



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

MODALIDAD PRESENCIAL

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciado(a) en Turismo

TEMA:

**Los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico
de Quito; Caso de estudio: Ponche de Carreta**

Autora: Ana Belen Gomez Prado

Tutor: Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato, Ecuador

2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“Los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito; Caso de estudio: Ponche de Carreta” de la alumna Gomez Prado Ana Belén, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, 22 de diciembre 2023

EL TUTOR

.....
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.
C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**Los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito; Caso de estudio: Ponche de Carreta**” como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, 22 de diciembre del 2023

LA AUTORA



.....
Ana Belen Gomez Prado

C.C.: 1724726201

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, 22 de diciembre del 2023

LA AUTORA



.....
Ana Belen Gomez Prado

C.C.: 1724726201

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “**Los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito; Caso de estudio: Ponche de Carreta**” de Ana Belen Gomez Prado, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, 22 de diciembre del 2023

Para constancia firman

Ing. Maria Fernanda Viteri Toro, Mg.

Miembro Calificadora

C.C.: 1802903888

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg

Miembro Calificador

C.C.: 1803017365

DEDICATORIA

A Margoth, mi ser de luz, amor y felicidad, mi mami, la persona que siempre me ha estado guiando como la estrella de Belén a los reyes magos.

Mujer valiente y luchadora que hizo y deshizo el mundo para que pueda cumplir mis sueños, alentándome para que vuele lo más alto posible, pero sin olvidar quien soy y de dónde vengo.

Tu fuiste quien me encamino por esta historia llamada Universidad, apoyándome y levantándome cuando más lo necesitaba, así demostrándome lo fuerte que puedo ser.

Todos nuestros esfuerzos y sacrificios dieron frutos, este es el comienzo de grandes cosas, vamos a comernos el mundo.

Las palabras se quedan cortas para describir lo maravillosa que eres y lo mucho que te amo, eres mi mayor inspiración.

Mami, todos mis logros son tan tuyos como míos, mil gracias por siempre estar, confiar y creer en mí. Esto es por y para ti. ¡Lo logramos Magolita!

Mami Rosita, a usted que siempre creyó en mí y nos ha apoyado incondicionalmente, le dedico este logro, quiero compartir mi felicidad con usted y el abuelito Juanito, por más años junto a ustedes, los amo.

A mis angelitos gatunos, mis compañeros de desvelos que siempre me dan su amor y jamás me dejan sola, esto también es para ellos, no sé qué sería de mi sin mis gatitos.

A todos quienes me apoyaron en este largo camino, personas que estuvieron a mi lado brindándome apoyo y siempre alentándome a seguir, los llevo en mi corazón. En especial a Ismael.

LOS AMO A TODOS

Belén Gómez

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento por darme la oportunidad de formar parte del proyecto PFCHE20 "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METaversos Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR", aprecio la confianza que se me ha brindado, fue un honor y un privilegio para mí.

Agradezco a la Asociación de Poncheros "La Magolita" por ser fuente de inspiración para este proyecto de investigación, en especial al presidente el señor Manuel Remache quien me dio apertura y compartió conmigo su valioso conocimiento acerca de Ponche de Carreta.

Gracias a mi querida Universidad Técnica de Ambato, sobre todo quienes conforman la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación por ser nido de conocimiento y formar parte de mis estudios universitarios.

Mil gracias a mi amada carrera: Turismo, y a todos quienes la conforman. Gracias por enseñarme el apasionado mundo del turismo, que va más allá de lo teórico y crea profesionales con alma aventurera y calidad humana.

Gracias a mis compañeros de carrera, con quienes hemos vivido miles de experiencias y se han convertido en mi segunda familia, estoy segura que seremos unos increíbles turismólogos.

Gracias a mi tutor y docente, por toda su paciencia y dedicación, por guiarme en este último escalón de mi vida universitaria. Gracias por tanto profe Francisco Torres.

Belén Gómez

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO.....	iii
DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
RESUMEN EJECUTIVO	xi
ABSTRACT.....	xii

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos	1
1.2. Objetivos	24

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales.....	25
2.2 Métodos	25

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados	32
3.2 Generación de hipótesis	71

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones	72
4.2 Recomendaciones.....	74
Propuesta.....	76

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Principios de Hall sobre la identidad cultural.....	5
Figura 2 Tipos de Tradiciones	7
Figura 3 Aspectos de la cocina conventual.....	10
Figura 4 Caca de perro	12
Figura 5 Dulce de Higos	12
Figura 6 Empanadas de Morocho	12
Figura 7 Espumillas	12
Figura 8 Mistelas.....	13
Figura 9 Ponche de Carreta.....	13
Figura 10 Quesadillas.....	13
Figura 11 Tortillas de viento.....	13
Figura 12 Manifestaciones del Patrimonio Cultural Intangible	18
Figura 13 Características del Patrimonio Cultural Inmaterial	19
Figura 14 Ubicación del Centro Histórico de Quito	27
Figura 15 Etapas de la propuesta	78
Figura 16 Entrevista Caca de perro.....	95
Figura 17 Entrevista Dulce de higos	95
Figura 18 Entrevista Empanada de morocho	95
Figura 19 Entrevista Espumillas	96
Figura 20 Entrevista Mistelas	96
Figura 21 Entrevista Ponche de Carreta.....	96
Figura 22 Entrevista Quesadillas	96
Figura 23 Entrevista Tortillas de viento.....	97
Figura 24 Entrevista Manuel Remache Remache	97
Figura 25 Entrevista Mayra Remachi	97
Figura 26 Entrevista Manuel Remache Gamarra	98
Figura 27 Entrevista Gamarra Pinto.....	98
Figura 28 Entrevista Alexandra Remache	98

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Catalogación aproximada de "dulce"	8
Tabla 2 Listado de los dulces tradicionales populares de Quito	12
Tabla 3 Materiales	25
Tabla 4 Validadores	31
Tabla 5 Ficha Caca de perro.....	33
Tabla 6 Ficha Dulce de Higos	37
Tabla 7 Ficha Empanada de morocho	41
Tabla 8 Ficha Espumilla.....	45
Tabla 9 Ficha Mistelas	49
Tabla 10 Ficha Ponche de Carreta.....	53
Tabla 11 Ficha Quesadillas	57
Tabla 12 Ficha Tortilla de viento	61
Tabla 13 Resultados y discusión fichas (INPC).....	65
Tabla 14 Miembros entrevistados	66
Tabla 15 Resultados y discusión de las entrevistas.....	67

RESUMEN EJECUTIVO

La paulatina desaparición del oficio de quienes elaboran el tradicional Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito, ha provocado que las nuevas generaciones desconozcan el valor histórico y cultural que este posee, perdiendo el sentido de pertenencia a la colectividad, convirtiéndose en el nodo problemático que atañe al Ponche de Carreta, el cual motivó al desarrollo de la investigación, planteándose como principal objetivo, investigar los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito con énfasis en el Ponche de Carreta. El presente estudio es de tipo transversal no experimental, en la cual se realizó un análisis desde un enfoque cualitativo a través de un alcance de tipo estudio de caso, para el desarrollo de la metodología se realizó observación de campo mediante la ficha A4 del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural del Ecuador, así como la aplicación de entrevistas semiestructuradas; Estos instrumentos permitieron recabar información, que fue interpretada en base a la triangulación con la teoría de Hall acerca de la Identidad Cultural, obteniendo como principal resultado que el Ponche de Carreta es un símbolo de herencia y tradición para quienes lo elaboran y consumen, lo que da paso a concluir que este dulce tradicional posee características representativas, desde su historia, uniforme e ingredientes que forman parte de la memoria colectiva y por tanto de la identidad cultural.

PALABRAS CLAVES: COCINA TRADICIONAL, HERENCIA, TRADICIÓN, PATRIMONIO CULTURAL, DULCE TÍPICO.

ABSTRACT

The gradual disappearance of the craft of those who prepare the traditional "Ponche de Carreta" in the Historic Center of Quito has led to the new generations being unaware of its historical and cultural value, losing a sense of belonging to the community. This phenomenon becomes the core issue related to "Ponche de Carreta," which motivated the development of this research. The main objective of this study is to investigate traditional sweets and the cultural identity of the Historic Center of Quito, with a particular emphasis on "Ponche de Carreta." This research is a non-experimental cross-sectional study that employed a qualitative approach, utilizing a case study design. The methodology involved field observation using the A4 form from the National Institute of Cultural Heritage of Ecuador and the application of semi-structured interviews. These instruments allowed for the collection of information that was interpreted based on triangulation with Hall's theory of Cultural Identity. The main result reveals that "Ponche de Carreta" is a symbol of heritage and tradition for both those who make and consume it. This leads to the conclusion that this traditional sweet has representative characteristics, encompassing its history, uniform, and ingredients that are part of collective memory and, therefore, cultural identity.

KEYWORDS: TRADITIONAL CUISINE, HERITAGE, TRADITION, CULTURAL HERITAGE, TYPICAL SWEET.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

Investigaciones antecedentes

- Dulces Tradicionales

El estudio de **Brum Del Puerto & Farias Vieira (2019)**, denominado “Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural” muestra una reflexión acerca de la existente relación entre tres variables: la identidad cultural, los dulces tradicionales de Pelotas y el Turismo, que fueron registrados gracias al Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional de Brasil. Los resultados demostraron la importancia que posee la gastronomía al ser vista como patrimonio, cuyo sentido va más allá del hecho de la preparación de alimentos, sino que, en ellos se impregnan características de la identidad de un lugar y grupo social; un ejemplo de ello fueron los dulces tradicionales en Pelotas/RS, que forman parte de la Feria Nacional del Dulce debido a su relevancia en la construcción y salvaguarda de la identidad cultural basada en la gastronomía dulce.

La investigación realizada por **Estupiñán Rodríguez et al. (2021)** denominada “Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas”, expone un estudio sobre la transculturación dentro de la gastronomía, con el propósito de resguardar el patrimonio culinario de la colectividad afroamericana. El objetivo fue realizar un acercamiento a las raíces ancestrales de Esmeraldas; la premisa menciona que, en el patrimonio cultural inmaterial se encuentra la gastronomía tradicional, la cual se transmite de manera intergeneracional e inspira sentimiento de pertenencia y continuidad; un ejemplo de ello es la “cocada” un dulce icónico de esta zona. Por otro lado, se habla de un cambio que han sufrido las tradiciones gastronómicas de Esmeraldas, debido a factores sociales, políticos, económicos y ambientales; estos han sido abordados para evitar la transculturación, la pérdida progresiva de las tradiciones ancestrales y el debilitamiento de la conservación cultural.

En la investigación presentada por **Obando Mazon (2015)** denominada “Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la Ciudad de Quito para rescatar y promover su consumo”, identificaron el procedimiento para la preparación de Dulces Tradicionales en Quito con el propósito de fomentar su consumo, debido a que contribuyen al desarrollo sociocultural y económico de la ciudad. El estudio menciona que actualmente existe un grupo mínimo de personas dedicadas a la elaboración de los diferentes dulces tradicionales, y que a pesar de existir festivales que se realizan como estrategia de promoción, estos son casi de desconocimiento general; el grupo que menos interés tiene en esta temática son las nuevas generaciones, poniendo en riesgo la historia y tradición que guardan los dulces de quiteños.

En la investigación presentada por **Santofimio Díaz (2019)** titulada “Estudio y análisis de manjar blanco en Palmira. Diagnóstico, técnica y hacedor” se menciona la importancia sobre la comida tradicional y los dulces típicos como elementos en la identidad de los habitantes de la zona. El estudio articula distintas herramientas individuales y territoriales, cuyo propósito es asimilar la condición actual en la comunicación intergeneracional del desarrollo dentro de Palmira sobre el mencionado dulce; ello parte de un juicio, donde la gastronomía es una práctica social frecuente que celebra los importantes acontecimientos dentro de la vida de la colectividad, en el que los procesos culturales de comida tradicional tienen fuerza dentro de una sociedad que busca mantener sus tradiciones y legados.

Castilla et al. (2017), presentan una investigación titulada “Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento técnico”, que pretende exaltar los dulces tradicionales desde sus complejidades culturales y técnicas que hacen parte de la cocina colombiana, debido a que evocan historia, cultura y técnica; representando la primera opción dentro de la lista de postres típicos elegidos. Los dulces tradicionales están vinculados a distintos factores de tipo social, económico, histórico y cultural. Estos forman parte de una larga práctica de producción y consumo en la Región Caribe colombiana, son una fusión de saberes como de sabores propios y ajenos, donde se visibiliza una relación entre la cultura y el territorio, las cuales están implícitas dentro de la construcción de la identidad gastronómica.

- **Identidad Cultural**

La investigación realizada por **Urrutia & Mancilla (2005)**, titulada “La identidad cultural como fuente de aprendizaje significativo”, muestra un análisis de la conexión intrínseca entre la identidad cultural y el proceso de formación a nivel individual y colectivo para determinar de qué manera contribuye al proceso de aprendizaje como la valoración y fortalecimiento del sentido de pertenencia. Han identificado los rasgos distintivos de la identidad cultural y nacional de Osorno mediante la Historia de Chile. El fundamento es valorar las influencias y contribuciones, puesto que moldean las manifestaciones e identidad de Osorno, dando un vistazo al pasado otorgándole valor significativo, el cual da apertura al diálogo y a la participación de las personas en la revitalización de la memoria histórica.

En la investigación realizada por **García (2003)** titulada “Paisaje e identidad cultural”, presenta un aporte a la consolidación de la identidad cultural a través del diseño paisajístico para promover su valoración. El estudio menciona que la identidad cultural es susceptible a cambios por la intervención de factores externos, su influencia y estímulos toca las fibras más sensibles de los sentidos, corrompiendo el anexo entre el individuo y su espacio vital. En ella interviene el paisaje, dándole forma al hombre, en otras palabras, determina su manera de actuar, pensar y sentir; esto demuestra que el ser humano es un receptor de múltiples estímulos provenientes del lugar que habita, convirtiéndolo en un individuo vulnerable a cambios, los cuales pueden desencadenar en la desvalorización de su identidad.

Molano (2007) ha realizado una investigación titulada “Identidad cultural, un concepto que evoluciona” cuyo objetivo es coadyuvar en el debate sobre el desarrollo territorial, simultáneamente a la identidad cultural, mediante una revisión de la conceptualización sobre identidad, patrimonio y cultura. Dicha investigación argumenta que la identidad, a pesar de estar ligada a la historia, no posee un concepto fijo, sino que es recreada de forma individual y colectiva, misma que continuamente es influenciada por el exterior, mientras que su existencia es autónoma del reconocimiento; debido a ello, la entidad social es quien establece e identifica los elementos que asume como propios y desea valorar.

Martins (2023) realizó un artículo titulado “La identidad cultural como marca” cuyo objetivo fue analizar los factores que han impulsado las transformaciones culturales, además de explicar que dicho escenario ha llevado a los países a utilizar la identidad cultural como una estrategia de marketing para promover la visibilidad y competitividad de sus territorios en los ámbitos de producción, turismo y cultura. La investigación argumenta que la identidad cultural o llamada *marca lugar* representa una promesa de valor, misma que provoca emociones y produce comportamientos en sus residentes; estos significados pueden ser transmitidos a extranjeros a través de procesos de comunicación que permitan a la identidad cultural ser un activo que represente los valores éticos, morales y culturales de sus ciudadanos.

En la investigación de **Guerrero et al. (2021)**, titulada “La revalorización de la identidad cultural: Un análisis retrospectivo de las principales culturas del Ecuador” realizaron un estudio sobre las prácticas culturales, gastronómicas y agrícolas que han heredado las culturas Milagro Quevedo, Manteño Huancavilca, Caranqui y Shuar a la sociedad actual. La investigación revela que, a pesar del pasar de los años, las prácticas y costumbres siguen vigentes, dignificando el origen como pueblo latinoamericano; Sin embargo, la identidad cultural se ha visto amenazada por la llegada de la globalización, al tratar de imitar los procesos de naciones industrializadas. No obstante, Ecuador ha tomado acciones legales con el propósito de resguardar la identidad cultural, pero éstas no se han cumplido a cabalidad, provocando una ruptura entre el pasado y el presente.

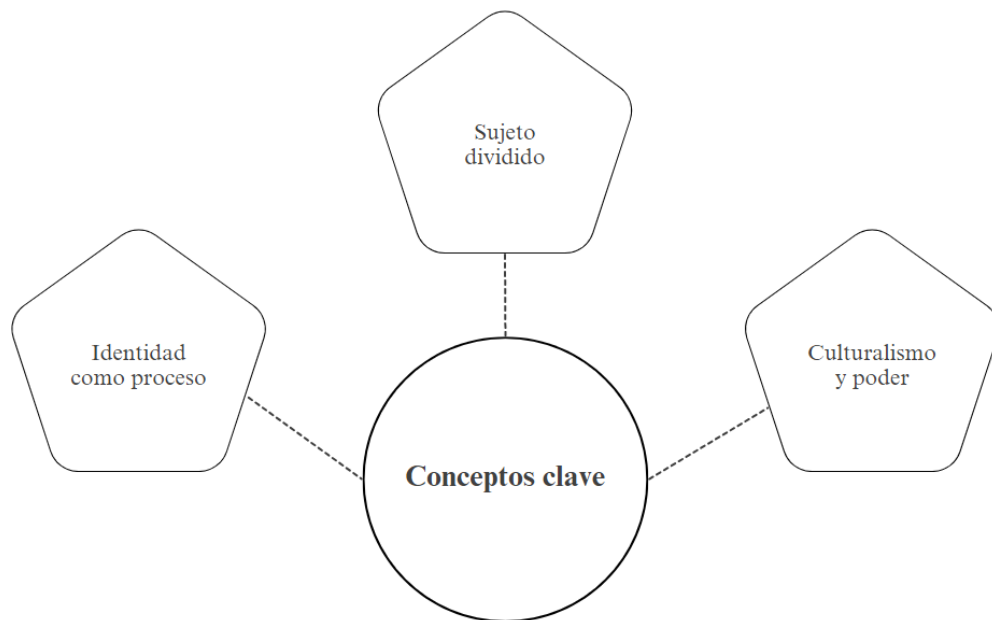
- **Teoría, modelo o posición filosófica**

Stuart Hall, la identidad cultural

Se ha sustentado la investigación en la teoría sobre la identidad cultural del sociólogo y teórico cultural británico Stuart Hall. Su teoría argumenta que la identidad es fluida, está en un proceso dinámico y continuo que se construye y reconstruye con el pasar del tiempo, es el resultado del encuentro entre el sujeto y las influencias culturales, históricas y sociales en contextos específicos, es decir, la identidad está sometida a cambios (**Vázquez & Lópiz, 2014**). Además, argumenta que la identidad es un hecho en producción que surge por la necesidad de considerar la diferencia dentro de una unión compleja que se ha construido históricamente. Menciona que cada sujeto está

formado por múltiples identidades sociales, y el hecho de descubrir la propia etnicidad significa honrar las historias de las que vienen, así las nuevas generaciones no estarían encerradas en el pasado, tampoco podrían ser capaces de olvidar el pasado; en tal sentido “no son del todo lo mismo, ni enteramente diferentes” (Caloca Lafont, 2015).

