



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA**  
**EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo

**TEMA:**

**“Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí”**

**Autora:** Casa Mendoza Elisa Maribel

**Tutor:** Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.

**Ambato - Ecuador**  
**Junio, 2023**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

**“Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí”** la alumna Casa Mendoza Elisa Maribel, 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, enero 2024

EL TUTOR

.....  
**Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.**  
**C.C.: 1803149614**

## AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**La Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, enero 2024

LA AUTORA

A handwritten signature in blue ink, enclosed in a hand-drawn oval. The signature is cursive and appears to read 'Elisa Maribel Casa Mendoza'.

.....  
**Elisa Maribel Casa Mendoza**  
**C.C.: 1752770303**

## **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, enero 2024

LA AUTORA

A handwritten signature in blue ink, enclosed in a hand-drawn oval. The signature appears to be 'Elisa Maribel Casa Mendoza'.

.....  
**Elisa Maribel Casa Mendoza**

**C.C.: 1752770303**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “**Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí**” de Elisa Maribel Casa Mendoza, 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, enero 2024

Para constancia firman

\_\_\_\_\_  
**Lic. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.**

**MIEMBRO CALIFICADOR**

**C.C.: 1803318169**

\_\_\_\_\_  
**Ing. Noemy Gaviño Ortiz, Mg.**

**MIEMBRO CALIFICADOR**

**C.C.: 1712434412**

## DEDICATORIA

*El presente trabajo de investigación va dedicado a mi familia, a mi madre por siempre estar a mi lado y confiar en mí es mi motivo para cumplir mis sueños, a mi padre que es la persona que me guía con sus consejos, a mis hermanos que siempre están a mi lado apoyándome en todas las dediciones que tomo y nunca me dejan sola, a mi cuñado que me brinda sus consejos y su apoyo incondicional, a mi cuñada por apoyarme moralmente y a mis sobrinos que siempre están motivándome con sus palabras aliento.*

*A mis tías, primas y amigos que están en los momentos más difíciles de mi vida apoyándome con sus consejos en los momentos que más lo necesitaba.*

*Quiero agradecer a mis amigos que me apoyaron en el trayecto de esta gran aventura (Zelu, Dome, Sandy y Geova).*

*Elisa Maribel Casa Mendoza*

## AGRADECIMIENTO

*Ante nada quiero agradecer a Dios por brindarme fortaleza y confianza para concluir con mis estudios y guiarme en este proceso, a mis padres por su apoyo incondicional, a mis hermanos, a mis preciosos sobrinos y amigos, por confiar en mí y ayudarme con sus palabras de aliento.*

*Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por permitirme formar parte de tan noble institución, a mi Carrera de Turismo, por permitirme desarrollar personal y profesionalmente, a mis docentes que me ayudaron durante el proceso de aprendizaje, a mi Tutora, Lic. Johanna Monge, por apoyarme en el proceso del desarrollo del proyecto de investigación y principalmente por tenerme paciencia y compartir su sabiduría. Muchas gracias.*

*Elisa Maribel Gasa Mendoza*

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>PORTADA</b> .....	I
<b>CERTIFICACIÓN DEL TUTOR</b> .....	II
<b>AUTORÍA DEL TRABAJO</b> .....	III
<b>DERECHOS DE AUTOR</b> .....	IV
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO</b> .....	V
<b>DEDICATORIA</b> .....	VI
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	VII
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	IX
<b>RESUMEN EJECUTIVO</b> .....	X
<b>ABSTRACT</b> .....	XI
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	12
<b>1.1 Antecedentes investigativos</b> .....	12
<b>Teoría, modelo o posición filosófica</b> .....	14
<b>Desarrollo teórico de la variable independiente</b> .....	15
<b>Desarrollo teórico de la variable dependiente</b> .....	23
<b>1.2 Objetivos</b> .....	29
Objetivo general.....	29
Objetivos específicos .....	29
<b>CAPÍTULO II</b> .....	31
<b>METODOLOGÍA</b> .....	31
<b>2.1 Materiales</b> .....	31
<b>2.2 Métodos</b> .....	32
<b>Instrumentos</b> .....	35
<b>CAPITULO III</b> .....	37
<b>CAPITULO IV</b> .....	87
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	87
<b>4.1 Conclusiones</b> .....	87
<b>4.2 Recomendaciones</b> .....	88
<b>Propuesta</b> .....	89
<b>Bibliografía</b> .....	118
<b>Anexos</b> .....	127



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Recursos que se utilizaron en la presente investigación .....	31
<b>Tabla 2</b> Lista de las personas que fueron entrevistadas .....	37

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente estudio hace referencia a la "Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí", está enfocada en dar a conocer los platos típicos que tiene mayor relevancia para el cantón, tal como, las papas con cuy, tortillas de maíz, chaguarmishqui y el runahucho, siendo estos los platos más emblemáticos de Saquisilí. Como metodología se utilizó la cualitativa, pues la investigación está interesada en saber las variables de estudio, con un diseño no experimental transversal, se respaldó en la teoría de la tipología del turismo de Gray y el modelo de elección de los destinos de Crompton, además se uso técnicas de recolección de datos como entrevistas a expertos en el área gastronómica y cultural, conjuntamente se realizó las fichas del INPC, que permitió identificar los principales platos tradicionales del cantón, también de conocer sobre formas de elaboración y técnicas culinarias, se pudo evidenciar que existe escasa información acerca de las recetas de algunos platos tradicionales. En base a la indagación obtenida se propone realizar un recetario digital que será de mucha ayuda para las personas que quieran saber un poco más acerca de la exquisita gastronomía que ofrece dicho lugar, además de mantener vivas nuestra herencia ancestral que fue transmitida a través de los años.

**PALABRAS CLAVES: SABER ANCESTRAL, CULTURA, IDENTIDAD, GENERACIÓN, COSTUMBRES.**

## **ABSTRACT**

The present study refers to the "Traditional cuisine and historical memory of the Saquisilí Canton", it is focused on making known the typical dishes that have the greatest relevance for the canton, such as potatoes with guinea pig, corn tortillas, chaguarmishqui and the runahucho, these being the most emblematic dishes of Saquisilí. Qualitative methodology was used, since the research is interested in knowing the study variables, with a non-experimental cross-sectional design, it was supported by Gray's theory of tourism typology and Crompton's destination choice model, in addition Data collection techniques were used such as interviews with experts in the gastronomic and cultural area, together with the INPC files, which made it possible to identify the main traditional dishes of the canton, also to learn about preparation methods and culinary techniques, it was possible to demonstrate that there is little information about the recipes of some traditional dishes. Based on the research obtained, it is proposed to create a digital recipe book that will be very helpful for people who want to know a little more about the exquisite gastronomy that said place offers, in addition to keeping alive our ancestral heritage that was transmitted through the years.

**KEYWORDS: ANCESTRAL KNOWLEDGE, CULTURE, IDENTITY, GENERATION, CUSTOMS.**

# CAPITULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes investigativos

El trabajo de investigación se enfoca en la cocina tradicional y la memoria histórica del cantón Saquisilí. Este análisis está relacionado íntimamente con la gastronomía indígena de antaño de sus pobladores pues se trata de levantar información gastronómica de una fuente viva como son aquellos conocimientos y saberes ancestrales los mismos que se transmiten de generación en generación.

Esto en cuanto se refiere a la cocina tradicional indígena y campesina pero también se debe tomar en cuenta la influencia que tuvo la llegada de los españoles a nuestro país esto en cuanto se refiere a la cocina tradicional indígena y campesina pero también se debe tomar en cuenta la influencia que tuvo la llegada de los españoles a nuestro país y precisamente al cantón Saquisilí, como se produjo la mezcla de sabores de la gastronomía local y extranjera como un aporte a la cocina tradicional del cantón **(Pazos, 2017)**.

Por su ubicación la provincia de Cotopaxi y por ende el cantón Saquisilí es una tierra rica en producción agrícola y ganadera. Los principales productos vegetales de la región interandina son el maíz y la papa. Sus variedades determinan las modalidades culinarias de cada platillo típico de la zona **(GADMIC, 2023)**.

Según **Acle & Santos (2020)**, la gastronomía representa parte importante de un lugar, facilitando el crecimiento económico y turístico de una zona, además de ayudar en el desarrollo social de la localidad. Es necesario indicar que la gastronomía local nos conecta con la identidad cultural de un pueblo o nacionalidad esto favorece a la oferta turística de un destino en la actualidad el turismo es considerado parte fundamental para el crecimiento comercial del lugar dando a conocer nuestra extensa gastronomía.

De acuerdo con **Rivera (2020)**, menciona que la gastronomía del Ecuador es muy rica y diversa por cada región del país. La cocina regional es parte importante de la cultura de un pueblo. Cabe resaltar que la gastronomía forma parte significativa de nuestra identidad

cultural, es primordial conocer cada uno de los platillos típicos de cada rincón del país, nos conecta con cada uno de nuestros antepasados permitiendo conocer un poco más de nuestra herencia historia.

Se puede indicar que la cocina es el arte de preparar deliciosos platillos, busca brindar un servicio de excelencia utilizando ingredientes de primera calidad, con el fin de satisfacer el buen gusto del comensal. Los entendidos en el arte culinario no solo quieren preparar un buen platillo más bien quieren ofrecer un servicio completo con los mejores estándares de calidad al momento de brindar un servicio. La cocina va evolucionando a través de los años con nuevas técnicas de cohesión **(Bravo, 2020)**.

La gastronomía y el turismo van de la mano tienen un mismo objetivo, dar a conocer el patrimonio cultural de una región y el desarrollo económico de la misma. La gastronomía forma parte importante de una localidad nos permite saber datos relevantes de la historia ancestral de una localidad, gracias a la gastronomía podemos conocer más acerca de las técnicas culinarias como preparaban cada platillo y sobre todo aprender el significado de cada plato preparación **(Curvelo, 2019)**.

En un estudio realizado por **Cervantes (2017)**, alude la importancia de la identidad culinaria, destacando significativamente a la herencia cultural del Ecuador, ya que la gastronomía es parte primordial del patrimonio cultural del país, es aquí donde se plasma el trabajo de cocineros que utilizan recetas, técnicas ancestrales originales de cada región con el único objetivo de transmitir la historia mediante la preparación de platillos típicos.

Como señala **Aguilar & Guevara (2017)**, las particularidades que define a las personas que habitan un lugar es la cocina, puesto que se adaptan a la forma de vida de su comunidad. La historia de cada pueblo se basa a las culturas forma de alimentarse de esta manera nos comunicamos con otras comunidades y damos a conocer la historia.

A través de la investigación realizada por **Lara, Carretero, & Fuentes (2020)**, en la investigación de la recuperación de la memoria histórica mencionan que se busca fortalecer las identidades socioculturales en los jóvenes. Esto debido a que el patrimonio cultural histórico mantiene una relación cotidiana con la ciudadanía de tal forma que se

logre dar mayor importancia al conocimiento y conservación del patrimonio histórico Cultural.

Por otro lado **Guerrero (2022)**, en su investigación titulada “Turismo Gastronómico en la provincia de Cotopaxi” habla acerca de la importancia del patrimonio gastronómico basándose en las técnicas y uso de los ingredientes propios del lugar que sirven para la elaboración respectiva de cada plato, por otro lado, se debe destacar que con esta actividad se busca dinamizar la economía de la provincia así como también de cada uno de los cantones que la conforman.

### **Teoría, modelo o posición filosófica**

El presente proyecto de investigación tomó como base la tipología que se alinea al fenómeno estudiado:

### **Tipología del turismo de Gray**

Gray desarrollo dos tipologías de turismo para identificar a los tipos de viajeros. Gray utilizo términos sutiles sunlust que significa “deseo de sol” este tipo de turista busca, descansar, relajarse, deseo de estar cerca del mar, por lo general suelen visitar resort le encanta el confort y la autenticidad en cada playa que visite. Por otra parte, tenemos al turismo cultural denominado con el nombre de wanderlust que significa “deseo de recorrer el mundo” este tipo de turista es más espontaneo le encanta conocer nuevas culturas, gastronomía, tener nuevas experiencias, conocer personas, lugares y tiende a visitar varios sitios turísticos (**Netto & Lohmann, 2012**).

La tipología de turismo de Gray que se utilizara en este proyecto de investigación está relacionada al tema de la cocina tradicional y memoria histórica del cantón Saquisilí, se usara este tipo de turismo porque nos permite identificar al perfil de turista que le gusta la cultura gastronómica. De este modo, los turistas pueden interactuar con la comunidad, siendo partícipes de su identidad cultural, historia, creencias, hábitos, forma de vivir y degustar de su gran variedad de platos típico.

### **Modelo de elección de los destinos, de Crompton**

Crompton propuso el modelo de elección de los destinos busca explicar las motivaciones de visita a un lugar. Esta teoría expone la influencia amigos, familia o conocidos para elegir un lugar turístico en conclusión las recomendaciones personales y experiencias tienen un impacto positivo o negativo para la toma de decisión al visitar un destino turístico (**Netto & Lohmann, 2012**).

Los factores que contribuyen a la toma de decisión al visitar un sitio son: económicos políticos, socioculturales son atributos turísticos que favorecen el deseo y motivación de conocer un destino turístico también debe contar con servicios complementarios es decir actividades recreacionales.

### **Desarrollo teórico de la variable independiente**

#### **Cocina**

La cocina es el arte de preparar alimentos para el consumo humano, es la combinación de varios ingredientes la aplicación de técnicas culinarias para la creación de platillos exquisitos. La cocina no solo se enfoca en preparar alimentos, sino que busca crear platillos únicos y diversos utilizando la creatividad los entendidos en el arte culinario buscan atraer a más comensales mediante la preparación de recetas auténticas para su deguste de este modo puedan conocer, saborear la comida. Cocinar no es solo preparar alimentos, es dar vida a un platillo de tal manera nos conectamos con nuestra herencia culinaria cocinar nos trae recuerdos nos conecta con nosotros mismos permitiendo relajarnos y olvidar (**Utrera & Jiménez, 2021**).

En base a **Meléndez (2023)**, indica que la cocina es la consecuencia de la domesticación del fuego no es solo la transformación de los alimentos es el cambio de la sociedad, cocinar es el acto de preparar los alimentos mediante técnicas nos permite compartir alimentos comentables. En este sentido un cocinero, chef o ama de casa siente, piensa y pone en práctica un acto sublime que es el arte de cocinar.

#### **Tradicición**

Como lo plantea **Antileo (2019)**, las tradiciones se basan en la preservación de los saberes ancestrales de una comunidad, teniendo en cuenta que existe varias culturas en el mundo. Por lo tanto, la tradición es algo que se hereda de generación en generación. La palabra tradición hace mención el pasado y el presente. Es algo que se hereda, forma parte de nuestra identidad cultural.

La tradición es el conjunto de prácticas, costumbres, valores y conocimientos ancestrales transmitidos de una generación a otra a lo largo del tiempo. Estas prácticas forman parte de la identidad cultural de un pueblo o nacionalidad. La palabra tradición engloba las celebraciones festivas, rituales religiosos, formas de vestir, música, danza, artes, gastronomía, etc.

De acuerdo con **Sánchez & Moreno (2020)**, la tradición hace énfasis a los conocimientos transmitidos de una generación a otra que usualmente se origina en el contexto familiar y comunitario de esta forma fortalece la convivencia social ayuda al desarrollo comunitario de los diferentes pueblos o nacionalidades. Es así como se da la importancia de la transferencia de conocimientos ancestrales desde otras respectivas cultural. En conclusión, la tradición es un componente importante de la cultura y la sociedad.

### **Patrimonio Alimentario**

El patrimonio alimentario ha sido considerado por años como un recurso suplementario de productos turísticos naturales como nacionales. Hace referencia a la herencia gastronómica y alimentaria de una comunidad. Esta relaciona con las practicas, recetas, técnicas culinarias, ingredientes autóctonos y tradiciones alimentarias que son transmitas de generación en generación a través del tiempo. También incluyen historias, costumbres, tradiciones, valores que van asociados con la comida de un determinado lugar (**Chafra & Inga, 2020**).

El patrimonio culinario desempeña un papel importante en la preservación de la identidad cultural de un país. Además, está vinculado a la conservación y preparación de alimentos que tiene importancia desde el punto de vista cultural, incluyen ingredientes, recetas que



van relacionados a la cocina que son transmitidas a lo largo del tiempo es parte importante de la cultura.

