



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**PLAN DE TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA**

TEMA:

**COCINA TRADICIONAL DEL CANTÓN CAYAMBE Y SU RELACIÓN CON EL
PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE**

AUTORES: CARRILLO IMBAQUINGO JENIFFER YADIRA

TERÁN BONILLA DANNY ALEXANDER

DIRECTOR: IVÁN GALARZA MSC.

IBARRA

2022

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**COCINA TRADICIONAL DEL CANTÓN CAYAMBE Y SU RELACIÓN CON EL
PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO/A EN**

GASTRONOMÍA

APROBADO POR:

IVÁN GALARZA MSC.

DIRECTOR



FIRMA

FRANCISCO GUEVARA MSC.

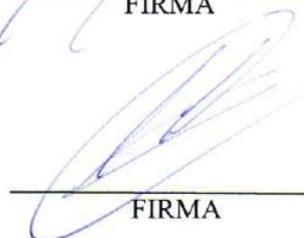
MIEMBRO TRIBUNAL



FIRMA

SANTIAGO FALCÓN MSC.

MIEMBRO TRIBUNAL



FIRMA

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por CARRILLO IMBAQUINGO
JENIFFER YADIRA & TERÁN BONILLA DANNY ALEXANDER, bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 4 días del mes de agosto de 2022



Msc. IVÁN GALARZA

DIRECTOR DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	175605154-4
APELLIDOS Y NOMBRES:	Carrillo Imbaquingo Jeniffer Yadira
DIRECCIÓN:	Cayambe - Pichincha
EMAIL:	jycarrilloi@utn.edu.ec
TELÉFONO FIJO:	06-2909782
TELÉFONO MÓVIL:	0958812047
DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100420424-2
APELLIDOS Y NOMBRES:	Terán Bonilla Danny Alexander
DIRECCIÓN:	Atuntaqui - Imbabura
EMAIL:	dateranb@utn.edu.ec
TELÉFONO FIJO:	06-2908262
TELÉFONO MÓVIL:	0997610175
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Cocina Tradicional del Cantón Cayambe y su relación con el Patrimonio Cultural Intangible
AUTORES:	Carrillo Imbaquingo Jeniffer Yadira Terán Bonilla Danny Alexander
FECHA:	04 de agosto de 2022
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSTGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
DIRECTOR:	Msc. Iván Galarza

CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es la titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 30 días del mes de agosto de 2022

EL AUTOR:

Firma:



Nombre: Carrillo Imbaquingo Jeniffer Yadira

CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 30 días del mes de agosto de 2022

EL AUTOR:

Firma:



Nombre: Terán Bonilla Danny Alexander

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por haberme bendecido con una familia maravillosa, que son mi ejemplo de superación, humildad y sacrificio. Gracias a todas las personas que fueron partícipes de manera directa o indirecta en este trayecto, pues todos fueron los responsables de generar un pequeño aporte, que el día de hoy se ve reflejado en el cumplimiento de esta meta. Gracias a la Universidad Técnica del Norte, por haberme permitido formarme en ella y gracias a los docentes de la carrera de Gastronomía que me compartieron sus valiosos conocimientos.

Jeniffer Yadira Carrillo Imbaquingo

AGRADECIMIENTOS

La adquisición de conocimientos desde las aulas no fuese posible sin profesionales que dediquen su tiempo y cariño hacia su rama de especialidad. Por este motivo, agradezco a todos los docentes y personal administrativo que conforman la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte, especialmente a Iván Galarza Msc., director del presente trabajo de investigación, quien con paciencia ha sabido asesorar y guiar todo el proceso investigativo.

De igual manera, mi profundo agradecimiento y admiración a mis oponentes Francisco Guevara Msc. y Santiago Falcon Msc., quienes, durante toda mi formación profesional y mi trabajo final de investigación, han sabido guiar y aclarar el camino para obtener un trabajo de calidad, con mucha paciencia y sabiduría.

Sin más, gracias por su calidad profesional y personal, dedicación, apoyo y amistad.

Danny Alexander Terán Bonilla

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados. A mis padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en la persona que soy. Dedico este trabajo a la memoria de mis abuelitos que siempre estuvo presente en los momentos difíciles y de regocijo.

Jeniffer Yadira Carrillo Imbaquingo

DEDICATORIA

En el fin de una etapa estudiantil más de mi vida, no puedo pensar en otra cosa que no sean los valores que mi familia me ha inculcado desde pequeño, dentro de estos se encuentran el trabajo duro como un camino para el cumplimiento de mis objetivos; por lo que dedico el presente trabajo a mis padres Jherman y Diana, quienes a pesar de las dificultades que se han presentado a lo largo de este trayecto, han sabido apoyarme en cada idea o proyecto que he tenido; esto es por ustedes.

A mis abuelitos Olguita y Rodrigo, quienes han estado pendiente de mi sin importar la situación y ha sido un pilar fundamental para mi desarrollo personal y profesional.

