuy.</p>	<p>Creencia en la medicina tradicional ancestral a través de los rituales con cuy</p>

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

*Desarrollar un espacio virtual sobre los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy*

Desarrollar un espacio virtual con información detallada sobre los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy, con la finalidad de que propios y extranjeros puedan conocer características importantes sobre los usos del cuy entorno a la crianza, cultura, gastronomía, rituales y festividades

**TABLA N. 7:** Herramientas para la creación de una página web

<b>Herramienta</b>	<b>Características</b>	<b>Beneficios</b>	<b>Licencia</b>
<b>WIX</b>	Sitio web interactivo para usuarios que buscan hacer una página web o blog artística y deslumbrante de enseñanza y aprendizaje para los visitantes	Herramienta para principiantes que no tienen conocimientos en programación, por su libre acceso y fácil manejo.  Cuenta con una App Market, que pone a disposición herramientas que mejorarán la experiencia de diseño y creación del sitio web.  No se necesita saber programar para diseñar un sitio web personalizado, debido a sus herramientas interactivas que facilitan el trabajo.	Free/gratis
<b>GoDaddy</b>	Sitio web que se destaca como líder en la industria de tecnologías de la información en el área web	Fácil registro y acceso en servicios con facilidad de pago en precios accesibles y descuentos.  GoDaddy ofrece explicaciones paso a paso de cómo configurar tu sitio web de la mejor manera.  Para los usuarios que contratan el plan básico, es muy difícil poder editar los temas y puede llegar a ser imposible modificar sus opciones.	Shareware/pagado
<b>JIMDO</b>	Plataforma para crear páginas web y tiendas online de forma gratuita, que cuenta con un propio sistema de gestión de contenido.	Por ser gratuito no se puede usar dominio propio, contiene plantillas muy limitadas y no permite la copia ni el traslado de la página web que se realice	Free/gratis
<b>DREAMWEAR</b>	Es una aplicación de construcción, diseño y edición de sitios, videos y aplicaciones Web basados en estándares	Se debe conocer programación, esta herramienta permiten agregar diseños y funcionalidad a las páginas, sin la necesidad de programar manualmente el código HTML.  Se puede crear tablas, editar marcos, trabajar con capas, insertar comportamientos JavaScript, etc., de una forma muy sencilla y visual. Para crear una página Web dreamweaver inserta automáticamente las etiquetas necesarias para construir la página con la apariencia y contenido definidos en el editor gráfico	Free/gratis

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)



Por su fácil manejo y libre acceso en diseño artístico y contenido se escoge la herramienta **WIX** para la creación y diseño de una página Web con contenidos de enseñanza e instructivo de importancia acerca de los diferentes usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy como una guía informativa para las personas nacionales y extranjeras que desean conocer un poco de la cultura e identidad ecuatoriana.

### **Metodología ADDIE**

Al tratarse de un diseño instruccional interactivo y educativo se utiliza la metodología ADDIE, un modelo genérico usado tradicionalmente por diseñadores educacionales y reveladores del entrenamiento que permite alcanzar la habilidad de diseñar bases de datos, sobre diseño tecno pedagógico e instruccional al vincular la docencia y la investigación, con el fin de tener un programa de enseñanza eficiente y efectivo. ADDIE es una metodología básica que contiene las fases de:

*Análisis:* Como paso inicial se realiza un análisis de las necesidades que se puede presenciar en la población de Tungurahua. El problema del desconocimiento de la importancia de los diferentes usos entorno al cuy, se toma como un requerimiento de crear contenidos e información descriptiva de los usos sociales, rituales y actos festivos entorno a este animal, como una guía informativa para las personas.

*Diseño:* Se establece los temas informativos para el desarrollo de la página se plantea la instrucción y estrategia pedagógica a utilizar para el diseño del contenido a realizar

**TABLA N. 8:** Diseño de una página web entorno al cuy y sus usos

<b>Contenidos</b>	<b>Descripción</b>	<b>Detalles</b>
<b>Introducción</b>	Se habla de las características principales del cuy, su existencia en la vida y su importancia	La página contara con colores ejecutivos combinados con colores vivos, imágenes y contenidos entorno al cuy.
<b>Uso social</b>	Se habla de la crianza tradicional, comercial y tipos de cuyes. La tradicional pampa mesa. El consumo de la carne y su importancia en la cosmovisión indígena. Usos y beneficios del cuy	Se divide en secciones con imágenes
<b>Uso Ritual</b>	Se habla de la medicina tradicional ancestral y relato del ritual limpia con cuy y su curación	Contará con Imágenes
<b>Uso festivo</b>	Se habla de la influencia e importancia que tiene el plato tradicional con cuy en las fiestas tradiciones y eventos importantes de la sociedad	Se divide en secciones de fiestas tradicionales costumbres y tradiciones y eventos importantes

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

*Desarrollo:* Se desarrolla una página web turística instructiva como un instrumento informativo de la importancia del cuy en los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy en la cultura ecuatoriana, por el cual se utilizara la herramienta WIX una herramienta online para sitios web de libertad artística.

*Implementación:* Se instala el proyecto en el contexto de la práctica en el mundo real, con la metodología de aceptabilidad TAM o UTAUT

*Evaluación:* Se realiza un analices de la eficacia y eficiencia de la información, a través de la evaluación formativa que se trata de mejorar la información antes de implementar la versión final y la evaluación sumativa en el cual ayuda a determinar la eficacia total del instrumento presentado.

## **CAPITULO II**

### **METODOLOGÍA**

En este capítulo se determinó los materiales, técnicas y métodos que se utilizaron para obtener información concreta y precisa para el desarrollo del problema investigado

#### **2.1 Materiales:**

Para la recogida de datos del estudio presente se diseñó un cuestionario estructurado con la Escala del Likert, una herramienta eficaz para medir actitudes y conocer el grado de conformidad de las personas. Se elaboró una encuesta con preguntas acerca de la importancia de los saberes y conocimientos en el uso social, ritual y acto festivo entorno al cuy, el cual fue dirigido a los comerciantes, moradores y estudiantes de la Provincia de Tungurahua pudiendo con ello calcular de manera exacta la conservación y técnicas de la importancia del uso del cuy en la actualidad, para la fiabilidad del test de actitudes y de conocimientos mediante la construcción de una escala ordinal de Likert, se solicitó a las personas la evaluación de los ítems con valores de 1 como totalmente en desacuerdo, 2 en desacuerdo, 3 indeciso, 4 de acuerdo y 5 como totalmente de acuerdo.

#### **Cuestionario estructurado con la Escala del Likert**

Género: M\_\_ F\_\_ Otros \_\_

Autodeterminación: Mestizo\_\_\_ Blanco\_\_\_ Indígena\_\_\_ Afro ecuatoriano\_\_\_

MARQUE CON UNA X A LO MÁS CERCANO DE LA REALIDAD

		Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indeciso	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
<b>SOCIAL</b>						
1	La crianza y venta del cuy es un negocio rentable					
2	La preparación y venta de platos a base de cuy genera altos ingresos económicos en restaurantes					
3	El uso del cuy es más utilizado para el ámbito gastronómico que para rituales					
4	La carne de cuy es más saludable que las demás carnes					
5	El cuy es un alimento indispensable en la pampa mesa					
<b>RITUAL</b>						
6	La limpia del cuy se lo considera como una radiografía efectiva para detectar enfermedades de las personas					
7	La limpia con cuy es una práctica efectiva de curación contra el “mal aire”.					
<b>ACTOS FESTIVOS</b>						
8	En las fiestas tradicionales como el Inga Palla, inti Raymi es importante e indispensable el consumo del cuy					
9	En eventos especiales como matrimonios, bautizos, grados entre toros, es importante el consumo del cuy					
10	Al plato del cuy en las festividades se lo considera como un símbolo de agradecimiento					

Por otra parte se usaron las Fichas del Atlas de Patrimonio Alimentario. En la primera ficha de productos primarios se tiene como objetivo recolectar productos que elaboran o se cosechan en algún lugar, a partir de la memoria viva de la población y de la investigación histórica, de manera que describe el nombre común, el nombre científico, los nombres locales, la ancestralidad, la forma de obtención y descripción del producto, zonas de producción, calendario agrofestivo, variedades existentes y estado de conservación.

<b>PRODUTOS PRIMARIOS</b>		
<b>Nombre común</b>		
<b>Nombre científico</b>		
<b>Otros nombres locales</b>		
<b>Ancestralidad</b>		
<b>Forma de obtención</b>		
<b>Descripción</b>		
<b>Zonas de Producción</b>		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Cosecha</b>	
<b>Calendario Agrofestivo</b>		
<b>Actividad</b>	<b>Mes</b>	<b>Lugar</b>
<b>Variedades y estados de conservación</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Características</b>	<b>Observación (estado)</b>

En la ficha de productos elaborados se tiene como finalidad conocer la preparación de platos de un pueblo, como un elemento esencial para su identidad cultural, que consta de nombre del producto, ancestralidad, época de consumo, lugares de consumo, descripción, zonas tradicionales de consumo, ingredientes y preparación.

<b>PRODUCTOS ELABORADOS</b>		
<b>Nombre del Producto</b>		
<b>Ancestralidad</b>		
<b>Época de Consumo</b>		
<b>Lugares de Consumo</b>		
<b>Descripción</b>		
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
<b>Propiedades</b>		
<b>Estado de conservación</b>		

Finalmente se utilizó la ficha de registro e inventario de patrimonio cultural Inmaterial A3 usos sociales, rituales y actos festivos INPC (ficha del atlas de patrimonio alimentario), en el cual aporta a la investigación como un material importante para obtener información como: la localización donde realizan los rituales y actos festivos entorno al cuy, fotografías obtenidas a través de una entrevista y acto vivencial, datos de identificación es decir su nombre tradicional o conocido, descripción del ritual o festividad, detalle de la periodicidad, detalle del alcance es decir la descripción de características específicas, descripción del producto en este caso una descripción clara y concreta del uso del ritual y festividad, descripción de la técnicas o procedimientos, portadores y por último la valoración para el pueblo, ciudad o provincia.