### **Ecuador tradiciones ancestrales**

Las tradiciones ancestrales representan las costumbres, creencias y hábitos de una población, dichas prácticas forman parte de una comunidad por la cual se van transmitiendo en el tiempo. Los conocimientos ancestrales se centran en la medicina ancestral, la artesanía, el lenguaje ancestral, juegos tradicionales, técnicas culinarias, producción de cultivos y alimentos son de suma importancia porque permite revivir y recordar las costumbres y tradiciones de los antepasados (**Espinoza & Chang , 2021**).

Como dice **Gordillo & González (2021)**, las costumbres ancestrales son los conocimientos, prácticas, destrezas y habilidades adquiridas que se transmiten a las nuevas generaciones, para preservar la sabiduría como parte de un proceso cultural que se desarrollando través de diferentes expresiones culturales como fiestas tradicionales, fiestas patronales, rituales religiosos o formas de vida que conecta a las personas con su herencia cultura y su pasado. Estas tradiciones forman parte importante en la identidad de un pueblo.

### **Herencia e identidad culinaria**

La herencia e identidad culinaria es parte fundamental de la cultura de una zona, refleja la historia y recursos disponibles que dan origen a diferentes preparaciones. La identidad culinaria hace referencia entre la comida y cultura de una región. Están arraigadas a las tradiciones, costumbre e historia de un lugar hay que recalcar que la gastronomía se enfoca a la relación de los alimentos a la misma vez a la práctica, preparación y consumo de alimentos incluye una amplia variedad de aspectos relacionados a la comida como: cocina, ingredientes y técnicas de preparación mientras que culinario se enfoca a la preparación de alimentos y está relacionado a técnicas ancestrales de preparación y cultura (**Alvarado & Cedeño , 2022**).

Según **Ramírez (2018)**, la herencia culinaria forma parte de la cultura de una población misma que abarca a las actividades agrícolas y ganaderas. Por otro lado, también es la transmisión de creencias, costumbres y tradiciones que fueron heredados por otras generaciones. Cabe mencionar que la identidad culinaria hace referencia a la preparación y presentación de los distintos alimentos que se comercializan dentro de una localidad.

La cocina regional personifica la cocina tradicional más realista y expresiva, tiene una relación con el medio geográfico y el entorno cultural junto a la propia peculiaridad de la zona donde se realiza. Tiene aspectos culturales como el estilo de vida de una población y el nivel socioeconómico de las comunidades, hay que tomar en cuenta que la cocina tradicional se basa en recetas y técnicas culinarias. Es importante recalcar que cada cultura posee su propia cocina tradicional con platillos típicos de cada zona (**Hernández & Dancausa, 2018**).

La identidad culinaria es el valor que se da a los productos autóctonos de cada territorio, es la expresión de la cultura y tradiciones a través de la preparación de comida típica. Es decir, la identidad culinaria incluye técnicas de cohesión, platos típicos y costumbres gastronómicas que fueron transmitidas hace años atrás, forman parte de una región o grupo cultural. La identidad culinaria representa una parte fundamental de la herencia cultural de un pueblo, se puede mencionar que la preparación de cada platillo puede variar según su ubicación geográfica dando lugar a una variedad de sabores y expresiones culinarias. Cada plato tiene su historia y eso conlleva preservar la tradición de un pueblo (**Esponda & Galindo, 2023**).

Cabe mencionar que la herencia culinaria se fortalece en cada una de las diferentes culturas existentes en la región, por tal motivo es importante mencionar que la conservación de la misma tiene un aporte fundamental en las diferentes localidades donde se desarrolla la actividad gastronómica.

### **Cocina tradicional**

La cocina tradicional forma parte de nuestra identidad tiene relación con la cultura. Es reconocida por comunidades o grupos ya que son transmitidos por generaciones tiene una

estrecha relación con la naturaleza e historia. La cocina es una encarnación viva de la cultura, representando a la humanidad por su singularidad, continuidad histórica, originalidad de productos, técnicas y procedimientos. Esta conecta con las prácticas agrarias, rituales, costumbres, bailes, fiestas, historias, estilo de vida y técnicas culinarias. Es importante mencionar que la preparación posee ingredientes autóctonos esto permite que tenga un gran valor nutricional. Dichas recetas están arraigadas a la historia La cocina tradicional son conocimientos y técnica que forman parte de la identidad de un pueblo o nacionalidad que permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar la identidad regional y local **(Velázquez & Garza, 2021)**.

La cocina casera fue heredada, posee un sabor auténtico eh inolvidable sino existirá la cocina regional no hay cocina. La cocina casera es cocina tradicional que se mantiene viva en los hogares en la actualidad la cocina ha evolucionado, pero sigue preservando su sabor **(Rodríguez, 2022)**.

### **Cocina tradicional Ecuador**

Ecuador es rico en cultura gastronómica, está ubicado en una zona geográfica predilecta con cuatro regiones y cada una tiene diferente clima que favorecen el cultivo de frutas, vegetales, hortalizas y crianza de animales. Dando origen a gran variedad de platillos típicos de cada región. La cocina del Ecuador es única en el mundo tiene recuerdos, memorias de un pueblo tiene relación con técnicas y valores simbólicos. Están relacionados con los aspectos sociales y económicos que definen la vida de las personas. La cocina ecuatoriana ha logrado mantenerse en vanguardia durante el tiempo, pero es importante señalar que ha sufrido uno que otro cambio en su preparación, pero sin mayor relevancia. la gastronomía es permite transmitir el saber ancestral de cada una de las culturas de esta manera darse a conocer a nivel mundial **(Barrera, 2021)**.

### **Cocina tradicional Saquisilense**

La cocina tradicional es una celebración de sabores, Saquisilí es un pintoresco rincón de la sierra ecuatoriana un lugar donde la tradición y gastronomía se unen para brindar una experiencia gastronómica inolvidable. La fascinante historia gastronómica de este lugar y

los platos más emblemáticos que se pueden degustar al momento de visitar esta localidad son: cuy asado, mote con hornado, tortilla de maíz, tortilla de papa con caucara, tripa mishqui, runaicho, chaguarmishqui. Colada morada y el pan de agua. Comer en Saquisilí es una puerta de ingreso a la herencia culinaria de nuestros antepasados nos conecta a nuestras raíces, los ingredientes utilizados para su elaboración son obtenidos de la misma zona y son comercializado en los diferentes mercados de la localidad. para la elaboración de cada platillo se usan ingredientes frescos, técnicas de cocción facilitando su elaboración **(Armas & Rivera , 2021)**.

### **Gastronomía**

La gastronomía es un símbolo del lugar, muestra de cultura y naturaleza que nos define como seres humanos arraigados en una zona. La gastronomía se asocia con cada entorno es parte del patrimonio social, huella de la identidad cultural reflejadas a través de cultivos, productos y platos típicos **(Fusté, 2016)**.

Las actividades patrimoniales es la representación de la identidad cultural dando origen a la cultura gastronómica. Es un recurso que forma parte de la historia cultural de los pueblos y comunidades, favorece al desarrollo económico. El progreso del turismo gastronómico El patrimonio culinario es un elemento de transmisión cultural que encarna tanto la tradición cultural misma como las cualidades naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía hacen que exista un vínculo indisoluble entre la vida en el campo y la hospitalidad. La gastronomía es, por tanto, un desarrollo local además de un desarrollo turístico **(Rubio & Rodriguez, 2022)**.

La gastronomía es el arte de la preparación de alimentos y el estudio de la relación entre cultura y comida en un período específico, las artes culinarias son la relación entre la preparación, servicio y consumo de los alimentos. La gastronomía representa una fuente ingreso económica a nivel social. La comida en la cultura es producida básicamente por personas de diferentes países y regiones. Encuentros regionales, intercambios culturales y gastronómicos favorecen la creación de nuevos platos típicos **(Gastal & Costa , 2020)**.

## **Turismo gastronómico**

El turismo gastronómico según la Organización Mundial de Turismo **OMT (2023)**, se define como un tipo de actividad turística en la que la experiencia del visitante está vinculada con la comida y productos y actividades relacionados. El turismo gastronómico puede incluir otras actividades relacionadas además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales o innovadoras, como la visita a productores locales, la participación en festividades gastronómicas.

El turismo gastronómico es una modalidad de turismo en la que el interés radica en la comida y la cultura culinaria del país visitado. Su principal motivación es comprender y conocer cómo se preparan los alimentos de un determinado lugar, descubrir nuevos sabores y comprender los elementos que le rodean, ya sea cultura, naturaleza, sociedad, etc. El propósito de este tipo de turismo es conocer las características gastronómicas de una región o de un lugar específico, para ello se han abierto diferentes tipos de rutas gastronómicas alrededor del mundo. A través del turismo gastronómico podemos mostrar los orígenes y la historia de la cultura humana y sus costumbres gastronómicas (**Morales & Fusté, 2021**).

## **Tradiciones y costumbres**

La cultura es la historia, tradiciones, costumbres y acciones cotidianas más conocidas como manifestaciones culturales que son el resultado de un proceso histórico. La identidad nacional se manifiesta a través del lenguaje, tradiciones, costumbres, valores y los diferentes grupos étnicos de un pueblo. En Ecuador, las diferentes manifestaciones culturales se muestran en los habitantes que tratan de mantenerse vivas, conducen a la representación de la identidad cultural de un grupo o nacionalidad. Sin embargo, a lo largo de los años las tradiciones y costumbres tuvieron un cambio significativo por el hecho de la aculturación de otras creencias dejando de lado sus raíces, dando origen a un proceso de recuperación de estas (**Oviedo & Solórzano, 2023**).

La elaboración de alimentos forma parte de la vida cotidiana de los pueblos y nacionalidades indígenas que los distingue de otras culturas. A su vez, la importancia de

la elaboración de cientos alimentos que los diferencia de cada una de las etnias. La comida no es solo fuente de nutrición, es la representación de expresiones culturales forma parte de la vida cotidiana que están asociada a factores culturales para establecer relaciones entre personas y comunidades. La cocina ecuatoriana se caracteriza por poseer un sinfín de recetas culinarias, por medio de la preparación de ciertos alimentos se da a conocer el extenso menú gastronómico de la misma **(Realpe, 2021)**.

### **Experiencias turísticas**

De acuerdo con **Fusté y Nava (2015)**, la experiencia turística es una experiencia cultural en la que el lugar juega un papel específico, especialmente cuando se trata de transmitir una identidad. Además, la cultura se presenta como uno de los recursos turísticos hechos mercancía en un contexto social que, alineado con una cierta modernidad, determina una forma masificada de turismo y donde la relación con el otro se determina simultáneamente por procesos de producto-mercado de la cultura. La interculturalidad ofrece la oportunidad de combinar ambos conceptos, conocimientos de otras culturas y experiencias única.

La experiencia turística, contribuyendo a la investigación científica. Sin embargo, porque los turistas del presente siglo están inclinados a vivir experiencias más auténticas y de mayor significado para su persona, hay aspectos del tema que requieren un mayor desarrollo desde la perspectiva de la antropología del turismo para determinar **(Gama & Cisneros, 2018)**.

La experiencia turística es el conjunto de emociones y sensaciones que el turista posee al viajar a un lugar o destino nuevo, Incluye todos los aspectos de un viaje la planificación, el transporte, el intercambio cultural, experiencias gastronómicas, actividades de ocio. la experiencia turística es única de cada individuo.

### **Experiencia culinaria**

La experiencia gastronómica evalúa el servicio que brinda un restaurante: servicio de comida, decoración, atención al cliente, recibe el nombre de experiencia gastronómica. Los tipos de restaurante pueden ofrecer diferentes tipos de experiencia gastronómicas a

partir de calidad del entorno y comida, causando mayor efecto en los clientes de los restaurantes exclusivo, Al hablar de restaurantes se puede mencionar dos tipos el restaurante exclusivo debe estar siempre en vanguardia, mientras que el restaurante moderado debe luchar por mantener la calidad del producto y servicio. Valor, originalidad y atención crea una experiencia gastronómica única. Además, de provocar un impacto de gastronómico sobre la satisfacción del cliente **(Rodríguez & Alcántara, 2020)**.

## **Desarrollo teórico de la variable dependiente**

### **Historia**

La historia es el estudio y la narración de eventos del pasado que tuvieron impacto en la humanidad. Implica la investigación, análisis de culturas que existieron. La historia nos permite conocer la evolución de la humanidad, como se originaron los cambios políticos, sociales, culturales a lo largo del tiempo. Si bien es cierto, la historia, es el desarrollo de la sociedad, y ese progreso en el conocimiento histórico se asocia con una mayor objetividad. Por lo tanto, la historia solicita la selección y la racionalización de los hechos mencionados en el pasado, a la vez principio o norma de objetividad adoptada por un historiador, que necesariamente incluye elementos de interpretación. A excepción de esto, el pasado se disuelve en el golpe de innumerables incidentes aislados y menores, y es imposible escribir una historia. Por lo tanto, esto no debe aceptarse **(Carr, 2018)**.

### **Memoria**

La memoria colectiva es esencial consiste en la “percepción actual, colectiva y explícita del pasado” de un grupo social; es por ello se debe entenderse como una multiplicidad de memorias grupales cuyas representaciones sociales constituyen el aprendizaje colectivo. el uso del pasado **(Molinares & Orozco, 2020)**.

En otras palabras, la memoria se vincula a la historia del mismo modo que se conecta la memoria y el olvido. La historia permite revivir el pasado cargada de emociones y entusiasmo de la misma forma, la memoria es ético permite conformaciones identidades mientras el olvido permite borrar experiencias pasadas **(Svampa, 2020)**.

## **Memoria histórica**

Con relación a la memoria histórica de América Latina, se ha visto envuelta en una historia sangrienta tal fenómeno afecta a las comunidades indígenas que fueron sometidas a rigurosos cambios que dieron lugar a la pérdida de su identidad, teniendo como consecuencia el miedo hasta la actualidad. De igual manera, a pareció el mestizaje, la religión, empoderamiento de clases sociales dando origen a la desigualdad. Sin embargo, la memoria de los pueblos se ven marcadas de sangre en el ámbito social y político siendo el único perjudicado es la población indígena. Por lo tanto, el rescate de la memoria histórica pretende proteger y fortalecer las culturas y saberes ancestrales **(Díaz & Álvarez, 2019)**.

Si bien es cierto, la necesidad de preservar la identidad sociocultural, conocimientos ancestrales contribuyen al fortalecimiento de la identidad cultural. Es así como se puede ayudar a preservar nuestro patrimonio histórico es así como forma parte importante de nuestros recuerdos **(Lara & Carretero, 2020)**.

## **Patrimonio**

El patrimonio desde el punto de vista social, se le conoce como los bienes, derechos y obligaciones que tiene las personas, etimológicamente se deriva del latín “patrimonium” que está compuesto por dos términos “patri” (padre) y “monium” (recibido). Es decir, la palabra patrimonio etimológicamente es lo que se recibe de los padres. **(Jose Flores Olguin, s.f.)**

Para el imperio romano consideraban que el patrimonio es la propiedad familiar y heredable de los patricios que se transmitían de generación en generación y que los hijos o familia tenían derecho. Hoy en día la palabra patrimonio se refiere a los bienes, derechos y obligaciones de una persona y puede trasmitir a sus herederos.

Partiendo desde el concepto social, podemos decir, que el patrimonio son valores culturales que se refiere a signos y representaciones de las personas. Las cuales pueden



diferenciar por rasgos, creencias, ideologías, nociones y territorialidad. En tal razón, el patrimonio tiene una valoración nacional y simbólica de identidad de las personas.

En tal sentido, el patrimonio desde la valoración nacional e identidad de las personas, pretende reflejar el pasado y el presente. Por lo cual, el sujeto del patrimonio son las personas (conjunto de personas que habitan dentro de un determinado territorio llamado sociedad) y su forma significativa de vida (patrimonio, conjunto de valores y creencias que han perduran por los años). Es decir, el patrimonio, es la herencia que nosotros adquirimos de nuestros padres sean en bienes y costumbres. Sean están en bienes sociales e intelectuales, tangibles o intangibles que se trasmite por generación a generación, por los valores y principios de las personas. Y que tiene como finalidad compartir la forma esencial de su historia y contribuyen a preservar la memoria de sus ancestros.