Figura 1 Principios de Hall sobre la identidad cultural



Nota: Información tomado de Vázquez (2014).

- **Fundamentación teórica de la variable independiente: Dulces Tradicionales**

Dulce

Origen

De acuerdo con **Chrystal (2021)** la elaboración de los dulces tiene sus orígenes en el descubrimiento del azúcar y la miel; esta última ha sido utilizada por diferentes culturas de la antigüedad como China, Oriente Medio, Egipto, Grecia y todo el Imperio Romano, estos recubrían las frutas y flores con miel, este sería el primer dulce. Asimismo, se descubrió el azúcar de caña en Asia, específicamente en la India y China, la cual se expandió a través de las rutas comerciales hacia otras partes del mundo. Sin embargo, el azúcar era un producto lujoso y estaba reservado únicamente para las

clases altas a lo largo de la Edad Media, pero fue con el tiempo que se volvió accesible y su uso se popularizó.

Por otra parte, **Rivera (2021)** señala que los dulces surgieron del menester por encontrar maneras para conservar alimentos, una muestra clara es la mermelada, la cual es elaborada con fruta y azúcar llevadas a punto de ebullición. Asimismo, menciona que estos aparecen por la urgencia de obtener provecho de productos específicos que se hallaban en gran medida como el turrón, que se generó a causa de la gran cantidad de miel y almendras que existían en algunas partes del territorio.

Definición

La Real Academia Española (2017) define al dulce como un alimento que da una sensación suave, gustosa y apacible al paladar; estos pueden presentarse en diferentes formas; basado en su textura y sabor. Pueden ser sólidos, como galletas o caramelos, o líquidos, como jarabes, ponches o salsas dulces (**Cardoso et al., 2022**). Conjuntamente pueden tener significados y representaciones diferentes dependiendo del contexto personal, social y cultural; los dulces son una parte integral de la gastronomía debido a que pueden mostrar la autenticidad de cada lugar en muchas regiones del mundo, transmitiendo sabores y recetas a lo largo de generaciones pues están arraigados en la historia y representan un legado gastronómico (**Serrano & Roman, 2021**).

Tradición

Madrazo Miranda (2005) afirma que la tradición es el reflejo del pasado en el individuo y viceversa; su sentido ha venido construyéndose y renovándose, se trata de un sentimiento temporal y al mismo tiempo eterno, es decir, es una expresión de la permanencia en el tiempo de una sociedad; en tal sentido, la tradición es una manera de asumir la memoria colectiva y generar identidad. Además, la palabra “tradición” abarca lo que ha sido heredado de antepasados, así como los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de generaciones anteriores. En ciertos sectores de las sociedades que se han visto perjudicadas por la globalización, pero en los que aún existe una especie de “cultura formante o matriz básica”, la tradición asume una forma de resistencia a favor de lo que ellos consideran como propio.

En tal sentido, **Madrazo Miranda (2005)** identifica 8 tipos de tradiciones:

Figura 2 *Tipos de Tradiciones*



Nota: Tipologías de las tradiciones que ayudan a contextualizarla. Información obtenida de **Madrazo Miranda (2005)**.

Sola Morales (2017) entiende como tradición al conjunto de prácticas, costumbres, expresiones o creencias de una comunidad o sociedad, los cuales son resultado de una construcción social, que son transmitidos a través de varias generaciones y tienen un significado cultural, histórico o simbólico. La tradición representa la permanencia de ciertas partes del pasado que viven en el presente, estas fortalecen el sentido de pertenencia, es decir, contribuye a la transmisión y preservación de la identidad cultural (**Macías Reyes, 2020**). En ese contexto, las tradiciones vivifican a la comunidad o grupo social y proporcionan un marco de referencia para las interacciones sociales (**Dirección Nacional de Cultura y Educación, 2022**).

Dulces tradicionales

Según **Pazos Barrera (2017)**, no hay una categorización exacta sobre los “dulces. No obstante, en algunos recetarios u otros libros es posible encontrar el uso de términos que facilitan una organización aproximada.

Tabla 1 *Catalogación aproximada de "dulce"*

Término	Clases
Repostería	Tortas, bizcochuelos y pastas dulces
Pastelería	Galletas, empanadas, bollos dulces (humitas de dulce y quimbolitos)
Confitería	Chocolates, caramelos
Dulcería	Turrone, alfeñiques, mermeladas, jaleas, dulces de cuchara, arropes, frutas enconfitadas y dulces de cuchillo (bocadillo)
Postres	Natillas, espumillas, natillas, helados, frutas en almíbar, compotas.

Nota: Términos que facilitan una organización aproximada de dulces. Información tomada de **Pazos Barrera (2017)**

Desde el punto de vista de **Gómez Liñan (2019)**, los dulces tradicionales son aquellas preparaciones que utilizan ingredientes propios de un lugar, y han captado la esencia de la tradición de un grupo social o una comunidad, misma que refleja su identidad cultural. Los dulces tradicionales son una manera de compartir historias y recuerdos, preservar tradiciones, honrar las raíces culturales y celebrar la herencia culinaria, es decir, son un testimonio vivo de la historia transmitida de generación en generación. Además, estos guardan sabores locales que pueden transportar a un lugar y tiempo específicos, evocando una sensación de familiaridad y calidez.

Características

Para **Ger López (2019)**, los dulces tradicionales poseen características diferentes dependiendo de la región y la cultura a la que pertenezcan, no obstante identificó 5 características comunes:

- **Forma o proceso de elaboración:** Se trata de la manera en cómo son elaborados, estos pueden ser a mano a través de métodos de fabricación artesanal, lo que implica un proceso más laborioso y cuidadoso, mismo que se reflejan en la calidad y el sabor del dulce.
- **Susceptibilidad al cambio:** Debido a las nuevas tendencias, se pueden evidenciar cambios o modificaciones en las recetas, procesos de elaboración y/o en los ingredientes.
- **Aceptabilidad del dulce tradicional:** Cada persona tiene un gusto diferente, sin embargo, existe cierta preferencia por cierto dulce tradicional. Esto se da por cantidad, precio y sabor.
- **Celebraciones y festividades:** Usualmente los dulces tradicionales están asociados con eventos de celebración o festividades en específico. A menudo los dulces integran de manera indispensable las tradiciones de una localidad o de un colectivo.
- **Valor cultural y emocional:** Los dulces son importantes para los grupos sociales o culturales que los preparan y consumen, debido a que suelen estar ligados a recuerdos, a la identidad cultural o a la transmisión de tradiciones familiares o sociales.

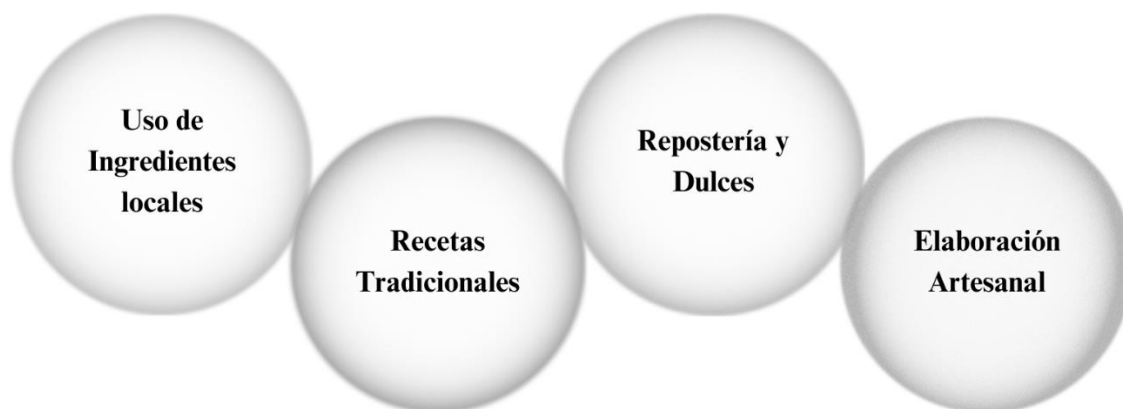
Cocina conventual

Rea Dávalos (2019) menciona que la cocina conventual proviene del mestizaje, se trata de la fusión de sabores, la preparación y cocción de productos ajenos con la identidad hispánica; inició en los conventos, donde las monjas preparaban productos para alimentar a personas que lo necesitaban ellas, a pesar de tener poco conocimiento acerca de la gastronomía, lo hacían por voluntad y deseo. Los mayores productores de dulces en Nueva España fueron los conventos, estos producían los dulces con recetas españolas incorporando diferentes ingredientes locales; sin embargo, no existía un verdadero recetario de todos esos “suculentos manjares”, únicamente las recetas se encuentran en apuntes, hojas sueltas, manuscritos y en la memoria de las novicias.

Estas recetas se han vuelto invaluable por su fácil elaboración, sus ingredientes orgánicos y sostenibles, y esencialmente, por su bajo costo de preparación.

Prestianni (2023) sostiene que la cocina de los conventos se caracteriza por los siguientes aspectos:

Figura 3 Aspectos de la cocina conventual



Nota: Aspectos que posee la cocina de conventos. Información obtenida de **Prestianni, (2023)**.

Cocina conventual Quiteña

La cocina conventual quiteña se caracteriza por su sencillez, y se refiere a la riqueza en sabores, recetas, técnicas culinarias y los procesos necesarios para la transformación de los alimentos, secretos que se mantienen celosamente y meticulosamente guardados en los monasterios y conventos. Gran parte de los procedimientos son idénticos, pocos han sido modificados y siguen siendo preparados por las monjas tras las silenciosas paredes de las cocinas de los conventos. Los sabores, los procesos de elaboración de las recetas y la garantía de la calidad en los productos, poseen historias que han sido recopiladas durante años y que son transmitidas entre generaciones (**Salas Puente, 2014**).

Dulces Tradicionales de Quito

Historia

La historia sobre los dulces tradicionales de Quito ha ido variando a lo largo de las generaciones, no obstante, **Almeida Unda (2018)** menciona que la expansión española provocó la convergencia de la cultura del Viejo Mundo y la multiplicidad de tradiciones prehispánicas andinas. Por tanto, la amalgama de sabores y productos nativos, sumado a lo introducido desde el continente europeo, dieron paso al crecimiento y diversificación de las prácticas culinarias que darían origen a los dulces tradicionales quiteños. Además, los conventos eran los lugares donde se elaboraban los dulces que actualmente se consumen. Las recetas fueron transmitidas por varias generaciones, convirtiéndose en una confluencia de sabores, aromas, texturas, métodos de cocción, combinaciones y utensilios de cocina; mismas que se desplegaron hacia varios hogares de Quito.

Influencia gastronómica

El arribo de la corona española, conjuntamente con el ingreso de la caña de azúcar y derivados como la panela y el alcohol significaron una gran influencia en la cocina, pero es hasta mediados del siglo XVI donde surge la cocina quiteña, partiendo de 1534, año de la fundación de la ciudad. Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito (CHQ) reflejan una rica tradición culinaria, pues son el resultado del sincretismo; se trata de la comunión de ingredientes autóctonos e importados de Europa, lo cual también trajo consigo la incorporación de nuevas técnicas y herramientas de cocina a las ya tradicionales (**Navas, 2020**).

Listado de los dulces tradicionales populares de Quito

Según la **Agencia de Noticias del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (2021)**, menciona que algunos de los dulces tradicionales populares entre los quiteños son:

Tabla 2 Listado de los dulces tradicionales populares de Quito





Nombre	Referencia
Caca de perro	Figura 4 Caca de perro  <i>Nota:</i> Obtenido de Diario La Hora (2021)
Dulce de higos	Figura 5 Dulce de Higos  <i>Nota:</i> Obtenido de Quito Informa (2018)
Empanadas de morocho	Figura 6 Empanadas de Morocho  <i>Nota:</i> Obtenido de Las Gigantes De Morocho (2023)
Espumillas	Figura 7 Espumillas  <i>Nota:</i> Obtenido de Narra Quito (2022)

Figura 8 *Mistelas*

Mistelas



Nota: Obtenido de **Acosta & Veintimilla (2018)**

Figura 9 *Ponche de Carreta*

Ponche



Nota: Obtenido de **Velez (2021)**

Figura 10 *Quesadillas*

Quesadillas



Nota: Obtenido de **Quito Turismo (2015)**

Figura 11 *Tortillas de viento*

Tortillas de viento



Nota: Obtenido de **Heladería Restaurante San Agustín (2021)**

Nota: Dulces tradicionales de Quito. Información tomada de **Agencia de Noticias del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (2021)**.

Ponche

Para **Gallegos & Santana (2018)**, el ponche es una bebida cremosa de origen inglés que toma el nombre de “Eggnog” cuyo significado es “huevos dentro de una pequeña

taza”, esta bebida se consume comúnmente durante la temporada de invierno o en festividades especiales. A menudo se añade licor, aunque también existen variaciones sin alcohol. En Ecuador, en la parte sur del país, se conocía popularmente como “coscorolillo”. Sin embargo, a mediados del siglo XIX, esta bebida experimentó variaciones, en la región costera se le denominó “caspiroleta”, mientras que en la región andina se la conoció como “ponche”.

Ponche en el Centro Histórico

Churuchumbi (2021) relata que la llegada del Ponche a Quito se remonta a 1755, con la llegada de los ingleses que trajeron consigo una bebida llamada “Punci”, la cual era consumida solo por la alta sociedad como sacerdotes, frailes, monjas y nobles. Esta preparación era servida en vasos de cristal o en copas de plata y su consumo era por placer o remedio, y con el paso del tiempo el ponche se convirtió en un icono del Centro Histórico. En la actualidad se comercializan dos clases de ponche, el primero es el conocido ponche de carreta, que es vendido de manera informal por personas que recorren el perímetro quiteño y el segundo es el ponche a base de huevo, el cual es comercializado en varias cafeterías de la ciudad.

Ponche de Carreta

Este dulce es una mezcla de malta de cebada, clara de huevos, maicena, azúcar y vainilla, dando como resultado una bebida espumosa de color blanco que es colocada en un tanque metálico cerrado a presión y sale a través de una llave en forma de espuma; este dulce puede ser acompañado con un jarabe de mora. Es considerado una de las primeras expresiones de cocina molecular que se consume en Ecuador y dicho dulce espumoso empezó a venderse en las más tradicionales calles y fiestas de Quito (**TVC El Comercio TV, 2020**).

Poncheros

El “Ponchero” es un oficio tradicional de Quito que data de hace aproximadamente 200 años con origen criollo y raíces europeas. Los poncheros van vestidos con un impecable uniforme blanco, un gorro de marinero y zapatos negros bien lustrados. No tienen un lugar fijo de trabajo, por lo que transitan por las plazas y calles del Centro

Histórico empujando un carrito de madera de una rueda con un tanque blanco, el cual cuenta con un cajón donde guardan vasos, fundas pequeñas, arropo de mora, dulces y grageas de colores (**Churuchumbi, 2021**).

En 1930 un grupo de personas lideradas por Magdalena Magolita crearon la Asociación de Poncheros “La Magolita”, pero no fue hasta 1967 que se legalizó en el sector de la Mama Chuchara con un total de 120 afiliados, cuyo fin era representar y regularizar este oficio, pues funcionan con autogestión. Actualmente cuenta con 45 miembros y gran parte de los socios son adultos de alrededor de 50 años de edad, por lo que es un oficio que se va extinguiendo poco a poco (**El Telégrafo, 2017**).

- **Fundamentación teórica de la variable dependiente: Identidad Cultural**

Identidad

Definición

La identidad es un concepto que se refiere a la comprensión y percepción que una persona tiene de sí misma, y cómo se relaciona y define en relación con los demás y con el entorno que la rodea. Se construye a través de experiencias, interacciones sociales y la influencia de factores externos como la familia, la educación, los medios de comunicación; Además, la identidad es diversa y multifacética, y puede ser un factor significativo en la formación de la autoestima, la confianza y el sentido de pertenencia (**Feixa, 2020**).

Perspectivas

Desde una perspectiva antropológica, **Rivas (2018)** menciona que la identidad es un constructo social y cultural que se basa en las percepciones individuales y colectivas de pertenencia a una sociedad o grupo social específico. Esta identidad se forma a través de elementos socioculturales, que influyen en la autopercepción y la manera de relacionarse con otros individuos; además, la identidad no es estática, puede ser fluida y estar sujeta a procesos de adaptación.

Campagnoli & Ferrari (2018) basados en la perspectiva filosófica planteada por el filósofo Hume, describen que la identidad se puede entender como el concepto del

“yo”. Desde esta visión, el cuerpo humano puede recibir información del interior y el exterior, a través de las facultades sensitivas, que Hume llama “impresiones”, mismas que son procesadas por la memoria y la imaginación. Estas facultades están vinculadas por una fuerza llamada “hábito”, lo que lleva al individuo a creer que las percepciones serán así. A partir de esto, se desarrollan diversas ideas, algunas son aceptadas por el individuo, mientras que otras son rechazadas.