<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad:		
Coordenadas		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL:</b>		
<b>Descripción de la fotografía:</b>		
<b>Código fotografía:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN;</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación</b>	
	<b>01</b>	<b>X</b>
	<b>02</b>	
<b>Grupo social</b>	<b>Otra (s) denominación</b>	
<b>Breve Reseña</b>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<b>Origen</b>		

<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>			
	<b>Continua</b>			
	<b>Ocasional</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	<b>Local</b>			
	<b>Provincial</b>			
	<b>Regional</b>			
	<b>Nacional</b>			
	<b>Internacional</b>			
<b>Preparativos</b>		<b>Detalle de actividades</b>		
<b>P1</b>	<b>INVITACION</b>			
<b>DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>				
<b>ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS</b>				
<b>Nombre</b>		<b>Tipo</b>	<b>Detalle del elemento</b>	
<b>ESTRUCTURA ORGANIZATIVA</b>				
<b>Nombre</b>		<b>Tipo</b>	<b>Detalle de la estructura</b>	
<b>5. Portadores/ soportes</b>				
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>	
	<b>Padres-hijos</b>			
	<b>Maestro aprendiz</b>			
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>	
	<b>Padres-hijos</b>			
	<b>Maestro aprendiz</b>			



	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia de la comunidad</b>				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	<b>Alta</b>			
	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y Nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subambito</b>	<b>código/ Nombre</b>	
<b>9. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>				
<b>Inventado por:</b>			<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b>				

## 2.1 Métodos

Al tratarse de un estudio retrospectivo, el cual se recaba información a partir de la historia, las técnicas empleadas para este estudio fueron exploratoria y descriptiva de modo que se investigó el problema a través de análisis de datos, estadísticas, entrevistas y referencias bibliográficas. La selección de temas como aporte al desarrollo del presente proyecto fueron: la crianza y producción de cuyes como un negocio rentable, el uso del cuy en la medicina ancestral y la importancia del consumo de platos en las festividades tradicionales de la provincia de Tungurahua e investigaciones importantes realizadas en Perú. Por medio del método descriptivo se pudo analizar los lugares visitados a través de la observación obteniendo una descripción exacta del conocimiento de las personas acerca del saber y utilidad del cuy en la sociedad.

La modalidad para esta investigación de campo fue a través de la recolección de información en lugares determinados de la provincia de Tungurahua, basado también en recolección de datos por medio de antecedentes históricos, conocimientos y saberes por parte de los habitantes. La medición de cada variable cualitativa, se realizó a través de encuestas y análisis estadísticos, por el cual se pudo recolectar datos a través de la observación y descripción obteniendo como resultado información necesaria para la investigación y comprobación de la hipótesis.

Se recolectó información a través de un cuestionario estructurado de la escala del Likert, en el cual se formuló el estudio y observación de fenómenos que intervinieron de manera directa en el problema, como la importancia del uso del cuy en el ámbito gastronómico, la creencia del uso del cuy en los rituales y la utilidad indispensable del cuy en el ámbito festivo, este método con el apoyo estadístico de la escala del Likert permitió realizar el análisis de datos que se transformó en información para determinar parámetros o cifras permitiendo conocer la importancia y predominación en la actualidad del uso del cuy como una herencia ancestral de conocimientos y saberes en

preparación de platos típicos, en rituales y en festividades, con la finalidad de obtener conclusiones, recomendaciones, información concreta y toma de decisiones ante el problema mencionado. La encuesta realizada fue vivencial, recorrido por todos los cantones de la provincia de Tungurahua, obteniendo información de moradores, comerciantes y estudiantes.

Para el estudio de las Fichas utilizadas del Atlas de Patrimonio Alimentario, se realizó a través de una investigación exploratoria bibliográfica, libros y textos de la biblioteca, con la finalidad de revalorizar y potenciar la riqueza culinaria, modo que se ha realizado investigaciones acerca de productos emblemáticos, ingredientes adecuados y técnicas de preparación en platos a base de cuy que todavía hoy en día se conservan algunas técnicas, ayudando a conocer la riqueza culinaria de un alimento patrimonial que posee la provincia de Tungurahua.

Para la realización de la Ficha de registro e inventario de patrimonio cultural Inmaterial A3 usos sociales, rituales y actos festivos INPC (ficha del atlas de patrimonio alimentario), se tomó en cuenta entrevistas e investigaciones bibliográficas entorno del uso del cuy en rituales y festividades, como una forma de conservación, prevención, restauración, exhibición y promoción de las diferentes técnicas y procedimientos.

Finalmente, los datos obtenidos se almacenaron en una hoja de programa Excel. Los parámetros recogidos sirvieron para calcular una serie de variables derivadas e índices que luego se analizaron mediante la escala del Likert, con el propósito de tener una información adecuada para la creación de una página web con el programa WIX, a través de la herramienta ADDIE, como una guía informativa acerca de los Usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy.

### CAPITULO III

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El instrumento que se aplicó como encuesta consta de 14 preguntas con 5 opciones de respuestas, mismo que fue validado estadísticamente con la herramienta Alpha de Cronbach con la siguiente formula construida a partir de 100 variables observadas:

$$\alpha = \left[ \frac{k}{k-1} \right] \left[ 1 - \frac{\sum_{i=1}^k S_i^2}{S_t^2} \right]$$

Obteniendo como resultado cuantificado del nivel de fiabilidad una escala de 0,807 mismo que al ser superior de 0,5 y encontrarse más cerca al 1 se lo considera fiable estadísticamente

**TABLA N. 9:** Alpha de Cronbach

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,807	14

**Elaborado por:** SUPE, R. (2019)

**Fuente:** SPSS

### **3.1 Análisis y discusión de los resultados**

En este capítulo se presenta los resultados de la recolección y análisis de datos que se realizó a través de visitas en lugares determinados de la provincia de Tungurahua, obtenidos mediante un cuestionario estructurado con la escala de likert acerca de los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy, el cual se obtuvo a través de la observación, descripción y realización de preguntas a los moradores, comerciantes y estudiantes, por el cual se muestra resultados, variables y características que influyen en el problema investigado

Para evaluar la fiabilidad del test de actitudes y de conocimientos mediante la construcción de una escala ordinal de Likert, se solicitó a las personas la evaluación de los ítems con valores de 1 como totalmente en desacuerdo, 2 en desacuerdo, 3 indeciso, 4 de acuerdo y 5 como totalmente de acuerdo.

Encuesta para Investigar los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy en Tungurahua

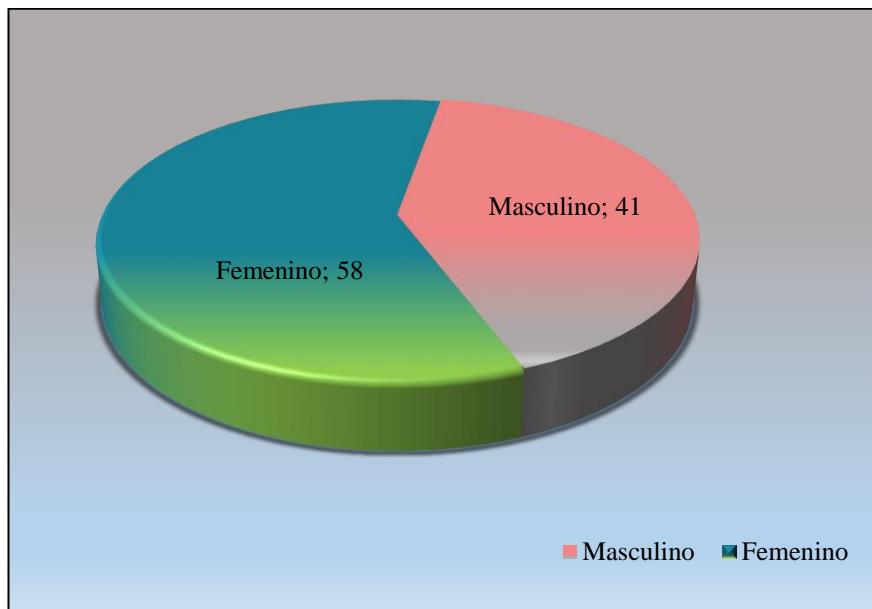
**Muestra:** Provincia de Tungurahua

**TABLA N. 10: Género**

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válidos	<b>Masculino</b>	<b>41</b>	<b>41,4</b>	<b>41,4</b>	<b>41,4</b>
	<b>Femenino</b>	<b>58</b>	<b>58,6</b>	<b>58,6</b>	<b>100,0</b>
	<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua  
**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 1: Género**



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua  
**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

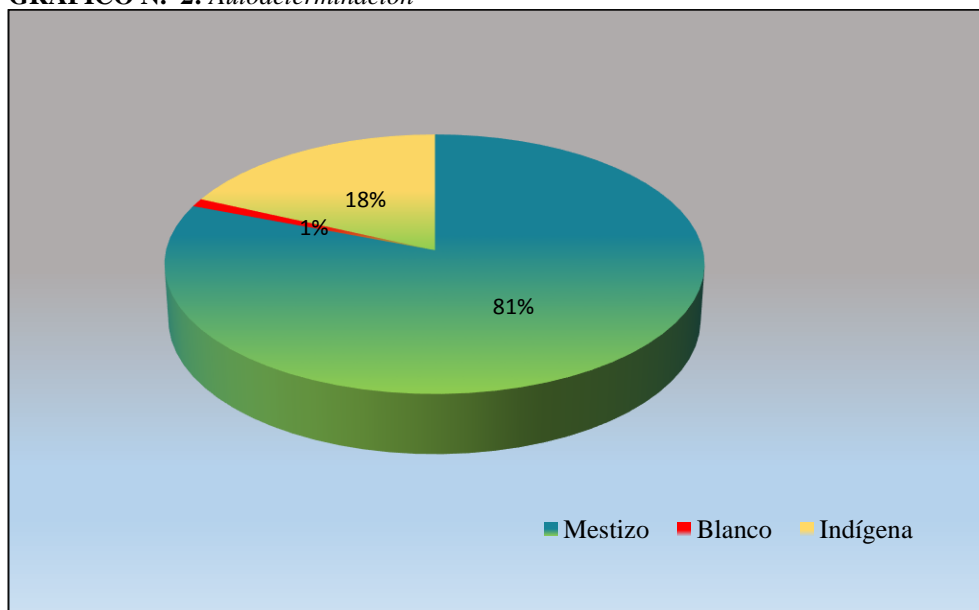
**Análisis:** Una vez aplicado los instrumentos de recolección de la información, se procedió a realizar la encuesta a moradores de los nueve cantones de la Provincia de Tungurahua, por cuanto se aprecia que el 58,6 % posee al género femenino y el 41,4% al género Masculino de la población encuestada.

**TABLA N. 11:** Autodeterminación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Mestizo	80	80,8	80,8	80,8
	Blanco	1	1,0	1,0	81,8
	Indígena	18	18,2	18,2	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua  
**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 2:** Autodeterminación



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua  
**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** EL 80,8% de las personas encuestas son de ascendencia mestiza, el 18, 2% de ascendencia indígena y el 1% de ascendencia blanca.