A mis hermanos Jhose y Stev, quienes han estado para mí cuando lo he necesitado y han sabido darme ese empujón que en ocasiones hacía falta.

A mi pareja Caro, quien nunca dudó de mí y fue la primera persona que me acompañó e impulsó a luchar por mis sueños, no rendirme y ser mejor cada día; este trayecto empezó gracias a ti.

A mis amigos más cercanos, quienes han estado conmigo en todo este proceso, dándome su soporte y brindado su consejo para alcanzar mis objetivos.

Sin más, un sincero y profundo, gracias, por ustedes he podido culminar exitosamente esta etapa de estudios.

Danny Alexander Terán Bonilla

ÍNDICE DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	V
DEDICATORIA	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	XII
RESUMEN	XIV
ABSTRACT.....	XV
Introducción	XVI
Antecedentes	XVI
Problema de la investigación.....	XVIII
Justificación de la investigación.....	XVIII
Objetivos	XIX
Objetivo General	XIX
Objetivo Específico	XIX
Pregunta de investigación.....	XX
1. Capítulo I: Marco Teórico	1
1.1 Fundamentación Teórica	1
1.1.1 Teoría elemental de la gastronomía	1
1.1.2 Teoría de la gestión del patrimonio cultural	1
1.1.3 Teoría del conocimiento	1
1.2 Fundamentación Empírica.....	2
1.2.1 Patrimonio cultural intangible.....	2
1.2.2 Actos festivos y rituales	4
1.2.3 Datos Generales De Cayambe	6
1.2.4 Actos Festivos, Rituales Y Cocina Tradicional De Cayambe	7
1.2.5 Festividades tradicionales de Cayambe	9
1.2.6 Principales Personajes De Las Fiestas De Cayambe	10
1.2.7 Rituales De Cayambe.....	11
1.2.8 El Patrimonio Cultural Alimentario De Cayambe	12
1.2.9 Gastronomía del cantón Cayambe	13
1.2.10 Descripción De Platos Tradicionales De Cayambe	14
1.2.11 Turismo gastronómico	17
1.3 Fundamentación conceptual.....	18

1.3.1	Patrimonio cultural intangible.....	18
1.3.2	La cultura alimentaria y su patrimonialización.....	19
1.3.3	Cocina tradicional	21
1.3.4	Actos festivos.....	22
1.3.5	Rituales	23
1.3.6	Turismo Gastronómico	24
1.3.7	Identidad Cultural	25
1.3.8	Guía gastronómica	26
1.4	Aspectos Normativos	26
1.4.1	Patrimonio.....	26
1.4.2	Cayambe	26
1.4.3	Fiestas de San Pedro	27
1.	CAPITULO II: Metodología de la investigación	27
2.1	Tipo de investigación	27
2.2	Métodos de investigación:.....	27
2.3	Instrumentos o Herramientas	28
2.4	Descripción de Datos	31
2.5	Determinación de conceptos	33
2.5.1	Fiestas tradicionales	33
2.5.2	Rituales ancestrales.....	34
2.5.3	Cocina tradicional	34
2.	CAPÍTULO III: Análisis de resultados	35
3.1	Análisis datos	35
3.2	Cocina tradicional	47
3.3	Actos festivos	52
3.4	Rituales Ancestrales	56
3.5	Recetas	63
3.6	Guía gastronómica.....	82
3.7	Glosario de términos	82
4.	CAPÍTULO IV: Conclusiones y Recomendaciones	83
4.1	Conclusiones	83
4.2	Discusión.....	86
4.3	Recomendaciones.....	89
	Bibliografía	90
	Anexos	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Generaciones en la sociedad.....	22
Tabla 2: Formato entrevista	28
Tabla 3: Formato Ficha 1 Cocina Tradicional	29
Tabla 4: Formato Ficha 2 Actos Festivos.	30
Tabla 5: Formato Ficha 3 Rituales Ancestrales	30
Tabla 6: Formato Ficha 4 Receta.	31
Tabla 7: Datos de los entrevistados	32
Tabla 8: Cuadro de análisis de datos cualitativos de la entrevista 1 a la entrevista 6.....	37
Tabla 9: Cuadro de análisis de datos cualitativos de la entrevista 7 a la entrevista 11.....	41
Tabla 10: Ficha 1 Cocina Tradicional Otón - Cayambe	47
Tabla 11: Ficha 1 Cocina Tradicional Cayambe - Cayambe	48
Tabla 12: Ficha 1 Cocina Tradicional Olmedo - Cayambe	50
Tabla 13: Ficha 1 Cocina Tradicional Cangahua - Cayambe	51
Tabla 14: Ficha 2 Actos Festivos - San Pedro	53
Tabla 15: Ficha 2 Actos Festivos - Rama de Gallos.....	54
Tabla 16: Ficha 2 Actos Festivos - Matrimonio de Pambamarquito	55
Tabla 17: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Chakana	57
Tabla 18: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Inti Raymi	58
Tabla 19: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Mesa de chochos.....	59
Tabla 20: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Wakcha Karay	60
Tabla 21: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Memoria a los difuntos	62
Tabla 22: Ficha 4 Receta – Guarango.....	63
Tabla:23 Ficha 4 Receta - Ají de pepa de sambo.....	64
Tabla 24: Ficha 4 Receta - Pan de cuy.....	66
Tabla 25: Ficha 4 Receta - Colada de maíz dulce.....	67
Tabla 26: Ficha 4 Receta - Tortillas en tiesto de maíz y trigo	67
Tabla 27: Ficha 4 Receta- Queso de hoja	69
Tabla:28 Ficha 4 Receta - Bizcochos.....	70
Tabla 29: Ficha 4 Receta - Uchujacu	71