Cultura

Definición

El término “cultura” tiene su origen en el latín *cultus* que se refiere al cultivo del espíritu y de las facultades intelectuales del ser humano; la cultura se concibe como el tejido que entrelaza las manifestaciones humanas de un individuo y de una sociedad en específico, y su relación con el mundo; ésta se expresa a través de creencias, valores, conocimientos, prácticas y expresiones simbólicas que dan forma y significado a la vida humana (**Cardo, 2018**).

Para **Echeverría (2019)**, la cultura no es una condición previa a la cual un individuo se adapte por imposición de la historia, sino que puede entenderse como un fenómeno que es capaz de generar cambios en la historia. No obstante, la cultura se puede concebir como una forma de cohesión social basada en el intercambio de prácticas, con el propósito de buscar un bien compartido a través de acciones que contribuyan al bien común; mismo que puede abarcar aspectos materiales e inmateriales de la vida humana (**Bracamonte & Limón, 2017**).

Por otro lado, **Giménez Montiel (2021)** menciona que la constitución del campo cultural como ámbito especializado y autónomo, surgió a causa de la revolución industrial, debido a que se introdujo la división entre trabajo y tiempo libre. A partir del proceso de autonomización de la cultura, nace la noción “cultura patrimonio”, es decir, se fortalece el sentido de cosas llamadas “obras” que provienen del pasado y son consideradas valiosas para las sociedades actuales, ellos veían estas obras desde un punto de vista estético, científico o espiritual.

Patrimonio Cultural

La **Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2014)**, define al patrimonio cultural como el conjunto de recursos que las sociedades heredan del pasado, crean en el presente y transmiten para el beneficio de las futuras generaciones. Para la cultura y el desarrollo es esencial la noción de “Patrimonio”, debido a que constituye el llamado “capital cultural” de las sociedades contemporáneas. Contribuye a la revalorización continua de las culturas y de las identidades; es considerada como una importante herramienta para la transmisión de aptitudes, conocimientos y experiencias entre las generaciones.

Por otro lado, **Arruda de Souza et al. (2019)**, enfatizan que el patrimonio cultural se presenta como un conjunto de movimientos artísticos y construcciones históricas consideradas testimonio de las culturas ancestrales, el cual permanece presente y vivo donde valoran la permanencia de la identidad étnica y cultural. En tal sentido, al hablar de patrimonio también se habla de una construcción social, fuente de inspiración creativa e innovadora en la generación de productos culturales contemporáneos y futuros. Enriquece el “capital social” que está conformado por un sentido de pertenencia tanto individual como colectivo, el cual ayuda a preservar la cohesión territorial y social.

De acuerdo con **Verón Bustillo (2018)**, el patrimonio cultural es considerado como el retrato que distingue a una nación, un símbolo de la identidad cultural y la memoria de varias generaciones. Esto comprende obras materiales y no materiales de arquitectos, escritores, músicos, sabios, artistas y creaciones anónimas. Son una expresión de la creatividad de ese pueblo, sociedad o nación; algunos de los recursos son la lengua, la literatura, el arte, los archivos, las creencias, los lugares, los ritos y monumentos históricos; por tal razón, dividen al patrimonio en tangible e intangible.

Patrimonio Cultural Intangible

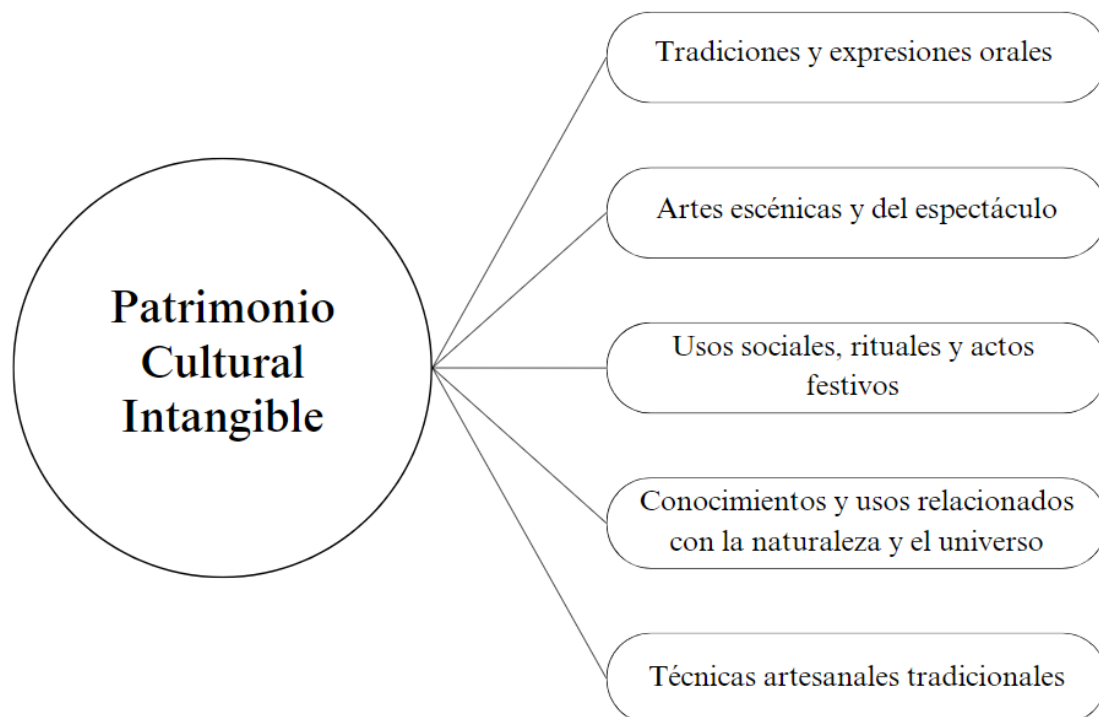
Desde el punto de vista de **Merino Calle (2019)**, el Patrimonio Cultural Inmaterial inspira un sentimiento de identidad y pertenencia; además las manifestaciones van más allá de lo heredado de generaciones pasadas, también se atribuye la forma de vida y cosmovisión de la creación humana. En tal sentido, está constituido por todos aquellos

conocimientos no tangibles ni patentables como la visión del mundo, habilidades, diversas expresiones populares y costumbres. Es conocido como “patrimonio vivo” debido a que se trata de conocimientos encontrados únicamente en la memoria de las personas.

Para **Uceda Mercado (2021)** el PCI es un factor importante para el mantenimiento de la diversidad cultural frente a la globalización; además contribuye a la interacción entre culturas y fomenta el respeto hacia distintos estilos de vida que existen. Reúne saberes y técnicas que se transmiten de una generación a otra, permitiendo que cada individuo se conecte con el pasado “remoto” sin alterar su permanencia inmutable ante el paso del tiempo: es por ello que su importancia se encuentra en su transmisión, su inmaterialidad y en su manera de adaptarse al medio contemporáneo y futuro.

La **UNESCO (2009)** señala que el Patrimonio cultural abarca:

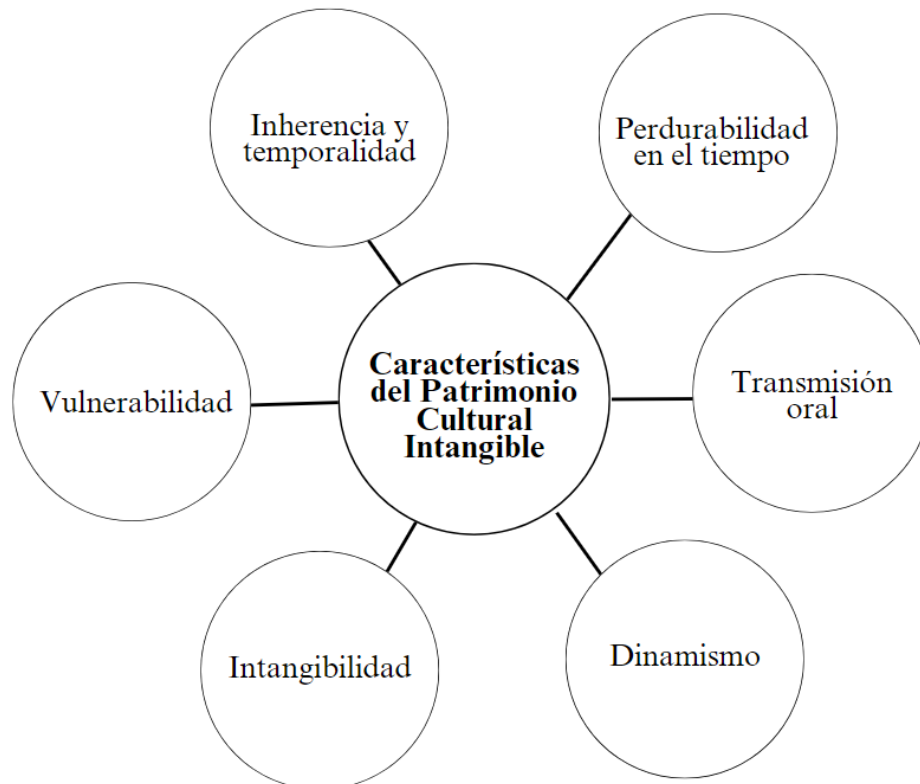
Figura 12 Manifestaciones del Patrimonio Cultural Intangible



Nota: El Patrimonio Cultural Inmaterial abarca diferentes manifestaciones. Información obtenida de UNESCO, (2009).

Por otro lado, **Molina (2018)**, señala que el patrimonio cultural intangible al ser reflejo de la historia y los valores de una sociedad; despierta y representa identidad, diferenciación, y orgullo. En tal sentido, el PCI posee ciertas características, las cuales van evolucionando y adaptándose al paso del tiempo. Estas representan la subjetividad de la cultura, abarca su dinámica y naturaleza.

Figura 13 Características del Patrimonio Cultural Inmaterial



Nota: Patrimonio Cultural Inmaterial posee 6 características. Información tomada de **Molina, (2018)**.

Identidad Cultural

Definición

El concepto de identidad cultural implica un sentido de pertenencia a un grupo social con el que se comparten rasgos culturales, es decir, es producto de la internalización y adopción de los valores, creencias, tradiciones y normas que caracterizan a la comunidad o grupo al que pertenecen. Esta interacción con otros individuos y la participación en prácticas culturales, son el camino para que los individuos moldeen su identidad cultural y al mismo tiempo van construyendo conexiones emocionales, lo

que a su vez fortalece la cohesión social y la preservación de la cultura (**Castellón & Fontecha, 2018**).

Según **Alonso (2018)**, la identidad cultural se recrea de manera tanto individual como colectiva, y es influenciada por factores como la educación, el entorno familiar, las experiencias vividas y las influencias mediáticas. Asimismo, la identidad cultural se origina cuando un individuo se percibe a sí mismo como diferente a los demás, lo que da lugar al surgimiento de una identidad colectiva. En este momento donde la persona reconoce la diferencia, es que comienza a forjar una conciencia de pertenencia.

Desde la perspectiva de **Escudero Gonzalez et al. (2019)**, la identidad cultural se encuentra ligada a la historia y por ende al patrimonio cultural. Menciona que las sociedades deben reconocer y apropiarse de su pasado, un pasado que puede ser reconstruido o reinventado; la identidad cultural no existe sin la memoria, es necesario que todos los individuos estén conscientes de los elementos simbólicos o referentes que le son propios y ayudan en la construcción del futuro. Además, es una manera de expresar sus raíces, modo de vida, desarrollo, transformación e incluso decadencia, es decir, su memoria histórica.

Componentes

Gómez (2020) afirma que la interacción de un grupo o sociedad en un mismo entorno es el punto central para que cada individuo entre en un proceso de asimilación y auto reconocimiento sobre todo lo que le rodea y pueda apropiarse de su cultura. Para que se desarrolle la cohesión dentro de un grupo o sociedad, es importante que se relacionen diversos componentes para que los ciudadanos posean un sentimiento en común de pertenencia.

En tal sentido, **Morante (2022)** identifica los siguientes componentes:

- **Historia y origen:** Este componente brinda conocimiento acerca de la formación de un territorio, su pasado y cómo eso ha influido en su realidad actual.
- **Territorio:** Se trata de la delimitación de un espacio físico; esto es necesario para conocer donde interactúan los individuos y grupos humanos.

- **Tradiciones y costumbres:** Son prácticas sociales y comportamientos transmitidos de generación en generación. Estas incluyen festividades, gastronomía, rituales, danzas y celebraciones.
- **Lengua y comunicación:** Es lo que caracteriza a una sociedad, contribuye a la conexión entre individuos.
- **Creencias y religión:** Definen las perspectivas y los sistemas de creencias compartidos por un grupo, aquí se incluyen las prácticas rituales y morales.
- **Arte y expresiones culturales:** Las expresiones artísticas, como la música, la danza, la literatura, la pintura y la arquitectura, son manifestaciones culturales que reflejan la identidad de un grupo. Estas expresiones creativas pueden transmitir valores, tradiciones y emociones compartidas por una sociedad o grupo social.

Elementos de la identidad cultural

Para **Rivas (2018)**, la identidad cultural es una construcción social compleja y se basa en 4 elementos. Estos permiten al hombre definir quién es como individuo y como miembro de la sociedad.

- **Lengua:** El lenguaje es el elemento principal de la identidad cultural, no es únicamente una forma de comunicación, también es un símbolo que mantiene viva la herencia cultural.
- **Religión:** La religiosidad proporciona tradiciones, valores, festividades, rituales, y creencias que influyen en la cosmovisión de un individuo dentro de una sociedad.
- **Origen étnico y racial:** Se refiere a la ascendencia y pertenencia de un individuo a un grupo cultural específico, debido a que se agrupan dependiendo de la raza, cultura y geografía.
- **Clase social:** Los estratos sociales reflejan las diferencias que existen dentro de un grupo, comunidad o sociedad; esto influye en la identidad cultural al

determinar el estilo de vida, valores y/o perspectivas de una persona, sea de manera individual o colectiva.

Desvalorización y pérdida de la identidad cultural

Toapanta et al. (2021) señalan que el valor se refiere a la cualidad otorgada a ciertos hechos históricos u objetos, mismos que van ganando valor a medida que pasa el tiempo. Para desarrollar la conciencia de identidad cultural en una sociedad, es necesario que los individuos tengan conocimiento sobre los elementos que conforman dicha identidad. La falta de conocimiento puede resultar en la desvalorización de la identidad cultural, donde los individuos desconocen la importancia de los elementos y símbolos culturales.

Existen procesos conocidos como cambios culturales o reposicionamiento de la cultura, en los cuales se lleva a cabo una reconstrucción de la cultura de una sociedad. Esto implica la adaptación de elementos culturales ajenos, a menudo impulsados por influencias sociales como los medios de comunicación, y la interacción con diferentes fuentes de información en distintos medios (**Cepeda, 2018**).

A medida que el mundo se vuelve cada vez más interconectado, las influencias culturales tienden a difundirse ampliamente, a menudo a expensas de las expresiones culturales locales y tradicionales. La homogeneización cultural y la adopción acrítica de elementos ajenos puede erosionar la identidad cultural, y la transmisión del conocimiento, tradiciones y costumbres se ve perjudicada; esto se debe a que las nuevas generaciones han dado poco valor y las han remplazado por estilos de vida occidentales (**Almeida et al., 2021**).

Desde la perspectiva de **Sandoval & Checa (2019)**, la identidad cultural no es inmutable, ni estática; es susceptible a cambios al ser influenciada por distintos factores, estos cambios pueden darse de manera pacífica a través de las relaciones sociales, o pueden ser de manera violenta con relaciones de sometimiento. Existen tres procesos de cambio de identidad cultural.

Transculturación

Moraña (2017) afirma que se trata del proceso de asimilación de una cultura por otra, lo cual da lugar a una cultura híbrida, es decir, la creación de nuevos valores, prácticas, y estilos de vida que incorporan elementos de ambas. La transculturación no siempre es simétrica, puede enriquecer la diversidad cultural, pero también implica el desprendimiento y pérdida parcial o total de la cultura original, que desencadena en el cuestionamiento de la identidad cultural, la cual puede transformarse en una completamente diferente.

Inculturación

Desde la perspectiva de **Mota (2019)** la inculturación es un término usado en el campo religioso y educativo y se trata del proceso por el cual una cultura acoge prácticas y elementos referentes a la religión de una cultura diferente, y se produce por la integración de fe y creencias religiosas dentro de la cultura local. La inculturación permite que el hombre cree una conexión profunda con su fe por medio de sus propios valores culturales y tradiciones. Este proceso promueve la comprensión y tolerancia de la religión dentro de una sociedad o grupo específico, y así preserva su identidad cultural.

Aculturación

Según **Pérez Brignoli (2017)**, la aculturación ocurre cuando un individuo o grupo entra en contacto con otra cultura y adopta elementos culturales de ésta; en este proceso, los individuos asimilan creencias, valores, normas sociales, prácticas, y tradiciones de la otra. La aculturación es el resultado de procesos sociales como la colonización, la educación, la migración o la exposición del individuo a los medios de comunicación. La identidad cultural percibe los efectos de la aculturación, implican cambios positivos y negativos que impactan en el estilo de vida de los individuos, puede producirse un enriquecimiento cultural y de diversidad, pero puede ser causante de la pérdida de identidad cultural.

1.2. Objetivos

Objetivo general

Investigar los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito con énfasis en el Ponche de Carreta.

Objetivos específicos

- Identificar la visibilidad e importancia del Ponche de Carreta como dulce tradicional en el Centro Histórico de Quito.