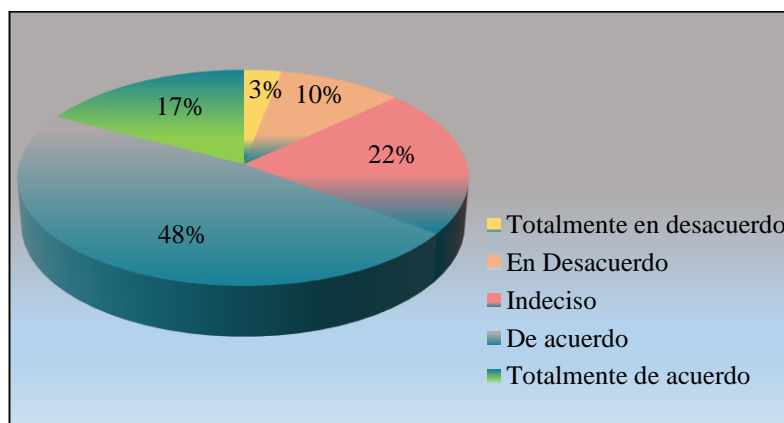
**Pregunta 1:** La crianza y venta del cuy es un negocio rentable

**TABLA N. 12:** La crianza y venta del cuy es un negocio rentable.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	<b>TOTALMENTE EN DESACUERDO</b>	3	3,0	3,0	3,0
	<b>EN DESACUERDO</b>	10	10,1	10,1	13,1
	<b>INDECISO</b>	22	22,2	22,2	35,4
	<b>DE ACUERDO</b>	47	47,5	47,5	82,8
	<b>TOTALMENTE DE ACUERDO</b>	17	17,2	17,2	100,0
	<b>Total</b>	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua  
**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 3:** La crianza y venta del cuy es un negocio rentable



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua  
**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 47,5% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 17,2% totalmente de acuerdo representando un total de 64,7% de forma positiva, contra un 10,1% en desacuerdo y un 3% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 13,1% de forma negativa, ante un 17,2% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que la crianza de cuyes si genera ingresos económicos en el negocio de comercialización y producción de cuyes a nivel nacional y extranjero, por ende la provincia de Tungurahua es considerada como la segunda provincia más grande en producción de cuyes debido a la crianza comercial y tradicional que realizan las personas de autodeterminación mestiza e indígena para venta, consumo familiar y consumo en festividades.



**Pregunta 2:** La preparación y venta de platos a base de cuy genera altos ingresos económicos en los restaurantes

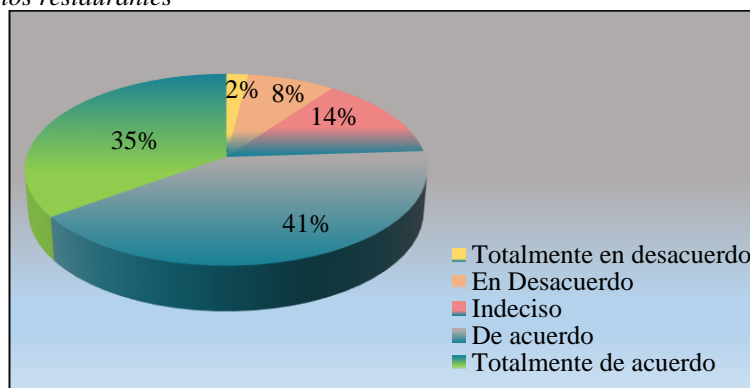
**TABLA N. 13:** La preparación y venta de platos a base de cuy genera altos ingresos económicos en los restaurantes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	TOTALMENTE EN DESACUERDO	2	2,0	2,0	2,0
	EN DESACUERDO	8	8,1	8,1	10,1
	INDECISO	14	14,1	14,1	24,2
	DE ACUERDO	41	41,0	41,0	64,0
	TOTALMENTE DE ACUERDO	35	35,4	35,4	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 4:** La preparación y venta de platos a base de cuy genera altos ingresos económicos en los restaurantes



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 41% de la personas encuestadas, están de acuerdo y un 35,4% totalmente de acuerdo representando un total de 76,4% de forma positiva, contra un 8,1% en desacuerdo y un 2% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 10,1% de forma negativa, ante un 14,1% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que, el consumo de cuy a nivel provincial es grande para propios considerado como un plato tradicional y para extranjeros como un plato exótico por su sabor, textura y preparación por lo cual si genera altos ingresos económicos debido a su costo elevado. Sin embargo para algunas personas lo considera un buen negocio pero para otras personas es un negocio arriesgado, en épocas puede ser alta la venta en otras muy bajas todo depende de la técnica y forma de preparación.

**Pregunta 3:** El uso del cuy es más utilizado para el ámbito gastronómico que para el ámbito ritual

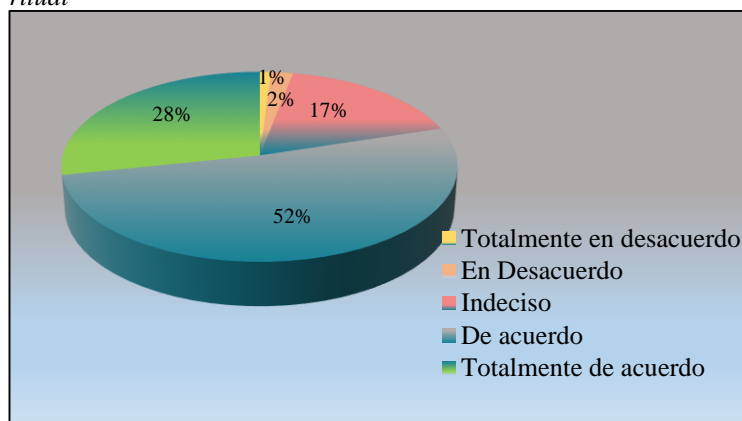
**TABLA N. 14:** El uso del cuy es más utilizado para el ámbito gastronómico que para el ámbito ritual

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	TOTALMENTE EN DESACUERDO	1	1,0	1,0	1,0
	EN DESACUERDO	2	2,0	2,0	3,0
	INDECISO	17	17,2	17,2	20,2
	DE ACUERDO	51	51,5	51,5	71,7
	TOTALMENTE DE ACUERDO	28	28,3	28,3	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 5:** El uso del cuy es más utilizado para el ámbito gastronómico que para el ámbito ritual



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 51,5% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 28,3% totalmente de acuerdo representando un total de 79,8% de forma positiva, contra un 2% en desacuerdo y un 1% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 3% de forma negativa, ante un 17,2% de personas indecisas por lo cual se hace un análisis que, en la provincia de Tungurahua desde épocas memorables el consumo de cuy ha sido indispensable en las personas, especialmente en las comunidades indígenas, sin embargo con el pasar del tiempo la creencia acerca de rituales con cuy ha ido incrementándose como una medicina alternativa curativa. Hoy en día se ha convertido en un negocio rentable para las personas curanderas. Sin embargo, se tiene un resultado que la mayoría de las personas están de acuerdo que el cuy es más utilizado en el ámbito gastronómico que rituales, debido a la disminución de creencia y costo elevado que posee esta curación con cuy.

**Pregunta 4:** La carne del cuy es más saludables que las demás carnes

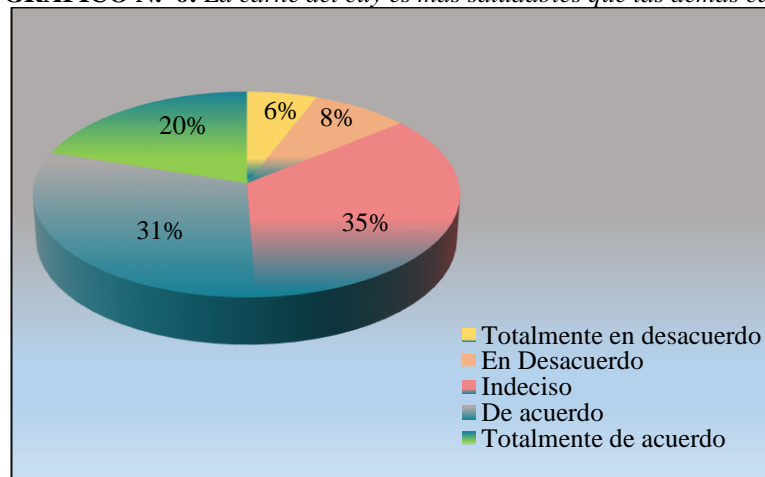
**TABLA N. 15:** *La carne del cuy es más saludables que las demás carnes*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	TOTALMENTE EN DESACUERDO	5	5,1	5,1	5,1
	EN DESACUERDO	7	7,1	7,1	12,1
	INDECISO	30	30,3	30,3	42,4
	DE ACUERDO	26	26,3	26,3	68,7
	TOTALMENTE DE ACUERDO	31	31,3	31,3	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 6:** *La carne del cuy es más saludables que las demás carnes*



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 31,3% de la personas encuestadas, están de totalmente de acuerdo y un 26,3% de acuerdo representando un total de 57,6% de forma positiva, contra un 7% en desacuerdo y un 5% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 12% de forma negativa, ante un 30% de personas indecisas, por lo cual se hace un analices que, en la mayoría de las personas tienen el conocimiento que la carne de cuy es una de las mejores carnes que se puede consumir, sin embargo para otras tienen el desconocimiento ante esto o piensan que la carne de conejo es mejor que la carne cuy. A pesar del conociendo que tienen ante esto optan por comprar la carne de pollo, cerdo o res por el ahorro económico, considerando a la carne de cuy como una carne solo para consumo de festividad sin conocer el beneficio nutritivo, proteico y bajo en grasa que posee debido a su buena alimentación

**Pregunta 5:** El cuy es un alimento indispensable en la pampa mesa

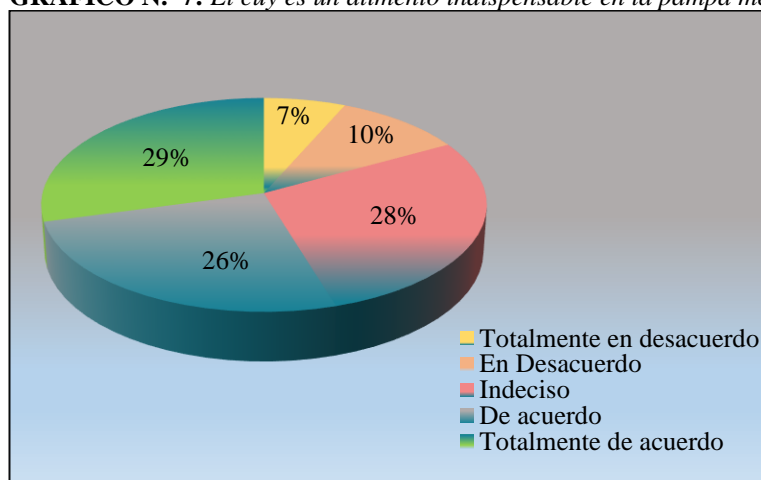
**TABLA N. 16:** *El cuy es un alimento indispensable en la pampa mesa*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	<b>TOTALMENTE EN DESACUERDO</b>	7	7,1	7,1	7,1
	<b>EN DESACUERDO</b>	11	11,1	11,1	18,2
	<b>INDECISO</b>	30	30,3	30,3	48,5
	<b>DE ACUERDO</b>	27	27,3	27,3	75,8
	<b>TOTALMENTE DE ACUERDO</b>	24	24,2	24,2	100,0
	<b>Total</b>	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 7:** *El cuy es un alimento indispensable en la pampa mesa*