Tabla 30: Ficha 4 Receta- Colada de maíz de sal	72
Tabla 31: Ficha 4 Receta - Colada Morada	73
Tabla 32: Ficha 4 Receta - Wawas de pan	74
Tabla:33 Ficha 4 Receta- Chanco hornado	76
Tabla 34: Ficha 4 Receta – Horchata de arroz de cebada	77
Tabla 35: Ficha 4 Receta - Habas Calpo.....	78
Tabla 36: Ficha 4 Receta - Morocho de sal	79
Tabla 37: Ficha 4 Receta - Colada de haba con carne de res seca.....	80
Tabla 38: Ficha 4 Receta - Chicha de Jora	81
Tabla 39: Glosario de términos.....	82
Tabla 40: Formato 1 Ficha de registro	96

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad identificar la relación que tiene la cocina tradicional con el patrimonio cultural intangible del cantón Cayambe. La influencia de distintos aspectos sociales ha deteriorado la transmisión de conocimientos gastronómicos y culturales que forman parte de su identidad según la cosmovisión andina que está presente en este lugar gracias a la cultura kayambi. El trabajo responde a la pregunta de investigación ¿Cuál es la relación que existe entre la cocina tradicional del cantón Cayambe con el patrimonio cultural intangible? Para abordar el problema se utilizó un enfoque cualitativo de tipo básico, con un diseño etnográfico que ayudó a entender la caracterización de la cultura kayambi, con un método de investigación inductivo. Para lo cual, se utilizó entrevistas como instrumento de recopilación de datos, realizadas a representantes de distintas zonas de Cayambe. Se obtuvo información sobre la importancia y trascendencia de los elementos encontrados dentro de las festividades y rituales, así como el impacto cultural que tiene cada uno de ellos. Estos resultados se registraron en fichas de registro que facilitaron la realización de un compendio bibliográfico con información que permanecía solo en la memoria de las personas entrevistadas y ahora está plasmada en una guía gastronómica que brinda información sobre 17 preparaciones tradicionales más consumidos en las tres festividades y cinco rituales ancestrales que se identificaron en el cantón Cayambe, para incentivar el turismo gastronómico y fomentar la riqueza de su cultura. Las limitaciones de la investigación se enfocan en el patrimonio cultural intangible, debido a que abarca expresiones orales, usos sociales, técnicas artesanales, gastronomía, rituales y actos festivos, pues este trabajo se basa en los últimos tres elementos.

Palabras claves: Cocina tradicional, patrimonio cultural intangible, actos festivos, rituales ancestrales, turismo gastronómico

ABSTRACT

The goal of this project is to determine how traditional food and the canton of Cayambe's intangible cultural heritage are related. The gastronomic and cultural knowledge bridge, which is integral to their identity in accordance with the Andean worldview made possible by the Kayambi culture, has been weakened by the influence of various social factors. The document provides an answer to the following question: What connection exists between the intangible cultural heritage and the Cayambe canton's traditional cuisine? A fundamentally qualitative approach was used to address the issue, along with an ethnographic design that clarified the characteristics of the Kayambi culture and an inductive research technique. Accordingly, interviews were used as a data collection tool, conducted with representatives from different locations of Cayambe. Information was obtained on the importance and transcendence of the elements found within the festivities and ceremonies, as well as the cultural impact of each of them. These results were recorded in registration files that assisted with the creation of a bibliographic collection which includes information that remained solely in the interviewees' memories and is now reflected in a gastronomic guide that provides details on the 17 most consumed traditional preparations in the three festivities and five ancestral rituals that were identified in the Cayambe canton to encourage gastronomic tourism and promote the richness of its culture. The limitations of the research are focused on the intangible cultural heritage as it includes oral expressions, social uses, artisanal techniques, gastronomy, rituals, and festive events: this work is based on the last three elements.

Keywords: Traditional cuisine, intangible cultural heritage, festive events, ancestral rituals, gastronomic tourism.

Introducción

Antecedentes

El cantón Cayambe es un lugar muy reconocido a nivel nacional e incluso internacional por su exportación de flores y producción de bizcochos que desde febrero de 2021 mediante resolución han sido declarados especialidad tradicional garantizada (ETG) (Gómez & Rodríguez, 2021).