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó una investigación bibliográfica, de la cual se identificaron algunos de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito para posteriormente visitar el casco colonial y levantar información acerca de ellos, misma que fue útil en la elaboración de las fichas del INPC. A través de la información recolectada fue posible desarrollar la variable, identificando la visibilidad e importancia del Ponche de Carreta como dulce tradicional en el CHQ.

- Caracterizar la identidad cultural del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito.

Para dar cumplimiento a este objetivo se realizaron entrevistas con preguntas semiestructuradas a miembros de la Asociación de Poncheros “La Magolita”, la cual tuvo como objetivo caracterizar la identidad cultural del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito, por medio de la indagación en su historia, sus ingredientes y sus uniformes.

- Proponer una estrategia de promoción del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito.

Diseñar una propuesta que revalorice la importancia e identidad cultural del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito, la información más relevante que se recolectó durante la investigación fue plasmada en un mapa parlante, donde se mostró la historia del Ponche de Carreta y de la Asociación de poncheros, así como de la procedencia de los ingredientes, el uniforme y los instrumentos importantes relacionados al dulce.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 3 *Materiales*

Recursos	Detalle
Institucionales	Instalaciones y herramientas de la Universidad Técnica de Ambato
Humanos	Personal docente y administrativo de la Universidad Técnica de Ambato Personas que elaboran dulces tradicionales en el CHQ Asociación de Poncheros “La Magolita” Profesionales externos para la validación de los instrumentos de la investigación
Tecnológicos	Laptop Teléfono inteligente Conexión de Internet Software para ilustración
Materiales	Hojas papel Bond Impresiones y copias Material de oficina
Logística	Transporte Alimentación Imprevistos

Nota: Recursos utilizados para el desarrollo de la investigación

2.2 Métodos

Enfoque

El enfoque utilizado en la presente investigación es de tipo cualitativo. Según **Cruz del Castillo et al. (2014)**, este enfoque se centra en la comprensión de la variable, el investigador se encamina en la búsqueda de la esencia de la variable, estudia el contexto estructural y situacional, generando mayor pluralidad y amplitud de criterios durante el desarrollo de la investigación. Además, el enfoque cualitativo permite describir la rutina, las situaciones problemáticas y los significados en la vida de las personas.

El método aplicado es inductivo, que según **Neill & Cortez (2018)** se fundamenta en un razonamiento lógico, el cual parte de observaciones particulares o evidencias específicas para construir juicios o argumentos generales. Dichos datos se ordenan y clasifican para identificar patrones, regularidades o tendencias, así como descubrir analogías y diferencias, para ser comparadas, con el objetivo de dar veracidad y confiabilidad al proceso inductivo.

Diseño

El diseño no experimental de tipo transversal fue el utilizado en la presente investigación. De acuerdo con **Risco (2020)** este diseño permite describir y analizar el desenvolvimiento de una variable o fenómeno en su contexto y en un momento específico. Las variables no son manipuladas o controladas, son medidas una sola vez, y con esa información se realiza el análisis. Puede ejecutarse en base a sucesos, conceptos, variables o contextos que ya ocurrieron sin la intervención directa del investigador.

Alcance

- Investigativo

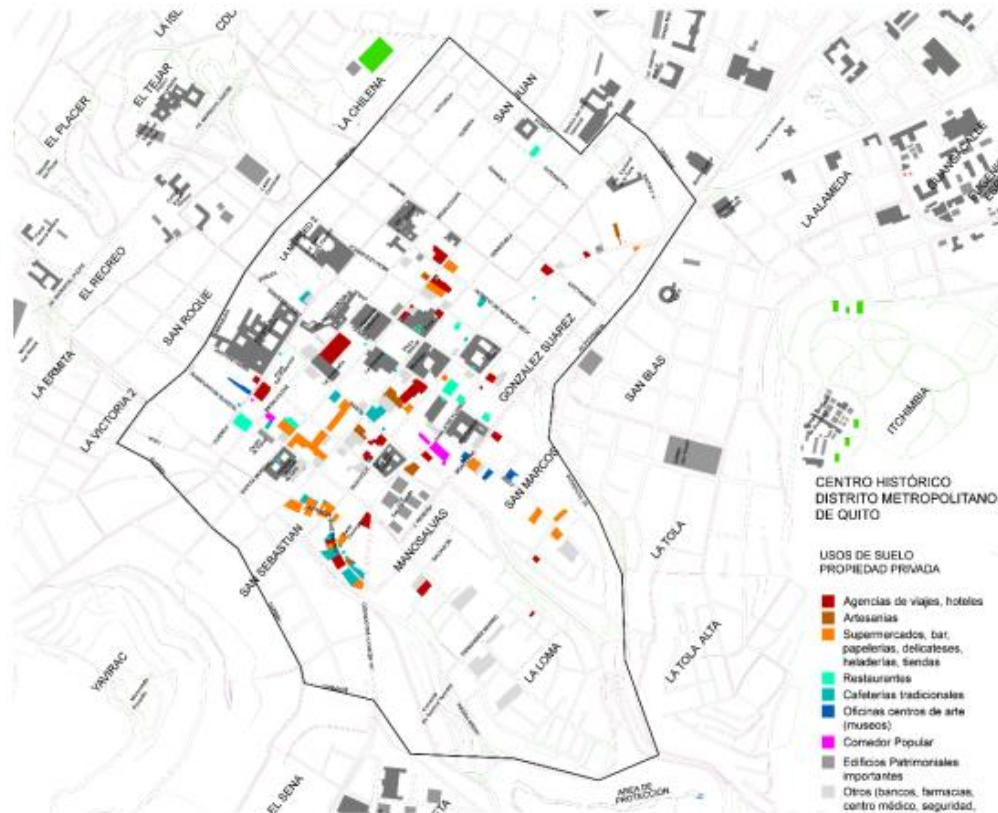
La presente investigación tiene un alcance del tipo caso de estudio. **Muñiz (2010)** plantea que es un tipo de investigación centrada en abordar y analizar de forma intensiva un tema específico y contextualizado; el estudio de caso puede basarse en la recopilación de información detallada sobre un fenómeno, un evento, una persona o caso en particular durante un periodo de tiempo limitado, además se realiza dentro del medio o contexto en que se desenvuelve el objeto de estudio.

- Territorial

El Centro Histórico, perteneciente al Distrito Metropolitano de Quito, capital del Ecuador, dentro de la Provincia de Pichincha, con coordenadas geográficas 0°13'12" en latitud sur y 78°30'45" en longitud norte, cuenta con una superficie de 3.75 km² y se divide en dos zonas: El núcleo central que corresponde al barrio González Suarez involucra 284 manzanas y el envolvente barrial que está formado por los barrios de La Alameda, San Blas, la vertiente sur de San Juan, El Tejar, San Roque, La Chilena, El

Placer, Aguarico, San Diego, San Sebastián, La Recoleta, La Loma, San Marcos y La Tola (**Municipio del Distrito Metropolitano de Quito & Junta de Andalucía, 2003**).

Figura 14 *Ubicación del Centro Histórico de Quito*



Nota: La imagen representa una referente de la ubicación del Centro Histórico. Obtenido de **Oviedo (2014)**

El **Ministerio de Cultura y Patrimonio (2018)**, menciona que San Francisco de Quito fue fundada el 06 de diciembre de 1534, siendo declarada como Patrimonio Nacional de Ecuador el 06 de diciembre de 1984 y Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO el 08 de septiembre de 1978, el criterio para esta declaratoria se debe a que posee el Centro Histórico más extenso, menos alterado y mejor conservado de toda América Latina. Además, es cuna de las culturas precolombinas y es testigo de la colonización española, por ello el Centro Histórico de Quito se destaca por su valor histórico y testimonial, aquí se encuentra una infraestructura colonial extensa y mejor conservada que tiene una influencia de la escuela barroca, es decir, la Escuela Quiteña (**Municipio del DMQ & JA, 2003**).

Machado (2019), menciona que los oficios de los quiteños van desde los más tradicionales como los hojalateros, lustradores de zapatos, vendedores de caramelos, frutas, jugos, helados, dulces, revistas y periódicos, fabricantes de sombreros y carpinteros, mismos que recorren las calles coloniales de CHQ. Por otra parte, hay oficios más modernos como los comerciantes y vendedores ambulantes que ofrecen variedad de productos como ropa, artículos de aseo, celulares, relojes y electrodomésticos.

Población y Muestra

- Población

La población de estudio se centró en las personas que se dedican a la elaboración del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito, llamados Poncheros, los cuales se encuentran agrupados en una Asociación denominada “La Magolita”. En tal sentido, la presente investigación posee una población de carácter no probabilística. Para **Arias et al. (2016)**, la población no probabilística se centra en la comprensión y la interpretación de la realidad social, cultural o individual a través de la exploración de experiencias, perspectivas, motivaciones y significados subjetivos de los participantes.

- Muestra

El presente estudio utilizó el muestreo intencional, según **Scharager (2001)**, es una técnica de selección de muestra donde el investigador elige de manera deliberada a los participantes o elementos de acuerdo a su intención y utilizando su juicio y conocimiento del campo de estudio. Este muestreo permite seleccionar participantes con características específicas, experiencias particulares o perspectivas únicas, que se consideren importantes para la comprensión del fenómeno estudiado y así generar información detallada y contextualizada. Para la selección de la muestra se han escogido 5 miembros de la Asociación de Poncheros “La Magolita” del Centro Histórico de Quito, personas que cuentan con conocimiento que contribuye a la investigación.

Técnicas

- Observación

Esta técnica consiste en observar el desarrollo de un fenómeno, permite examinar las relaciones entre los participantes a través del análisis de sus comportamientos, incluso de su comunicación no verbal; por su naturaleza tiene flexibilidad y permite identificar aspectos que no fueron considerados antes (**Useche et al., 2019**). Además, la observación permite adentrarse a profundidad en situaciones sociales, donde el entrevistador mantiene un papel activo y una reflexión permanente. Asimismo, esta técnica permite llevar un registro sistemático, válido y confiable en el momento en que suceda, evitando incurrir en errores y registrando la información con mayor exactitud (**Piza Burgos et al., 2019**).

- Entrevistas

Según **Pimienta & De la Orden (2017)**, la entrevista es una técnica de recolección de información basada en una serie de preguntas que implica la interacción directa entre el investigador y el entrevistado con el objetivo de conocer su opinión y experiencia acerca del tema; esta puede ser una entrevista estructurada, semiestructurada o no estructurada. A través de esta técnica se pretende obtener información detallada y contextualizada, también es posible profundizar y comprender puntos de vista individuales que capten la perspectiva y el significado que los entrevistados otorguen al objeto de estudio, conservando la espontaneidad y naturalidad de la información.

Instrumentos

- Fichas de observación

De acuerdo con **Arias Gonzáles, (2020)**, las fichas de observación se utilizan para recopilar información detallada y sistemática sobre un objeto o evento con el propósito de obtener datos precisos, busca describir de manera específica lugares o personas y debe ser efectuada de forma objetiva. En general es un instrumento que permite medir situaciones intrínsecas y extrínsecas, que son diseñadas y elaboradas de acuerdo a la información que se busca recopilar, es decir, es hecha según las necesidades del investigador.

El instrumento aplicado para el levantamiento de información fue la ficha del INPC tipo A4 sobre Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo; la cual permitió identificar y visibilizar la importancia, los conocimientos y usos acerca del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito.

- **Guía de entrevista**

Gómez (2014), afirma que, se trata de un planteamiento de una serie de preguntas relativas a una situación, evento o temática específica, sobre la cual el investigador necesita obtener información. La guía de entrevista proporciona información de carácter textual como explicaciones, opiniones y justificaciones; además no tiene restricciones ni premisas predeterminadas. Las preguntas abiertas permiten mayor flexibilidad y los participantes pueden expresarse en sus propias palabras, dando como resultado respuestas descriptivas, mismas que permiten una comprensión más profunda sobre el objeto de estudio.

Análisis de validez de los instrumentos

La validación ha sido determinada por juicio de expertos, cuyo formato se encuentra en la parte de anexos de la presente investigación. El primer instrumento utilizado fue la ficha A4 del INPC, misma que no requiere pasar por el proceso de validación debido a que ya cuenta con la aprobación del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de la República del Ecuador, es decir, es un instrumento oficial de la institución, el cual ha sido previamente validado por expertos. En el caso del segundo instrumento que se ha utilizado es la guía de entrevista, misma que fue validada gracias a la colaboración de dos profesionales en el área cultural, sus aportes permitieron no solo la construcción y diseño del instrumento aplicado, realizándose los ajustes propuestos a su aplicación.

Tabla 4 *Validadores*

Validador	Cargo	Institución
Mg. Fanny Guamán	Docente	Ecuador Conventions
Mg. María Guerreo	Administrador	ILALO Campanur – Instituto ISMAL

Nota: Datos que se obtuvieron del proceso de validación por juicio de expertos.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Ficha de inventario del INPC tipo A4

Mediante las fichas del inventario del INPC, fue posible levantar la información necesaria acerca de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, el prototipo de ficha elegido fue del tipo A4 que corresponde a “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”. Para la presente investigación se utilizaron 8 fichas, las cuales reúnen información importante y relevante acerca de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, la cual fue proporcionada por personas y establecimientos más populares del sitio de estudio. Las fichas del INPC fueron utilizadas para levantar información acerca de los siguientes dulces tradicionales:

- Caca de perro
- Dulce de higos
- Empanadas de morocho
- Espumillas
- Mistelas
- Ponche de Carreta
- Quesadillas
- Tortillas de viento

Tabla 5 Ficha Caca de perro

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO	
	0001	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha	Cantón: Distrito Metropolitano de Quito
Parroquia: Centro Histórico	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Plaza de San Francisco	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.219, -78.513	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caca de perro, Foto: Gomez Belen, 2023

Código fotográfico: IMG_20231117_144859_732 IMG20231117_145616_725

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caca de perro – Quito, Pichincha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
La caca de perro es un dulce tradicional de la sierra ecuatoriana, se trata de maíz tostado y caramelizado en panela, sus inicios fueron en los conventos de Quito. Existen varias historias acerca del origen de su denominación, el relato más conocido menciona que las antiguas generaciones observaron que en las heces de los perros había restos de comida que no fueron digeridas por completo, lo más común eran los granos como el maíz, es por ello que lo asemejaron a este dulce y lo bautizaron como “caca de perro”.				
4. DESCRIPCIÓN				
La preparación más común empieza con diluir el bloque de panela, cuando esta estuviese completamente diluida y empiece a tomar una consistencia de melaza pegajosa, se vierte en la paila con el maíz tostado y se empieza a mover con el remo para que el dulce se vaya pegando al maíz durante aproximadamente 15 minutos, finalmente se deja secar a temperatura ambiente.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El señor Diego Manzano, propietario de Don Manzano Dulces Tradicionales elaboran la popular caca de perro cada semana y lo venden en su negocio familiar de lunes a sábado, el cual tiene 25 años de trayectoria.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La caca de perro es un dulce que se consume mayormente en la región andina, Don Manzano Dulces tradicionales recibe consumidores de varias partes del país e incluso los turistas extranjeros se han animado a probarlos, quedando encantados y comprando más como recuerdo para llevárselos a su país, esto se debe a que el Centro Histórico es un lugar turístico muy popular, recibe turistas nacionales e internacionales.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz Chillo	Vegetal	Loja, Loja	Compra
E2	Panela	Vegetal	Ibarra, Imbabura	Compra
E3	Hoja de Naranja	Vegetal	Santo Domingo	Compra
E4	Aceite	Vegetal	Esmeraldas	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Paila de bronce	Tradicional	Quito, Pichincha	Compra
E2	Remo de madera	Tradicional	Quito, Pichincha	Compra
E3	Fogón	Tradicional	Quito, Pichincha	Compra
5. PORTADORES / SOPORTES				

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo De Actividad	Cargo, Función O Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Diego Manzano	35 / 25 años	Propietario	Carapungo	Quito
Instituciones	Don Manzano Dulces Tradicionales	40 años	Negocio familiar	Plaza San Francisco, Calle Sebastián de Benalcázar	Centro Histórico
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	El señor Diego Manzano aprendió a elaborar la caca de perro y otros varios dulces tradicionales de sus padres y estos aprendieron de sus abuelos ya hace más de 40 años. Don Manzano es un negocio familiar que no ha dejado morir las recetas de varios dulces tradicionales, han ido innovando con nuevos ingredientes, pero manteniendo la tradición.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	El propietario de Don Manzano Dulces Tradicionales, Diego Manzano comparte este saber a sus hijos, que a pesar de ser niños tienen interés en conocer y aprender el proceso de elaboración de la caca de perro, y demás productos que se preparan en el negocio familiar.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La caca de perro es un dulce tradicional y popular de la sierra ecuatoriana, las personas que visitan el centro histórico no pueden irse sin probar este exquisito dulce, que por su peculiar nombre es llamativo tanto para turistas nacionales e internacionales, pues forma parte de la tradición quiteña debido a que su origen viene de los conventos quiteños.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La caca de perro ha ido perdiendo reconocimiento en las nuevas generaciones, un pequeño grupo de personas conocen su proceso de elaboración y su significado, ellos han debido de implementar nuevos productos como innovación, uno de ellos son las hojas de frutos tales como la naranja; esto se debe a que han surgido nuevos productos en el mercado que poseen mayor promoción y publicidad, y la caca de perro busca innovar para destacar y captar la atención de los consumidores.			
✓	Media				
	Baja				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
Diego Manzano	Carapungo	0995661884	Masculino	37 años	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO		
N/A	N/A	N/A	N/A		

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20231117_144859_732		
	IMG20231117_145616_725		

10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato	
Inventariada por: Gomez Belen	Fecha de inventario: 2023/11/17
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de Revisión: 2023/11/23
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de aprobación: 2023/11/25
Registro Fotográfico: Gomez Belen	

Tabla 6 Ficha Dulce de Higos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO	
	0002	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha	Cantón: Distrito Metropolitano De Quito
Parroquia: Centro Histórico	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Plaza Grande, Iglesia del Sagrario	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.22, -78.51	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Dulce de higo, Foto: Gomez Belen, 2023