El patrimonio culinario en la actualidad es reconocido como un área de alto potencial que aporta al desarrollo del turismo sostenible, esto con el fin de generar ingresos económicos a las diferentes localidades al mismo tiempo que contribuye al crecimiento exponencial de los restaurantes o sitios donde se realizan actividades gastronómicas, por otro lado, la gastronomía es una herramienta de promoción nacional debido a que la cocina milenaria es transmitida de generación en generación lo cual ha permitido dar a conocer la imagen cultural de un país **(Castillo, Santoyo, Muñoz, & Rodríguez, 2018)**.

### **Patrimonio cultural ecuatoriano**

Al hablar del patrimonio cultural es importante mencionar que abarca elementos propios de un lugar determinado, estos elementos provienen de antiguas generaciones de tal manera que se mantienen en el presente y se busca conservarlos para las futuras generaciones. El patrimonio cultural es un conjunto de elementos materiales o tangibles que poseen valores simbólicos expresados a través de diferentes formas como rituales, actos festivos, conocimientos y otras manifestaciones **(Cepeda & Velasco , 2022)**

A causa de las adversidades de las guerras desde el origen de la civilización han afectado de manera grave lo que se conoce como patrimonio que se le considera el arte, costumbre, prácticas y cualquier otro elemento. Pero fue a inicios del siglo XX donde se pudo

evidenciar grandes destrozos por la Primera Guerra Mundial y Segunda Guerra Mundial, en donde hubo destrucción de lugares importantes de la historia de los países. Fue ahí en donde existe la preocupación por la protección de la cultura.

Para Arévalo, el concepto de patrimonio cultural empieza abarcar las costumbres, practicas, códigos, reglas, dialectos, vestimenta, religión, normas de comportamiento, alimentos, rituales y otros elementos que distingan a un grupo social.

Fue en 1931 en que se firma la Carta de Atenas, que tenía como propósito la protección del patrimonio histórico, artístico, científico y arqueológico y protección de los testimonios de todas las civilizaciones. Pese a establecerse este acuerdo, existió varias vulneraciones, por el inicio de la segunda Guerra Mundial.

Para nuestro país, el patrimonio es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidad, colectivos y organizaciones culturales **(Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2022)**.

Es decir, el patrimonio cultural, es el conjunto de creencias, costumbres y principios de pueblos y nacionalidades, que tiene como fin compartir su conocimiento con las personas. y que el deber del Estado ecuatoriano es priorizar que estas culturas prevalezcan a través de políticas públicas, dando a conocer la importancia de conocer su historia e identidad.

### **Historia de Saquisilí**

Saquisilí es un cantón de la provincia de Cotopaxi, ubicado al noroeste de la ciudad de Latacunga. Su altitud varía entre 2900 y 4200 metros sobre el nivel del mar, una temperatura media de 14 grados centígrados y una precipitación anual de 750 milímetros. El cantón fue creado por el Congreso Nacional, mediante Decreto expedido el 18 de octubre de 1943 su nombre significa de "aquí". El patrono del cantón es San Juan Bautista, y en su iglesia central reposa su imagen, considerada Patrimonio Nacional **(Saquisilí, 2014)**.

El desarrollo del turismo está vinculado con los negocios locales relacionado a la deliciosa gastronomía, exquisita artesanía, vivencia en sus mercados y agricultura de la zona. A lo largo de los años, los productos agrícolas más comercializados son las papas, zanahoria, melloco, maíz y habas. Por otra parte, la comercialización de animales también constituye una fuente ingresos económica sustentable como venta de ganado, cerdos, borregos, llamas, chivos entre otros, se han convertido en distintivos de la zona. Además, la gastronomía típica, se puede degustar en cada uno de los 8 mercados de la localidad, ofrece una deliciosa variedad de comida tradicional típica, Saquisilí es una de las más importantes ferias indígenas del país **(GADMIC, 2023)**.

### **Historia de la gastronomía**

A menudo se cree que está equivocado que el término "gastronomía " solo está relacionada con las artes y platos culinarios servidos en la mesa. No podemos decir que el chef es un gourmet, porque la gastronomía estudia varios componentes culturales con los alimentos como el eje central. De esta manera, alrededor del sistema nutricional humano, las bellas artes, las ciencias sociales, las ciencias naturales e incluso el conocimiento apropiado, estas disciplinas tienen relación cultura alimentaria de la población **(Gutierrez, 2012)**.

Se puede notar q la gastronomía es muy diversa aporta riqueza culinaria con ingredientes que realzan sabores, aromas y texturas. En el caso, de Ecuador se puede admirar que posee regiones con riqueza cultural, gastronómica única en el mundo. Además, la cocina ecuatoriana es influencia a nivel mundial por la preparación de comida típica, se puede destacar que la provincia de los ríos cuenta con más variedad de comida típica a nivel nacional **(Rivera, 2020)**.

Las sociedades humanas, a inicio de la historia empiezan a depender de la comida se alimentaban de comida cruda, por tal motivo empiezan a cocinar los alimentos. La cocina ha evolucionado en los últimos 500 años. Por tal razón, los primeros pobladores experimentaron con una gran variedad de habilidad permitiéndolos desarrollar un proceso de adaptación **(Laudan, 2023)**.

## **Gastronomía y memoria**

La memoria gastronómica juega un papel fundamental, propicia encuentros culturales está familiarizado con la identidad de una comunidad. La memoria gastronómica posee un carácter especial, ya que forma parte del lenguaje verbal, cultura. sentidos de la vista, el olfato, tacto y gusto. De esta manera, trata de mantener contacto con las raíces ancestrales de nuestros antepasados mediante la gastronomía (**Araque & Ruiz , 2020**).

La memoria gastronómica no solo está hecha de los alimentos que consumimos sino también d ellos alimentos que no consumimos, ambos contribuyen a la identidad de un pueblo. Es una herramienta de difusión de esta manera se da a conocer la variedad gastronómica del cantón Saquisilí.

## **Memoria gastronómica**

La memoria y la identidad son términos distintos por tal razón se contraponen diferentes argumentos, de esta manera la gastronomía también forma parte de este debate ya que vincula a la historia busca salvaguardar la memoria histórica. La identidad se establece con base a elección e importancia de la memoria, de tal manera la memoria es generadora de identidad. Es significativo recalcar la importancia de mencionados argumentos, nos permite saber su importancia (**Souroujon, 2011**).

El presente estudio se centra en la investigación del cantón Saquisilí. Donde las costumbres y tradiciones procuran mantenerse intactas, la llegada de turistas nacionales y extranjeros por diversos motivos de visita sea por comercio, gastronómico, cultural procura preservar los platos típicos y la identidad cultural del cantón Saquisilí, lo que indica la conservación de los métodos de cohesión de la comida típica lo que favorece a solidificar la identidad cultural de la localidad.

De acuerdo con **Chóez (2023)**, la gastronomía de la región sierra del Ecuador es muy rica y diversa. La cocina nos permite el desarrollo de sociedades, nos transmite conocimiento, enseñanzas que abarca aprender el estudio de la comida, no es simplemente aprender a combinar ingredientes es más que eso, es comprender los componentes culturales,

instrumentos, materiales, técnicas y sabores. Por medio, de la gastronomía se manifiesta la pluriculturalidad de la diversidad de productos que existen en el país.

Es importante resaltar que se realiza investigaciones con el fin de encontrar información relevante a la comida típica, de esta manera dar a conocerla pluricultural de cada etnia, pueblo o región del país. Por lo tanto, las diversas innovaciones que se ejecutan en el ámbito gastronómico favorecen en el sector turístico (Chóez, 2023).

### **Pregunta de investigación**

¿Cómo se visibiliza la cocina tradicional en la memoria histórica del cantón Saquisilí?

### **1.2 Objetivos**

#### **Objetivo general**

Investigar la cocina tradicional en la memoria histórica del cantón Saquisilí

#### **Objetivos específicos**

Se seleccionó información verídica de tesis, artículos científicos, libros, revistas de investigación relacionado a la cocina tradicional y memoria histórica con el propósito de conocer a profundidad la historia acerca del tema de estudio con el único propósito de dar cumplimiento a cada uno de los objetivos.

- Analizar la memoria histórica del cantón Saquisilí

El objetivo de esta investigación es profundizar en la memoria histórica del cantón Saquisilí. Este análisis busca rescatar, describir los procesos y acontecimientos importante de la localidad con el único propósito de mantener viva memoria cultural y social, con el fin que las generaciones futuras no olviden sus raíces.

- Inventariar las recetas y técnicas culinarias de la cocina tradicional del cantón Saquisilí.

Se explora las tradiciones gastronómicas del cantón que nos permite realizar un estudio de las recetas y técnicas culinarias de la cocina tradicional con el objetivo de preservar la cultura se busca describir las experiencias, formas de preparación que fueron transmitidas a las nuevas generaciones futuras.

- Generar un medio de difusión de la cocina tradicional para fortalecer la memoria histórica del cantón Saquisilí

Se pretende elaborar un medio de promoción para dar a conocer las tradiciones culinarias. De este modo, promocionar la cultura local con la finalidad de promover la cultura culinaria del cantón Saquisilí. De esta manera, permite que los pobladores y turistas nacionales y extranjeros aprecien la gastronomía de la localidad.

## CAPÍTULO II

### METODOLOGÍA

#### 2.1 Materiales

Para el desarrollo del presente proyecto se utilizaron materiales y recursos que son tanto humanos, institucionales, equipos tecnológicos y electrónicos los mismo que se detallan en la siguiente tabla.

*Tabla 1*

Recursos que se utilizaron en la presente investigación

RECURSOS	DETALLE	VALOR
<b>Institucionales</b>	Bibliográfica	
	Digital	
<b>Tecnológicos</b>	Computador	600,00
	Internet	120,00
	Scanner	100,00
<b>Materiales</b>	Cuaderno	3,00
	Esfero	1,00
	Lápiz	1,00
	Hojas de papel bond	
<b>Económico</b>	Alimentación	250,00
	Trasporte	100,00
<b>Humanos</b>	Estudiante	
	Tutor de tesis	
<b>TOTAL</b>		<b>1175,00</b>

*Nota:* Tabla de materiales que se utilizara en el desarrollo de la investigación

## 2.2 Métodos

El enfoque de la investigación "Cocina Tradicional y Memoria Histórica del Cantón Saquisilí" es predominantemente cualitativo. El enfoque cualitativo se elige debido a su capacidad para recolectar y analizar datos de manera profunda, lo que permite una comprensión más rica y contextualizada de las interrelaciones entre la cocina tradicional y la memoria histórica en el cantón Saquisilí. A través de este enfoque, se busca no solo responder a las preguntas de investigación, sino también desarrollar y perfeccionar dichas preguntas durante el proceso de interpretación (**Chicaiza, 2020**).

La investigación adopta un método inductivo, que se centra en examinar casos específicos para extraer conclusiones generales, lo que resulta apropiado para explorar cómo la cocina tradicional y la memoria histórica se entrelazan y contribuyen a la identidad cultural y el turismo local. Se parte de los detalles particulares de la cocina y las prácticas culinarias tradicionales en Saquisilí para comprender su importancia en un contexto más amplio, en línea con el método inductivo que guía el proceso de investigación.

### Diseño

La investigación que se llevará a cabo se basará en un diseño no experimental transversal. Este diseño, según la definición proporcionada por **Tipán y Bastidas (2019)**, implica observar los fenómenos en su contexto natural y luego realizar el análisis correspondiente. En este tipo de diseño, no se manipulan variables y se mide cada variable en una única ocasión para llevar a cabo el análisis. Dado que la presente investigación se enfoca en el análisis de los fenómenos bajo estudio, los cuales serán recolectados en una única instancia, el diseño no experimental transversal se ajusta de manera adecuada. Además, este diseño es coherente con la limitación de tiempo establecida para el desarrollo de la investigación.



## **Alcance**

### **Alcance investigativo**

El alcance investigativo adoptado para este trabajo de investigación es el estudio de caso. De acuerdo con la definición proporcionada por **Proaño (2023)**, el estudio de caso es una metodología que posibilita el análisis detallado de un problema con el propósito de identificar alternativas para su solución. Además, esta metodología tiene la capacidad de generar teorías en relación con la investigación en curso. El alcance de estudio de caso es elegido en esta investigación debido a su enfoque específico en un caso particular relacionado con la problemática previamente planteada. Esta elección permitirá profundizar en el análisis de un caso concreto y, al mismo tiempo, generar teorías y conocimientos relacionados con el objetivo de la investigación.

### **Alcance territorial**

La república del Ecuador es un país que está conformado por 24 provincias, mismas que se encuentran en 4 regiones. Costa, sierra, oriente y región insular, La provincia de Cotopaxi se encuentra formada por 7 cantones en donde se destaca el Cantón Saquisilí que es el lugar donde se realizó la investigación " La Cocina Tradicional y Memoria Histórica del Cantón Saquisilí". El proyecto se concentra en examinar y analizar la relación entre la cocina tradicional y la memoria histórica en este cantón en particular. Por lo tanto, el alcance territorial se restringe a las características culturales, culinarias e históricas de Saquisilí y su influencia en la identidad local y el turismo en este contexto específico.

### **Población y muestra**

La población de interés para la investigación "Cocina Tradicional y Memoria Histórica del Cantón Saquisilí" comprende a los habitantes y personas vinculadas al cantón Saquisilí, en particular aquellos que tienen conocimiento y experiencia en la cocina tradicional y la memoria histórica de la región. La muestra seleccionada para esta investigación varía en las edades entre 40 en adelante, que residen en el cantón Saquisilí.

Estas personas fueron elegidas para participar en encuestas que permitirán determinar la cultura gastronómica y las prácticas culinarias tradicionales en el cantón. Además, se realizó la respectiva entrevista personas que poseen conocimiento acerca de la elaboración de platos tradicionales, con el propósito de obtener información más detallada sobre la historia, preparación y evolución de estos platos a lo largo del tiempo. La selección de la muestra se llevó a cabo de manera discrecional, con el objetivo de capturar una variedad de perspectivas y conocimientos relacionados con la cocina tradicional y la memoria histórica en Saquisilí.

### **Entrevistas a Adultos Residentes**

Se utilizará una técnica de entrevistas para recolectar datos de personas adultas con edades comprendidas entre 40 y 60 años, residentes en el cantón Saquisilí. La guía de conversación será diseñada específicamente para este propósito, abarcará temas relacionados con la cultura gastronómica y las prácticas culinarias tradicionales en el cantón. Permitirán recopilar información cuantitativa sobre la percepción de los participantes en relación con la cocina tradicional y la memoria histórica.

### **Entrevistas a Expertos en Gastronomía Tradicional**

Se empleará la técnica de entrevista para recopilar información cualitativa de un grupo de expertos en la elaboración de platos tradicionales del cantón Saquisilí. Las entrevistas semiestructuradas se llevarán a cabo con el propósito de profundizar en aspectos históricos, técnicas de preparación, ingredientes y cambios experimentados en los platos a lo largo del tiempo. Las entrevistas permitieran obtener una comprensión detallada de la relación entre la memoria histórica y la evolución de la cocina tradicional en la región.

### **Análisis Documental de Recetas y Relatos Históricos**

Se realizará un análisis documental exhaustivo de recetas tradicionales y relatos históricos relacionados con la cocina en Saquisilí. Se revisaron fuentes escritas, relatos orales y documentos históricos para recopilar información sobre la historia de los platos

tradicionales y su significado cultural. Este análisis permitió contextualizar la cocina tradicional en el marco de la memoria histórica del cantón.

### **Análisis de Datos**

Los datos recolectados a través de las encuestas y entrevistas serán sometidos a un análisis cualitativo. Las transcripciones de las entrevistas se someterán a un análisis de contenido para identificar temas emergentes y conexiones entre la memoria histórica y la culinaria. El análisis de datos ayudará a obtener una visión integral de la relación entre ambos aspectos en el contexto de Saquisilí.

### **Instrumentos**

#### **Ficha**

La ficha y la lista de chequeo serán los instrumentos seleccionados para su implementación en la investigación, debido a su adecuación a las técnicas empleadas en el estudio. Estos instrumentos desempeñarán un papel fundamental al facilitar una recopilación de datos organizada y precisa, lo que permitirá llevar a cabo el análisis de las variables de manera efectiva.