Su principal eje de desarrollo económico y social es la siembra de flores, y la producción de leche con sus derivados. Es un pueblo lleno de tierras agrícolas y ganaderas, que ha heredado un gran valor cultural de los kayambis y la conquista española. (Cataña, 2015)

Según Quillupangui & Torres (2020), “la cocina además de ser considerada un intercambio comercial es también un canal de transmisión de riqueza cultural, que cuenta la historia de conformación de un pueblo en cada plato.”(p. 21).

La alimentación del pueblo kayambi se basa en granos como maíz, frijoles y arvejas; productos como el sambo, calabaza, cebada, trigo, papa oca o zanahoria blanca; estos ingredientes han sido utilizados para realizar una diversidad de preparaciones como el arroz de cebada, harina de frijol, arveja, maíz, tostadas, frijoles cocidos y maíz dulce. (CONAIE, 2014)

En la cultura kayambi se ha visto reflejado un cambio de estilo de vida al pasar de los años, esto ha contribuido a que nuevas generaciones ignoren la importancia de mantener ciertas prácticas gastronómicas que son necesarias para conservar su identidad, que además de ser un elemento protagónico para la continuidad cultural, tiene relación con diferentes elementos vinculados a la historia de los pueblos, como son sus fiestas, ceremonias y ritos. (Quillupangui & Torres, 2020)

El respeto e importancia con el que se tratan y procesan los alimentos en diversos contextos posee un valor cultural. En la alimentación, los humanos se diferencian de los demás

seres vivos por que poseen la capacidad de reconocimiento, memoria y comunicación, ya que la cultura se transmite de generación en generación y esto incluye a las recetas, técnicas y elementos que conforma su identidad culinaria. Esto permite desarrollar su cocina y al mismo tiempo dar valor a los alimentos. Por lo tanto, existen preparaciones que cambian totalmente el contexto inicial de un alimento, por el hecho de tener un significado histórico, idiosincrático, cultural, económico o festivo. (Meléndez & Cañez, 2009)

En 2010, México presenta un proyecto a la UNESCO, titulado *Cocina Tradicional Mexicana—Cultura Comunitaria Ancestral y Continua, el Paradigma de Michoacán*. A su vez, otras solicitudes se presentaron, como: *La Dieta Mediterránea*, realizada por España, Grecia, Italia y Marruecos, y *La Comida Gastronómica de los franceses*, presentada por Francia. El nuevo Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aceptó las tres propuestas y las colocó en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La aprobación de las tres solicitudes supuso un cambio de mirada por parte de la UNESCO hacia nuevas categorías de patrimonio y, en concreto, hacia una consideración de la gastronomía y su papel simbólico en las sociedades. (Molina et al., 2016)

Cada sociedad posee su propio patrimonio culinario, que es una parte fundamental de su identidad, y se ve reflejado en los cultivos, productos, técnicas, maneras de consumo, platos o incluso el modo de servir los alimentos. Donde la diversidad cultural es tan amplia que pueden existir distintas perspectivas hacia un producto, que pueden resultar familiares para unas y extraña para otras culturas. (Fusté-Forné, 2016)

Cayambe es un cantón lleno de paisajes, tradiciones y gastronomía. Sin embargo, en la actualidad no existe un compendio bibliográfico donde se registre información acerca de su cocina tradicional. Crear una relación entre sus fiestas tradicionales y rituales ancestrales con su cocina tradicional, puede motivar a conocer más sobre su riqueza cultural a sus moradores y visitantes. (Cataña, 2015)

Problema de la investigación

El patrimonio cultural intangible abarca distintos elementos que forman parte de la identidad de una sociedad; la cocina, los actos festivos y los rituales son parte de este conjunto y son piezas imprescindibles para estudiar más a profundidad la cultura kayambi

Esta investigación es viable debido a que el sector de estudio está al alcance de los autores, los cuales poseen las herramientas intelectuales, recursos económicos y el tiempo suficiente para realizar el proceso de indagación. A su vez contarán con el apoyo institucional y de la población de estudio.

Como se mencionó, el patrimonio cultural inmaterial engloba varios elementos, como: las expresiones orales, artes escénicas, prácticas sociales, artesanías tradicionales, actos festivos, rituales y gastronomía. Esta investigación se enfoca en las tres últimas mencionadas. Los demás elementos podrán usarse para futuras investigaciones.

Por lo tanto, el problema en el que se basa esta investigación es encontrar ¿cuál es la relación que existe entre la cocina tradicional del cantón Cayambe y su patrimonio cultural intangible?