Código fotográfico: IMG_20231117_121537_379 IMG_20231117_121547_0055

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Dulce de higo - Quito, Pichincha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
El dulce de higo es un postre tradicional de fácil preparación que se consume mayormente en la región andina y parte de la región litoral, puede ser acompañada con queso o relleno dentro de un pan. Es proveniente de Guatemala, país donde llegaron los primeros higos en el siglo XIV y empezaron a experimentar usando los recursos que tenían disponibles en ese momento para endulzar como la panela, pero se desconoce quien fue la persona que invento la receta. La llegada del dulce de higo a Ecuador es incierta, pero se volvió uno de los dulces tradicionales más populares, existiendo diversas formas de prepararlo.				
4. DESCRIPCIÓN				
El proceso de preparación comienza con lavar los higos, son puestos a remojar en agua durante un día entero, luego son se cocinan en una olla grande con agua durante 30 minutos, pasado ese tiempo son escurridos por 5 minutos; en otra olla con agua se coloca la panela, la canela, el clavo de olor y el ishpingo. La mezcla se cocina hasta que la panela este diluida por completo, y se procede a retirar las especias. Finalmente se coloca la preparación en una paila de bronce con los higos, es removido con la paleta de madera hasta que consiga una tonalidad oscura (dorar), y tenga una consistencia espesa como miel, en ese punto estaría listo.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora María Arias prepara el dulce de higo de domingo a domingo desde hace más de 50 años. Los fines de semana son los días en que más se consume esta exquisitez quiteña cerca de la Plaza Grande.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El dulce de higo es consumido por los locales, además los turistas nacionales e internacionales son cautivados por el olor que emana el dulce, animándose a comprarlo mientras recorren las calles del Centro Histórico.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Higo	Vegetal	Guayllabamba, Pichincha	Compra
E2	Panela	Vegetal	Pacto, Pichincha	Compra
E3	Clavo de olor	Vegetal	Región Amazónica	Compra
E4	Ishpingo	Vegetal	Región Amazónica	Compra
E5	Canela	Vegetal	Región Amazónica	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Paila de bronce	Tradicional	Información no disponible	Otro

E2	Olla	Tradicional	Información no disponible	Otro
E3	Paleta de madera	Tradicional	Información no disponible	Otro

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Arias	72/ 50 años	Vendedora	Plaza Grande, Calle García Moreno	Centro Histórico

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La señora María Arias aprendió de su madre hace 70 años, cuando ella aún era niña le ayudaba a su madre y con el tiempo fue aprendiendo, naciendo así el amor hacia la preparación del dulce de higo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	La señora María Arias enseñó a sus hijos, quienes les ayudaban desde pequeños y con el paso del tiempo fueron aprendiendo; ahora son sus pequeños nietos quienes también están aprendiendo el proceso de elaboración de este dulce tradicional.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	
-------------------------------	--

El dulce de higo es una delicia quiteña que ha perdurado a lo largo de los años, evocando recuerdos de las abuelas en el corazón de Quito, el Centro Histórico. Además, el higo es considerado como un remedio para el útero y las vías urinarias.

Sensibilidad al cambio	
------------------------	--

	Alta	El dulce de higo es un dulce tradicional que forma parte de la identidad del Centro Histórico, sin embargo, se ha enfrentado a pequeños cambios a lo largo de los años, uno de ellos es el pan que se utiliza para su presentación, antes el pan era horneado a leña, pero debido a los costos han tenido que adaptarse y usar el pan comercial que se hace en horno a gas; por otro lado, los higos pueden ir variando dependiendo de su procedencia, esto se debe a la temporalidad del higo.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
María Arias	Vicentina	0962893229	Femenino	72 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20231117_121537_379		
	IMG_20231117_121547_0055		
10.OBSERVACIONES			
N/A			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato			
Inventariada por: Gomez Belen		Fecha de inventario: 2023/11/17	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de Revisión: 2023/11/23	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de aprobación: 2023/11/25	
Registro Fotográfico: Gomez Belen			

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
<p>El origen de las empanadas fue en la antigua Grecia, pasaron al norte de África, luego a Andalucía y llegó a América durante la conquista; a la Audiencia de Quito llegó con una forma pequeña, muy diferente a la empanada gallega. En un principio la base de las empanadas era la harina, pero en Ecuador existía gran variedad de maíz, entre ellas el morocho, la leyenda cuenta que fue una mujer quien invento la receta, ella olvido sacar el morocho de la vasija de barro, estuvo fuera por 3 días y cuando volvió se encontró con el grano burbujeante, para no desperdiciarlo llevo el morocho a la piedra de moler hasta conseguir una masa fermentada, a la mujer se le ocurrió hacer una empanada rellena de queso y freirla en la paila de bronce y dio de probar a su familia y vecinos, quienes quedaron encantos y le solicitaron realizar más, entonces la mujer volvió a prepararla, pero en lugar de queso le agrego carne, zanahoria, arroz y arvejas, así nacieron las empanadas de morocho. Actualmente, son una receta tradicional de la sierra ecuatoriana que tiene más de 100 años y es preparada en la región andina, estas delicias son crujientes y pueden ir rellenas de carne, huevo, zanahoria, alverja o a justo de quienes la preparan.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>La preparación inicia con la selección del morocho, escogiendo el mejor producto para asegurar la preparación, el grano es puesto en bidones con agua por 8 días, la cual es cambiada diariamente. Luego el morocho es cocinado por 35 minutos o hasta que esté suave, se cierne para ser molido hasta formar una masa suave, a esta masa se le añade manteca y sal para dejarla reposar por 20 minutos. Una vez haya reposado la masa se forma las empanadas colocándole el relleno de carne y alverja, la mezcla puede variar dependiendo los gustos, una vez formadas las empanadas se lleva al sartén con manteca caliente, se fríen hasta que estén cocidas y doradas.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora Eugenia Mosquera prepara y vende las tradicionales empanadas de morocho de lunes a domingo en el Centro Histórico de Quito, ella menciona que es su única fuente de trabajo y no quiere dejar morir esta tradición.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las empanadas de morocho son muy populares en el Centro Histórico de Quito, la consumen locales y turistas tanto nacionales como extranjeros, son un símbolo de tradición y sabor quiteño.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Morocho	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
E2	Carne	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
E3	Sal	Vegetal	Región Litoral	Compra
E4	Alverja	Vegetal	Ambato, Pichincha	Compra
E5	Manteca	Vegetal	Cayambe, Pichincha	Compra

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Paila	Tradicional	Ambato, Tungurahua	Compra
E2	Olla	Actual	Riobamba, Chimborazo	Compra
E3	Paleta de madera	Tradicional	Quito, Pichincha	Compra
E4	Cocina	Actual	Riobamba, Chimborazo	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Eugenia Mosquera	66 años	Vendedora	Calle Gracia Moreno, frente a la Iglesia Compañía de Jesús.	Centro Histórico de Quito.

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La señora Eugenia Mosquera aprendió a preparar las empanadas de morocho desde que tenía dos años. Ella era una niña muy curiosa así que acompañaba a su madre en el proceso, trataba de ayudar y así fue aprendiendo mientras iba creciendo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	La señora Eugenia Mosquera transmitió sus saberes a sus hijos, los cuales ayudaban desde que eran muy pequeños, y mientras crecían aprendieron el proceso y actualmente son ellos quienes le ayudan conjuntamente con sus nietos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las empanadas de morocho forman parte de la gastronomía ecuatoriana, especialmente de la región andina y parte de la costa, es una receta que guarda tradición y ha sido transmitida de generación en generación. Además, son crujientes y nutritivas.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Debido a la llegada de nuevos productos y la inflación durante el pasar de los años, las empanadas de morocho se han ido desplazando poco a poco; quienes preparan las empanadas de morocho mencionan que el relleno puede ir variando dependiendo la temporada, el aumento de precio de ciertos productos influye en su preparación.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Eugenia Mosquera	Mena 2	2773542	Femenino	66 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG_20231118_150357_553			
	IMG_20231118_150419_678			
10.OBSERVACIONES				
N/A				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato				
Inventariada por: Gomez Belen			Fecha de inventario: 2023/11/18	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg			Fecha de Revisión: 2023/11/23	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg			Fecha de aprobación: 2023/11/25	
Registro Fotográfico: Gomez Belen				

Tabla 8 Ficha Espumilla

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO	
	0004	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha	Cantón: Distrito Metropolitano De Quito	
Parroquia: Centro Histórico	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Plaza Grande, Calle Espejo		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.22, -78.51		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Espumilla, Foto: Gomez Belen, 2023

Código fotográfico: IMG_2023_1117_152253_898 IMG_20231117_152319_369

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Espumilla - Quito, Pichincha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito			
Breve reseña					
La llegada de la espumilla a Ecuador no tiene una fecha específica, pero existen investigaciones donde señalan que su origen se remonta a la época colonial, cuentan que los españoles trajeron consigo el merengue francés, el cual empezó a prepararse en los monasterios, pero al no tener máquinas optaron por usar las manos dándole esa consistencia tradicional de la espumilla, además incorporaron pulpa de frutas como la guayaba, que es la más emblemática. Es normal escuchar a personas gritando “espumilla” por las plazas, parques y calles del Centro Histórico de Quito, se ha convertido en un dulce tradicional y popular entre propios y extraños, se comercializan en todo el país, en especial dentro de la Región Andina.					
4. DESCRIPCIÓN					
Las espumillas de la Michelena, tradicionales en el Centro Histórico de Quito, tienen una preparación peculiar, ya que no utilizan azúcar añadida. Empiezan con la elaboración del néctar de guayaba, primero se coloca la fruta a cocinar, luego se licua, se cierne y se vuelve a cocinar por unos minutos para que espese; luego se incorpora las claras de huevo hasta conseguir una mezcla homogénea, la cual es colocada en la máquina para batir por unos 40 minutos, hasta obtener una espumilla consistente.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las espumillas de la Michelena preparan este dulce tradicional durante toda la semana, el negocio familiar tiene 50 años elaborando la deliciosa espumilla.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La espumilla es un dulce tradicional que es consumida en varias partes del Ecuador, su sabor guarda tradición. Las espumillas de la Michelena son consumidas por locales y turistas tanto nacionales como internacionales, debido a que hay gran afluencia de turistas en el Centro Histórico de Quito.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
✓	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Clara de huevo	Animal	Quito, Pichincha	Compra	
E2	Guayaba	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Máquina Batidora	Actual	Italia	Compra	
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Magdalena Moya	25 años de actividad	N/A	N/A	N/A
Instituciones	Las espumillas de la Michelena	50 años	Negocio Familiar	Plaza grande, Calle Espejo	Centro Histórico
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La señora Magdalena aprendió la preparación de la espumilla cuando era una niña, su madre se dedicaba a la elaboración y venta de este dulce para mantener a sus 10 hijos, los cuales aprendieron los saberes de su madre que, tras fallecer, y no tener un trabajo se dedicaron al negocio familiar, actualmente Magdalena es una única de sus hermanos que prepara la tradicional espumilla.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	Las espumillas de la Michelena es un negocio familiar, el cual ha sido heredado de generaciones anteriores, La señora Magdalena ha transmitido la receta y el proceso de elaboración a su hijo, quien es el actual propietario del negocio familiar. Ellos no quieren que la tradición y la receta de este lugar desaparezcan.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las espumillas son un dulce lleno de tradición que evoca recuerdos del pasado muy importante para los ecuatorianos, con el paso de los años se han ido incorporando nuevos sabores, es una fuente de ingresos de muchas familias y es normal encontrar a mujeres vendiendo este dulce por varios lugares del país.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta y proceso de elaboración han ido adaptándose a los cambios sociales y culturales de las personas, la espumilla usualmente es elaborada a mano, sin embargo, existen personas y establecimientos que han optado por hacerlas a máquina para agilizar el tiempo, además los sabores de las frutas han sido remplazados por esencias, en el caso de las espumillas de la Magdalena, siguen usan pulpa de fruta, pero son preparadas en la máquina batidora, además no utilizan endulzantes.			
✓	Media				
	Baja				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
Magdalena Moya	N/A	N/A	Femenino	N/A	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9.ANEXOS					
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO		

	IMG_2023_1117_152253_898		
	IMG_20231117_152319_369		
10.OBSERVACIONES			
N/A			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato			
Inventariada por: Gomez Belen		Fecha de inventario: 2023/11/17	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de Revisión: 2023/11/23	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de aprobación: 2023/11/25	
Registro Fotográfico: Gomez Belen			

Tabla 9 Ficha Mistelas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
	0005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha **Cantón:** Distrito Metropolitano De Quito

Parroquia: Centro Histórico **Urbana** **Rural**

Localidad: Plaza Grande – Pasaje Arzobispal

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.21, -78.51

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Mistelas, Foto: Gomez Belen, 2023

Código fotográfico: IMG_20231118_161712_416 IMG_20231118_162332_821

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Mistelas - Quito, Pichincha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
Las mistelas son un dulce tradicional de Quito de la época colonial, se trata de un licor dulce caramelizado que han sido cubiertos de harina, existen de diversas formas y sabores, tiene el centro líquido de ron, canelazo, mojito y otra variedad mezclas. Este dulce aparece en los recetarios del siglo XVII, se elaboraban dentro de los conventos y los quiteños los llamaban “saca demonios”.				
4. DESCRIPCIÓN				
El proceso de elaboración de las mistelas empieza con la preparación de la harina, la cual funciona como molde, esta es colocada sobre cajas de madera donde se marcan las formas con moldes de figuras como animales, botellas o pasa bocas, aquí se coloca el almíbar, una mezcla de licor con azúcar, agua, esencias y colorante que se cocina hasta punto caramelo; Se va colocando la mezcla en los moldes para luego cubrirla con la misma harina, transcurridas las primeras 12 horas de reposo y verificando que estos se hayan secado, se los da la vuelta y se deja en reposo otras 12 horas. Finalmente, una vez que han transcurrido 24 horas se sacan los caramelos con una brocha para retirar la harina evitando que se rompan, luego se los deja secar y pueden ser empaquetados.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora Imelda Vaca elabora grandes cantidades y variedades de mistelas semanalmente, ya que es un proceso de días y le gusta tener su negocio surtido de este dulce tradicional, ella comercializa las mistelas de lunes a domingo.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las mistelas son un dulce tradicional del Centro Histórico de Quito, un sitio altamente turístico que es visitado por turistas nacionales y extranjeros, quienes no se van sin probar las mistelas en sus diferentes presentaciones y sabores.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Licor	Vegetal	Información reservada	Compra
E2	Azúcar	Vegetal	Guayas	Compra
E3	Harina	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
E4	Esencia	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
E5	Colorante	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Moldes de madera	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra
E2	Moldes de figuras	Tradicional	Latacunga, Cotopaxi	Compra

E3	Olla	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E4	Brocha	Actual	Quito, Pichincha	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Imelda Vaca	52 años	Propietaria	Centro Histórico	Quito
Institución	Dulce Bendición	37 años de actividad	Negocio	Centro Comercial Pasaje Arzobispal	Centro Histórico

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	La señora Imelda Vaca aprendió el arte de preparar mistelas por un maestro de origen colombiano, quien vino a Ecuador y se enamoró del Centro Histórico de Quito.			
✓	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
	Padres -Hijos	La señora Imelda Vaca enseña a sus trabajadores puesto que sus hijos no tienen interés en seguir con el negocio familiar.			
✓	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las mistelas son un dulce tradicional del Centro Histórico de Quito, este caramelo guarda historia, recuerdos y tradición, pues sus orígenes se remontan a la época colonial. Originalmente era elaborado en los conventos y monasterios, y con el pasar de los años su producción se ha expandido a más personas, quienes han ido innovando en las mezclas, por lo que el consumo de las mistelas ha ido en aumento.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Hubo un tiempo en que la comercialización de las mistelas estuvo en peligro de desaparecer, las personas que se dedicaban a la elaboración continua de las mistelas se enfrentaron a la aparición de nuevos productos, por ello han innovando con nuevos sabores y tipo de licores para que sean más llamativos hacia los consumidores, pero sin perder la receta original.
✓	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Imelda Vaca	Centro Histórico	0984332295	Femenino	52 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20231118_161712_416		
	IMG_20231118_162332_821		
10.OBSERVACIONES			
N/A			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato			
Inventariada por: Gomez Belen		Fecha de inventario: 2023/11/18	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de Revisión: 2023/11/23	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de aprobación: 2023/11/25	
Registro Fotográfico: Gomez Belen			

Tabla 10 Ficha Ponche de Carreta

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		0006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Distrito Metropolitano De Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Plaza Grande			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.22, -78.51			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Ponche de Carreta, Foto: Gomez Belen, 2023			
Código fotográfico: IMG_20231113_122915_168; IMG_20231113_122931_591			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Ponche de Carreta – Quito, Pichincha		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	