La ficha, como instrumento de medición, se utiliza con el propósito de evaluar, analizar o medir un objeto de estudio específico. Esta herramienta se adapta para registrar la información necesaria que concierne al estudio en cuestión. Las fichas pueden ser confeccionadas de acuerdo a los datos requeridos para el análisis. Su función radica en capturar los eventos y elementos relevantes durante la observación del estudio en desarrollo.

#### **Cuestionario de Entrevista**

Guía de conversación, garantiza una inspección sistemática y organizada del estudio, previniendo la omisión de pasos esenciales o elementos que deseen ser evaluados. Esta herramienta estructurada contribuye a la consecución de los objetivos planteados, manteniendo la organización de los datos necesarios.

El cuestionario de entrevista sirve para plantear una conversación sobre un tema determinado, por otro lado, es una herramienta de gran utilidad para la investigación cualitativa de tal forma que se pueda recabar datos a través de una conversa establecida entre el investigador y el sujeto de estudio con el fin de obtener respuestas verbales a las preguntas planteadas por el investigador **(Díaz & Torruco, 2013)**

## CAPITULO III

### Análisis y discusión de los resultados

#### Entrevista

La entrevista fue realizada a 4 especialistas con conocimientos en el área gastronómica y cultural del cantón Saquisilí, pues debido a su larga trayectoria trabajando por el desarrollo del turismo del cantón, son quienes pueden manifestar sobre las prácticas culinarias y la historia de cada uno de los platos típicos, por tal razón la información obtenida ha sido plasmada en las fichas emitidas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Es importante mencionar que primero se realizó un cuestionario semi-estructurado para la entrevista con preguntas abiertas enfocadas a las dos variables de la investigación, para ello fue necesario realizar la validación de dicho cuestionario con 4 expertos y técnicos que conocen sobre la gastronomía típica del cantón. Cabe mencionar que junto a la validación del instrumento se adjuntó un oficio (ver [Anexo B](#)), el cual permitió elegir a los profesionales que fueron entrevistados. Por otro lado, se realizó un acercamiento directo a una representante de la gastronomía del cantón a quien también se aplicó la entrevista. Los nombres de las personas entrevistadas se detallan a continuación.

**Tabla 2**

Lista de las personas que fueron entrevistadas

<b>Entrevistado</b>	<b>Cargo</b>	<b>Establecimiento</b>
<b>Ing. Diego Samuel Vargas Vargas</b>	Departamento de turismo	GAD Municipal de Saquisilí
<b>Lic. Manuel Yanchapaxi</b>	Departamento de Cultura	GAD Municipal de Saquisilí
<b>Lic. Juanario Valencia</b>	Departamento de desarrollo Social y económico	GAD Municipal de Saquisilí
<b>Chef María Nela Torres Valverde</b>	Gente del restaurant	Restaurante y cafetería Tierra de Leyenda

*Nota:* En la tabla se puede observar los nombres de los profesionales que poseen conocimiento acerca de la gastronomía del cantón.

## Entrevista 1

Ing. Diego Samuel Vargas				
N.	Preguntas	Entrevistado	Análisis	Comentario Personal
1.	¿Qué productos se cultiva en el cantón Saquisilí?	Dentro del cantón se cultiva maíz, frejol, chochos. En la parte altas del páramo se cultiva habas, melloco, papas	De acuerdo con las respuestas brindadas por el entrevistado se logró conocer que los platos típicos que se ofrecen a los turistas que visitan el cantón son preparados con los productos que se cultiva en el sector esto con el objetivo de preservar la historia de la gastronomía la forma de cómo se realizan los diferentes platos típicos forma parte de la identidad de los saquisilenses (GADMIC Saquisilí, 2023)	Se observo que la persona entrevistada recuerda con nostalgia la historia y comida típica del cantón. Además, menciona la importancia de conservar las raíces culturales, por sus expresiones se pudo notar que es una persona orgullosa de su identidad.
2.	¿Qué tipo de alimentos se prepara con los productos que cultiva?	Tortillas de maíz, runahucho, papas con librilla, papas con cuy y hornado.		
3.	¿Quién le enseñó a cocinar?	Por medio de mis abuelitos y mis padres.		
4.	¿Conoce usted sobre la cocina tradicional del cantón?	Si, forma parte de la identidad cultural.		
5.	¿Cuál es el plato típico más representativo del cantón?	Papas con cuy.		
6.	¿Qué utensilios o aparatos utilizaban para la preparación de sus alimentos?	Antes todo era rústico se utilizaba tulpas, ollas de barro y utensilios de madera.		
7.	¿Antiguamente que platos típicos se preparaba que en la actualidad ya no existe?	Hace años se preparaba el runahucho en la actualidad ya no se prepara.		
8.	¿Cuál es la importancia de mantener vivas las tradiciones?	La importancia de mantener vivas las tradiciones, es conservar nuestra esencia cultural además de conservar la historia que dejaron nuestros antepasados		
9.	¿Existe algún mito o leyenda que sea representativo a la cultura de Saquisilí?	Si, los saquisilenses son descendientes del cacique Sancho Hacho Capac		

10.	¿Desde su punto de vista que medios de difusión recomienda para promover la cocina tradicional?	Todos los medios de difusión son buenos, se puede promocionar por medio de páginas virtuales y agencias de viaje.		
-----	---	---	--	--

## Entrevista 2

<b>Lic. Manuel Yanchapaxi</b>				
<b>N.</b>	<b>Preguntas</b>	<b>Entrevistado</b>	<b>Análisis</b>	<b>Comentario Personal</b>
1.	¿Qué productos se cultiva en el cantón Saquisilí?	En la zona urbana y rural marginal, lo que más se cultiva es el maíz, cebada, habas mientras que en el sector periférico rural se cultiva papas, mellocos, ocas.	Tomando en cuenta desde el punto de vista del entrevistado se a logrado conocer que la gastronomía del cantón es fundamental debido a que por medio de ella se puede conocer el origen y la historia de los habitantes de dicho cantón. Es importante mencionar que cada platillo posee una técnica diferente de preparación lo cual influye al momento de promocionar al cantón como destino gastronómico cultural (GADMIC Saquisilí, 2023).	Es notable que las costumbres y tradiciones han cambiado significativamente en el ámbito social a pesar de eso la persona entrevistada recuerdo con anhelo y nostalgia aquella época de su niñez.
2.	¿Qué tipo de alimentos se prepara con los productos que cultiva?	Se prepara alimentos que son derivados del grano, arroz de cebada, morocho y quinua		
3.	¿Quién le enseñó a cocinar?	Pues aprendí de parte de mi abuelita y mi madre.		
4.	¿Conoce usted sobre la cocina tradicional del cantón?	Claro, porque son las raíces de nuestra cultura.		
5.	¿Cuál es el plato típico más representativo del cantón?	Papas con cuy.		
6.	¿Qué utensilios o aparatos utilizaban para la preparación de sus alimentos?	Antiguamente se usaba las vasijas barro, cucharas de palo.		
7.	¿Antiguamente que platos típicos se preparaba que en la actualidad ya no existe?	No ha dejado de existir continua vigente de generación en generación, suplente		
8.	¿Cuál es la importancia de mantener vivas las tradiciones?	El saber de dónde venimos, de donde somos, como surgimos y mantener vivas nuestras tradiciones de nuestros ancestros.		
9.	¿Existe algún mito o leyenda que sea representativo a la cultura de Saquisilí?	No recuerdo haber conocido pero mis abuelitos contaban historias sobre duendes y locas viudas.		
10.	¿Desde su punto de vista que medios de difusión recomienda	Todos los medios son buenos, pero sin duda el internet es un medio de		



	para promover la cocina tradicional?	difusión que nos permite informar de manera general.		
--	--------------------------------------	--	--	--

### Entrevista 3

<b>Lic. Juanario Valencia</b>				
<b>N.</b>	<b>Preguntas</b>	<b>Entrevistado</b>	<b>Análisis</b>	<b>Comentario Personal</b>
1.	¿Qué productos se cultiva en el cantón Saquisilí?	Uno de los principales productos es el maíz.	Partiendo desde el ámbito cultural la gastronomía típica del cantón utiliza como productos principales a los granos que se cultivan en las zonas rurales del cantón. Tomando en cuenta que al ser productos del sector se mantiene las tradiciones de generaciones pasadas lo cual aporta a mantener viva la memoria histórica de la gastronomía del cantón (GADMIC Saquisilí, 2023).	La falta de interés por parte de las nuevas generaciones de aprender y conocer acerca de nuestras raíces ancestrales ha perjudicado en el desarrollo y elaboración de los platos típicos del cantón.
2.	¿Qué tipo de alimentos se prepara con los productos que cultiva?	Tortillas de maíz, papas de runaicho.		
3.	¿Quién le enseñó a cocinar?	Mi madre		
4.	¿Conoce usted sobre la cocina tradicional del cantón?	Si, porque es parte de la historia.		
5.	¿Cuál es el plato típico más representativo del cantón?	Tortillas de maíz.		
6.	¿Qué utensilios o aparatos utilizaban para la preparación de sus alimentos?	Se utilizaba la leña, fogón, hierro, ollas de barro.		
7.	¿Antiguamente que platos típicos se preparaba que en la actualidad ya no existe?	Se preparaba el morocho, la cauca, el chapo y el arroz de cebada.		
8.	¿Cuál es la importancia de mantener vivas las tradiciones?	La memoria histórica, recuperar los conocimientos, además de apreciar la calidad de alimentos.		
9.	¿Existe algún mito o leyenda que sea representativo a la cultura de Saquisilí?	No tengo conocimiento		
10.	¿Desde su punto de vista que medios de difusión recomienda para promover la cocina tradicional?	Realizar encuestas, entrevistas, establecer programas, donde demos a conocer la cocina tradicional.		

#### Entrevista 4

Chef María Nela Torres				
N.	Preguntas	Entrevistado	Análisis	Comentario Personal
1.	¿Qué productos se cultiva en el cantón Saquisilí?	El cantón Saquisilí es productor de papas, cebollas, hortalizas	Como parte de la gastronomía típica se destaca varios platos preparados por los habitantes del cantón en este caso existe un plato típico que representa al canto como es las papas con cuy que se lo prepara de forma tradicional a base de carbón continuando con la técnica de preparación de los alimentos de las generaciones pasadas (Salas & Paz, 2023).	Este restaurante es un negocio familiar que lleva 15 años en el mercado turístico por lo general ofrece platos a la carta, comida típica y cafetería. Considero que la historia de Saquisilí es rica en interculturalidad
2.	¿Qué tipo de alimentos se prepara con los productos que cultiva?	Caldo de gallina, papas con cuy.		
3.	¿Quién le enseñó a cocinar?	La base de saber cocinar aprendió de parte de abuelitos y madre.		
4.	¿Conoce usted sobre la cocina tradicional del cantón?	Si, conozco sobre la cocina tradicional y los platos típicos		
5.	¿Cuál es el plato típico más representativo del cantón?	Papas con cuy es el plato que representa al cantón.		
6.	¿Qué utensilios o aparatos utilizaban para la preparación de sus alimentos?	Antes se utilizaba las tulpas (cocinas de leña), ollas, platos hechos de barro.		
7.	¿Antiguamente que platos típicos se preparaba que en la actualidad ya no existe?	En la actualidad se ha perdido ya la preparación de alimentos en base a la carne de borrero además ya no se prepara mucho el yahuarlocro.		
8.	¿Cuál es la importancia de mantener vivas las tradiciones?	La importante de mantener vivas nuestras tradiciones, continuar, no perder el origen de nosotros.		
9.	¿Existe algún mito o leyenda que sea representativo a la cultura de Saquisilí?	Existe muchas leyendas, la historia de la mujer linda.		
10.	¿Desde su punto de vista que medios de difusión recomienda para promover la cocina tradicional?	En la actualidad hay muchos medios de difusión recomendaría el uso de internet las redes sociales, radio y televisión.		

## **Triangulación**

Como manifiesta **Velázquez y Garza (2021)**, la cocina tradicional es el legado que fue heredada por los antepasados, por medio de la historia en la actualidad forma parte de la identidad cultural, es así como se continúa transmitiendo de generación en generación, creando un impacto significativo en la preparación de alimentos, los platillos conservan historia, cultura y tradiciones de un pueblo con el pasar del tiempo las personas tratan de mantener la preparación de los alimentos del mismo modo usan productos autóctonos de la localidad.

Es así como el modelo de Gray indica que los turistas se sienten atraídos por experimentar nuevas experiencias con el único propósito de interactuar con personas pues de esta manera pueden estar en contacto con la cultura, gastronomía, historia y formas de vida. De tal manera, el modelo encaja perfectamente porque se enfoca a un perfil de turista que quiere salir de su zona de confort sin miedo a experimentar nuevos estilos de vida, es así como se da a conocer la gastronomía típica y la identidad cultural del cantón Saquisilí.

## **Discusión**

Finalmente se realizó el levantamiento de información sobre la cocina tradicional y la memoria histórica del cantón Saquisilí en el cual se estableció que:

El cantón Saquisilí es conocida por su diversidad cultural e historia, la cual se plasma en su variedad culinaria, son reconocidos a nivel provincial y nacional. En las entrevistas realizadas a cada experto en el área gastronomía y cultural se pudo notar como la comida forma parte de la historia del pueblo, de esta manera forma la cocina tiene una conexión directa con los consumidores ya que pueden deleitarse de su exquisita razón y sin duda llevarse una experiencia inigualable. Esto concuerda con **Rusca (2021)**, quien menciona que al analizar la cocina local forma parte importante de la identidad del cantón de esta forma la gastronomía y el turismo van de la mano al relacionar estos dos factores favorece al desarrollo económico, social y cultural.

La gastronomía es parte esencial de los procesos culturales, forma parte de la identidad de un pueblo asimismo ayuda al desarrollo social, debido a la gran diversidad culinaria que se puede encontrar al momento de elaborar una comida típica, los cuales tienen historia. Cabe resaltar que la gastronomía también forma parte importante de la tradición en donde se plasma diferentes técnicas y procesos de elaboración de un platillo forma parte de la identidad cultural del cantón que de acuerdo a **Guerrero (2022)**, menciona que la gastronomía, tiene gran relevancia en el ámbito religioso al igual que las diferentes formas de pensar porque al momento de degustar algún plato los comensales se conectan con la esencia cultural de la localidad.

El cantón Saquisilí se destaca por ser parte importante de la economía de Cotopaxi, es un lugar comercial, turístico y gastronómico, simultáneamente atrae cientos de turistas cada semana se realiza ferias en donde se puede visualizar gran variedad de atractivos culturales es aquí donde miles de comerciantes se reúnen para comercializar sus productos (**Nieto & Muñoz , 2020**)

En la actualidad la gastronomía forma parte fundamental en el desarrollo de turístico y social, de tal forma que favorece al progreso de la población local, por lo cual da paso a la creación de un sin número de platos gastronómicos partiendo de la cultura culinaria del cantón Saquisilí.



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:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Cuy asado, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231126\_160103.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cuy asado	D1	N/A
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
Indígena	L2	Quechuas
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Tradicional	

**Breve reseña**

El cuy, es parte importante de la comida típica de la región desde tiempos precolombinos. El término “cuy” proviene del kichwa pequeño mamífero roedor originario de los Andes. Los indígenas y campesinos de Saquisilí criaban cuyes en pequeños cuartos de cocina para su consumo o comercialización. El cuy tiene un sabor único es un componente destacado en varias celebraciones festivas. El estilo de preparar

puede variar se asa tradicionalmente en horno de leña o a la brasa, casi siempre condimentado con especias locales para realzar su sabor. El cuy asado es un plato simbólico en el cantón Saquisilí, se lo consume en celebraciones o fechas importantes también se lo comercializa en las plazas, mercados o restaurantes, los miércoles, jueves y domingos. Esta tradición se mantiene viva a través de generaciones ya que los antepasados solían preparar este platillo exquisito.


#### 4. DESCRIPCIÓN

El cuy, es un animal de la familia de los roedores. La elaboración del cuy asado se basa en una técnica de cocción denominado asado para su elaboración se utiliza carbón se sirve acompañado de papas, salsa de maní, lechuga y ají al gusto.