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 27,3% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 24,2% totalmente de acuerdo representando un total de 51,5% de forma positiva, contra un 11,1% en desacuerdo y un 7,1% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 18,2% de forma negativa, ante un 30,3% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que para las comunidades indígenas la tradición de compartir un grano en la mesa junto a sus seres queridos, amigos y conocidos no ha cambiado se lo sigue realizando, para ellos la pampa mesa es una tradición sagrada por el cual el cuy no puede faltar. Sin embargo para las personas de autodeterminación mestiza tienen un desconocimiento ante este tema, pero para otros lo afirman o están de acuerdo que el consumo de cuy no puede faltar ante esta tradición, debido al símbolo representativo que esta especie posee y su fácil obtención de crianza y consumo.

**Pregunta 6:** La limpia con cuy se lo considera como una radiografía efectiva

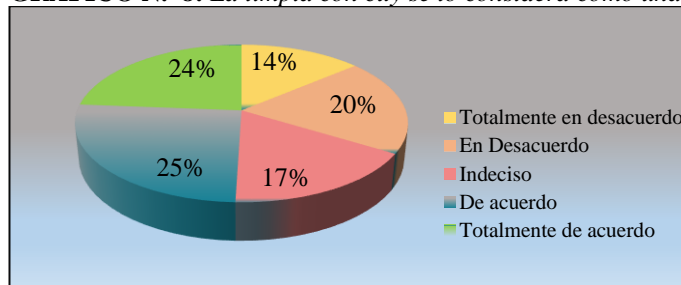
**TABLA N. 17:** La limpia con cuy se lo considera como una radiografía efectiva

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>TOTALMENTE EN DESACUERDO</b>	<b>14</b>	<b>14,1</b>	<b>14,1</b>	<b>16,2</b>
<b>EN DESACUERDO</b>	<b>20</b>	<b>20,2</b>	<b>20,2</b>	<b>36,4</b>
<b>INDECISO</b>	<b>17</b>	<b>17,2</b>	<b>17,2</b>	<b>52,5</b>
<b>DE ACUERDO</b>	<b>26</b>	<b>26,3</b>	<b>26,3</b>	<b>78,8</b>
<b>TOTALMENTE DE ACUERDO</b>	<b>22</b>	<b>22,2</b>	<b>22,2</b>	<b>100,0</b>
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 8:** La limpia con cuy se lo considera como una radiografía efectiva



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 26,3% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 22,2% totalmente de acuerdo representando un total de 48,5% de forma positiva, contra un 20,2% en desacuerdo y un 14,1% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 34,3% de forma negativa, ante un 17,2% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que para la mayoría de las personas la creencia ante este ritual ha ido disminuyendo, para otras afirman que este ritual si es efectiva y han podido detectar sus enfermedades. Sin embargo para otras personas tanto mestizas e indígenas este ritual ya no es creíble, debido al incremento de curanderos que lo realizan. Antiguamente estos rituales eran sagrados solo lo podía realizar una persona sabia conocido como shaman, pero ahora en este tiempo ha cambiado lo puede realizar cualquier persona la cual debe estudiar y aprobar cursos en medicina ancestral. Por ende actualmente ya no lo ven como un ritual curativo si no como un negocio y eso causa engaño y carencia de creencia en las personas

**Pregunta 7:** La limpia con cuy es una práctica efectiva contra el mal aire

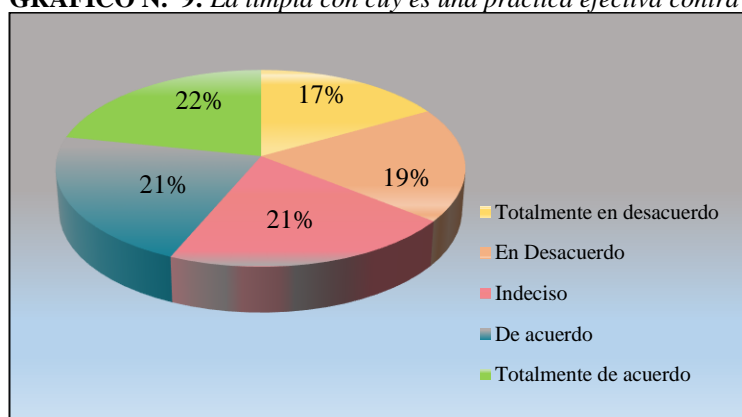
**TABLA N. 18:** La limpia con cuy es una práctica efectiva contra el mal aire

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	TOTALMENTE EN DESACUERDO	17	17,2	17,2	17,2
	EN DESACUERDO	19	19,2	19,2	36,4
	INDECISO	21	21,2	21,2	57,6
	DE ACUERDO	22	22,2	22,2	79,8
	TOTALMENTE DE ACUERDO	20	20,2	20,2	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 9:** La limpia con cuy es una práctica efectiva contra el mal aire



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 22,2% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 20,2% totalmente de acuerdo representando un total de 42,4% de forma positiva, contra un 19,2% en desacuerdo y un 17,2% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 36,4% de forma negativa, ante un 21,2% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que para las personas de las comunidades indígenas de la provincia de Tungurahua la creencia ante la cura del mal aire a través del cuy no ha cambiado, por lo cual lo siguen practicando especialmente en los niños, pero por otra parte las personas mestizas la mayoría no cree ni en el ritual ni en el mal aire.

**Pregunta 8:** En las fiestas tradicionales como el Inga Palla, Inti Raymi es importante e indispensable el consumo de cuy

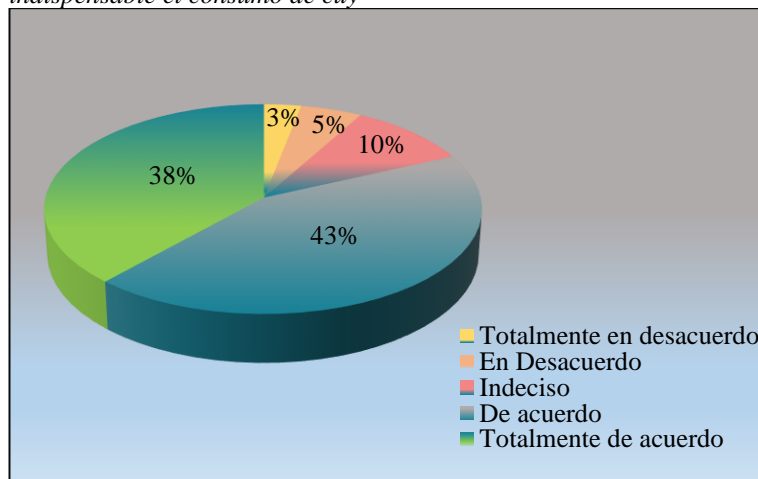
**TABLA N. 19:** En las fiestas tradicionales como el Inga Palla, Inti Raymi es importante e indispensable el consumo de cuy

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	TOTALMENTE EN DESACUERDO	3	3,0	3,0	3,0
	EN DESACUERDO	5	5,1	5,1	8,1
	INDECISO	10	10,1	10,1	18,2
	DE ACUERDO	43	43,4	43,4	61,6
	TOTALMENTE DE ACUERDO	38	38,4	38,4	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 10:** En las fiestas tradicionales como el Inga Palla, Inti Raymi es importante e indispensable el consumo de cuy



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 43,4% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 38,4% totalmente de acuerdo representando un total de 81,8% de forma positiva, contra un 5,1% en desacuerdo y un 3% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 8,1% de forma negativa, ante un 10,1% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que, las tradiciones y fiestas sagradas e importantes para las personas indígenas no ha cambiado y como símbolo de agradecimiento se sigue sirviendo como plato principal el famoso plato papas con cuy.

**Pregunta 9:** En eventos especiales como matrimonios, bautizos, grados entre otros, es importante el consumo de cuy

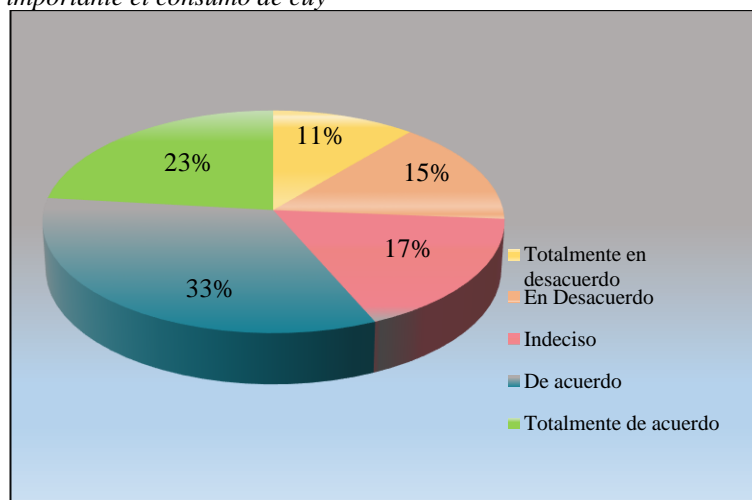
**TABLA N. 20:** En eventos especiales como matrimonios, bautizos, grados entre otros, es importante el consumo de cuy

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	<b>TOTALMENTE EN DESACUERDO</b>	11	11,1	11,1	11,1
	<b>EN DESACUERDO</b>	15	15,2	15,2	26,3
	<b>INDECISO</b>	17	17,2	17,2	43,4
	<b>DE ACUERDO</b>	33	33,3	33,3	76,8
	<b>TOTALMENTE DE ACUERDO</b>	23	23,2	23,2	100,0
	<b>Total</b>	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 11:** En eventos especiales como matrimonios, bautizos, grados entre otros, es importante el consumo de cuy



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 33,3% de la personas encuestadas, están de acuerdo y un 23,2% totalmente de acuerdo representando un total de 56,5% de forma positiva, contra un 15,2% en desacuerdo y un 11,1% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 26,3% de forma negativa, ante un 17,2% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que para las personas mestizas ha cambiado la importancia del consumo de cuy en eventos importantes, a pesar que se tiene un buen porcentaje que aun consideran brindar el plato de cuy, para otras personas optan otro tipo de comida como por ejemplo la comida gourmet o platos especiales para estos eventos.