Mestizo		L1	Español	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
<p>El Ponche de Carreta es un dulce tradicional de Quito, sobre todo del Centro Histórico, su presencia data de antes de 1900 con origen criollo y raíces europeas. Este dulce empezó a venderse en las calles, plazas y parques de Quito, e incluso en fiestas de la ciudad. Quienes lo comercializan son los poncheros, personas vestidas con un delantal y sombrero blanco que llevan su carreta con el ponche por todo el Centro Histórico. Este dulce tradicional forma parte de la identidad de los quiteños.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>Este dulce es elaborado una noche antes, es una mezcla preparada con clara de huevo, a la cual se le añade malta de cebada, vainilla, azúcar y maicena, mientras es batida a velocidad media hasta que todos los ingredientes se incorporen, luego es colada en los tanque metálico y cerrado a presión donde reposan hasta la mañana siguiente, lo que permite que el dulce salga a través de una llave en forma de espuma. El ponche de carreta es vendido en vasos desechables de 0,75 centavos y \$ 1,00, acompañado con dulce de mora.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Los poncheros elaboran y venden el ponche de carreta todos los días, de lunes a domingo, es su fuente de ingresos. El señor Manuel Remache recorre las calles y plazas del Centro Histórico vendiendo el tradicional ponche de carreta desde las 10 am hasta 6 pm.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	El ponche de carreta es un dulce tradicional de Quito, los poncheros trabajan como una asociación, pero son apenas 45 miembros que recorren el Centro Histórico, no obstante, este oficio ha llegado a otros lugares, sin embargo, el dato real se desconoce.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Clara de huevo	Animal	Puéllaro, Pichincha	Compra
E2	Azúcar	Vegetal	Guayas	Compra
E3	Malta de cebada	Vegetal	Información reservada	Compra
E4	Maicena	Vegetal	Conocoto, Pichincha	Compra
E5	Esencia de vainilla	Vegetal	Santo Domingo de los Tsáchilas	Compra
E6	Dulce de mora	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Batidora	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E2	Bandejas	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E3	Tanque	Tradicional	Quito, Pichincha	Compra
E4	Carreta	Tradicional	Quito, Pichincha	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Manuel Remache	Información reservada	Presidente Asociación de Poncheros “La Magolita”	Biloxi	Quito
Instituciones	Asociación de Poncheros “La Magolita”	60 años	Asociación	N/A	Quito

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	El señor Manuel Remache, presidente de la Asociación, aprendió hace 45 años cuando migro hacia Quito, fue un amigo cercano el encargado de transmitir el saber gastronómico.			
✓	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	El señor Manuel Remache es el encargado de transmitir este saber a sus hijos, y aquellos familiares para que continúen con la elaboración de este dulce tradicional.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
El ponche de carreta es un dulce tradicional del Centro Histórico de Quito, su comercialización data de hace 200 años y era muy popular consumirlo por los quiteños mientras paseaban por las calles y plazas. La profesión de poncheros era muy conocida por la comunidad, son muy característicos del lugar, el ponche de carreta forma parte de un legado gastronómico que ha sido transmitido por varias generaciones.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las personas que se dedican a la elaboración y comercialización del Ponche de Carreta han tenido que competir con los nuevos productos que salen al mercado, que suelen ser más económicos como la chica venezolana, el bonice, entre otros. Además, por la inflación en los precios de los productos han tenido que traerlos en ocasiones de otros lugares, sin
	Media	
✓	Baja	

		embargo, la receta y el proceso de elaboración se ha mantenido, aunque las nuevas generaciones desconocen su origen e importancia para la comunidad.
--	--	--

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
MANUEL REMACHE	PLAZA GRANDE	0990135927	MASCULINO	64

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20231113_122915_168		
	IMG_20231113_122931_591		

10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato	
Inventariada por: Gomez Belen	Fecha de inventario: 2023/11/13
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de Revisión: 2023/11/23
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de aprobación: 2023/11/25
Registro Fotográfico: Gomez Belen	

Tabla 11 Ficha Quesadillas

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		0007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Distrito Metropolitano De Quito	
Parroquia: Centro Histórico	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Plaza Grande, Heladería - Restaurante San Agustín		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.21, -78.51		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Quesadillas, Foto: Gomez Belen, 2023		
Código fotográfico: IMG_20231119_114700_271 IMG_20231119_120330_804		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Quesadillas – Quito, Pichincha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
Las quesadillas son una pasta de la época colonial proveniente de las islas canarias. Este dulce es una función de 3 culturas, la primera cultura son los árabes cuando conquistaron a los españoles, quienes aprendieron hacer el pan árabe, la hoja de la quesadilla es un tipo de pan pita, los españoles hicieron el relleno con leche, huevos, nata y queso, entonces durante la colonia ellos introdujeron esta receta, ya que ellos trajeron consigo las vacas, con lo que obtuvieron la leche, las gallinas obteniendo los huevos, pero les hacía falta un tipo de almidón que aquí no encontraron, pero en Quito encontraron la achira (tubérculo), entonces implementaron el almidón de achira a la receta y nace la quesadilla.				
4. DESCRIPCIÓN				
La quesadilla inicia con la preparación del pan pita, se mezcla agua, huevos y harina de trigo para hacer la hoja, eso da como resultado una masa, tras haber amasado se hacen bolitas, con el bolillo se le da una forma redonda y se deja reposar mientras que en otro tazón se mezcla las yemas de huevo, el queso, el almidón de achira y la leche hasta crear una masa suave y uniforme, la cual se coloca en la hoja (pan pita), dándole una forma pentagonal y se cierra, luego se cubre con yema de huevo para que tenga un textura suave y brillante, finalmente son llevadas al horno de 15 a 20 min dependiendo del horno.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La Heladería Restaurante San Agustín prepara quesadillas de manera semanal y abre de martes a domingo. El señor José Chaguaro participa en todo el proceso de elaboración de estas delicias quiteñas.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las quesadillas son un dulce tradicional del Centro Histórico de Quito, y en la Heladería Restaurante San Agustín se comercializan a las personas locales, además, debido a su trayectoria es un lugar muy conocido, recibe turistas nacionales y extranjeros, quienes consumen las deliciosas quesadillas.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Leche	Animal	Quito, Pichincha	Compra
E2	Huevos	Animal	Puéllaro, Pichincha	Compra
E3	Queso	Animal	Quito, Pichincha	Compra
E4	Trigo	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
E5	Almidón de achera	Vegetal	Loja	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Batidora	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E2	Cuchara de palo	Tradicional	Pomasqui, Pichincha	Compra

E3	Tazón de aluminio	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E4	Horno	Actual	Riobamba, Chimborazo	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	José Chaguaro	41 años / 18 años de actividad	Administrador	Centro Histórico	Quito
Institución	Heladería Restaurante San Agustín	165 años	Negocio	Calle Guayaquil & Chile N 5-59	Centro Histórico

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	El señor José Andres Chaguaro es la sexta generación a cargo de la Heladería San Agustín, la cual apertura en 1858. Entonces el señor Andres aprendió desde muy pequeño el arte de preparar las quesadillas y demás dulces tradicionales de Quito, fueron sus padres los encargados de transmitirle los saberes.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
	Padres -Hijos	El señor José Chaguar enseña a sus trabajadores, ellos son sus aprendices ya que él no planea tener hijos. La transmisión de este saber se corta con su generación, pero sus aprendices son los encargados de que la tradición de la Heladería Restaurante San Agustín perdure.			
✓	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las quesadillas son un dulce que representa la mezcla de culturas diferentes como la árabe, la española que incorporaron ingredientes andinos de Ecuador como la achira es una receta que ha perdurado 489 años y son un símbolo de historia y tradición, podría ser considerado parte del patrimonio del Centro Histórico.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Las quesadillas son un dulce tradicional del Centro Histórico, pero hay quienes no conocen o probado de esta delicia quiteña, la Heladería Restaurante San Agustín ha tenido que reducir el tamaño de las quesadillas debido a las tendencias fitness, transformando las quesadillas en pequeños dulces que se usan como bocadillos, no obstante, la receta perdura en varias panaderías de Quito.
	Media	
✓	Baja	

7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
José Chaguaro	Centro Histórico	2285082	Masculino	41 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG_20231119_114700_271			
	IMG_20231119_120330_804			
10.OBSERVACIONES				
N/A				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato				
Inventariada por: Gomez Belen			Fecha de inventario: 2023/11/19	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg			Fecha de Revisión: 2023/11/23	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg			Fecha de aprobación: 2023/11/25	
Registro Fotográfico: Gomez Belen				

Tabla 12 Ficha Tortilla de viento

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
		CÓDIGO
		0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Pichincha	Cantón: Distrito Metropolitano De Quito
Parroquia: Centro Histórico	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Plaza Grande, Heladería - Restaurante San Agustín	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -0.21, -78.51	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Tortillas de viento, Foto: Gomez Belen, 2023

Código fotográfico: IMG_20231119_114641_913 IMG_20231119_112711_023

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortillas de viento – Quito, Pichincha	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito		
Breve reseña				
El origen de las tortillas de viento o también conocidas como tortillas “sígueme” proviene de una leyenda, la cual cuenta que en el siglo XIX, en la época independentista, los soldados hicieron una parada en Conocoto, las mujeres quiteñas bajaron con canastos llenos de estas tortillas de viento, un dulce colonial, y se los dieron a los soldados, los cuales fueron a batalla, ganaron y cuando regresaron todos se casaron con las mujeres que les vendieron estas tortillas, entonces las personas decían que ellas les habían puesto “sígueme sígueme” en la tortillas para que los soldados volvieran a ellas, de ahí el nombre “tortillas sígueme sígueme”. Estas son crocantes porque no contienen grasa.				
4. DESCRIPCIÓN				
El proceso de preparación de las tortillas de viento es muy sencillo, empieza con la mezcla de la harina con agua y claro de huevo hasta crean una masa uniforme, la cual se dividen en pequeñas bolitas de masa, las cuales se hornean durante unos 15 a 20 minutos, antes llevaban espumilla, actualmente son de pequeños y son espolvoreadas con azúcar impalpable.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La Heladería Restaurante San Agustín prepara tortillas de viento de manera semanal y abre de martes a domingo. El señor José Chaguaro participa en todo el proceso de elaboración de estas delicias quiteñas.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las tortillas de viento son un dulce tradicional del Centro Histórico de Quito, y en la Heladería Restaurante San Agustín se comercializan a las personas locales, además, debido a su trayectoria es un lugar muy conocido, recibe turistas nacionales y extranjeros.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de trigo	Vegetal	Quito, Pichincha	Compra
E2	Agua	Mineral	Quito, Pichincha	Compra
E3	Yema de huevo	Animal	Puéllaro, Pichincha	Compra
E4	Azúcar	Vegetal	Guayas	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Tazón	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E2	Cuchara de palo	Tradicional	Pomasqui, Pichincha	Compra
E3	Batidora	Actual	Quito, Pichincha	Compra
E4	Horno	Actual	Riobamba, Chimborazo	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	José Chaguaro	41 años / 18 años de actividad	Administrador	Centro Histórico	Quito
Instituciones	Heladería Restaurante San Agustín	165 años	Negocio	Calle Guayaquil & Chile N 5-59	Centro Histórico

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	El señor José Andres Chaguaro es la sexta generación a cargo de la Heladería San Agustín, la cual apertura en 1858. Entonces el señor Andres aprendió desde muy pequeño el arte de preparar las tortillas de viento o tortillas “sígueme sígueme”, sus padres lo llevaban a Conocoto cuando tenía 7 años a comer este dulce.			
✓	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
	Padres -Hijos	El señor José Chaguar enseña a sus trabajadores, ellos son sus aprendices ya que él no planea tener hijos. La transmisión de este saber se corta con su generación, pero sus aprendices son los encargados de que la tradición de la Heladería Restaurante San Agustín perdure.			
✓	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las tortillas de viento son parte del patrimonio gastronómico del Centro Histórico, tiene una leyenda muy llamativa y la receta data de la época colonial, era muy popular en aquellos tiempos y era tradición ir cada domingo por una de estas tortillas, que antes eran de gran tamaño, pero con el pasar de los años se han ido reduciendo.

Sensibilidad al cambio

	Alta	La preparación de las tortillas “sígueme sígueme” se ha ido extinguiendo, las nuevas generaciones desconoces de ellas y cuál es su origen. Las tortillas ya no se preparan en horno de leña, ahora usan hornos de gas, además han reducido su tamaño para que sea más comercial. Existen pocos lugares que continúan elaborando este dulce.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
José Chaguaro	Centro Histórico	2285082	Masculino	41 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20231119_114641_913		
	IMG_20231119_112711_023		

10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica De Ambato	
Inventariada por: Gomez Belen	Fecha de inventario: 2023/11/19
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de Revisión: 2023/11/23
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de aprobación: 2023/11/25
Registro Fotográfico: Gomez Belen	

Tabla 13 Resultados y discusión fichas (INPC)

Resultados		Discusión y Triangulación	
Ficha	Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito	Visibilidad e importancia en el Centro Histórico de Quito	Observación
A4 Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	Caca de perro	<ul style="list-style-type: none"> - De origen colonial y republicano. - Un símbolo de historia y tradición. - Recetas que han trascendido en el tiempo. - Forma parte de leyendas y cuentos de Quito. - Herencia familiar. - Parte del legado gastronómico de las generaciones pasadas, creando conexiones con la historia. 	<p>En el Centro Histórico de Quito (CHQ) existen dulces tradicionales de tipo colonial y republicanos, los portadores de la información mencionan que los dulces forman parte del Patrimonio cultural inmaterial (PCI) y por tanto de la identidad cultural del lugar. Existen establecimientos y/o personas que se han dedicado a su elaboración por herencia familiar, las recetas que utilizan se han transmitido de generación en generación, es una demostración de lo que menciona Uceda Mercado (2021) al exponer que el PCI reúne saberes y técnicas que se transmiten de una generación a otra, permitiendo que cada individuo se conecte con el pasado “remoto”; sin embargo, han tenido que innovar para enfrentarse a los cambios, esto responde a lo que señalan Escudero Gonzalez et al. (2019), donde las sociedades reconocen y se apropian de su pasado, que puede ser reconstruido o reinventado, como lo han hecho quienes se dedican a la elaboración de dulces en el CHQ.</p> <p>Desafortunadamente hay gran cantidad de personas que desconocen o han probado los dulces tradicionales del CHQ, en especial las nuevas generaciones, una de las razones es la falta de apoyo que existe para la divulgación y promoción, además de la llegada de la modernidad y la influencia de la globalización, que da como resultado la homogeneización cultural y la adopción acrítica de elementos ajenos, los cuales pueden erosionar la identidad cultural, así la transmisión del conocimiento, tradiciones y costumbres se ve perjudicada (Almeida et al., 2021).</p> <p>En síntesis, la información obtenida a través de la observación se alinea a la teoría de Hall, quienes elaboran y consumen afirman que los dulces tradicionales son parte de la historia del CHQ, es decir, los ven como un elemento perteneciente de la identidad cultural, mismos que se han ido transmitiendo y tomando forma en cada generación, sin perder la esencia propia, permitiéndoles conectar en el tiempo con las antiguas generaciones (Caloca Lafont, 2015).</p>
	Dulce de Higo		
	Empanada de morocho		
	Espumilla		
	Mistelas		
	Quesadillas		
	Ponche de Carreta		
Tortillas de viento			

Nota: Levantamiento de información en campo de las fichas A4 (INPC)

Entrevista

Se realizaron 5 entrevistas a miembros de la única Asociación de Poncheros en el Centro Histórico de Quito, denominado “La Magolita”.

Tabla 14 *Miembros entrevistados*

Nombre	Edad	Tiempo de actividad	Función
Manuel Remache Remache	64 años	40 años	Presidente
Mayra Remachi	27 años	7 años	Miembro
Gamarra Pinto	48 años	26 años	Miembro
Manuel Remache Gamarra	55 años	31 años	Miembro
Alexandra Remache	29 años	10 años	Miembro

Nota: Datos de los miembros de la Asociación de Poncheros “La Magolita” que fueron entrevistados

Tabla 15 Resultados y discusión de las entrevistas

Análisis				Triangulación desde la teoría de Hall sobre la identidad cultural
Categorización	Preguntas	Respuestas	Comunicación no verbal	
Perspectivas de los Poncheros	¿Hace cuánto tiempo empezó usted en la preparación del Ponche de Carreta? ¿Está actividad ha sido heredada de generaciones anteriores?	Gran parte de los miembros han aprendido desde que son niños y tuvieron uso de razón, fueron sus padres y/o abuelos quienes les enseñaron, es un saber que han heredado de las generaciones pasadas; los miembros de mayor edad tienen más de 30 años en la preparación del ponche, mientras que los más jóvenes tienen al menos 5 años siendo poncheros.	Se muestran ligeramente tímidos, y los miembros más antiguos toman una actitud un poco recelosa al hablar, mientras que los jóvenes tienen más apertura a la conversación.	Las respuestas plasmadas, en el contexto de Hall según Vázquez & Lópiz (2014) , demuestran que el Ponche de Carreta refleja la construcción y transmisión de la identidad cultural a lo largo del tiempo. Cuando los poncheros heredan y aprenden la tradición desde su niñez, encarnan la continuidad cultural y la conexión con sus raíces, Castellón & Fontecha (2018) aseveran que la participación en prácticas culturales, como lo hacen los poncheros, permite crear conexiones emocionales, lo que a su vez fortalece la cohesión social y la preservación de la cultura. Por otro lado, los portadores manifiestan que la receta original del ponche ha perdurado en el tiempo, pero han innovado en ciertos aspectos para adaptarse a
	¿Qué representa el Ponche de Carreta para usted?	Afirman que el ponche simboliza tradición, herencia y nostalgia. Mencionan que es una conexión con sus mentores y familiares. Los miembros se sienten orgullosos y felices de continuar preparando ponche, puesto que les recuerda quienes son y de dónde vienen.	Se iluminan las miradas, gesticulan con las manos mientras hacen contacto visual directo, y sonríen ligeramente.	
	¿Quiénes son sus principales consumidores?	Mencionan que gran parte de sus consumidores son adultos y adultos mayores propios de Quito, personas que llevaban años comprando ponche; una pequeña parte son niños y jóvenes que consumen por herencia de sus padres o abuelos, y	Sus miradas divagan, se muestran un poco recelosos al hablar.	