<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Esta preparación se lo realiza en ocasiones especiales, fines de semana, fiestas populares o festividades del cantón.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Al ser un plato tradicional forma parte de la identidad de un pueblo su proceso de elaboración es muy conocido a nivel nacional e internacional. Muchas personas degustan de este éxito platillo típico en el cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
✓	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>E1</b>	Cuy	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Crianza
	Papas	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Manteca de chanco	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Ajo	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Cebolla blanca	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Achiote	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Lechuga	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Leche	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Salsa de maní	Vegetal		Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>H1</b>	Chimenea	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración

	Palos de asar	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración	
	Carbón	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/ Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	María Torres	15 años de actividad	Propietaria	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación en la actualidad se mantiene vigente esta preparación.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión se da origen en los hogares por medio de observación y enseñanzas por parte de los padres a los hijos.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración del cuy asado es muy importante para la población de Saquisilí porque de esta manera mantienen viva la cultura y tradición gastronómica de nuestros antepasados. Es relevante también porque se mantiene vigente y se transmite de generación en generación para que no se pierda. La preparación del cuy asado es de suma importancia al ser un plato emblemático solo se comercializa en las festividades importantes del cantón.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	<b>Alta</b>	En el cantón Saquisilí, el cuy se lo puede conseguir en la plaza de animales los jueves, el proceso de pelado se lo realiza a mano. Los turistas que consumen este platillo típico por lo general son nacionales ya que visitan este cantón por motivos gastronómicos, culturales y comerciales. Los comerciantes se dedican a la preparación de este platillo típico porque representa una fuente de ingreso económico de la misma manera contribuye al turismo del cantón hoy en día la juventud actual no apetece mucho de este platillo.			
	<b>Media</b>				
✓	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					



<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Torres María	Saquisilí calle 9 de octubre		Femenino	36 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/ Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
				
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato				
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa		<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023		
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023		
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023		
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa				



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:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Mote con hornado, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231119\_19085.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Mote	D1	N/A
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
indígena	L2	Quechua
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Tradicional	

**Breve reseña**

El mote con hornado es un plato emblemático que representa la rica historia y diversidad culinaria del cantón, es consumido desde tiempos coloniales hasta la actualidad.

El mote, es una preparación que consiste en maíz cocinado viene acompañado con chochos, choclo, habas, melloco y con curtido de (cebolla colorada, zanahoria, cilantro picado). El mote desde años memorables forma parte de la cocina tradicional del pueblo Saquisilense, es elaborado a base de leña que le da un sabor único a la preparación.

#### 4. DESCRIPCIÓN

El hornado se lo elabora con un método de cocción calor en seco es decir en un horno de leña artesanal para cocinar al cerdo. Se lo sirve acompañado de mote, chocho cocinado, melloco, curtido de cebolla o agrio (ají rocoto, cebolla tomate, canela y chicha) o con tortilla de papas.

<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	El mote, es un plato característico de la sierra andina su elaboración es continua, se puede degustar de este plato típico en las plazas y mercados del cantón.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local	Al ser un plato tradicional forma parte de la identidad cultural del cantón, se lo puede encontrar en toda la sierra andina del Ecuador.		
	Provincial			
✓	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>E1</b>	Maíz	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Choclo	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Chochos	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Melloco	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Habas	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Zanahoria	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Cebolla colorada	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Cilantro		Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Hornado	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>

<b>H1</b>	Chimenea	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración	
	Leña	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración	
	Olla	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/ Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Shaira Putillo	14 años de actividad	Propietario	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La preparación del mote con hornado fue transmitidos de generación en generación hasta la actualidad se mantiene vigente esta tradición.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión se da origen en los hogares por medio de observación y enseñanzas por parte de los abuelos y padres a los hijos.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración del mote es muy importante para la población de Saquisilí de esta manera mantienen viva la cultura y tradición gastronómica de sus antepasados. Es relevante mencionar que este plato se elabora desde tiempos coloniales su consumo continuo en la actualidad. El mote es la representación de la historia y la adaptación de la comunidad este platillo arraiga la identidad popular de un pueblo.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es baja porque los pobladores y visitantes continúa degustando de este exquisito plato.			
	<b>Media</b>				
✓	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Putillo Shaira		Saquisilí	0984851281	Femenino	38
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>Código/ Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato			
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa		<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023	
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023	
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023	
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa			



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

0003

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Pan de agua, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231126\_195737.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pan de agua	D1	N/A
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Quechua
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Tradicional	

**Breve reseña**


En el pasado, las personas empezaron a realizar su propio pan de forma artesanal en pequeños hornos improvisados. de esta manera empezaron a comercializarlo en las plazas y mercados del cantón formando parte de la economía de los pequeños hogares. A primera hora de mañana en el cantón Saquisilí se empieza la elaboración del pan de

agua , los días miércoles, jueves y domingo los pequeños comerciantes se dedican a la elaboración del pan de agua trabajan desde muy temprano para poder comercializar este delicioso pan en los diferentes mercados.

#### 4. DESCRIPCIÓN

El pan de agua es horneado de forma artesanal en un horno de leña, lo que contribuye a poseer un sabor y textura única. El pan de Saquisilí tiene una textura específica y crujiente en el exterior y suave en el interior.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Al ser un pan tradicional forma parte de la identidad cultural del cantón. Se lo puede encontrar en toda la sierra andina del Ecuador.			
	Provincial				
✓	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
<b>E1</b>	Harina	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Agua	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
<b>H1</b>	Horno	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración	
	Leña	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Elaboración	
5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	María Elena Santo	Más de 20 años de actividad	Propietario	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	<b>Padres- hijos</b>				

	<b>Maestro- aprendiz</b>	Los conocimientos fueron transmitidos por generación en generación la técnica de elaboración del pan es la misma.		
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
✓	<b>Padres- hijos</b>	El detalle de la transmisión se da de una generación a otra.		
	<b>Maestro- aprendiz</b>			
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
La elaboración del pan de agua es importante para la comunidad pues tiene gran significado cultural y económico. Representa la tradición arraigada también es fuente de ingreso para los pequeños comerciantes de los mercados. Asimismo, el pan forma parte de la identidad culinaria de Saquisilí, es apreciado a nivel local de esta forma llama la atención de los turistas interesados en la gastronomía.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es baja porque los pobladores y visitantes continúan degustando de este exquisito pan.		
	<b>Media</b>			
✓	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
María Elena Santo	Saquisilí		Femenino	73
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/ Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
				
<b>10. OBSERVACIONES</b>				



N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa	<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa	



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:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**



**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Tortilla de maíz, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231116\_105525.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortilla de maíz	D1	N/A
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Kichwa
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Cotidiano	

**Breve reseña**

El maíz, desempeña un papel fundamental en la historia, cultura y tradición del pueblo saquisilense, es fuente de alimentación de nuestros ancestros por su delicioso proceder varias personas optan por elaborar y comercializar productos derivados del mismo, como es la tortilla de maíz que es elaborado a base de harina de maíz que es fuente de calcio y fibra.

Las tortillas de maíz son elaboradas por abuelas y madres desde hace décadas lo que la convierte en una tradición culinaria a nivel nacional.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La masa de la tortilla de maíz es suave y plana en forma de disco con relleno de queso maduro y cebolla blanca. Las tortillas se cocinan en un tiesto de leña de forma artesanal. La textura de la tortilla es en el exterior crujiente mientras en el interior suave se le acompaña de un delicioso ají.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este delicioso plato a base de maíz se lo prepara de forma continua forma parte de la identidad del pueblo y es apetecible para los residentes, turistas nacionales y extranjeros.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Al ser un plato tradicional se lo prepara regionalmente como su principal ingrediente es la harina de maíz producto que se lo encuentra en la sierra andina del Ecuador.			
	Provincial				
✓	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Queso	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Cebolla blanca	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Manteca de chanco	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Ají	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Asadero de leña	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Leña	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES/ SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

<b>Individuos</b>	Edición Fabián Guaita	15 años de actividad	Propietario	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La preparación de la tortilla de maíz se transmitió de generación en generación. En la actualidad se continua con esta hermosa tradición.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión se da origen en el hogar por medio de observación y enseñanzas por parte de los abuelos y padres. De esta manera se transmite a las nuevas generaciones del núcleo familiar.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración de las tortillas de maíz es de suma importancia para la comunidad esta arraigada a las tradiciones, practicas culinarias es la herencia cultural de nuestros ancestros. La preparación de la misma viene desde muchos años atrás ya que en el cantón se cultiva el maíz que es fuente de ingreso económico para la comunidad, de esta manera los pobladores mantienen viva esta tradición.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es baja por ser un platillo apetecible por muchas personas que viajan de distintas ciudades del país con el único objetivo de degustarlas.			
	<b>Media</b>				
✓	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Guaita Edición Fabián		Saquisilí	0986217149	Masculino	52
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/ Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	



**10. OBSERVACIONES**

N/A

**11. DATOS DE CONTROL**

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato

<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa	<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa	



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:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**



**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Tortilla de papa con caucara, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:**IMG\_20231119\_124525.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tortilla de papa con caucara	D1	N/A
	D2	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Kichwa
<b>Subambito</b>	<b>Detalle del Subambito</b>	
Gastronomía	Cotidiano	

**Breve reseña**

La caucara llego con los españoles en la época colonial su nombre en kichua “cau” significa a punto de madurar y “cara” que hace referencia al pellejo de la vaca. Es un plato típico, que se sirve a base de carne de res, que procede específicamente del pecho

de la vaca, se acompaña con tortilla de papa, huevo, lechuga, ensalada de remolacha y aguacate.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La tortilla de papa con caucara son tortillas de papas acompañada de carne de res que es extraída del pecho de la vaca más conocida como caucara, generalmente este plato típico va acompañado de remolacha, lechuga huevo frito y aguacate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este delicioso plato se lo prepara en la serranía ecuatoriana su preparación es continua se lo comercializa los días de feria miércoles, jueves y domingo.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Al ser un plato tradicional, se lo prepara regionalmente se lo encuentra en la sierra andina del Ecuador.		
	Provincial			
✓	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>E1</b>	Papas	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Caucara (carne de res)	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Remolacha	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Lechuga	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Cebolla	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Achiote	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Mantequilla	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Ajo	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>H1</b>	Asadero de leña	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Leña	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra

#### 5. PORTADORES/ SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	Jacho María	Mas de 10 años de actividad	Propietaria	Saquisilí la matriz	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	Este platillo se transmitió a través de la enseñanza por parte de una vecina. En la actualidad se continua con esta hermosa tradición.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión se da origen por medio de enseñanzas por parte de la vecina a través de la observación e imitación de la actividad.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Este platillo es consumido desde mucho tiempo atrás hasta la actualidad se lo consumen en reuniones familiares, fiestas populares ya que traen gratos recuerdos para la población en general.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es baja, por ser un platillo apetecible por varias personas, esta tradición es transmitida en generación en generación.			
	<b>Media</b>				
✓	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jacho María Enma		Saquisilí centro	0988193297	Femenino	40
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/ Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>					



Textos	Fotografías	Videos	Audio
			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato			
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa		<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023	
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023	
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023	
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa			



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**

0006

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**



**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Chaguarmishqui, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:**IMG\_20231119\_190918.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Chaguarmishqui con arroz de cebada	D1	N/A
	D2	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua(s)</b>	
Mestizo	L1	Castellano
indígena	L2	Kichwa
<b>Subambito</b>	<b>Detalle del Subambito</b>	
Gastronomía	Cotidiano	
<b>Breve reseña</b>		

Es una bebida tradicional de Saquisilí, se continúa elaborando desde muchos años atrás por parte del sector indígena y mestizo. La palabra chaguarmishqui proviene del Kichwa “changuar” significa penco y “mishqui” dulce también se lo conoce con el nombre de dulce de cabuyo o penco. Esta bebida típica consiste en extraer el néctar del cabuyo. Nuestros antepasados consumían con frecuencia esta bebida en su época formaba parte del desayuno o almuerzo de los hogares además de contar con propiedades medicinales puede curar el estrés, artritis, etc.,

#### 4. DESCRIPCIÓN

El chaguarmishqui es una bebida ancestral de Saquisilí su preparación se basa en jugo o néctar del cabuyo que va acompañado de arroz de cebada.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida se lo prepara de manera ocasional, solo se lo puede degustar los días de feria los miércoles jueves y domingo.
	Continua	
✓	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Es una bebida tradicional, se lo prepara generalmente en la serranía ecuatoriana.
	Provincial	
✓	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Arroz de cebada	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Propia
	Dulce de cabuyo	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Canela	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Olla	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Raspador	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra

#### 5. PORTADORES/ SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Luis Banda	6 años de actividad	Propietario	Saquisilí	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					

<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La elaboración de esta deliciosa bebida es transmitida de generación en generación.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión se da de generación en generación, con el único propósito de no perder esta hermosa tradición.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es importante para la comunidad la elaboración del chaguarmishqui ya que es una bebida que contiene poderes curativos, varias personas aseguran que puede curar problemas gástricos, problemas pulmonares y reumatismo. De esta manera los pobladores mantienen viva esta tradición.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
✓	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es alta, debido que las nuevas generaciones actuales no dan importancia a esta bebida tradicional.			
	<b>Media</b>				
	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
María Luis Banda		Saquisilí	0993267637	Femenino	56
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/ Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	



**10. OBSERVACIONES**

N/A

**11. DATOS DE CONTROL**

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato

<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa	<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023

**Registro fotográfico:** Elisa Casa



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

0007

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**



**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Tripa mishqui, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:**IMG\_20231119\_122002

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tripa mishqui	D1	N/A
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Kichwa
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Cotidiano	

**Breve reseña**

La tripa mishqui tiene un significa peculiar en kichwa significa dulce que enfatiza a la grasa que se localiza dentro de la tripa o vísceras de la vaca. Su elaboración surge desde tiempos coloniales los españoles trajeron animales como la vaca es ahí cuando surge

nuevas alternativas de preparación como asados, estas nuevas delicias son recomendadas por los médicos con fines curativos.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La tripa mishqui se prepara con tripas de res, la técnica de asado le proporciona sabor y aroma inigualable con una textura crujiente mientras se mantiene jugosa en el interior. Se sirve acompañado de mote, ensalada de cebolla y tomate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La tripa mishqui es un plato tradicional que se puede degustar los días de feria y misa.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	El alcance de este plato es a nivel provincial porque se elabora y se comercializa en la sierra ecuatoriana.
✓	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>E1</b>	Vísceras de res	animal	Saquisilí-Cotopaxi	Propia
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Aliño	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Manteca de cerdo	Animal		Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>H1</b>	Asador	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Carbón	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra

#### 5. PORTADORES/ SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/ Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	María Elena Caiza	Mas de 15 años de actividad.	Propietario	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	<b>Padres- hijos</b>				

	<b>Maestro- aprendiz</b>	La procedencia de esta preparación surge a partir de la enseñanza de parte de la tía de la señora.		
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión de saberes surge a través de la observación y practica e imitación de la actividad.		
	<b>Maestro- aprendiz</b>			
	<b>Centro de capacitación</b>			
	<b>Otro</b>			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
Es importante para la comunidad la elaboración de la tripa mishqui porque conecta con la identidad cultural y gastronómica del cantón. Es una exquisita delicia que se degusta desde tiempos antiguos.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es baja, porque es un plato tipo muy apetecible por todas las personas de la zona.		
	<b>Media</b>			
✓	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Caiza María Elena	Saquisilí	0983834281	Femenino	54
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/ Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
				
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				



<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa	<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa	



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:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Runauchu, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231126\_174309.jpg

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Runauchu	D1	Mazamorra
	D2	Papas con colada
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Kichwa
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Cotidiano	

**Breve reseña**

El runauchu proviene del kichwa “runa” que significa ser humano o persona y “uchu” ají. Es un plato tradicional del cantón, se prepara en base a colada de alverja, papas

carne de cuy asado por lo general se solía servir en fechas importantes como bautizos, matrimonios y velorios este plato tradicional sufrió una modificación en la actualidad.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
El runaicho es un plato ancestral de Saquisilí su preparación se basa en colada de harina de alverja, papas y trozos de cuy asado.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	El runaicho es un plato típico tradicional del cantón Saquisilí por lo general se preparaba en el campo y se servía en fechas memorables también se comercializaba en las diferentes plazas y mercados del cantón.			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
✓	Local	El alcance de este plato es a nivel local porque se elabora y se comercializa en el cantón Saquisilí.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>E1</b>	Harina de alverja	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Propia	
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Aliño	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Pimienta		Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Achote	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Cuy asado	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Papas	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Mapahuirá	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>H1</b>	Olla	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Cuchara de palo	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/ Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Marta Lema	56 años	Ama de casa	Saquisilí	Saquisilí

<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La procedencia de esta preparación surge de generación en generación.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión de saberes surge de generación en generación permite que la tradición continúe viva.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es importante para la comunidad la elaboración de este platillo ya que se prepara desde tipos coloniales forma parte de la cultura y tradiciones del cantón nuestros antepasados elaboraban este platillo tradicional para fechas importantes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
✓	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es alta, porque en la actualidad no se comercializa mucho.			
	<b>Media</b>				
	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Lema Marta		Saquisilí		Femenino	56
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/ Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Se puede observar que en la actualidad ya no se comercializa con frecuencia este plato tan tradicional.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato					
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa			<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023		

<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.	<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa	



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

0009

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Tortilla de maíz de dulce, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231116\_154524

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortilla de maíz de dulce	D1	Chapi tortilla
	D2	Ugto tortilla de mishke
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Kichwa
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Cotidiano	

**Breve reseña**

La ucto tortilla o tortilla de mishke es un postre tradicional del cantón Saquisilí que procede del término Kichwa “mishqui” que se refiere al dulce que procede del cabuyo, está conformado por harina de maíz, harina de trigo, panela y dulce de cabuyo, la cohesión de esta se realiza en un tiesto de barro que le brinda un sabor único e inigualable.