**Pregunta 10:** Al plato de cuy en las festividades se lo considera como un símbolo de agradecimiento

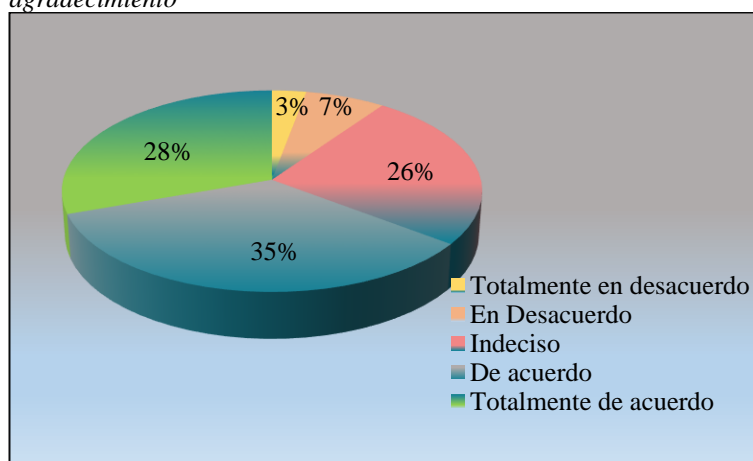
**TABLA N. 21:** Al plato de cuy en las festividades se lo considera como un símbolo de agradecimiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	TOTALMENTE EN DESACUERDO	3	3,0	3,0	3,0
	EN DESACUERDO	7	7,1	7,1	10,1
	INDECISO	26	26,3	26,3	36,4
	DE ACUERDO	35	35,4	35,4	71,7
	TOTALMENTE DE ACUERDO	28	28,3	28,3	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 12:** Al plato de cuy en las festividades se lo considera como un símbolo de agradecimiento



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 35,4% de las personas encuestadas, están de acuerdo y un 28,3% totalmente de acuerdo representando un total de 63,7% de forma positiva, contra un 7,1% en desacuerdo y 3% totalmente en desacuerdo representando una cantidad de 10,1% de forma negativa, ante un 26,3% de personas indecisas, por lo cual se hace un análisis que para la mayoría de las personas el plato de cuy sí tiene un gran símbolo especialmente en la comunidad indígena, para ellos esta especie tiene un símbolo mítico, religioso y en las festividades un símbolo de agradecimiento a la pacha mama e invitados, considerando una tradición heredada desde el conocimiento y saber de nuestros pueblos ancestrales.

**Pregunta 11:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Asado, Frito, Colada, Sopa)

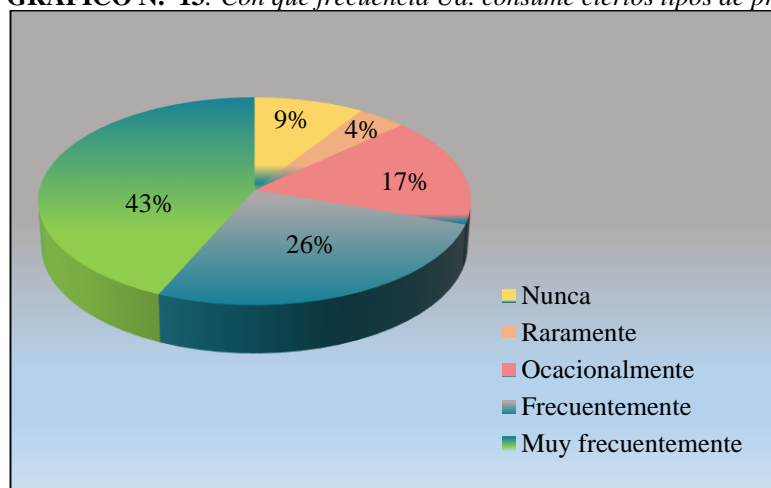
**TABLA N. 22:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Asado)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	NUNCA	9	9,1	9,1	9,1
	RARAMENTE	4	4,0	4,0	13,1
	OCACIONALMENTE	17	17,2	17,2	30,3
	FRECUENTEMENTE	26	26,3	26,3	56,6
	MUY FRECUENTEMENTE	43	43,4	43,4	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 13:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Asado)



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 43,4% de las personas encuestadas, consume el cuy asado de forma muy frecuentemente y un 26,3% frecuentemente representando un total de 69,7% de forma positiva, contra un 17,2% que lo consumen ocasionalmente es decir en festividades o eventos importantes, ante un 4% que lo consumen raramente y 9,1% que no lo hace nunca por la contextura o el sabor que se puede presenciar en este tipo de preparación

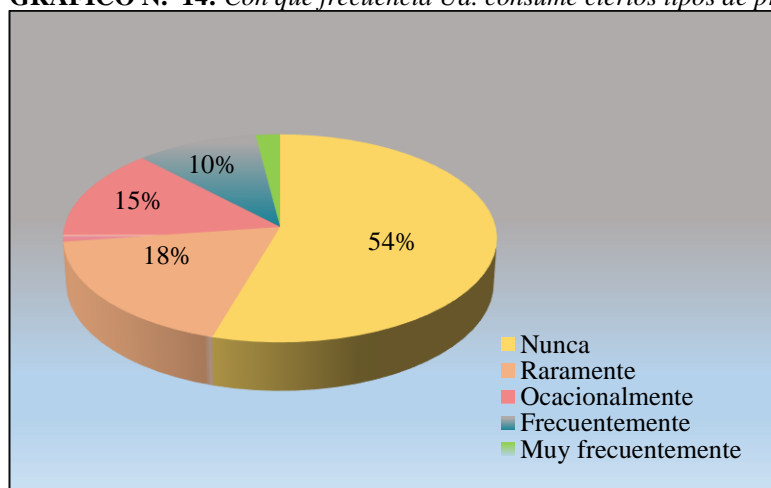
**TABLA N. 23:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Frito)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	NUNCA	54	54,5	54,5	54,5
	RARAMENTE	18	18,2	18,2	72,7
	OCACIONALMENTE	15	15,2	15,2	87,9
	FRECUENTEMENTE	10	10,1	10,1	98,0
	MUY FRECUENTEMENTE	2	2,0	2,0	100,0
	<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 14:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Frito)



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 2% de la personas encuestadas, consume el cuy frito de forma muy frecuentemente y un 10,1% frecuentemente representando un total de 12,1% de forma positiva, contra un 15,2% que lo consumen ocasionalmente es decir en festividades o eventos importantes, ante un 18,2% que lo consumen raramente y 54,5% que no lo ha consumido nunca, por ende se realiza un analices al desconocimiento de la técnica y preparación que tienen las personas ante este tipo de plato, tanto para las personas dueñas de restaurantes como para los comensales.

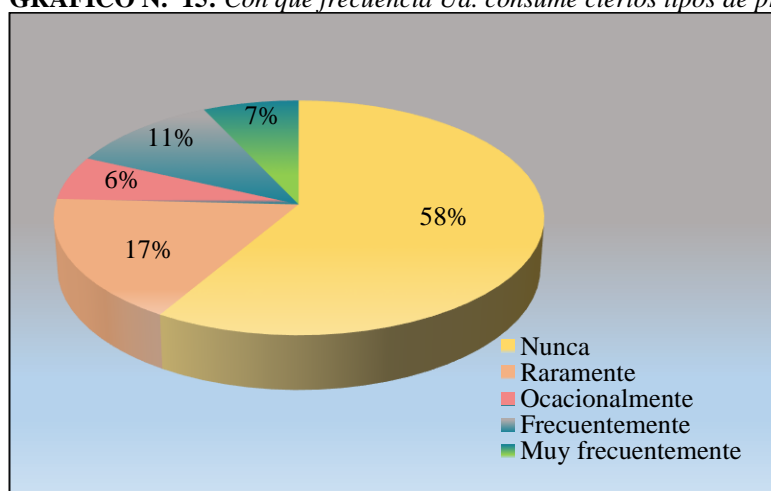
**TABLA N. 24:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Colada)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	NUNCA	58	58,6	58,6	58,6
	RARAMENTE	17	17,2	17,2	75,8
	OCACIONALMENTE	6	6,1	6,1	81,8
	FRECUENTEMENTE	11	11,1	11,1	92,9
	MUY FRECUENTEMENTE	7	7,1	7,1	100,0
	<b>Total</b>		<b>99</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 15:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Colada)



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 7,1% de las personas encuestadas, consume el cuy en colada de forma muy frecuentemente y un 11,1% frecuentemente representando un total de 18,2% de forma positiva, contra un 6,1% que lo consumen ocasionalmente es decir en festividades o eventos importantes, ante un 17,2% que lo consumen raramente y 58,6% que no lo ha consumido nunca, por ende se realiza un análisis al desconocimiento de la técnica y preparación que tienen las personas ante este tipo de plato, tanto para las personas dueñas de restaurantes como para los comensales, a pesar que el pequeño porcentaje que lo consumen, la mayoría proviene de las comunidades indígenas donde se adquiere esta técnica desde la antigüedad.