		también turistas nacionales o extranjeros que tienen curiosidad y se acercan para probar el tradicional ponche.		cambios, esto destaca la resistencia de la receta tradicional y la capacidad de la colectividad para convenir su identidad en un contexto cambiante, Estupiñán Rodríguez et al. (2021) mencionan que al abordar estos cambios en las tradiciones gastronómicas es posible evitar la desvalorización y pérdida de identidad. Por ello, la práctica del Ponche de Carreta, basado en Hall según Caloca Lafont (2015) , este dulce podría representar un vínculo entre el pasado y el presente, favoreciendo a la formación y expresión de la identidad cultural en un contexto actual.
	¿Ha percibido algún cambio en torno al Ponche de Carreta con las nuevas generaciones?	La receta original ha perdurado a lo largo del tiempo, se ha transmitido el saber, aunque cada ponchero tiene su secreto; Sin embargo, han tenido que adaptarse a pequeños cambios con la llegada de la modernidad, como la aparición de nuevos productos. Mencionan que las nuevas generaciones deben tener claro que esto debe mantenerse, porque es herencia e historia, debe ser la misma receta, uniforme y coche.	Muestran seguridad al hablar, su tono de voz es nostálgico.	
Perspectivas y valorización sobre el ponche de Carreta con relación a la identidad cultural	¿Cree usted que es necesario que las personas que consumen el Ponche de Carreta conozcan su historia?	Todos creen que es importante dar a conocer la historia del ponche, para que sepan quienes son, pues consideran que son parte del patrimonio de Quito, esto les ayudaría llegar a las nuevas generaciones y que ellos entiendan el valor de este dulce	Su mirada es asertiva, y responden en un tono serio.	En base a la teoría de Hall según Caloca Lafont (2015) , las respuestas obtenidas emergen como un acto significativo en la construcción y preservación de la identidad cultural. La importancia de

		tradicional para todos los quiteños.		compartir la historia del ponche a los consumidores refleja la necesidad de afirmar la identidad, proyectándolo a las nuevas generaciones, pues es un símbolo vivo que ha perdurado y evolucionado con el pasar del tiempo (Vázquez & Lópiz, 2014).
	¿Cree que su actividad es importante para la colectividad del Centro Histórico de Quito?	Consideran que su oficio es un símbolo de historia, tienen más de 180 años vendiendo ponche en el Centro Histórico, se sienten orgullosos de ser poncheros y felices por ser parte de Quito, son una tradición que viene de la época colonial, representan la herencia de sus antepasados.	Sonríen en todo momento, su postura es erguida y se sienten cómodos al hablar, con un tono de voz.	Al afirmar que quiteño que no consume ponche no puede considerarse quiteño demuestra que no se trata simplemente de un dulce, Brum Del Puerto & Farias Vieira (2019) mencionan que en los dulces se impregnan características de la identidad del lugar y grupo social, al formar parte de la gastronomía y esta a su vez del patrimonio, se convierte en un elemento intrínseco a la identidad cultural, capaz de vincular a las nuevas generaciones con el pasado, así mismo, Hall señala
	¿Cuál es la importancia histórica que posee el Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito?	Afirman que el ponche está lleno de historia debido a que es un dulce colonial que ha perdurado en el tiempo, viene de generación en generación y forma parte de la imagen de Quito. Su Asociación tiene 65 años, pero el ponche se viene preparando desde hace 200 años. Además, mencionan que son una tradición quiteña, símbolo de la herencia gastronómica de la bella ciudad.	Ponen la mano sobre la carreta, tienen un tono fuerte al hablar y mantienen el contacto visual.	

	<p>¿Considera usted que el Ponche de Carreta forma parte de la identidad cultural de los quiteños?</p>	<p>Señalan que quiteño que no ha probado ponche de carreta, no es quiteño. Los miembros cuentan que es un dulce cargado de historia, capaz de trasladar a las personas al Quito colonial, los poncheritos son parte de la imagen del Centro Histórico, quien vaya a Quito y deguste esta delicia se sentirá parte de ella.</p>	<p>Gesticulan con las manos y sonríen al hablar, algunos se tocan el pecho.</p>	<p>que las personas al conocer y aceptar la historia no estarían encerradas en el pasado, pero tampoco podrían ser capaces de olvidarlo.</p>
	<p>¿Qué le motiva a seguir preparando Ponche de Carreta?</p>	<p>Los poncheros quieren preservar esta herencia para que la tradición continúe, además que sienten que les da libertad e identidad, es un dulce tradicional considerado un símbolo de unión y conexión con el pasado, es algo que les hace feliz y prefieren seguir con este oficio que otra cosa, es su único trabajo.</p>	<p>Sonríen y gesticulan las manos, miran con nostalgia a su alrededor.</p>	
<p>Perspectiva del ponche como elemento turístico</p>	<p>¿Estaría usted de acuerdo que se impulse la promoción del Ponche de Carreta como elemento turístico?</p>	<p>Todos los miembros mencionan que les gustaría impulsar el Ponche, para que los mismos quiteños de las nuevas generaciones conozcan, y también los turistas nacionales y extranjeros se animen a visitar Quito y saborear el Ponche, para sea visto como un atractivo gastronómico e histórico</p>	<p>Muestran interés, apertura, y les brilla los ojos.</p>	<p>Las respuestas plasmadas se alinean con la idea de construir y negociar la identidad cultural en un contexto cambiante como lo menciona Hall según Caloca Lafont (2015). Esto no solo buscaría posicionar al Ponche como un atractivo gastronómico y un símbolo histórico</p>

				del CHQ, Martins (2023) sugiere utilizar la identidad cultural como una estrategia de marketing para promover la visibilidad y competitividad en el ámbito de turismo y cultura, en base a lo que menciona Hall , sería una estrategia para compartir y preservar la identidad cultural.
--	--	--	--	--

3.2 Generación de hipótesis

Tras haber realizado una amplia investigación bibliográfica y de campo bajo el tema “Los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito; Caso de estudio: Ponche de Carreta”, desde el punto de vista como investigadora la hipótesis que se plantea es:

Los dulces tradicionales **forman parte de** la identidad cultural del Centro Histórico de Quito. Caso de estudio: Ponche de Carreta.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Conforme a la información y resultados obtenidos durante el proceso de investigación, es posible concluir:

- En el presente trabajo de investigación identificó la visibilidad e importancia del Ponche de Carreta como dulce tradicional en el Centro Histórico de Quito (CHQ), a través de las fichas de tipo A4 de Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, el levantamiento de información permitió identificar ciertos dulces tradicionales del lugar como la caca de perro, el dulce de higo, las empanadas de morocho, las espumillas, las mistelas, las quesadillas, las tortillas de viento, donde el Ponche de Carreta destaca al ser un dulce tradicional lleno de historia, cultura y tradición que representa al CHQ.

El Ponche de carreta se ha comercializado en el casco colonial de la ciudad desde hace aproximadamente 200 años, llegando a formar parte de su imagen; los poncheros son reconocidos por recorrer las plazas, parques y calles del CHQ captando la atención de quienes llegan a visitar la ciudad, tanto residentes como turistas, consumen el tradicional dulce.

Otro aspecto que demuestra su visibilidad e importancia es la forma en que los turistas buscan tomar fotografías del dulce y los poncheros; además, existen reportajes realizados por canales de la televisión ecuatoriana sobre la historia del ponche y la profesión detrás de ello. Cada año la Asociación de Poncheros “La Magolita” forma parte de uno de los desfiles principales en fiestas por la fundación de la ciudad, ellos son invitados por el Municipio de Quito, debido a su importancia histórica, además el ponche se comercializa en gran parte de los eventos que se realizan durante las festividades.

A pesar de demostrar visibilidad e importancia como un elemento distintivo y apreciado en el tejido cultural del CHQ, no existe un espacio destinado para la

única Asociación de Poncheros que se dedica a la comercialización de dicho dulce icónico de Quito, por tanto su participación dentro de actividades turísticas o pertenecientes a ramas del turismo es casi nula; Por otro lado, un grupo considerable de quiteños desconoce cuál es su historia y significado, sobre todo esto se evidencia en las nuevas generaciones, demostrando la desinformación y desinterés que existe en torno al Ponche de Carreta, obstaculizando la promoción del mismo como elemento turístico, gastronómico y cultural.

- Para caracterizar la identidad cultural del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito, se aplicaron entrevistas con preguntas semiestructuradas a 5 miembros, tanto antiguos como jóvenes, de la Asociación de Poncheros “La Magolita”. Las respuestas obtenidas demostraron que el ponche se caracteriza por una profunda conexión con la historia, la tradición y la herencia gastronómica de la ciudad; este dulce tradicional representa un vínculo tangible con el Quito colonial.

Es una actividad compartida por poncheros, que, con orgullo, desempeñan un papel crucial en la promoción y preservación de esta tradición, convirtiéndose en un legado histórico que se manifiesta en la práctica cotidiana en el CHQ; Este personaje tiene elementos que permiten caracterizar la identidad del ponche a través de su vestimenta, la cual está compuesta por una camisa celeste, un mandil y gorra blanco, pantalón azul marino y zapatos usualmente de charol o cuero negro; el blanco de sus uniformes simboliza el color del dulce, el celeste representa la paz que buscan irradiar por la ciudad y su icónica gorra de marinero con cuerdas del color de la bandera del Ecuador figuran autoridad e impotencia de los ecuatorianos, especialmente de los quiteños.

Asimismo, la receta del ponche ha perdurado y se ha ido transmitiendo desde hace varias generaciones como una herencia familiar, es decir, se encuentra en la memoria colectiva de los poncheros y de las personas que lo consumen, ellos se sienten identificados con esta delicia quiteña, pues crean un vínculo con sus antepasados y consolidan una identidad que se hereda y se comparte. De la misma manera, los lugares que recorren quienes se dedican a este oficio son parte de la historia de la ciudad, la cual ha sido denominada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, convirtiéndose de gran importancia para el Ecuador;

Algunos de los sitios icónicos que recorren son la Plaza Grande, la Plaza de San Francisco, la Plaza Santo Domingo, La Ronda, entre otros, zonas que poseen varias leyendas y cuentos tradicionales que forman parte de la identidad cultural de los quiteños.

- Finalmente, como parte del desarrollo del presente proyecto de investigación, se propuso diseñar una herramienta que permita a la colectividad revalorizar el Ponche de Carreta como parte de la identidad cultural del Centro Histórico de Quito, destacando el significado y valor tanto histórico como cultural que representa para la colectividad del lugar, y así las diferentes generaciones, en especial las nuevas, puedan conocer y aprender acerca de uno de los dulces tradicionales emblemáticos del casco colonial de Quito.

4.2 Recomendaciones

De acuerdo con los resultados obtenidos por medio de la aplicación de los distintos instrumentos de investigación, se recomienda lo siguiente:

- En virtud de la existencia de variedad de dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito, muchos de los cuales permanecen en la penumbra de la conciencia pública, debido a la escasez de establecimientos y artesanos que se dedican a su elaboración; En razón de ello, se sugiere realizar exploraciones más profunda acerca del origen, la historia y el proceso de elaboración de estos tesoros culinarios, puesto que, la investigación podría respaldar la preservación del patrimonio cultural y gastronómico; además, tendrían mayor protagonismo como arte del atractivo turístico del CHQ.
- La entidad pública, el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, debe crear iniciativas que promocionen los dulces tradicionales que existen en la ciudad, además apoyar y dar facilidades a quienes se dedican a la elaboración de los mismos, como sedes para que se lleven a cabo las reuniones, de esta manera mejoraría la relación entre las autoridades y la colectividad, pues impulsar acciones que apoyen lo cultural y gastronómico es una manera de dar apertura a la cohesión social.

- Se recomienda hacer uso de la propuesta presentada como se considere conveniente, para exponer el significado histórico y cultural del ponche de carreta a las distintas generaciones, el uso del mapa parlante permite captar la atención de las personas de una forma creativa, debido a que combina las ilustraciones con la información, de tal manera que el dulce se revalorice y fortalezca su conexión con la identidad cultural del Centro Histórico de Quito, además pueda tener más protagonismo y sea impulsado como un elemento turístico.

Propuesta

Mapa parlante del significado histórico y cultural del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito.



- **Título de la propuesta**

Dulce identidad, trazando sabores y tradiciones del Quito colonial

- **Objetivo de la propuesta**

Diseñar un mapa parlante que muestre la parte cultural e histórica del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito.

- **Justificación**

En base a los resultados obtenidos en la investigación, se propone diseñar un mapa parlante, el cual busca crear una experiencia inmersiva y educativa, para residentes y turistas, al transportarlos a través de la historia del Ponche de Carreta, con el objetivo de comprender la importancia histórica y cultural que tiene este dulce; esta herramienta es una vía para conectar con las nuevas generaciones, que trasciende lo meramente culinario, convirtiéndose en un medio efectivo para la difusión y preservación de la identidad cultural de Quito, demostrando que el ponche no solo es un manjar distintivo, sino un símbolo vivo de tradición y herencia. El mapa parlante pretende fomentar su preservación como un elemento que forma parte del patrimonio cultural del CHQ, el cual posee características que le permiten ser parte del atractivo turístico de la ciudad.

- **Desarrollo de la Propuesta**

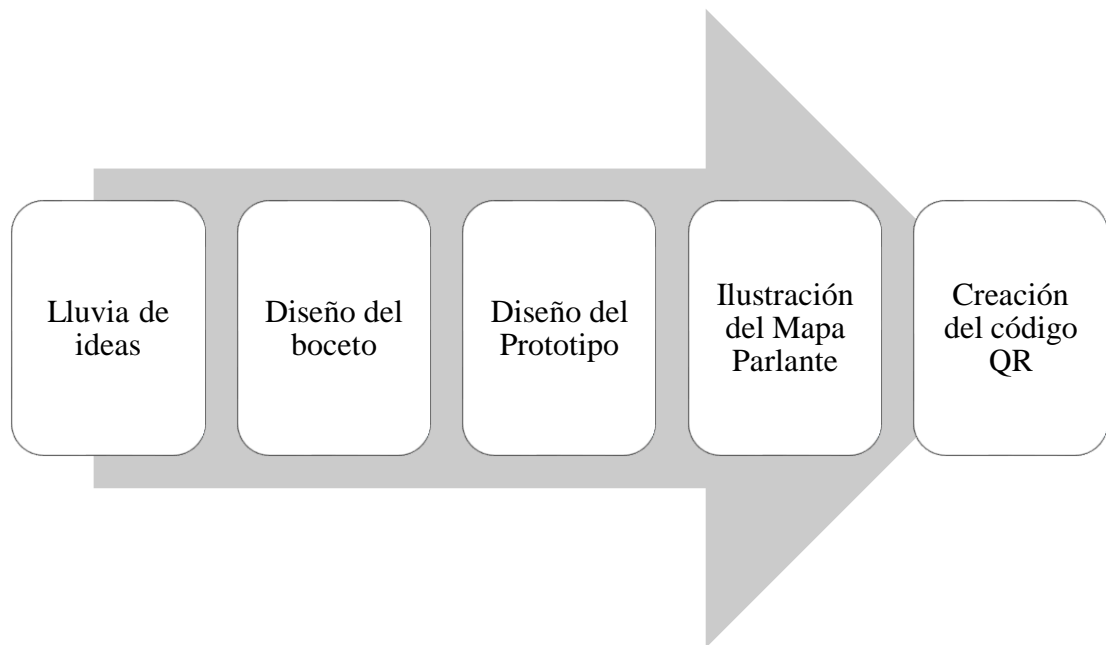
Mapa parlante

La herramienta utilizada en el trabajo de investigación se trata de un Mapa Parlante, un recurso metodológico que posibilita a la colectividad comunicar y expresar información o percepciones con las que se sientan identificados y familiarizados, **Monroy Hernández (2017)** señala que este recurso va más allá de una representación gráfica, permitiendo establecer un diálogo efectivo mediante la utilización de dibujos, figuras y objetos naturales; Su versatilidad radica en la capacidad de organizar y comunicar información temporal, abarcando sucesos del pasado, presente y futuro dentro de un espacio determinado. Además, el mapa parlante emerge como una herramienta dinámica y de fácil entendimiento al momento de transmitir la información de manera intergeneracional, convirtiéndolo en un modelo pedagógico y visual.

La información plasmada en la propuesta es:

- **Escenario Principal:** Centro Histórico de Quito (Plaza Grande y Plaza San Francisco)
- **Contenido:** Historia del Ponche de Carreta, Procedencia de los ingredientes, Historia de la Asociación de Poncheros “La Magolita”, Poncheros (Uniforme y Carreta).
- **Relación:** Identidad cultural

Figura 15 *Etapas de la propuesta*



Nota: Gráfico explicando las etapas del desarrollo de la propuesta

Resultados

1. HISTORIA DEL PONCHE

2. HISTORIA DE LA ASOCIACIÓN

1.- Historia del Ponche – Plaza San Francisco

Los ingleses y franceses introdujeron en Quito una bebida denominada PUNCI en 1765.

Era consumido como medicina o por placer.

Solo los religiosos y nobles podían consumirla.

Entre las varias maneras de preparar el "punci" nació el ponche de carreta.

2.- Historia de la Asociación de Poncheros "La Magolita"

En 1930 un grupo de personas liderados por Magdalena Magolita crearon la Asociación.

Actualmente cuenta con 45 miembros, es un oficio tradicional de Quito.

En 1967 se legalizó como Asociación de Poncheros "La Magolita".

Escanéame

Gracias por leerme

Quito, Patrimonio cultural de la humanidad

Creditos:

Mg. Francisco Torres
Tutor

Migo. Jhonattan Morales
Diseñador

MATERIALES DE REFERENCIA

- Acosta, Y., & Veintimilla, A. B. (2018, agosto 31). Dulces de Quito en peligro de extinción: Caramelo de mistela (Trabajo de investigación de Final de Master). *The Foodie Studies Periodismo Gastronómico*.
- Agencia de Noticias del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2021, diciembre 2). Los dulces viven su fiesta en el Museo de la Ciudad. *Quito Informa*.
- Almeida, E., Cajas, D., & Amaru, J. (2021). Aspectos relevantes de la cosmovisión andina mediante narrativas para el fortalecimiento de la identidad y el orgullo cultural de las comunidades kichwa del norte del Ecuador. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 9(2).
- Almeida Unda, M. S. (2018). *Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito Análisis cultural alimentario* [Tesis de posgrado]. Universidad San Francisco de Quito.
- Alonso, D. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: La mercantilización del patrimonio. *International journal of scientific management and tourism*, 4(2), 51–71.
- Arias Gonzáles, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica* (Primera). Enfoques Consulting EIRL.
- Arias, J., Villasís, M., & Miranda, M. (2016). El protocolo de investigación III: La población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201–206.
- Arruda de Souza, A. L., Ferreira de Farias, M., Fernandes Ferreira, L. V., & Lemuel de Oliveira, M. (2019). Turismo e patrimônio cultural: Um estudo de caso na Rota Verde do Café (Ceará). *Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*, 7(13), Article 13.
- Bracamonte, F., & Limón, F. (2017). Componentes del proceso de resiliencia comunitaria: Conocimientos culturales, capacidades sociales y estrategias organizativas. *PSIENCIA. Revista Latinoamericana de Ciencia Psicológica*, 9(3), 1–13.
- Brum Del Puerto, C., & Farias Vieira, M. (2019). Doces Tradicionais de Pelotas/RS: A Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural. *RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, 5.