La elaboración de las tortillas viene de tiempos antiguos pues los antepasados realizaban este postre para su consumo o comercializarlo.


#### 4. DESCRIPCIÓN

La tortilla de maíz o ucto tortilla, es un postre ancestral su elaboración se basa principalmente de harina de maíz y jugo o néctar de cabuyo lo que le brinda un sabor dulce. Se cocina en un tiesto de barro con aserrín esto le da un aroma inigualable.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es continua ya que es un plato típico que se consume todos los 365 días del año, pero sobre todo es consumida los días de feria.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	El alcance de este plato es a nivel local porque se elabora y se comercializa en el cantón Saquisilí.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>E1</b>	Harina de maíz	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Propia
	Harina blanca	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Agua	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Sal	Mineral	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Dulce de cabuya	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Propia
	Huevos	Vegetal	Saquisilí-Cotopaxi	Propia
	Mantequilla	Animal	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>H1</b>	Tiesto de barro	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra

	Aserrín	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/ Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	María Chisaguan o	15 años	Propietario	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La procedencia de esta preparación surge de generación en generación.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión de la técnica de preparación se da en el interior de los hogares a través de la observación.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es importante para la comunidad la elaboración de este platillo ya que se prepara desde tipos coloniales forma parte de la cultura y tradiciones del cantón nuestros antepasados elaboraban este platillo tradicional para fechas importantes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
✓	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es alta, porque en la actualidad no se comercializa mucho.			
	<b>Mediana</b>				
	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Chisaguano María		Saquisilí	09950354 09	Femenino	33
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/ Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	



N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
			
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato			
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa		<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023	
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023	
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.		<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023	
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa			



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

00010

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Saquisilí

**Parroquia:** La Matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Saquisilí

Coordenadas WGS84Z17S-UTM:  
X(Este) 759648.99538941

Y (Norte)  
9907088.226208

Z (Altitud)  
0°50'23" S

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Colada morada, Foto: Elisa Casa, 2023

**Código fotográfico:** IMG\_20231116\_153525

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Colada morada	D1	N/A
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
Mestizo	L1	Castellano
	L2	Kichwa
Subambito	Detalle del Subambito	
Gastronomía	Tradicional	

**Breve reseña**

La colada morada es una tradicional que se elabora cada año cada 2 de noviembre también se comercializa con frecuencia en los mercados de Saquisilí los miércoles,

jueves y domingo. Es una bebida ancestral que permite conmemorar una fecha tan importante como el día de los difuntos.

La preparación de la colada se origina desde muchos años atrás, por medio se la señora Luzmila Través que realiza esta deliciosa preparación y se lo transmitió a su nuera Diana Gavilanes. La historia de la colada morada sigue viva hasta el día de hoy en el cantón Saquisilí, se lo prepara los días de feria donde se comercializa en cada plaza y mercado del cantón. Esta deliciosa bebida se mantiene vigente hasta la actualidad ya que es transmitida de generación en generación.

La colada morada es una bebida ancestral se mantiene viva en la actualidad la preparación depende de cada persona.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La base de la colada morada es la harina de maíz morada, que le brinda un color oscuro. Se lo puede combinar con frutas y hierbas locales como naranjilla, frutilla babaco, piña mortiño hojas de naranja y para tener un sabor mas agradable se agrega clavos de olor y canela. Se sirve acompañada de pan o guaguas de pan son panes que tienen formas de bebes.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La elaboración de esta deliciosa bebida se lo realiza de forma continua ya que se comercializa en cada uno de las plazas y mercados con el objetivo que no se pierda esta hermosa tradición.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El alcance de este plato es a nivel nacional porque se elabora y comercializa en el cantón Saquisilí.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina de maíz morado	Otros	Saquisilí-Cotopaxi	Propia
	Naranjilla	Fruta	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Mora	Frutas	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Piña	Frutas	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Babaco	Frutas	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Frutilla	Frutas	Saquisilí-Cotopaxi	Compra
	Mortiño	Frutas	Saquisilí-Cotopaxi	Compra

	Hierbas aromáticas	Otros	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
	Canela	Otros	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>H1</b>	Olla	Tradicional	Saquisilí-Cotopaxi	Compra	
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/ Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	Diana Gavilanes	10 años	Propietaria	Saquisilí	Saquisilí
<b>Colectividades</b>					
<b>Colectividades</b>					
<b>Instituciones</b>					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
	<b>Padres- hijos</b>	La procedencia de esta preparación surge a través de la enseñanza de parte de la suegra a la nuera por la necesidad de tener una fuente de ingreso.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
✓	<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	<b>Padres- hijos</b>	La transmisión se origina dentro del núcleo familiar, a través de la observación y la practica continua.			
	<b>Maestro- aprendiz</b>				
	<b>Centro de capacitación</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración de la colada morada de se suma importancia para el cantón Saquisilí porque ahí se plasma su rica cultura culinaria de esta manera se conserva sabores y saberes.					
Es importante porque se pone en práctica los saberes ancestrales.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	<b>Alta</b>	La sensibilidad al cambio es baja, cabe mencionar que en la actualidad las personas elaboran la colada con otro tipo de harina que sustituye al original, hoy en día ya no se utiliza la cocina de leña.			
	<b>Media</b>				
✓	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Diana Gavilanes		Saquisilí	098923691	Femenino	30
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

Código/ Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A		Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
				
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato				
<b>Inventariado por:</b> Elisa Casa			<b>Fecha de inventario:</b> 10/11/2023	
<b>Revisado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.			<b>Fecha de revisión:</b> 04/12/2023	
<b>Aprobado por:</b> Lic. Monge Martínez Johanna Gabriela, Mg.			<b>Fecha aprobación:</b> 04/12/2023	
<b>Registro fotográfico:</b> Elisa Casa				

### **Análisis de las fichas**

Se utilizó la ficha A4 de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura), por lo tanto, es ideal para complementar información significativa sobre la cocina tradicional y la memoria histórica del cantón Saquisilí.

Dando como resultado, que la investigación recolectada por medio de las fichas es de suma importancia pues se pudo comprobar que existe formas de preparación, técnicas, sabores e historia, entre la elaboración de cada plato se puede destacar deliciosa e exquisita gastronomía típica.

Es primordial mencionar que las fichas fueron de gran ayuda ya que permitió conocer más acerca de las raíces ancestrales, así mismo se observó que la cocina tradicional tiene un cambio significativo pues en la actualidad algunos platos han sufrido modificación, tal es el caso del runahucho que tiene una modificación además de esta olvidando.

# CAPITULO IV

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 4.1 Conclusiones

1. Se idéntico la memoria histórica del cantón Saquisilí en la cual se realizó 4 entrevistas a expertos en el área turística, gastronómica y cultural dando como resultado que las personas tienen conocimiento de sus raíces ancestrales son orgullos de su cultura, cabe indicar que en la actualidad se está perdiendo pues las nuevas generaciones ya no le dan mucha importancia.
2. Se pudo identificar la gastronomía típica del cantón Saquisilí pues se realizó una exploración de la comida tradicional, además se ejecutó las fichas de inventario A4 conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo del INPC( Instituto Nacional de Patrimonio Cultural),en la cual, se observó formas de preparación, técnicas, sabores e historia, entre la elaboración de cada plato se puede destacar deliciosa e exquisita comida como las papas con cuy, mote con hornado, pan de agua, tortillas de maíz, tortilla de papa con caucara, chaguarmishqui, tripa mishqui, runaicho, tortilla de maíz de dulce (Utto tortilla o tortilla de mishke) y la colada morada, son platos que representan la cultura culinaria de la localidad.
3. Al finalizar la respectiva investigación del tema la cocina tradicional y memoria histórica del cantón Saquisilí, concluye que se realizará un recetario digital en una aplicación digital que sirva como herramienta de difusión para promocionar el turismo gastronómico del cantón. Se espera que la comunidad en general, turistas nacionales y extranjeros quieran conocer más sobre la variedad gastronómica además de conocer técnicas de elaboración, y sabores, de esta forma el recetario será de útil, por tanto, facilitara información general de cada uno de los platos más representativos de la cultura gastronómica de Saquisilí.

## 4.2 Recomendaciones

1. Se recomienda difundir la gastronomía de la localidad de tal forma que se logre posicionar al cantón como uno de los principales destinos de gastronomía típica con el fin de ser un aporte a la dinamización económica del cantón Saquisilí.
2. Se sugiere documentar las recetas y técnicas de preparación pues en la actualidad se están olvidando, se nota que las nuevas generaciones ya no tienen interés en consumir y preparar cada uno de los platillos se están quedando en el olvido dejando de lado la cultura culinaria del cantón.
3. Se propone ubicar pequeños sitios de información con personal calificado, donde se distribuya información turística general del cantón pues esto ayudará a la difusión del lugar, además esto facilitará para llevar a un registro de la cantidad de turistas que visitan Saquisilí.
4. Se recomienda ubicar de manera ordenada los puestos de comida, pues se nota una ligera desorganización por parte de los comerciantes, de este modo los turistas podrán observar y degustar de la gran variedad de platos típicos que se expende dentro del cantón.



## **Propuesta**

### **Título de la propuesta**

La Gastronomía tradicional de Saquisilí: Un viaje culinario a través de la memoria Histórica

### **Objetivo General**

Elaborar un recetario de los principales platos típicos del cantón Saquisilí.

### **Objetivos específicos**

- ✓ Recolectar información sobre las recetas de la cocina tradicional que ofrece el cantón Saquisilí
- ✓ Analizar la información recolectada de las recetas tradicionales basada en las declaraciones de los comerciantes.
- ✓ Diseñar un recetario digital de la comida típica del cantón Saquisilí

### **Justificación**

La creación de un recetario digital tiene como principal objetivo dar a conocer la memoria histórica que posee el cantón Saquisilí a través de la gastronomía típica, es importante mencionar que con esta idea se busca brindar información verídica de como es el proceso de preparación de cada uno de los platos, mismos que son parte de la identidad cultural de la ciudad.

La información que se encuentra en dicho recetario fue previamente obtenida por medio de la investigación realizada a los comerciantes de los mercados que se encuentran en la ciudad. Por otro lado, el recetario digital será una herramienta que aporte con el conocimiento adecuado a las nuevas generaciones de tal manera que también conozcan el proceso que se debe seguir para la preparación de cada uno de los platos incluidos en dicho recetario.

### **Desarrollo de la propuesta:**

#### **1. Exploración y recopilación**

- ✓ Se realizó una investigación profunda sobre la cocina tradicional del cantón Saquisilí, incluye la memoria histórica, tradiciones y versiones de varios comerciantes que habitan en el lugar.
- ✓ Recopilación de información y testimonios importantes sobre los expertos en el área turística y versiones de comerciantes que se dedican al ámbito gastronómico.
- ✓ Documentar las recetas tradicionales del cantón Saquisilí, incluyendo formas de elaboración, técnicas, sabores e historia.

## **2. Diseño del recetario**

- ✓ Elegir el formato y estilo del recetario, considerar elementos visuales que llamen la atención.
- ✓ Establecer la estructura del recetario
- ✓ Elegir cantidad de páginas y el contenido

## **3. Estructura**

- ✓ Se realizó entrevistas a expertos en el área gastronómica y cultural del cantón, que son elementos claves para la ejecución de la investigación.
- ✓ Recolección de información relevante recuerdos y formas de vida.

### **Link de la Propuesta:**

<https://www.flipsnack.com/CFE577AA9F7/recetario-digital/full-view.html>

## Código QR del Recetario



Propuesta



**" Gastronomía Tradicional de Saquisilí: Un Viaje Culinario a través de la Memoria Histórica**




**CANTÓN SAQUISILÍ**

<https://saquisili.gob.ec>





# *Cocina tradicional*



La cocina es la encarnación viva de la cultura, representa la humanidad por su singularidad, continuidad histórica, originalidad de productos, técnicas y procedimientos. Esta conecta con las prácticas agrarias, rituales, costumbres, bailes, fiestas, historias, estilo de vida .



## *Cocina tradicional*

### *Saquisilense*

La cocina tradicional saquisilense es un pintoresco rincón de la sierra ecuatoriana un lugar donde la tradición y gastronomía se unen para brindar una experiencia gastronómica inolvidable.



# CONTENIDO



01

IMPORTANCIA DEL PLATO  
VALOCUY ASADO



02

IMPORTANCIA DEL PLATO  
MOTE CON HORNADO



03

IMPORTANCIA DEL PLATO  
PAN DE AGUA



04

IMPORTANCIA DEL PLATO  
TORTILLA DE MAÍZ



05

IMPORTANCIA DEL PLATO  
Tortilla de papa con caucara



06

IMPORTANCIA DEL PLATO  
CHAGUARMISHQUI

# CONTENIDO



**07**

IMPORTANCIA DEL PLATO  
TRIPA MISHQUI



**08**

IMPORTANCIA DEL PLATO  
RUNAUCHO



**09**

IMPORTANCIA DEL PLATO  
UGTO TORTILLA




**10**

IMPORTANCIA DEL PLATO  
COLADA MORADA



# CUY ASADO



El cuy es considerado un símbolo de la cultura andina y se asocia con la purificación del alma, la sabiduría y la buena suerte.

# CUY ASADO

## INGREDIENTES

- 1 Cuy
- 1/2 Libra de manteca de chanco
- 4 Dientes de ajo
- 2 Ramas de cebolla blanca picada
- Sal y aliño al gusto
- Achiote
- 2 Libras de papa cocinada
- Hojas de lechuga
- Salsa de maní
- 1 Litro de leche
- Ají (opcional)

## PREPARACIÓN

- En una olla hervir agua colocar al cuy para pelarlo.
- Chamuscar al cuy después se procede a lavarlo con abundante agua.
- Colocamos el cuy en una bandeja añadimos sal y aliños dejar reposar por un momento.
- En un recipiente colocar la manteca de chanco hasta conseguir que se disuelva para poder barnizar el cuy.
- Posteriormente asar el cuy en el horno de leña y vamos pinchando para que se cocine bien.
- En una olla picar la cebolla blanca, añadir 2 dientes de ajo y realizar el refrito.
- Agregar al refrito la salsa de maní previamente licuado con leche y añadir sal al gusto.
- Servir el cuy sobre las papas cocinadas acompañar con lechuga, tomate y ají.