Justificación de la investigación

El registro de la ingesta de alimentos en los rituales y actos festivos permite la revalorización de la cocina tradicional del cantón Cayambe dentro de su patrimonio cultural intangible. Lo cual resulta de gran interés y conveniencia para su población. A su vez, contribuye al desarrollo del turismo gastronómico del cantón porque el registro de esta información puede servir como incentivo para las personas que deseen experimentar nuevas preparaciones relacionadas con la cultura kayambi. Por último, contribuye al resguardo de su identidad culinaria debido a que las prácticas tradicionales y ancestrales se están perdiendo

cada día, y su recuperación o revalorización impacta en las comunidades rurales y urbanas para conservar su identidad.

Por otro lado, será de gran utilidad ya que aporta a la preservación del patrimonio inmaterial alimentario del pueblo Kayambi, y evita la desaparición de expresiones, saberes, técnicas, instrumentos, y espacios culturales, que son propios de su gastronomía tradicional.

Este trabajo se puede continuar en los diferentes cantones del país aportando a la cultura alimentaria. De igual manera, se podría estudiar la relación que existe con las expresiones orales, artes escénicas, prácticas sociales y artesanías tradicionales, debido a que las mismas también se encuentran dentro del patrimonio cultural intangible.

Objetivos

Objetivo General

Identificar la relación que existe entre la cocina tradicional del cantón Cayambe y el patrimonio cultural intangible.

Objetivo Específico

1. Identificar las tradiciones culinarias, actos festivos y rituales del cantón Cayambe mediante revisión de información primaria y secundaria para recopilar datos de la investigación.
2. Analizar la relación entre la cocina tradicional, con los actos festivos y rituales ancestrales del cantón Cayambe mediante fichas de registro para generar un compendio bibliográfico.
3. Diseñar una guía gastronómica de la cocina tradicional de Cayambe y su relación con rituales ancestrales y actos festivos, para impulsar el turismo gastronómico.

Pregunta de investigación

¿Cuál es la relación que existe entre la cocina tradicional del cantón Cayambe y su patrimonio cultural intangible?

1. Capítulo I: Marco Teórico

1.1 Fundamentación Teórica

1.1.1 *Teoría elemental de la gastronomía*

El ser humano no se mueve por motivos fisiológicos para elegir una dieta o un alimento concreto: son las ideas, los elementos psicológicos, afectivos y culturales que lo envuelven, los que disponen el complejo acercamiento del hombre a la comida. El alimento, que es una representación, tiene un trasfondo, la cultura, que abarca un valor social o religioso, que por lo general no todos comparten y se pueden rechazar o aceptar, pero de todas maneras forma parte de nuestra identidad cultural. (Cruz, 2002)

Esta teoría que se plantea es "elemental", es decir, necesaria o primordial; primero, para el análisis del boom gastronómico de manera general, que abarca tres planos: cultural, psicológico, biológico y que los gastrónomos deben considerar. Por ejemplo, la cocina o la elaboración de platillos incluyen también otros elementos que determinan la historia gastronómica y es una representación cultural sin igual. (Cruz, 2002)

1.1.2 *Teoría de la gestión del patrimonio cultural*

Es el conjunto de actuaciones destinadas a hacer efectivo su conocimiento, su conservación y su difusión, que incluye ordenar y facilitar las intervenciones que en él se realicen. (Criado et al., 2001)

1.1.3 *Teoría del conocimiento*

Doctrina filosófica que abarca el conocimiento humano y sus horizontes. La epistemología proporciona planos distintos, jerarquizados y establecidos: es decir, no es igual observar un árbol, que imaginarlo en nuestra mente, también es distinto el hecho cognitivo que

lo percibe y lo diferencia de otras circunstancias. Son hechos distintos y sublimes a su manera.(Ramírez, 2009)

Se analiza cuatro niveles del conocimiento humano: personal, racional, sensible e intelectual. Igualmente, se pone en duda la verdad y se corrige los errores más comunes que tiene, también los tres errores esenciales para su conocimiento: el escepticismo el relativismo y el escepticismo subjetivo. A su vez, se recapitula las tres proposiciones novedosas que más se han estudiado dentro de la Filosofía: el realismo, el idealismo y el nominalismo. Finalmente, los distintos saberes y ciencias que responden de manera ordenada a los distintos niveles del saber humano.(Ramírez, 2009)

1.2 Fundamentación Empírica

1.2.1 *Patrimonio cultural intangible*

El patrimonio cultural no se limita a los objetos y monumentos, también abarca las expresiones vivas o tradiciones, transmitidas de nuestros abuelos y entregadas a nuestros sucesores, como las costumbres sociales, las prácticas, la cultura, los saberes, los ritos, las artes escénicas, y los actos festivos afines el universo y nuestro entorno, conocimientos y métodos relacionados con las tradiciones de artesanos. (UNESCO, 2017)