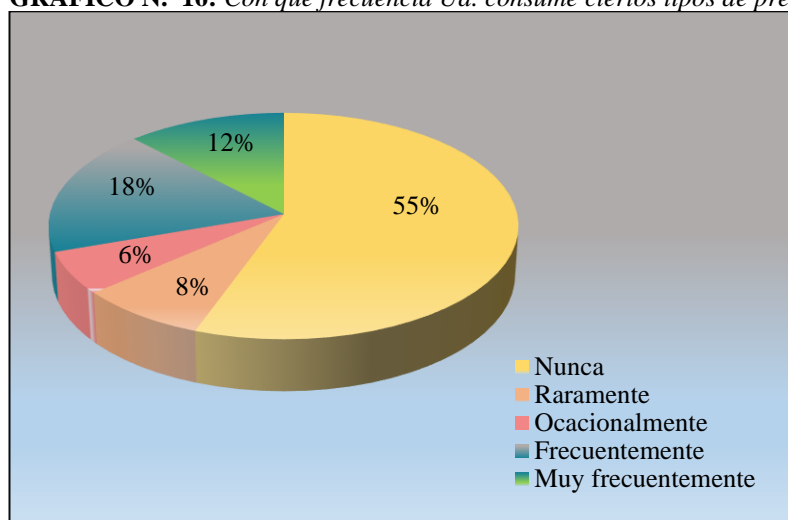
**TABLA N. 25:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Sopa)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	NUNCA	55	55,6	55,6	55,6
	RARAMENTE	8	8,1	8,1	63,6
	OCACIONALMENTE	6	6,1	6,1	69,7
	FRECUENTEMENTE	18	18,2	18,2	87,9
	MUY FRECUENTEMENTE	12	12,1	12,1	100,0
	Total	99	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 16:** Con qué frecuencia Ud. consume ciertos tipos de preparación con cuy (Sopa)



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 12,1% de las personas encuestadas consume el cuy en sopa de forma muy frecuentemente y un 18,2% frecuentemente representando un total de 30,2% de forma positiva, contra un 6,1% que lo consumen ocasionalmente es decir en festividades o eventos importantes, ante un 8,1% que lo consumen raramente y 55,6% que no lo ha consumido nunca, por ende se realiza un análisis al desconocimiento de la técnica y preparación que tienen las personas ante este tipo de plato, tanto para las personas dueñas de restaurantes como para los comensales, a pesar que el pequeño porcentaje que lo consumen, la mayoría proviene de las comunidades indígenas donde se adquiere esta técnica desde la antigüedad especialmente para las personas enfermas o para dietas de las mujeres después de un parto.

**Pregunta 23:** Cuántas veces Ud. consume el cuy al año

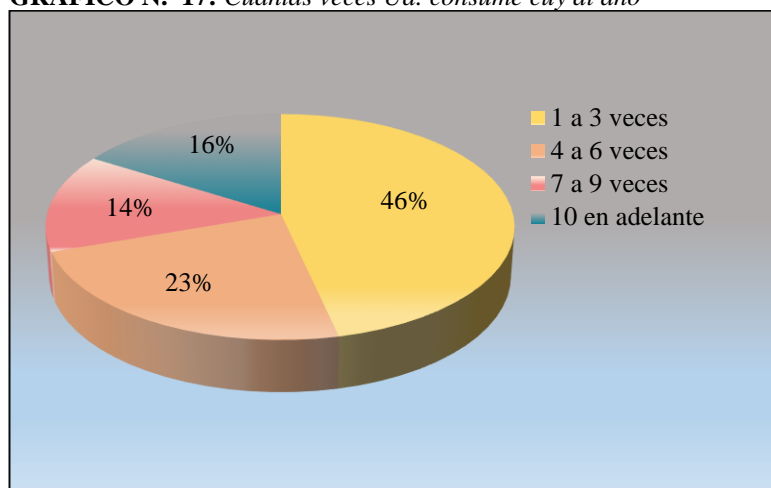
**TABLA N. 26:** *Cuántas veces Ud. consume el cuy al año*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	1 a 3	46	46,5	46,5	50,5
	4 a 6	23	23,2	23,2	72,1
	7 a 9	14	14,1	14,1	85,8
	10 en adelante	16	16,2	16,2	100,0
	<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**GRÁFICO N. 17:** *Cuántas veces Ud. consume cuy al año*



**Fuente:** Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

**Análisis:** De los datos obtenidos se identifica que un 46,5% de las personas encuestadas consumen cuy al año entre 1 a 3 veces, un 23,2% lo consumen entre 4 a 6 veces, un 14,1% de 7 a 9 veces en adelante y un 16,2% de 10 veces en adelante, por lo cual se hace un análisis que las personas indígenas son aquellas que consumen más esta especie, por la fácil obtención y crianza que aquellas personas practican y poseen en sus comunidades, mientras que las personas mestizas prefieren otro tipo de carne por el ahorro económico.

### 3.2 Verificación de hipótesis

#### *Planteamiento de la Hipótesis*

$H_1$ : Usos sociales, rituales y actos festivos en torno al SI se relacionan con el turismo en Tungurahua

#### *Cálculos Estadísticos*

Para la verificación de la hipótesis, de acuerdo a la naturaleza de las preguntas y el número de individuos se elige la prueba T para una muestra donde se utiliza para estimar la media de procesos y compararla con un valor objetivo. Esta prueba se considera un procedimiento robusto debido a que es extremadamente sensible al supuesto de normalidad cuando la muestra es moderadamente grande.

Esta prueba contrastó si las observaciones podrían razonablemente proceder de la distribución especificada, obteniendo como resultados

	Valor de prueba = 0					
	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
					Inferior	Superior
CRIANZA	37,085	98	,000	3,65657	3,4609	3,8522
PREPARACION	39,500	98	,000	3,98990	3,7894	4,1904
USO	50,609	98	,000	4,04040	3,8820	4,1988
SALUDABLE	32,608	98	,000	3,71717	3,4909	3,9434
PAMPA	29,523	98	,000	3,50505	3,2695	3,7406
RADIOGRAFÍA	21,770	98	,000	3,14141	2,8551	3,4278
MALOJO	22,194	98	,000	3,09091	2,8145	3,3673
FIESTAS	41,521	98	,000	4,09091	3,8954	4,2864
EVENTOS	26,164	98	,000	3,42424	3,1645	3,6840
AGRADECIMIENTO	36,490	98	,000	3,78788	3,5819	3,9939
ASADO	30,810	98	,000	3,90909	3,6573	4,1609
FRITO	16,444	98	,000	1,86869	1,6432	2,0942
COLADA	14,415	98	,000	1,90909	1,6463	2,1719
SOPA	14,323	98	,000	2,23232	1,9230	2,5416
CUANTASCONSUME	16,220	98	,000	1,89899	1,6667	2,1313

### *Decisión*

Debido a que el resultado de normalidad de las tres preguntas es 0,000 menor al  $p$  valor de significancia 0,05 se rechaza la hipótesis nula, lo que indica también que la estimación de la distribución de probabilidad entre los parámetros de las dos variables estudiada es alta, lleva a aceptar la hipótesis alterna que dice: Usos sociales, rituales y actos festivos en torno al *si* se relacionan con el turismo en Tungurahua



## **CAPÍTULO IV**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **4.1 Conclusiones:**

Se concluye que: En la provincia de Tungurahua los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy influyen en la sociedad de una forma positiva. Entre varios usos que se puede caracterizar del cuy tenemos la comercialización y producción de cuyes considerando como un negocio rentable para las personas de autodeterminación mestiza e indígena, otro factor influyente como un ingreso económico es la venta y preparación de platos tradicionales en negocios de restaurantes, por lo antes mencionado al hablar del consumo del cuy en la cosmovisión indígena se enlaza varios momentos llenos de valor familiar, cultural y social empezando desde la crianza hasta el servicio en la mesa que hasta la actualidad lo siguen practicando. Sin embargo al hablar de rituales con cuy, la creencia y la fe ante estas limpias ha disminuido, pero el uso de la medicina tradicional ancestral no ha cambiado. Finalmente al mencionar los actos festivos, el símbolo de agradecimiento que contiene el plato con cuy en las festividades no ha cambiado, aún se conserva como un símbolo de agradecimiento para los invitados, por ende aún se preserva todos los conocimientos, saberes, preparaciones y técnicas heredados de generación en generación.

Se concluye que: El cuy es importante para las personas debido a su valor simbólico, mítico y religioso que tiene ante la sociedad, como una entidad, conocimiento y representación heredada por los pueblos ancestrales. A Nivel Gastronómico: la preparación y venta de cuy es importante debido al negocio rentable que puede generar e ingresos económicos de ayuda para las personas. A Nivel Comercial: la venta y producción de cuyes en Tungurahua ha ido mejorando e incrementándose como la provincia de mayor producción de cuyes. Entre otros usos importantes a Nivel Agrícola: el estiércol de cuy se lo utiliza en múltiples beneficios sobre todo para la elaboración de abonos orgánicos debido a su alto contenido de nutrientes. Aparte del valor cultural y gustativo está el proteico a Nivel Nutricional: el cuy es el mayor animal con porcentaje de proteínas por encima del ganado vacuno y porcino, así como de las aves, teniendo en cuenta su reducido porcentaje de grasa beneficioso para personas

que exigen tener dietas saludables debido a varias enfermedades y especial para las mujeres en parto o embarazadas. Hablando de salud uno de las investigaciones más importantes realizadas con el cuy tenemos el descubrimiento de su carne y sangre como ayuda para combatir el crecimiento de tumores y fortalecimiento para personas que sufren de cáncer debido a sus enzimas aparaginasas que posee. Por otra parte, el cuy en la cosmovisión indígena es un animal importante considerado como un elemento principal y fundamental para el conocimiento de nuestra historia e identidad. A Nivel Ritual: el cuy se lo utiliza en limpieas y creencias para la cura y detección de ciertas enfermedades, donde predice ante todo la fe de las personas, entre otro uso importante, A Nivel Festivo: El Cuy era el producto más apreciado y reservado para las mejores ocasiones familiares y sociales en la concepción andina, esta especie en épocas memorables estaba destinado como ofrenda para las épocas de fiesta, la presencia de este animal era vital en las celebraciones y fiestas tradicionales considerado como un símbolo de agradecimiento para los invitados. Finalmente, esta especie en la actualidad se encuentra muy extendido por todo el mundo, en el extranjero se lo considera como animal de experimento o laboratorio por su mansedumbre, fácil manejo y alta sensibilidad a bacterias y como mascota dado que se estiman como criaturas exóticas y dulces a la vez en países como Alemania y Estados Unidos.

Se concluye que: Se crea una página web con la necesidad de informar a propios y extranjeros, los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy como un patrimonio inmaterial heredado e identidad ecuatoriana, en el cual contiene imágenes reales, colores vivos e información detallada acerca de la historia del cuy y su aparición en el mundo, los tipos de crianza, la comercialización y venta de esta especie, el consumo de cuy y sus diferentes preparaciones, con un blog detallado de los beneficios y múltiples usos que se puede obtener del cuy, por ejemplo el uso del cuy en los rituales, en el cual se presenta un pequeño video de la realización de esta limpia, por último se relata la simbología e importancia que tiene el cuy en las celebraciones y fiestas tradicionales de los pueblos indígenas, con el fin de informar contenidos de la variedad de los usos de este animal para las personas que tienen el desconocimiento de esta herencia ancestral que marca nuestra historia en la cultura ecuatoriana.

## **4.2 Recomendaciones**

Se recomienda que: El conocimiento y saber heredado por los pueblos ancestrales, lo sigan transmitiendo de generación en generación, el uso social, el ritual y uso festival entorno al cuy es un legado de identificación e identidad de nuestra cultura. El cuy pertenece a nuestra historia y es por eso que se debe transmitir a las nuevas generaciones las técnicas, formas de preparación, creencias y rituales para seguirlo conservando como un patrimonio inmaterial único en nuestro país.