# MOTE CON HORNADO



El mote con hornado es un plato emblemático que representa la rica historia y diversidad culinaria del cantón, es consumido desde tiempos coloniales

# MOTE CON HORNADO

## INGREDIENTES

- 2 lb. Maíz
- 1 lb. Choclo
- 1 lb. Chochos
- 1 lb. Melloco
- 1 lb. Habas
- Sal
- 5. Zanahoria
- 4. Cebolla colorada
- Cil



## PREPARACIÓN

- Para cocinar el mote debe estar en remojo 1 o 2 días.
- Posteriormente se procede a cocinar en leña todo el día con agua y ceniza.
- Para preparar los chochos dejar en remojo mínimo 2 días.
- A continuación, cocinar los chochos a leña durante 45 minutos.
- Después de cocinar los chochos se debe mantener en agua y cambiar de consecutivamente hasta que desaparezca el amargo.
- Posterior en una olla aparte se cocina el melloco, habas y choclo.
- Curtir la cebolla mezclar con la zanahoria que previamente debe estar cortada en cuadritos agregar cilantro finamente picado.
- Se procede a servir todo junto.

# PAN DE AGUA



El valor cultural del pan de agua esta vinculado a las tradiciones locales, las practicas culinarias y la historia del cantón Saquisilí.

# PAN DE AGUA

## INGREDIENTES

- 500 gr de harina
- 10 gr de levadura
- sal al gusto
- 1 1/2 de agua

## PREPARACIÓN

- Colocar en un bol la harina, sal, 5 tazas de agua fría y levadura.
- Mezclar todos los ingredientes durante 5 minutos.
- Tapar con un plástico y dejar que se concentre los ingredientes.
- Después proceder a dar forma a la masa y espolvorear con harina la masa.
- Hornear durante 20 minutos hasta que el pan adquiera un tono dorado.
- Degustar.





# TORTILLA DE MAÍZ



**La elaboración de las tortillas de maíz es de suma importancia para la comunidad esta arraigada a las tradiciones, practicas culinarias es la herencia cultural de nuestros ancestros.**

# TORTILLA DE MAÍZ

## PREPARACIÓN

## INGREDIENTES

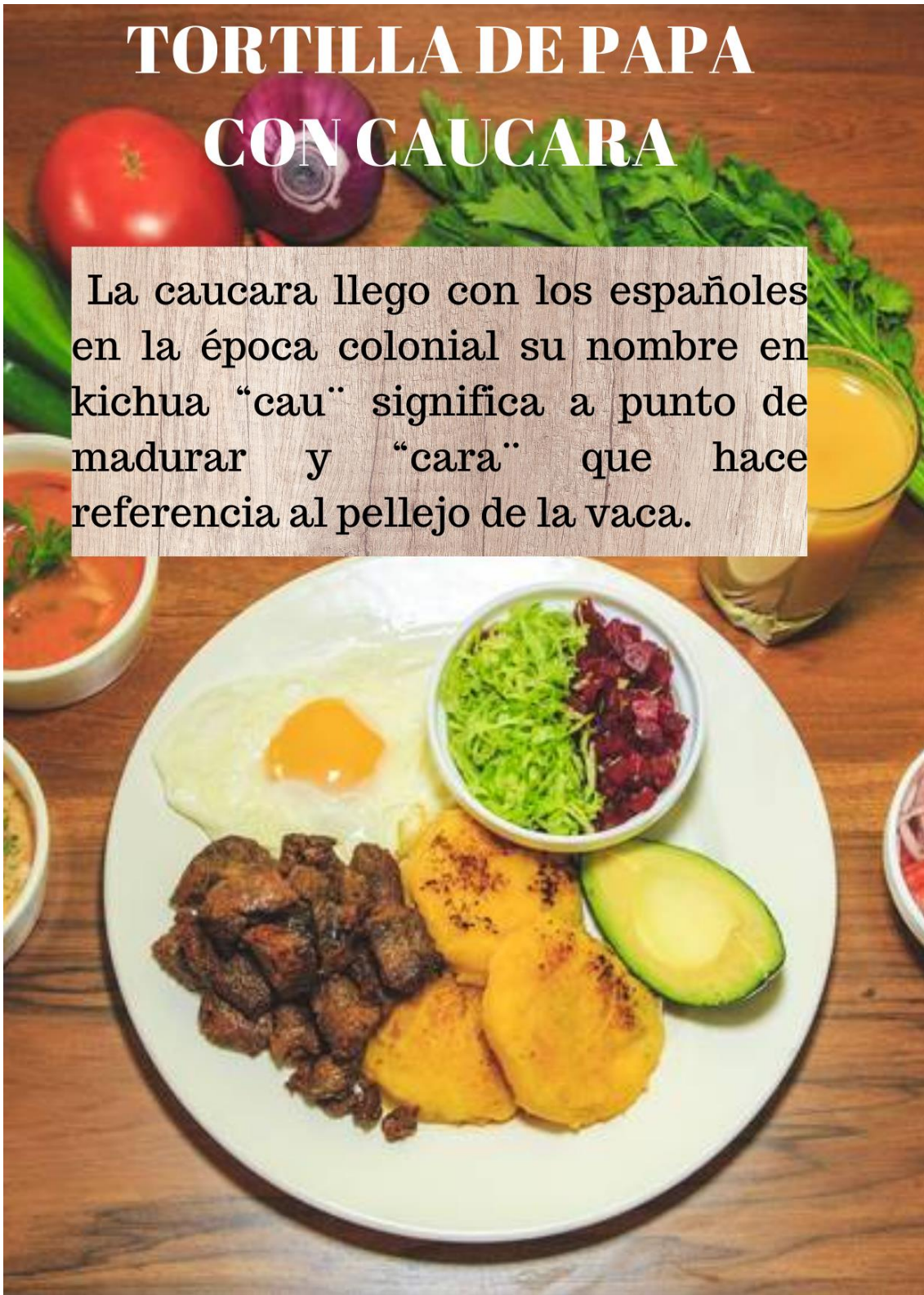
- 2. lb de harina de maíz
  - 1 Queso maduro
  - Cebolla blanca
  - 1/2 libra de manteca de chanco
  - Sal al gusto
- Primero cernir la harina para evitar cualquier grumo.
  - Mezclar la harina, con agua y sal.
  - Con todos los ingredientes ya mezclados se procede a realizar una masa que debe estar homogénea.
  - Dejar reposar por media hora.
  - Picar cebolla blanca y mezclar con el queso maduro que posteriormente nos ayudara para el relleno.
  - Procedemos a formar tortillas y vamos añadiendo en el centro el relleno.
  - Posteriormente freír en un tiesto con la manteca de chanco.
  - Las tortillas deben estar doradas y el queso debe derretirse.
  - Finalmente, las tortillas son acompañado de un delicioso ají.





# TORTILLA DE PAPA CON CAUCARA

La caucara llegó con los españoles en la época colonial su nombre en kichua "cau" significa a punto de madurar y "cara" que hace referencia al pellejo de la vaca.



# TORTILLA DE PAPA CON CAUCARA

## INGREDIENTES

- 3 libras de papa
- 2 libras de caucara (carne de res)
- Sal al gusto
- 3 cucharadas de achiote
- Mantequilla al gusto
- 3 Ajo
- 1 Aguacate
- Huevo
- Remolacha
- limón
- Lechuga cortada en juliana



## PREPARACIÓN

- Condimentar la carne con sal y aliño.
- Cocinar las papas con cebolla y sal durante 40 minutos.
- Se procede a aplastar las papas se agrega mantequilla y achiote.
- Picar la lechuga, remolacha y aguacate para el acompañado.
- Freír los trozos de carne en manteca de cerdo aproximadamente por 15 minutos.

Finalmente se sirve la caucara con tortilla de papa, va acompañado con lechuga, ensalada de remolacha, aguacate y huevo frito.

# CHAGUARMISHQUI

Esta bebida típica consiste en extraer el néctar del cabuyo, hace varios años atrás era consumido con frecuencia, en su época formaba parte del desayuno o almuerzo de los hogares además de contar con propiedades medicinales.



# CHAGUARMISHQUI

## INGREDIENTES

- 1 libra de arroz de cebada
- 2 litros de dulce de cabuyo
- Canela

## PREPARACIÓN

- Primero se extrae el jugo o néctar del penco.
- Lavar y cocinar 1 lb de arroz de cebada a fuego lento,
- Mezclar el arroz de cebada con el dulce de cabuyo.
- Agregar un trozo de canela y dejar hervir por una hora.
- Finalmente se puede servir frío o caliente.





## TRIPA MISHQUI

La tripa mishqui tiene un significado peculiar en kichwa dulce que enfatiza a la grasa que se localiza dentro de la tripa o vísceras de la vaca. Su elaboración surge desde tiempos coloniales.



# TRIPA MISHQUI

## INGREDIENTES

- 4 libras de vísceras de res
- 1 lb de manteca de cerdo
- Sal al gusto
- Aliño al gusto

## PREPARACIÓN

- Lavar las vísceras de res con limón, harina y sal.
- Se procede aliñar las vísceras dejar reposar para que se concentre el sabor.
- Finalmente se asa las vísceras.
- Se sirve acompañado de mote, papas y ensalada.





# RUNAUCHO

El runaicho proviene del kichwa “runa” que significa ser humano o persona y “uchu” ají. Es un plato tradicional del cantón, por lo que se prepara en base a colada de alverja, papas carne de cuy asado, se solía servir en fechas importantes como bautizos, matrimonios y velorios.

# RUNAUCHO

## INGREDIENTES

- 1/2 Lb de harina de alverja
- Aliño al gusto
- Papas
- Sal al gusto
- 2 Ajo
- 1 Cebolla blanca
- mapahuirá
- Cuy asado

## PREPARACIÓN

- Se realiza un refrito con cebolla blanca y ajo.
- Agregar agua
- Añadir harina de alverja y mezclar hasta obtener una consistencia espesa.
- Después procedemos a cocinar a fuego lento, agregamos sal, aliño, achote y mapahuirá.
- Para realizar su acompañado se cocina las papas con sal y cebolla.
- Finalmente servir todo junto acompañado con una presa de cuy asado.







## **UGTO TORTILLA O TORTILLA DE MISHKE**



La ugto tortilla o tortilla de mishke es un postre tradicional del cantón Saquisilí que procede del término Kichwa “mishqui” que se refiere al dulce que procede del cabuyo.

# UGTO TORTILLA O TORTILLA DE MISHKE

## PREPARACIÓN

### INGREDIENTES

- 2 lb de harina de maíz
- 2 lb de harina blanca
- Agua
- Dulce de cabuyo
- huevos

- Mezclar la harina de maíz y harina de castilla previamente debe estar cernida.
- En un recipiente combinar las harinas con dulce de cabuyo y huevos .
- Agregar una pisca de sal.
- Dejar reposar por 4 o 5 horas para que la masa este suave y moldeable.
- Se procede a dar forma a las tortillas.
- En un tiesto de barro colocarlas tortillas a fuego lento no es necesario utilizar aceite o manteca.
- Finalmente se procede a servir las tortillas.





# COLADA MORADA

La elaboración de la colada morada es importante para el cantón Saquisilí porque se plasma su rica cultura culinaria de esta manera se conserva sabores y saberes ancestrales. Además, que es consumida en fechas importantes como el día de los difuntos.



diaylita.com all rights reserved

# COLADA MORADA

## INGREDIENTES

5 Litros de agua  
1 Atado de hierbas , hojas de naranja, hojas de cedrón, ataco, hierba luisa, y arrayan.  
1 Lb de mora  
1 Litro de jugo de naranjilla  
1/2 Mortiño  
1 taza de harina de maíz morada  
Canela  
5 Clavos de olor  
1 Piña picada en cuadritos  
Frutilla picada en cuadritos.  
Paneta al gusto



## PREPARACIÓN

- Mezclar la harina de maíz morada con agua.
- Hervir en una olla las especias y las hierbas de dulce
- Pasar por un cernidor
- Poner a cocinar el polvo de maíz morada con el agua aromatizada.
- Cuando este empieza a hervir agregar el jugo de naranjilla y mortiño
- Agregar la paneta al gusto para endulzar
- Cuando ya esté lista agregar las frutas picadas.
- Servir acompañado de un pan de agua o guagua de pan.

2023

*"Gastronomía Tradicional de  
Saquisilí: Un Viaje Culinario a través  
de la Memoria Histórica"*

## Bibliografía

- Acle, R., & Santos, J. (2020). *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*. Obtenido de scielo.org.co: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062020000100237&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062020000100237&script=sci_arttext)
- Aguilar, J., & Guevara, F. (Abril de 2017). El rescate de una historia culinaria gastronomica típica Bolivar Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 8. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>
- Alvarado, N., & Cedeño , G. (2022). *EL ARTE CULINARIO COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA*. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil:  
[http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/65160/1/ALVARADO%20CHIQUITO%20NATHALY\\_CEDE%c3%91O%20MU%c3%91OZ%20GENESIS.pdf](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/65160/1/ALVARADO%20CHIQUITO%20NATHALY_CEDE%c3%91O%20MU%c3%91OZ%20GENESIS.pdf)
- Anibal Torres Vásquez. (s.f.). Obtenido de <https://es.slideshare.net/smith19/los-bienes-23371015>
- Antileo, E. (23 de Noviembre de 2019). La politización de la cultura y la tradición en los movimientos indígenas de Chile y Bolivia. *Revista Chilena de Antropología*, 169. Obtenido de La politización de la cultura y la tradición en los movimientos indígenas de Chile y Bolivia:  
<https://revistahistoriaindigena.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/55766/58680>
- Araque, G., & Ruiz , M. (2020). *Memoria y gastronomía: De las historias de vida a la receta estándar*. Obtenido de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/247>
- Armas, Y., & Rivera , J. (22 de 08 de 2021). *Impulso del turismo gastronómico a través del estudio de la cocina tradicional en plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí*. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu:https://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/handle/21000/25974>

- Barrera, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=0DMiEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=cocina+tradicional+ecuador&ots=9kLrB2jNZq&sig=xPd-z2jG6g90vlho7NI8vdr8IJo#v=onepage&q=cocina%20tradicional%20ecuador&f=false>
- Bravo, J. (8 de Octubre de 2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculando*. Obtenido de Revista Vinculando: [https://vinculando.org/articulos/sociedad\\_america\\_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html](https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html)
- Caranellas, G. (2014). *Diccionario Juridico*. Buenos Aires: Heliasta.
- Carr, E. (2018). ¿Qué es la Historia? *Colegioesperanza*, 11. Obtenido de <https://www.colegioesperanza.cl/wp-content/uploads/2020/03/Material-Gu%C3%ADa-sumativa-N%C2%B02-3%C2%BA-Diferenciado-Comprensi%C3%B3n-Hist%C3%B3rica-del-presente.pdf>
- Castillo, E., Santoyo, V., Muñoz, M., & Rodríguez, B. (2018). *Redalyc.org*. Obtenido de Rivar: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469565683002>
- Cepeda, E., & Velasco, V. (2022). *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*. Obtenido de Influencia del patrimonio cultural material al desarrollo turístico sostenible: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=673171240003>
- Cervantes, J. L. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Realidad, Tendencias Y Desafíos En Turismo (CONDET)*, 38. Obtenido de <https://revel.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834>
- Chafla, J., & Inga, C. (2020). Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario del cantón Alausí-Ecuador. *Revista Vinculos ESPE*, 19-20. Obtenido de <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/vinculos/article/view/2284/2033>

- Chicaiza, N. (2020). *El valor cultural de las plazas tradicionales y su contribución al desarrollo local del cantón Saquisilí*. Latacunga: Escuela Superior Politécnica del Ejército.
- Chóez, A. (Marzo de 2023). *Entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía*. Obtenido de Repositorio Universidad Israel: <https://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/3487>
- Curvelo, C. (2019). *Gastronomía tradicional de Riohacha D.T.C. como atractivo turístico y factor de desarrollo económico local*. Obtenido de Universidad Externado de Colombia: <https://bdigital.uexternado.edu.co/entities/publication/9fafddd8-998e-41ac-915f-c1b387c8a396>
- Díaz , L., & Torruco, U. (7 de Septiembre de 2013). *Redalyc.com*. Obtenido de Unam: <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Díaz, P., & Álvarez, L. (19 de Julio de 2019). Saberes propios, resistencia y procesos de recuperación de memoria histórica en la comunidad Muisca de la ciudad de Bogotá. NOVUM. *Revista de Ciencias Sociales Aplicadas*, 94. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5713/571360752005/571360752005.pdf>
- Espinoza, H., & Chang , W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *dialnet*, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8168767>.
- Esponda, J., & Galindo, S. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 10. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2409-16182023000200126&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2409-16182023000200126&script=sci_arttext)
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24. Obtenido de <http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797->



36912016000100001&script=sci\_arttext&fbclid=IwAR29qTVTuYg5X0pQePKc  
wVx9\_DZgitMigPRfOnsrES1ZCnkcJZKwAAZWEfA

Fusté, F., & Nava , C. (3 de 12 de 2015). A Experiência de Turismo e sua Crítica Cultural. *Turismo Em Análise*, 26. Obtenido de <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/103649>

GADMIC. (2023). Obtenido de Saquisili.gob.ec: <https://saquisili.gob.ec/iglesia-la-matriz/>

*GADMIC Saquisili*. (2023). Obtenido de <https://saquisili.gob.ec/turismo/>

Gama, M., & Cisneros, H. (2018). la experiencia turística, contribuyendo a la investigación científica. Sin embargo, porque los turistas del presente siglo están inclinados a vivir experiencias más auténticas y de mayor significado para su persona, hay aspectos del tema que requieren un. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Obtenido de [http://www.pasosonline.org/Publicados/16118/PS118\\_13.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/16118/PS118_13.pdf)

Gastal, S., & Costa , A. (2020). TURISMO Y GASTRONOMÍA El diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. Obtenido de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v29n2/1851-1732-eypt-29-02-00539.pdf>

Gordillo, S., & González , M. (Febrero de 2021). Promoción y rescate de tradiciones culturales locales en estudiantes educación básica de la Universidad Nacional de Loja. *Revista Universidad y Sociedad*, 167. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000100167&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000100167&script=sci_arttext&tlng=en)

Guerrero , J. (2022). “TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI”. *Repositorio.utc*, 30. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10248/1/PC-002556.pdf>

Guerrero, J. (2022). *Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de Turismo Gastronómico en la provincia de Cotopaxi: <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10248/1/PC-002556.pdf>

Gutierrez, C. I. (2012). Historia de la Gastronomía.

Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27, 143. Obtenido de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci_arttext)

Jose Flores Olguin. (s.f.). *calameo*. Obtenido de <https://www.calameo.com/books/00554551456acad6ae519>

LA UNESCO. (14 de noviembre de 2020). *Comunidad Estanquillo*. Obtenido de <https://www.facebook.com/comunidadestanquillo/photos/a.105758207773277/192061532476277/?type=3>

Lara, C. N., Carretero, P., & Fuentes, L. (15 de Julio de 2020). *Rehpa*. Obtenido de Recuperación de la memoria histórica de la parroquia Quimiag parish: [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/65374259/59\\_Article\\_Text\\_202\\_1\\_10\\_20201203-libre.pdf?1610127609=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DRecuperacion\\_de\\_la\\_memoria\\_historica\\_d\\_e.pdf&Expires=1699423378&Signature=XBGvxu3Glzlgq5YDIVKNPe8a23s9j](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/65374259/59_Article_Text_202_1_10_20201203-libre.pdf?1610127609=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DRecuperacion_de_la_memoria_historica_d_e.pdf&Expires=1699423378&Signature=XBGvxu3Glzlgq5YDIVKNPe8a23s9j)

Lara, C., & Carretero, P. (2020). Recuperación de la memoria histórica de la parroquia Quimiag (Riobamba Ecuador). *Revista de Historia, Patrimonio, Arqueología y Antropología Americana*, 44. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/65374259/59\\_Article\\_Text\\_202\\_1\\_10\\_20201203-libre.pdf?1610127609=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DRecuperacion\\_de\\_la\\_memoria\\_historica\\_d\\_e.pdf&Expires=1698037271&Signature=JM4TgJqummEhgiHVANsQCRvXFXzq9](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/65374259/59_Article_Text_202_1_10_20201203-libre.pdf?1610127609=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DRecuperacion_de_la_memoria_historica_d_e.pdf&Expires=1698037271&Signature=JM4TgJqummEhgiHVANsQCRvXFXzq9)

- Lara, C., & Carretero, P. (2020). Recuperación de la memoria histórica de la parroquia Quimiag (Riobamba Ecuador). *Revista de Historia, Patrimonio, Arqueología y Antropología Americana*, 44. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/65374259/59\\_Article\\_Text\\_202\\_1\\_10\\_20201203-libre.pdf?1610127609=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DRecuperacion\\_de\\_la\\_memoria\\_historica\\_de.pdf&Expires=1698037271&Signature=JM4TgJqummEhgiHVANsQCRvXFXzq9](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/65374259/59_Article_Text_202_1_10_20201203-libre.pdf?1610127609=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DRecuperacion_de_la_memoria_historica_de.pdf&Expires=1698037271&Signature=JM4TgJqummEhgiHVANsQCRvXFXzq9)
- Laudan, R. (2023). *Gastronomía e imperfio*. Obtenido de [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=HQjtDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Historia+de+la+gastronom%C3%ADa+&ots=OqsyJFjUVO&sig=IUJ\\_dUUvm8egwIzgMbDEdv3ti2M#v=onepage&q=Historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=HQjtDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Historia+de+la+gastronom%C3%ADa+&ots=OqsyJFjUVO&sig=IUJ_dUUvm8egwIzgMbDEdv3ti2M#v=onepage&q=Historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa&f=false)
- Meléndez, J. (30 de Octubre de 2023). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2022). *Gobierno del Ecuador*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Molinares, V., & Orozco, C. (2020). Memoria colectiva, derecho al olvido y comisiones: análisis de experiencias comparadas\*. *Revista Jurídicas*, 72-74. Obtenido de <https://revistasoj.s.ucaldas.edu.co/index.php/juridicas/article/view/2445/2283>
- Morales, M., & Fusté, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). *Turismo Y Patrimonio*. Obtenido de <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/265>

- Netto, A. P., & Lohmann, G. (2012). Teoría del turismo. Trillas. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf>
- OMT. (2023). *TURISMO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO*. Obtenido de <https://www.unwto.org/>: <https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico>
- Oviedo, F., & Solórzano, Á. (3 de Abril de 2023). Estado del arte: Manifestaciones Culturales Populares en Ecuador. Dominio De Las Ciencias. Obtenido de <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3423>
- Pazos, J. (2017). Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador. Quito: Corporacion Editora Nacional.
- Realpe, S. (2021). Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas. *Boletín Informativo*. Obtenido de <https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/2690>
- Rivera, G. (2020). *Colón Cirncia, Tecnología y Negocios*. Obtenido de [https://matriculapre.up.ac.pa/index.php/revista\\_colon\\_ctn/article/view/1140](https://matriculapre.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140)
- Rivera, G. (20 de Enero de 2020). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7, 47. Obtenido de *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*: [https://matriculapre.up.ac.pa/index.php/revista\\_colon\\_ctn/article/view/1140](https://matriculapre.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140)
- Rivera, G. (2023). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA. *Colón, Ciencias, Tecnología y negocios*. Obtenido de [https://matriculapre.up.ac.pa/index.php/revista\\_colon\\_ctn/article/view/1140](https://matriculapre.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140)

- Rodríguez, C. (2022). *La cocina de la memoria*. Universitat d'Alacant. Obtenido de [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=ltWIEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA9&dq=la+cocina&ots=nthsLwGOH6&sig=WV0Eb7k2IG\\_4NAcJew76FcdKaAM#v=onepage&q=la%20cocina&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=ltWIEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA9&dq=la+cocina&ots=nthsLwGOH6&sig=WV0Eb7k2IG_4NAcJew76FcdKaAM#v=onepage&q=la%20cocina&f=false)
- Rodríguez, E., & Alcàntara, J. (2020). La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitación teórica y empírica en dos tipos de. *Digibug.ugr.es*, 183-184. Obtenido de <https://digibug.ugr.es/handle/10481/65993>
- Rubio, L., & Rodriguez, M. (2022). Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. 128. Obtenido de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-215X2022000100128&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-215X2022000100128&script=sci_arttext)
- Rusca, E. (Noviembre de 2021). Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico. *Universitat Oberta de Catalunya*, 12. Obtenido de [https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/142687/1/Emma\\_pla\\_Tesis\\_documento%20final\\_nov21.pdf](https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/142687/1/Emma_pla_Tesis_documento%20final_nov21.pdf)
- Salas, P., & Paz, E. (2023). Análisis estratégico para impulsar el proyecto de desarrollo turístico de la ciudad Saquisilí en Ecuador. *Universidad Y Sociedad*, 15(4), 321-331. Obtenido de <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/3985>
- Sánchez, A., & Moreno, N. (2 de 20 de 2020). *TRADICIÓN ORAL Y TRANSMISIÓN DE SABERES ANCESTRALES DESDE LAS INFANCIAS*. Obtenido de ARTÍCULOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA: <https://journal.poligran.edu.co/index.php/panorama/article/view/1489>
- Saquisilí, G. M. (2014). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. Obtenido de [https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/056000070000](https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/056000070000)

1\_PDYOT%20GADMI%20CANTON%20SAQUISILI\_17ABR2015\_19-04-2015\_21-20-53.pdf

- Souroujon, G. (2011). Reflexiones en torno a la relación entre memoria, identidad e imaginación. *Andamios*. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-00632011000300011#:~:text=Como%20sugiere%20Joel%20Candau%3A%20memoria%20e%20identidad%20se,de%20una%20forma%20tan%20compenetrada%20%28Candau%2C%202001%3A%2016%29.](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-00632011000300011#:~:text=Como%20sugiere%20Joel%20Candau%3A%20memoria%20e%20identidad%20se,de%20una%20forma%20tan%20compenetrada%20%28Candau%2C%202001%3A%2016%29.)
- Svampa, L. (2020). La historia entre la memoria y el olvido: Un recorrido teórico. *Repositorio Institucional CONICET Digital*, 117-120. Obtenido de <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/144824>
- Utrera, A., & Jiménez, K. (2 de Junio de 2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*. Obtenido de Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000300418&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000300418&script=sci_arttext)
- Velázquez, O., & Garza, J. (2021). *Raíces y costumbres en movimiento Turismo Rural México*. Mexico: Fundación Red Iberoamericana de Ciencia, Naturaleza y.

## Anexos

### Anexo A. Carta Compromiso



UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO  
Consejo Académico Universitario  
Av. Colombia 02-11 y Chile (Cda. Ingahurco) - Teléfonos: 593 (03) 2521-081 / 2822960 - Fax: 2521-084  
Ambato – Ecuador

#### FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO

#### CARTA DE COMPROMISO

Saquisilí 02 de octubre del 2023

**Doctor**

**Marcelo Nuñez**

**Presidente**

**Unidad de Titulación**

**Carrera de Turismo**

**Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación.**

Ing Diego Samuel Vargas Vargas en mi calidad de jefe del departamento de turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural del Cantón Saquisilí, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación : "La cocina tradicional y la memoria histórica del cantón Saquisilí", propuesto por la estudiante Casa Mendoza Elisa Maribel, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1752770303, estudiante de la Carrera de Turismo 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 para fines pertinentes.

Atentamente

Ing Diego Samuel Vargas Vargas

Jefe del Departamento de Turismo

ID:0503877086

Cel:09398477086

[turismo@saquisili.gob.ec](mailto:turismo@saquisili.gob.ec)



## **Anexo B. Instrumentos de entrevista validados**

Saquisilí, 09 de noviembre del 2023

Ing. Diego Samuel Vargas Vargas

**Jefe del Departamento de Turismo**

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, poner en su conocimiento que, siendo estudiante de la Universidad Técnica de Ambato, requiero validar el instrumento con el cual realizaré el levantamiento de información necesaria para poder desarrollar mi investigación, mismo con el cual optaré por el título de Licenciado en Turismo.

El tema del proyecto de desarrollo es “La cocina tradicional y la memoria histórica del cantón Saquisilí” y siendo imprescindible contar con la aprobación de personas especializados en el tema para poder aplicar el instrumento en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de investigación.

El expediente de validación contiene:

Anexo 1: Instrumento para la validación

Anexo 2: Instrumento a validar

Atentamente

.....

Elisa Maribel Casa Mendoza  
**ESTUDIANTE**



- ✓ ¿Qué productos se cultivan en el cantón Saquisilí?
- ✓ ¿Qué tipo de alimentos se preparan con los productos que cultivan?
- ✓ ¿Quién le enseñó a cocinar?
- ✓ ¿Conoce usted sobre la cocina tradicional del cantón?
- ✓ ¿Cuál es el plato típico más representativo del cantón?
- ✓ ¿Qué utensilios o aparatos utilizaban para la preparación de sus alimentos?
- ✓ ¿Antiguamente qué platos típicos se preparaban que en la actualidad ya no existen?
- ✓ ¿Cuál es la importancia de mantener vivas las tradiciones?
- ✓ ¿Existe algún mito o leyenda que sea representativo a la cultura de Saquisilí?
- ✓ ¿Desde su punto de vista qué medios de difusión recomienda para promover la cocina tradicional?

**INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS**

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.**

*Si cumple acorde a la necesidad del entrevistado.*

**Observaciones.**

*si debe cambiar algunas palabras en las preguntas*

### INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

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

**Apreciación General:**

**Observaciones:**

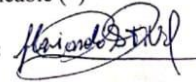
**Opinión de aplicabilidad:**

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

**Validado por:**

*Maianela Torres Valverde*

**Firma:**



**Lugar de trabajo:**

*Restaurante Tierra de Leyendas*

**Cargo que desempeña:**

*Propietaria*

**Fecha:** 09-11-2023

**INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN**

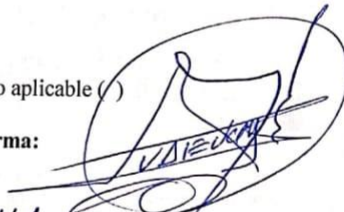
CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	✓			
Calidad de redacción de los ítems	✓			
Pertinencia de las variables con los indicadores	✓			
Relevancia del contenido	✓			
Factibilidad de aplicación	✓			

**Apreciación General:**

**Observaciones:**

**Opinión de aplicabilidad:**

Aplicable  Aplicable después de corregir ( ) No aplicable ( )

Validado por: JUANARIO VALENCIA Firma: 

Lugar de trabajo: GADMIC - SAQUISILÍ

Cargo que desempeña: DIRECTOR DE DESARROLLO SOCIAL Y ECONOMICE

Fecha: 09-11-2023

**INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN**

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

**Apreciación General:**

**Observaciones:**

**Opinión de aplicabilidad:**

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

Validado por: *Marcel Yondagosa*

Firma:

*[Firma manuscrita]*

**Lugar de trabajo:**

Cargo que desempeña: *Especialista de Interculturalidad.*

Fecha: 09-11-2023

**Opinión de aplicabilidad:**

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

Validado por: *Diego Vargas*

Especialidad del evaluador *Ingeniero*

Lugar de trabajo: *GADMIC-SAQUISILÍ*

Cargo que desempeña: *Técnico de Turismo*

Fecha: *9/11/2023*

Firma: \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*



## Anexo C. Carta entrega de recepción del producto al beneficiario

### CARTA DE ENTREGA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Saquisilí, 19 de diciembre de 2023

Ing. Diego Samuel Vargas Vargas

Jefe del Departamento de Turismo

Proyecto de investigación la "Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí"

Yo, Ing. Diego Samuel Vargas Vargas en calidad de jefe del Departamento de Turismo del cantón Saquisilí por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación del tema la "Cocina tradicional y memoria histórica del Cantón Saquisilí" por la estudiante Elisa Maribel Casa Mendoza con cédula de ciudadanía 1752770303, 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: Recetario digital "Gastronomía Tradicional de Saquisilí: Un Viaje Culinario a través de la Memoria Histórica "

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:

Elisa Maribel Casa Mendoza

Celular: 0963089097

Correo institucional: [ecasa0303@uta.edu.ec](mailto:ecasa0303@uta.edu.ec)



Aprobado por:

Ing. Diego samuel Vargas Vargas

Celular: 0939847700

Correo: [turismo@saquisili.gob.ec](mailto:turismo@saquisili.gob.ec)

**Anexo D. Evidencias Levantamiento de información**