La propagación del patrimonio cultural intangible es un componente clave para la preservación de la identidad de las distintas poblaciones frente a la globalización, que puede llevar a la pérdida de los valores e identidad de las culturas. Según la UNESCO, esto puede ser comprendido como un "patrimonio vivo". Entender el patrimonio cultural intangible de varias colectividades favorece al diálogo intercultural y promueve el respeto a otras formas de vida.(UNESCO, 2017)El valor del patrimonio cultural intangible no solamente radica en la expresión cultural, sino en la riqueza de saberes y prácticas que se transmiten por generaciones. El valor económico y social de compartir estos saberes concierne tanto a los grupos sociales

mayoritarios como minoritarios dentro de un país y es de igual importancia para los países que están desarrollándose como para los países que ya lo han hecho.(UNESCO, 2017)

En 2005, en un intento por marcar el valor de la gastronomía como patrimonio inmaterial, México presentó la primera solicitud patrimonial relacionada con la cocina para su inclusión en la Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad de 2005. La aplicación, titulada Gente de Maíz. La Cocina Ancestral de México. Rituales, Ceremonias y Prácticas Culturales de la Cocina del Pueblo Mexicano, fue rechazada porque no se demostró el valor simbólico y ritual del maíz en la cocina mexicana. (Molina et al., 2016)

Luego, México presentó una nueva solicitud para su inclusión en la proclamación de 2010, esta vez bajo el título Cocina Tradicional Mexicana—Cultura Comunitaria Ancestral y Continua, el Paradigma de Michoacán. Otras solicitudes presentadas al mismo tiempo fueron: La Dieta Mediterránea, presentada por España, Grecia, Italia y Marruecos, y La Comida Gastronómica de los franceses, presentada por Francia. El nuevo Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aceptó las tres propuestas y las colocó en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La aprobación de las tres solicitudes supuso un cambio de mirada por parte de la UNESCO hacia nuevas categorías de patrimonio y, en concreto, hacia una consideración de la gastronomía y su papel simbólico en las sociedades. (Molina et al., 2016)

El patrimonio cultural intangible no abarca solo tradiciones adquiridas del pasado, también posee usos urbanos y rurales propios de distintos grupos culturales. De esta manera, se considera que debe ser integrador, representativo y basado en la comunidad.

1.2.1.1 Integrador.

Es posible compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad

en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. (UNESCO, 2003 ,p. 4)

1.2.1.2 Representativo.

UNESCO (2003) Manifiesta que el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, por su exclusividad o valor excepcional. Nace en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades. (p. 5)

1.2.1.3 Basado en la comunidad.

El patrimonio cultural intangible sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.(UNESCO, 2003,p. 5)

1.2.2 *Actos festivos y rituales*

Los usos sociales, rituales y actos festivos constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos. Esos usos sociales, rituales y fiestas contribuyen a señalar los cambios de estación, las

épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana. Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades. Sus manifestaciones pueden ir desde pequeñas reuniones hasta celebraciones y conmemoraciones sociales de grandes proporciones. (UNESCO, 2016,p. 3)

Según la UNESCO (2016), los rituales y las fiestas suelen celebrarse en momentos y lugares especiales, y recuerdan a la comunidad aspectos de su visión del mundo y su historia. En algunos casos, el acceso a los rituales puede estar circunscrito a determinados miembros de la comunidad, como ocurre con los ritos de iniciación y las ceremonias funerarias. En cambio, algunos acontecimientos festivos forman parte de la vida pública y la participación en ellos está abierta a todos los miembros de la sociedad: los carnavales, las fiestas del Año Nuevo, la llegada de la primavera y el final de las cosechas son ocasiones de celebraciones colectivas en todo el mundo.(p. 4)

Los rituales y acontecimientos festivos revisten formas extraordinariamente variadas: ritos de culto y transición; ceremonias con motivo de nacimientos, desposorios y funerales; juramentos de lealtad; sistemas jurídicos consuetudinarios; juegos y deportes tradicionales, ceremonias de parentesco y allegamiento ritual; modos de asentamiento; tradiciones culinarias; ceremonias estacionales. Estas abarcan también una amplia gama de expresiones y elementos materiales: gestos y palabras particulares, recitaciones, cantos o danzas, indumentaria específica, procesiones, sacrificios de animales y comidas especiales. Estos se ven profundamente afectados por los cambios que sufren las comunidades en las sociedades modernas, ya que dependen en gran medida de una amplia participación de quienes los practican en las comunidades y de otros miembros de éstas. (UNESCO, 2016,p. 4)

1.2.3 Datos Generales De Cayambe

Cayambe es un cantón ubicado en la provincia de Pichincha a 1 hora y 30min del cantón Quito, capital de la república, limita geográficamente; con la provincia de Imbabura al norte, con el Cantón Quito por el sur, con las provincias de Sucumbíos y Napo por el este y con el cantón Pedro Moncayo por el oeste, se encuentra entre dos hemisferios norte y sur, esto debido a que cruza la Línea Equinoccial o Ecuador (latitud 0°0'0") en la región interandina. (Cayambe Turismo, 2019)