Se recomienda que: Dar importancia y prioridad al consumo de esta especie, a través de la información de las cualidades y beneficios que posee la carne de cuy, como una de las mejores carnes en nutrientes y proteínas, informar a las personas la importancia de esta especie en las culturas indígenas como un legado, consumir primero lo nuestro de esa manera ayudaremos a generar ingresos económicos a las personas que se dedican a la crianza, venta y preparación a base de cuy

Se desarrolló una página web acerca de los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al cuy con el objetivo de informar a propios y extranjeros la importancia del cuy en nuestra sociedad y la influencia de esta especie desde la ancestralidad hasta la actualidad, presentando un compendio de saberes y conocimientos populares que son parte del patrimonio inmaterial del pueblo el cual marca la identidad y cultura ecuatoriana. De esta manera presentar las características propias de cada país, la forma de interpretar al mundo, su cosmovisión y diversas formas de vida que constituyen un atractivo turístico presentando en un espacio virtual con información detallada sobre el cuy, se difundirá sus usos y sobre todo el deseo de viajar a Ecuador.

## C. MATERIALES DE REFERENCIAS

### Referencias

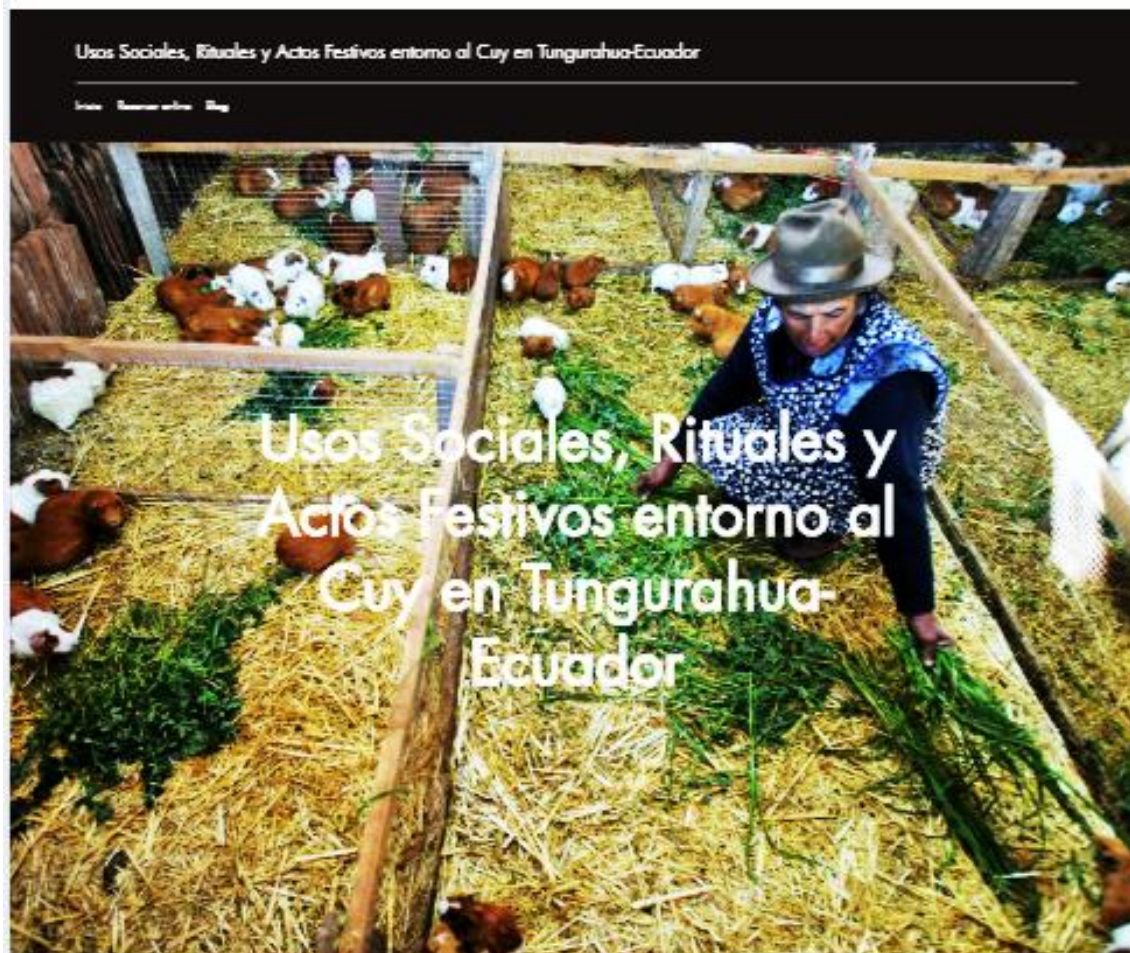
- Ackermann, B. (2006). *Maní argentino: oportunidades y desafíos*. Córdoba. AR.
- Alulema, R. &. (2017). La cosmovisión andina cañari y determinación social de la salud . *Revista de Investigación Talentos*, 4(2), 75-80.
- Archetti, E. (1999). *Una perspectiva antropológica sobre cambio cultural y desarrollo: el caso del cuy en la Sierra ecuatoriana*. Buenos aires: Constructores de otredad. EUDEBA.
- Avilés, D. (2014). El cuy (*Cavia porcellus*): un recurso andino de interés agroalimentario The guinea pig (*Cavia porcellus*): An Andean resource of interest as an agricultural food source. . *Animal Genetic Resources/Resources génétiques animales/Recursos genéticos animales*, vol. 55, p. 87-91.
- Avilés, D. (2014). El pueblo ecuatoriano y su relación con el cuy. *En AICA*, 38-40.
- Azarola, B. (2013). *La soba de cuy. Cuerpo, persona y práctica*. Buenos aires : VII Jornadas de Jóvenes Investigadores. Facultad de Ciencias Sociales.
- Borrego, F. (1968). Evaluación de tomate (*Lycopersicon esculentum*, Mill) en invernadero: criterios fenológicos y fisiológicos. *Agronomía mesoamericana*, 59-65.
- Carrera, C. &. (2017). *Cuzco Carrera, C. G., & Suárez Araque, G. B. (2018). Diseño de la empresa asociativa para la producción y comercialización del cuy, en el marco del convenio de capacitación y asistencia técnica entre el GAD-P. Tungurahua y GAD Municipal del cantón Mocha.*,. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

- Castro, B. C. (2016). *Oportunidades de negocios en la crianza y beneficio de cuyes en la Libertad y su exportación a Alemania*. Tesis parcial .
- Chauca, L. (2007). Realidad y perspectiva de la crianza de cuyes en los países Andinos. *Arch. Latinoam. Prod. Anim*, vol. 15, no 1, p. 223-228.
- El mercurio, D. (2016). *Cuy, conejo y mote casado para los difuntos*.
- Esquivel, D. (2016). *Caracterización genética del cuy doméstico de América del Sur mediante marcadores moleculares*. Universidad de Córdoba.
- Hasbún, J. E. (2009). Propiedades físico-químicas y parámetros de calidad para uso industrial de cuatro variedades de papa. *Agronomía Costarricense*, 33(1), 77-89
- .
- Mondragón, K. (2016). La crianza de cuyes: complemento de la economía campesina. *La Revista Agraria*, (141), 14-15.
- Morales, M. C. (2011). Evaluación de dos niveles de energía en el comportamiento productivo de cuyes (*Cavia porcellus*) de la raza Perú. *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, , 22(3), 177-182.
- Ochoa, M. (2017). *Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de cuyes (cobayos), en el cantón el Pangui, provincia de Zamora Chinchipe*. Bachelor's thesis.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, , (10), 157-181.
- Perraso, M. &. (2017). *Diseño de Sistema Comunicacional para la revalorización del cuy Andino*. Quito: Bachelor's thesis.

- Rosero, V. (2018). *Gastronomía relacionada con la fiesta del Inti Raymi y vinculación de los alimentos con la ritualidad indígena de la provincia de Imbabura*. Quito: Bachelor's thesis.
- Sánchez, D. B. (2016). *Animal Production and Industrialization Research Unit, Engineering Faculty*,. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo.
- Santos, V. (2007). Importancia del cuy y su competitividad en el mercado. *Latinoamérica de Producción Animal*, vol. 15, no 1, p. 216-217.
- Tamaquiza, P. G. (2016). Roles de la crianza de cuyes (*Cavia porcellus*) en sistemas agroecológicos y en la sociedad rural. *Research for Rural Development*, 28, 110
- Terreros, M. (2017). *Medicina ancestral en el sistema nacional de salud*. Universidad Central de Quito .
- Torres, E. (2018). El cuy: una curiosidad de la medicina tradicional andina. *Archivos del Hospital Universitario " General Calixto García"*, 6(1), 98-103.
- Vargas, C. (2018). *Propuestas estratégicas para el mejoramiento de la producción y comercialización de cuyes*.
- Velásquez, S. J. (2017). Efecto de Tres Tipos de Empadre y Dos Tipos de Alimentación sobre los Índices Reproductivos en Cuyes Criados en la Sierra Peruana. *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 28(2), 359-369.

ANEXO N. 1 *PÁGINA WEB (BLOG)*

PORTADA



INTRODUCCIÓN: Se habla de la historia y su aparición en la vida humana



El Cuy o *Cavia porcellus* es un animal mamífero roedor pequeño que fue domesticado por los primeros pobladores de la región Andina en Sudamérica para ser consumido como alimento, este animal ya había sido domesticado entre los años 5000 y 3700 A.C. en la Sierra Andina, ha crecido en toda la zona andina de Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia hace por lo menos 3000 años, estableciéndose como la principal fuente de alimentación de los aborígenes que lo domesticaron y después de la conquista de los españoles, los mestizos se dedicaron a su cuidado

Arqueólogos afirman que los Mochicas y Wari fueron los primeros que construyeron grandes criaderos de cuyes cerca de sus templos para su consumo, por ende fue incorporado como alimento en las culturas pre incas e Inca. El hallazgo de pellejos y huesos de cuyes enterrados con restos humanos en las tumbas de América del Sur, son una muestra de la existencia y utilización de esta especie en épocas precolombinas

El cuy es el legado tradicional más significativo heredado de nuestros ancestros aborígenes, el imperio Inca se basó en principios morales que dirigían la conducta de una producción uniforme  
*"Cria el cuy para que te alimentes bien"*



USOS SOCIALES: Su consumo del cuy en la sociedad, su símbolo e importancia para las personas



#### CONSUMO DEL CUY

Alrededor del consumo de la carne de cuy se entrelazan varios momentos llenos de costumbres, tradiciones y religiosidad. En Sudamérica, el cuy es un animal importante en la alimentación de las regiones andinas por su alta valor proteico. Para los pueblos andinos el consumo de su carne no es solo un asunto alimenticio, sino lento una carga significativa de identidad y de presencia cultural, para ellos el cuy era un plato tradicional con propiedades nutritivas de fácil manipulación, preparación y cocción corta, vinculada con las épocas de siembra, cosecha, fiestas y festividades, representando un plato de agradecimiento a la Pachamama por los productos obtenidos en el año.