- Caloca Lafont, E. (2015). Significados, identidades y estudios culturales: Una introducción al pensamiento de Stuart Hall. *Razón y Palabra*, 92, 1–32.
- Campagnoli, M. A., & Ferrari, M. (Eds.). (2018). *Cuerpo, identidad, sujeto: Perspectivas filosóficas para pensar la corporalidad*. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata (EDULP).
- Cardo, S. (2018). *El término cultura según Spradley y McCurdy*.
- Cardoso, J., Espinoza, A., Salas, P., & Vázquez, J. (2022). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*.
- Castellón, L., & Fontecha, J. (2018). La gastronomía: Una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Revista de Turismo y Sociedad*, 22, 167–193.
- Castilla, F., Quintero, J., Vernot, D., & Sotelo, I. (2017). Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: Un acercamiento para su conocimiento técnico. *Perspectivas en nutrición humana*, 19(2), 209–223.
- Cepeda, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: El patrimonio y la educación. *Tabanque*, 31, 244–262.
- Chrystal, P. (2021). *The History of Sweets*. Pen & Sword History.
- Churuchumbi, A. (2021, diciembre 24). Los 2 Ponches, tradiciones de la capital. *Ecuador a bocados*.
- Cruz del Castillo, C., Olivares Orozco, S., & González García, M. (2014). *Metodología de la investigación* (Primera). Grupo Editorial Patria.
- Diario La Hora. (2021). ¿Te imaginas a Quito sin...? *Diario La Hora*.
- Dirección Nacional de Cultura y Educación. (2022). *Concepto de Tradición*. Servicios ABC.
- Echeverría, B. (2019). *Definición de la cultura*. Fondo de Cultura Económica.
- El Telégrafo. (2017, agosto 23). La historia de los poncheros que se niegan a desaparecer. *El Telégrafo*.
- Escudero Gonzalez, R. A., Trujillo Holguín, J. A., & Perez Piñon, F. A. (2019). Identidad y cultura: Una viaje a las raíces Raramuri. *Boletín Redipe*, 8(6), 174–184.
- Estupiñán Rodríguez, L. D., Panchano Valencia, N. del R., Márquez Ramírez, J. M. A., & Segura Rodríguez, A. del C. (2021). Saberes y sabores: Caracterización

- de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11(2), Article 2.
- Feixa, C. (2020). Identidad, juventud y crisis: El concepto de crisis en las teorías sobre la juventud. *Revista española de sociología*, 29(3), 11–26.
- Gallegos, K., & Santana, G. (2018). *Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la Ciudad de Quito* [Tesis de pregrado]. Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito.
- García, G. A. (2003). Paisaje e identidad cultural. *Tabula Rasa*, 1, Article 1.
- Ger López, D. (2019). *Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018* [Tesis de pregrado]. Universidad Técnica Estatal del Carchi.
- Giménez Montiel, G. (2021). *Teoría y análisis de la cultura. Volumen I*.
- Gómez Liñan, M. (2019). *Los dulces tradicionales del cantón santa elena, para preservar la herencia culinaria ancestral* [Tesis de pregrado]. Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Gómez, P. (2020). Identidad cultural. *Academia*.
- Gómez, W. A. R. (2014). Preguntas abiertas en encuestas ¿cómo realizar su análisis? *Comunicaciones en Estadística*, 7(2), Article 2.
- Guerrero Salazar, M. E., Pilaquina Cantuña, V. P., & Guerrero Salazar, C. V. (2021). La revalorización de la identidad cultural: Un análisis retrospectivo de las principales culturas del Ecuador. *Revista Científica*, 6(21), Article 21.
- Heladería Restaurante San Agustín. (2021). *Tortillas de viento*. Facebook.
- Las Gigantes De Morocho. (2023). *Empanadas de Morocho*.
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=354840967069026&set=a.243896061496851>
- Machado, J. (2019, septiembre 21). Ellos son los comerciantes más antiguos del Centro Histórico de Quito. *Primicias*.
- Macías Reyes. (2020). *El trabajo sociocultural comunitario. Fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos para su realización* [Tesis de doctorado]. Universidad de las Tunas.
- Madrazo Miranda, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, 9, 115–132.

- Martins, I. (2023). La identidad cultural como marca. *COMeIN: Revista de los Estudios de Ciencias de la Información y de la Comunicación*, 132, 8.
- Merino Calle, I. (2019). La protección del patrimonio cultural inmaterial en Europa. *Revista de Estudios Europeos*, 73, 164–180.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2018). *Quito*. Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 1(7), 69–84.
- Molina. (2018). Las Denominaciones de Origen protegidas simultáneamente bajo un régimen de propiedad intelectual y de patrimonio cultural intangible: Un análisis en el marco del derecho argentino. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(15), 135–156.
- Monroy Hernández, J. (2017). *MAPA PARLANTE*. Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.20942.31041>
- Morante, J. (2022). *La desvalorización de la identidad cultural y el turismo comunitario en la parroquia Salasaca* [Tesis de pregrado]. Universidad Técnica de Ambato.
- Moraña, M. (2017). Transculturación y latinoamericanismo. *Cuaderno de Literatura*, XXI(41), 153–166.
- Mota, A. (2019). Un acercamiento a la interculturalidad y a la inculturación desde la hermenéutica analógica. *Estudios Filosóficos*, 68(197), Article 197.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito & Junta de Andalucía. (2003). *Centros Histórico de Quito, Plan especial*.
- Muñiz, M. (2010). *Estudios de caso en la investigación cualitativa* (pp. 1–8). Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Narra Quito. (2022). *Las espumilleras de Quito*.
- Navas, C. (2020). *Dulce Tradición*. Fundación Museos de la Ciudad.
- Neill, D., & Cortez, L. (2018). *Procesos y fundamentación de la investigación científica*. (Primera). Editorial UTAMACH.
- Obando Mazon, T. E. (2015). *Estudio investigativo de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito para rescatar y promover su consumo* [Tesis de posgrado]. Universidad Tecnológica Equinoccial.

- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2014). *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo: Manual metodológico*. UNESCO.
- Oviedo, M. S. (2014). *Centro histórico de Quito: Cambios en la configuración residencial y usos de suelo urbano asociados al turismo*. [Tesis de posgrado]. Instituto de Estudios Urbanos y Territoriales Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Pazos Barrera, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pérez Brignoli, H. (2017). Aculturación, transculturación, mestizaje: Metáforas y espejos en la historiografía latinoamericana. *Cuadernos de Literatura*, 21(41), 96–113.
- Pimienta, J., & De la Orden, A. (2017). *Metodología de la investigación* (Tercera). Pearson Educación de México.
- Piza Burgos, N. D., Amaiquema Márquez, F. A., Beltrán Baquerizo, G. E., Piza Burgos, N. D., Amaiquema Márquez, F. A., & Beltrán Baquerizo, G. E. (2019). Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. *Conrado*, 15(70), 455–459.
- Prestianni, A. (2023). Estética de la energía: La cocina conventual de El Escorial. *Escorialensia*, 1, 3.
- Quito Informa. (2018, marzo 31). Saboree las deliciosas golosinas tradicionales de nuestro Centro Histórico. *Quito Informa*.
<https://www.quitoinforma.gob.ec/2018/03/31/saboree-deliciosas-golosinas-tradicionales-de-nuestro-centro-historico/>
- Quito Turismo. (2015). *Los tradicionales dulces del Centro Histórico, emblema de la #CocinaQuiteña, son parte de la herencia cultural de la ciudad*. Facebook.
<https://www.facebook.com/QuitoTurismoEC/photos/los-tradicionales-dulces-del-centro-hist%C3%B3rico-emblema-de-la-cocinaquite%C3%B1a-son-pa/10153323229857248/>
- Rea Dávalos, M. P. (2019). *Gastronomía conventual del Centro Histórico de Quito* [Tesis de posgrado]. Universidad Nacional de La Plata.
- Real Academia Española. (2022). *Diccionario de la lengua española*. Asociación de Academias de la Lengua Española.

- Risco, A. A. (2020). *Clasificación de las Investigaciones*. Universidad de Lima.
- Rivas, R. (2018). La artesanía: Patrimonio e identidad cultural. *Revista de Museología "Kóot"*, 9, 80–96.
- Rivera, A. (2021, agosto 15). Historia de los dulces. *RTVE*.
- Salas Puente, M. F. (2014). *Estudio de la cocina conventual quiteña como elemento innovador de la cocina contemporánea de la ciudad de Quito*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Sandoval, E., & Checa, Z. (2019). Pérdida de identidad cultural en los niños, niñas y adolescentes de la Comuna Chiguilpe de la nacionalidad Tsáchila del Ecuador | Uniandes Episteme. *Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación. Uniandes Episteme*, 6, 1003–1019.
- Santofimio Díaz, J. F. (2019). Estudio y análisis de manjar blanco en Palmira. Diagnóstico, técnica y hacedor. *ACTIO Journal of Technology in Design, Film Arts and Visual Communication*, 3, Article 3.
- Scharager, J. (2001). *Muestreo No Probabilístico*. Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Serrano, K. Y. S., & Roman, J. A. H. (2021). *Identificación de dulces y postres tradicionales elaborados en Colombia resaltando lugares y personas que se encargan de su producción* [Tesis de pregrado]. Universidad Autónoma de Bucaramanga.
- Sola Morales, S. (2017). *La importancia de la tradición en los procesos identitarios* [Tesis de doctorado]. Universidad de Sevilla.
- Toapanta, P., Zambrano, N., Llore, W., & Calvopiña, C. (2021). El valor histórico de las haciendas Malqui-Machay y su incidencia en el aporte de la Identidad Cultural del Cantón La Maná. *Conciencia Digital*, 4(1), Article 1.
- TVC El Comercio TV (Director). (2020, diciembre 7). *La historia del tradicional y delicioso "ponche"* [MP4].
- Uceda Mercado, A. S. (2021). Valoración turística del patrimonio cultural inmaterial: Tourist valuation of intangible cultural patrimony. *Maya - Revista de Administración y Turismo*, 3(2), Article 2.
- UNESCO. (2009). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*
- Urrutia, P., & Mancilla, V. (2005). La identidad cultural como fuente de aprendizaje significativo. . . *ISSN*, 10(2), 219–314.

- Useche, M., Artigas, W., Queipo, B., & Perozo, É. (2019). *Técnicas e instrumentos de recolección de datos cuali-cuantitativos* (Primera). Editorial Gente Nueva.
- Vázquez, A., & Lópiz, P. (2014). *Identidad Cultural y Resistencia Stuart Hall y los Estudios Culturales* [Tesis de posgrado]. Uuniversidad de Zaragoza.
- Velez, K. (2021). La Carita de Dios y su dulce encanto. *Diario Expreso*.
- Verón Bustillo, E. J. (2018). *La protección del patrimonio cultural contra el tráfico ilícito de bienes culturales*. Dykinson.

Anexos

Anexo A. Carta de Compromiso

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 02 de octubre de 2023

Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate como coordinador principal del proyecto de investigación titulado "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR" me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LOS DULCES TRADICIONALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO; CASO DE ESTUDIO: PONCHE DE CARRETA " propuesto por la estudiante Ana Belen Gomez Prado, portadora de la cédula de ciudadanía 1724726201, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



.....
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
Cc:1803318169
cf.torres@uta.edu.ec

Anexo B. Formato de la Entrevista



Guion de Entrevista



Objetivo: Caracterizar la identidad cultural del Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito.

Datos de identificación de la entrevista			
Código			
Fecha	Hora	Duración	
Lugar			
Datos de identificación del entrevistado			
Nombres y Apellidos			
Edad	Lugar de origen		

Preguntas

1. ¿Hace cuánto tiempo empezó usted en la preparación del Ponche de Carreta?
2. ¿Cree usted que es necesario que las personas que consumen el Ponche de Carreta conozcan su historia?
3. ¿Qué representa el Ponche de Carreta para usted?
4. ¿Ha percibido algún cambio en torno al Ponche de Carreta con las nuevas generaciones?
5. ¿Cree que su actividad es importante para la colectividad del Centro Histórico de Quito?
6. ¿Qué le motiva a seguir preparando Ponche de Carreta?
7. ¿Quiénes son sus principales consumidores?
8. ¿Cuál es la importancia histórica que posee el Ponche de Carreta en el Centro Histórico de Quito?
9. ¿Considera usted que el Ponche de Carreta forma parte de la identidad cultural de los quiteños?
10. ¿Estaría usted de acuerdo que se impulse la promoción del Ponche de Carreta como elemento turístico?

Anexo C. Formato de las fichas del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
		D1	
Grupo social		Lengua (s)	
		L1	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Breve reseña			
<div style="border: 1px solid black; height: 50px; width: 100%;"></div>			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	

	Annual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
E2					
E3					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
E2					
E3					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos				
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
	Padres -Hijos				

	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
10.OBSERVACIONES				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariada por:			Fecha de inventario:	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	
Aprobada por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:				

Anexo D. Validación del Instrumento

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		X		
Calidad de redacción de los ítems	X			
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apresiasi General:

El instrumento propuesto refleja una perspicaz y valiosa exploración de las variables presentadas. La elección de preguntas demuestra una profunda comprensión de la importancia de la gastronomía como vehículo de expresión cultural, especialmente encapsulado en la preparación del Ponche de Carreta.

Observaciones:

La presentación podría mejorar.

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: María Mercedes Guerrero Silva

Lugar de trabajo: ILALO Campanur – Instituto ISMAC

Cargo que desempeña: Administradora, Guía y Consultora

Fecha: 08-11-2023

Firma:



INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		x		
Calidad de redacción de los ítems		x		
Pertinencia de las variables con los indicadores		x		
Relevancia del contenido	x			
Factibilidad de aplicación		x		

Apreciación General:

El tema de estudio "Ponche de carreta" es muy interesante y según revisiones realizadas no ha sido tan estudiado y abordado por la importante que amerita, considerando que es una bebida tradicional que ha venido sobreviviendo entre la ciudadanía capitalina por mas de 2 siglos. Las preguntas planteadas para el desarrollo de la investigación están bien redactadas, salvo algunas de ellas que se sugiere modificar para obtener un mejor resultado.

Observaciones:

Ninguna

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () Aplicable después de corregir (x) No aplicable ()

Validado por: Guamán Bravo Fanny

Lugar de trabajo: Consultoría Independiente

Cargo que desempeña: Directora de Proyectos

Fecha: 09-11-2023


 Firma:

Anexo E. Carta entrega recepción del producto beneficiario

CARTA DE ENTREGA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Ambato, 20 de diciembre de 2023

Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg

COORDINADOR PRINCIPAL

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN “LOS DULCES TRADICIONALES Y LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO; CASO DE ESTUDIO: PONCHE DE CARRETA”

Yo, Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg. en calidad de coordinador principal del proyecto de investigación titulado “TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR”, por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación de tema “**Los dulces tradicionales y la identidad cultural del Centro Histórico de Quito; Caso de estudio: Ponche de Carreta**” por la estudiante Ana Belen Gomez Prado con cédula de ciudadanía 1724726201, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Los detalles del producto son los siguientes:

- Nombre del producto: Mapa Parlante; Dulce identidad, trazando sabores y tradiciones del Quito colonial.
- Fichas del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural

Certifico que el producto ha sido revisado y se encuentra en buen estado. Se considera que el estudiante ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos establecidos para la entrega del producto desarrollado en su trabajo de titulación.

Entregado por:
Ana Belen Gomez Prado
C.I 1724726201
agomez6201@uta.edu.ec



Aprobado por:
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
C.I. 1803318169
cf.torres@uta.edu.ec

Anexo F. Evidencias

Entrevistas a los propietarios y/o encargados de la elaboración de dulces tradicionales.

Figura 16 *Entrevista Caca de perro*



Figura 17 *Entrevista Dulce de higos*

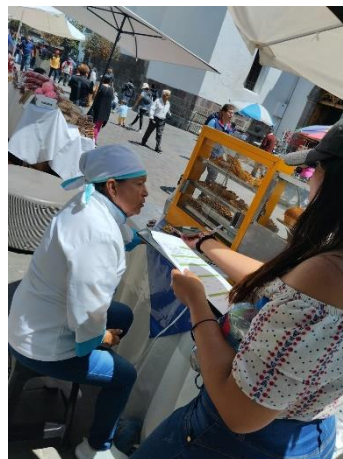


Figura 18 *Entrevista Empanada de morocho*



Figura 19 *Entrevista Espumillas*



Figura 20 *Entrevista Mistelas*



Figura 21 *Entrevista Ponche de Carreta*



Figura 22 *Entrevista Quesadillas*



Figura 23 *Entrevista Tortillas de viento*



Entrevistas a miembros de la Asociación de Poncheros “La Magolita”

Figura 24 *Entrevista Manuel Remache Remache*



Figura 25 *Entrevista Mayra Remachi*



Figura 26 *Entrevista Manuel Remache Gamarra*



Figura 27 *Entrevista Gamarra Pinto*



Figura 28 *Entrevista Alexandra Remache*