La creación del cantón Cayambe se registra el 23 de julio de 1883, cuenta con 98.242 habitantes que están distribuidos en el sector urbano con 45.137 personas y en el sector rural con 53.105 personas. Su extensión cuenta con área de 1.350 km² que se encuentra dividida en las siguientes parroquias: Juan Montalvo, Ciudad de Cayambe, Ascázubi, Cangahua, Olmedo, Otón, San José de Ayora y Santa Rosa de Cusubamba. En cuanto al idioma su población maneja el español y el Kichwa que se habla en algunas comunidades indígenas del pueblo Kayambi. Finalmente, un dato acerca del clima, este es frío – templado y su temperatura oscila entre 8° y 22° centígrados, con una humedad relativa cercana al 80% y precipitación media anual de 600 – 800mm. (GADIP Cayambe, 2014)

Desde siempre el territorio cayambeño han sido una zona agrícola ganadera, gracias a sus tierras fértiles, donde la producción de tubérculos, hortalizas, cereales como la cebada, el trigo, la arveja, frejol, habas, entre otras, se realiza en gran cantidad. Lo mismo pasa con el ganado, existe una gran producción de la leche que es el principal producto de la región, ésta se la procesa para hacer yogurt, leche evaporada, dulce de leche, quesos, etc. (Cataña, 2015)

Este cantón es conocido también como la Ciudad del sol, debido a que se encuentra ubicada en la mitad del mundo, una tierra milenaria de Nasacota Puento, Mama Sucta, Dolores Cacuango, Jesús Gualavisí, Humberto Fierro Jarrín, Sergio Mejía Aguirre, David Manangón, Gabriel Meza Velásquez entre otros habitantes célebres. Es un pueblo intercultural y

pluricultural que mantiene una de las principales culturas del norte del país como son los Kayambis. (INPC, 2019)

1.2.4 *Actos Festivos, Rituales Y Cocina Tradicional De Cayambe*

El consumo, la producción y el intercambio de alimentos juega un rol central dentro de la relación que existe entre humanos, divinidades y el cosmos. A partir de ese origen sagrado se estableció una relación religiosa entre las divinidades, los humanos y los alimentos. Por tanto, el cultivo de plantas, la crianza de los animales, la extracción de minerales destinados a la alimentación, las tecnologías empleadas en estas actividades, las técnicas de conservación y cocción de los alimentos, así como, cuándo, dónde y quiénes cocinaban, servían u ofrecían las bebidas y alimentos, configuraban un ciclo ritual y sagrado. La cocina prehispánica era la culminación y síntesis de ese ciclo mítico. (Cánepa et al., 2011)

La gastronomía juega un papel fundamental dentro de la realización de estas festividades y ceremonias. La cocina tradicional ha sido salvaguardada desde tiempos antiguos a través de transferencia oral de sentimientos y saberes de generación en generación, por el trabajo conjunto en la cocción de alimentos que se ha convertido en un rol del complejo sistema cultural. La cocina tradicional del cantón Cayambe es muy variada, pero no se la consume cotidianamente, debido a que es el acompañante de rituales, ceremonias y celebraciones que lo convierten en un poderoso factor de cohesión social e identidad nacional. (Cánepa et al., 2011)

La cocina tradicional también se refiere a una práctica o preparación que ha nacido en un mercado local y se ha transmitido por varias generaciones; donde el tiempo mínimo es de 30 años. (Parlamento Europeo & Consejo de la Unión Europea, 2012)

La ingesta de bebidas de igual manera desempeña un rol principal en los intercambios recíprocos entre los hombres y el mundo sagrado, y los hombres entre sí. Está relacionado con las festividades y rituales en las zonas andinas, amazónicas y costeras del Ecuador. Una de las

bebidas más utilizada es la chicha de jora, sin embargo, existen chichas realizadas un ingrediente específico de cada localidad. Esta preparación es una de las más significativas dentro de las fiestas de San Juan y San Pedro, siendo un ritual que el aruchico sirva esta bebida a todos los participantes. (GADIP Cayambe, 2014)

Se puede entender a la gastronomía como un símbolo tanto de cultura como naturaleza, encaminado a un lugar en específico. La cual, asociada a cada territorio muestra una ventana hacia su identidad, y esto se puede identificar en su agricultura, los platos que se elaboran a través de ellos, formas de consumo, entre otros. Por esto, la gastronomía es considerada un elemento fundamental que vincula la alimentación, el territorio y la cultura convirtiéndose así en un transmisor de aquellas expresiones propias de una sociedad.(Fusté-Forné, 2016)

La cosmovisión andina sobre la comida se encuentra también relacionada a la celebración de estos actos y al principio de la redistribución: los alimentos existen para poder compartir y ningún ser debe quedar exento de este circuito de consumo. Nadie podía ver que otra persona no tuviera nada que llevarse a la boca. Inclusive se dice que en hubo un momento que los indios hacían burla de los españoles porque, a diferencia de ellos, los invasores no tenían una perspectiva de los alimentos como bienes comunes y no los compartían e intercambiaban como ellos.(Cánepa et al., 2011)