## CRIANZA, COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CUY

Se describe en tres diapositivas, tipos de crianza, producción y tipos de cuyes

**CRIANZA, COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL CUY**



La crianza del cuy es una práctica antigua realizada por las familias y las comunidades rurales que tiene la esencia ancestral debido al gran consumo de su carne como plato principal en fiestas tradicionales y quotidianas. Este animal no exige cuidados complejos y siendo su carne una de las más ricas y nutritivas por su alto contenido de proteína, se puede afirmar que es una buena alternativa para elevar los estándares de vida en las comunidades de la Sierra.

Con el pasar del tiempo la crianza de los cuyes en las zonas rurales y suburbanas de las zonas andinas ha ido devaluando la raza, debido a la crianza tradicional que lo practican.

En la crianza del cuy, la alimentación juega un rol importante para el mejoramiento de producción. El conocimiento adecuado de los requerimientos nutritivos de los cuyes permite elaborar raciones balanceadas que logren satisfacer las necesidades de mantenimiento, crecimiento y producción. El cuy consume en forraje verde el 30% de su peso vivo, la alfalfa es el mejor forraje que se puede proporcionar a los cuyes, sin embargo al no disponerse en algunas épocas y zonas del país se pueden utilizar otros forrajes.

◦ ◦ ◦

## USOS IMPORTANTES DEL CUY EN LA SOCIEDAD

### USOS IMPORTANTES DEL CUY EN LA SOCIEDAD



El estiércol de cuy en la agricultura se lo utiliza en múltiples variedades, cada tipo para la elaboración de abonos orgánicos, debido a su alta concentración de nutrientes. El estiércol del cuy junto con el del caballo son unas de las mejores por las ventajas que poseen de no generar olores, no atraer moscas y serlo en polvo. Este último orgánico es muy importante para la utilización en cultivos y de una manera limpia la cual no afecta al medio ambiente.



El cuy en la actualidad se encuentra muy valorado por todo el mundo, en el extranjero se lo comercializa como animal de experimento e laboratorio por su mansuetudine, fácil manejo y alta sensibilidad a bacterias y otros microbios desde que se utilizan como animales modelo y desde a la vez en países como Alemania y Estados Unidos.



La carne de cuy animal modelo desde un punto de vista nutricional por su calidad proteica, desde un grano y alta cantidad de proteína, es ideal para incluirse en una

**ANEXO N. 2: FICHA 1. Productos primarios**

PRODUTOS PRIMARIOS		
<b>Nombre común</b>		
<b>Nombre científico</b>		
<b>Otros nombres locales</b>		
<b>Ancestralidad</b>		
<b>Forma de obtención</b>		
<b>Descripción</b>		
Zonas de Producción		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Cosecha</b>	
Calendario Agrofestivo		
<b>Actividad</b>	<b>Mes</b>	<b>Lugar</b>
<b>USOS GASTRONÓMICOS</b>		
<b>PROPIEDADES</b>		
Variedades y estados de conservación		
<b>Nombre</b>	<b>Características</b>	<b>Observación (estado)</b>

**ANEXO N.2 FICHA 2. Productos elaborados**

<b>PRODUCTOS ELABORADOS</b>		
<b>Nombre del Producto</b>		
<b>Ancestralidad</b>	-	
<b>Época de Consumo</b>		
<b>Lugares de Consumo</b>	-	
<b>Descripción</b>		
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
<b>Propiedades</b>		
<b>Estado de conservación</b>		
<b>Plato alternativos</b>	-	-

**ANEXO 3: Ficha de usos sociales, rituales y actos festivos**

<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Pillaro
Parroquia: Terremoto alto	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad:	
Coordenadas: Latitud: 1°10'26" S - Longitud: 78°32'48" O -Altitud sobre el nivel del mar: 2787 m	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL:</b>	
	
<b>Descripción de la fotografía:</b> Limpia de cuy, un pronóstico terapéutico	
<b>Código fotografía:</b> IM-18-08-50-001-19-000001	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN;</b>	

<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación</b>	
SOBA DE CUY		<b>01</b>	<b>X</b>
		<b>02</b>	
<b>Grupo social</b>		<b>Otra (s) denominación</b>	
MESTIZO		ESPAÑOL	
<b>Breve Reseña</b>			
<p>La limpia del cuy, es un ritual conocido como un diagnóstico, pronóstico y curación de enfermedades heredado como un saber ancestral de los pueblos andinos quienes creían en la medicina tradicional andina. Este ritual crea un equilibrio de armonía entre la persona y la naturaleza, por ende se lo utiliza al cuy como un símbolo de purificación del alma, de sabiduría y de buena fortuna como lo consideran o lo asocian en la cultura andina. En los pueblos indígenas, este ritual es un procedimiento terapéutico popular que ayuda a restablecer la salud de las personas, que se lo realiza frotando el cuy por el cuerpo de la persona funcionando como una radiografía para luego diagnosticar la enfermedad del paciente.</p>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<b>Origen</b>			
La limpia del cuy procede de la medicina tradicional Incaica, considerado como una antigua sanación de la sierra andina.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	<b>Anual</b>		
<b>X</b>	<b>Continua</b>		
	<b>Ocasional</b>		
	<b>Otro</b>		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
<b>x</b>	<b>Local</b>		
	<b>Provincial</b>		
	<b>Regional</b>		
	<b>Nacional</b>		
	<b>Internacional</b>		
<b>Preparativos</b>		<b>Detalle de actividades</b>	
<b>P1</b>	<b>INVITACION</b>		
<b>DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
<p>Antes de comenzar con el ritual hay que escoger al cuy y verificar que esté sano. Si se trata de un hombre, el animal deberá ser macho, si es una mujer, hembra y si es menor de 10 años el animal debe ser una cría. El animal debe ser frotado por todo el cuerpo del paciente, hasta que muera, que puede tomar entre dos minutos hasta media hora, en caso de que el paciente tenga buenas energías, luego se procederá a examinar el organismo, tanto en la parte externa y en los órganos internos, de esta forma el conocedor retirará con sus manos la piel del cuy, si es de color blanco dará buenos indicios del pronóstico. Antes de continuar con la revisión del cuy, la conocedora sahumará nuevamente al paciente y le colocará agua en la cabeza. El cuy será colocado en una lavacara blanca con agua y palpitará las partes donde está presente la enfermedad</p>			
<b>ELEMENTOS SIGNIFICATIVOS</b>			
<b>Nombre</b>		<b>Tipo</b>	<b>Detalle del elemento</b>
<b>1</b>	<b>CUY</b>	Macho/Hembra	Símbolo de la cultura andina asociado a la purificación del alma, la sabiduría y la buena fortuna.

2	<b>AGUA</b>	Caliente	Purificación		
3	<b>FLORES</b>	Claveles	Para quitar el espanto y el mal aire		
4	<b>CUCHILLO</b>	Grande	Cortar el cuy, en el cuello		
5	<b>TRAGO</b>	Puro	Junto a las flores se sopla y se quita el espanto		
<b>ESTRUCTURA ORGANIZATIVA</b>					
<b>Nombre</b>		<b>Tipo</b>	<b>Detalle de la estructura</b>		
1	<b>CURANDERA</b>	Sabia en medicina ancestral	Persona que realiza las limpieas a pacientes de cualquier edad, para tener un buen resultado debe tener mucha fe y sabiduría junto al poder el uso de las plantas provenientes de la pacha mama		
<b>5. Portadores/ soportes</b>					
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>FAMILIARES</b>		Hijos, Cuñados, Nuera	Ayuda en realizar la limpia y cría de cuyes para los pacientes	Pillaro	Tungurahua
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>X</b>		<b>Padres-hijos</b>	Heredado por su abuela una mujer sabia al morir continuo con los rituales y curación de enfermedad con medicina ancestral medicinal, aprendió a sus 20 años		
		<b>Maestro aprendiz</b>			
		<b>Centro de capacitación</b>			
<b>x</b>		<b>Otro</b>	Capacitaciones en cursos de medicina ancestral		
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>x</b>		<b>Padres-hijos</b>	Transmisión del saber a sus familiares en especial a sus hijas, el saber de realizar la limpia, escoger las flores adecuadas, como despellejar al cuy, y detectar la enfermedad		
		<b>Maestro aprendiz</b>			
		<b>Centro de capacitación</b>	Sigue cursos de conocimientos en medicina ancestral		



	<b>Otro</b>			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia de la comunidad</b>				
Para quienes creen en la medicina ancestral, es de vital importancia para las detectar enfermedades a tiempo en las personas y la fe que las personas tienen en la sabiduría que posee la pacha mama				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	<b>Alta</b>			
<b>x</b>	<b>Media</b>	El ministerio de salud exigen certificados por saber y obtener el conocimiento en medicina ancestral		
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y Nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>Rosa</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>Mujer</b>	<b>61</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subambito</b>	<b>código/ Nombre</b>	
<b>MEDICINA ANCESTRAL</b>	<b>SALUD</b>	<b>N/A</b>	<b>Limpia del cuy</b>	
<b>9. ANEXO</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>	<b>X</b>		
<b>Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b>				
<b>Inventado por:</b> Alvarez Velasco Carla Tatiana			<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisado por:</b> María Fernanda Viteri			<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b>				

**Elaborado por:** Alvarez Carla (2019)

## FOTOGRAFÍAS

*Fotografía N.1 CIUDAD DE BAÑOS*



*Fotografía N.2 CIUDAD DE PILLARO*



*Fotografía N. 3 SALASACA*



*Fotografía N. 4 CIUDAD DE PELILEO*



*Fotografía N. 5 CIUDAD DE AMBATO (MERCADO CENTRAL MODELO)*



*Fotografía N. 6 CIUDAD DE PILLARO (MERCADO CENTRAL)*



*Fotografía N. 7 AMBATO (12 DE NOVIEMBRE)*



*Fotografía N. 8 BAÑOS (AGUAS TERMALES DE LA VIRGEN)*



*Fotografía N. 9 BAÑOS (IGLESIA CENTRAL)*



*Fotografía N. 10*