Esta concepción se plasma así en las prácticas ritualizadas. Como ejemplo se encuentra una de las costumbres más conocidas en la alimentación de los indígenas, que era comer en grupo los llamados cucayos después de los trabajos en el campo. De igual manera, en la época prehispánica toda actividad productiva, política o religiosa concluía en un banquete. Generalmente, la relación entre comida y festividad era una característica ancestral muy difundida en todos los pueblos y sus territorios. Comer en sí mismo era un acto religioso que implicaba varios rituales por medio del cual las poblaciones reforzaban su identidad y reproducían su propio orden social. Una de las características principales de la cosmovisión

andina con respecto a la comida era la relación con la Pachamama o madre tierra, que era venerada habitualmente a través de pequeños tributos. Por ejemplo, los incas “sacrificaban a la tierra derramando en ella coca, chicha y otras cosas, y hacían sacrificios al tiempo de ararla, sembrarla y de coger sus frutos”. Estos ritos eran realizados con el fin de ayudar y propiciar la fertilidad, tanto de la tierra como del ganado.(Cánepa et al., 2011)

Como ya se ha mencionado, en los pueblos andinos la perspectiva de la vida y del mundo, así como de la organización social y los actos festivos, siempre estuvieron relacionados a los ciclos de producción y todos sus elementos constituyentes. Con el paso del tiempo, muchas ceremonias y rituales se fueron fusionando con festividades de afuera, sobre todo religiosas, impuestas por los españoles. Los calendarios agrícolas se entrelazaron con los calendarios rituales y religiosos, lo que se manifiesta hasta el día de hoy.(Cánepa et al., 2011)

No podemos dejar de mencionar el componente ritual como las normas de cortesía y las formas de mesa, como ejemplo están las vinculaciones sociales que se ejercen en torno de la mesa y la comida, los acuerdos que se negocian, los pactos económicos o familiares y los compromisos políticos, etcétera. Todos los escenarios anteriormente mencionados hacen del alimento, una expresión, una forma de identificarse en las diferentes culturas del mundo. Por todo eso es que se lo considera como un sistema simbólico, pues plasma hechos materiales como la comida, la selección de alimentos particulares y diferentes formas de preparación y distribución en significaciones que permiten la afiliación social y controlan las interacciones al interior de la sociedad. (Torres et al., 2004)

1.2.5 *Festividades tradicionales de Cayambe*

Según Cataña (2015), las fiestas de Cayambe se efectúan fundamentalmente en la época del solsticio. Aproximadamente son cuatro meses de celebraciones que transcurren entre el mes de mayo y agosto. Las parroquias rurales y urbanas festejan

este tiempo con diversas manifestaciones culturales, dentro de las cuales están: los cantos y danzas con los personajes principales y trajes típicos. (p. 14)

Una de las principales festividades que se celebran, son las fiestas de San Pedro, nombrada patrimonio inmaterial Nacional denominado también como las Fiestas del Sol en la Mitad del Mundo, es reconocida por sus tradiciones y expresiones orales. Las coplas y vestimentas coloridas engalanan estas celebraciones. (INPC, 2019)

La fiesta de San Pedro, que toma el nombre del mismo santo y el astro sol, involucra manifestaciones sociales donde se fusionan símbolos de historias de una conquista y de resistencia; observados en la vestimenta, la danza y la música. (Soria, 2016)

La festividad nombrada anteriormente se encuentra dentro de las celebraciones tradicionales del cantón Cayambe que empiezan desde el 6 de junio al 8 de julio, que son las fiestas del Inti Raymi o fiestas del Sol y Cosecha. Todas sus comunidades a festejan este ceremonial acto de agradecimiento a la Pacha Mama por la cosecha abundante. Estas festividades cuentan con una gran variedad de programación cultural que se distribuye por los diferentes pueblos de este cantón y que incluye danzas, coplas y presentación de los personajes representativos como el Diabluma, que significa Cabeza de Diablo, los habitantes realizan una serie de ritos como una forma de agradecimiento a la Pacha Mama. (Soria, 2016)

1.2.6 Principales Personajes De Las Fiestas De Cayambe

En todas partes del cantón Cayambe se celebra la fiesta del Inti Raymi y San Pedro, donde se puede destacar los siguientes personajes principales:

El aruchico: un personaje alegre que canta las coplas acompañado de su guitarra se viste con un sombrero adornado con espejos y cintas de colores, usan pantalones blancos con zamarro y fachalinas cruzadas. Un elemento que no puede faltar son los

llamados “cencerros” que representan a los meses del año con doce campanillas de bronce. (Álvarez, 2014,p. 16)

La chinuca: básicamente se trata de un hombre disfrazado de mujer.

La huarmita o huasicama: conocida como la mujer del aruchico, generalmente representa a las campesinas y es quien le hace compañía en el momento del canto y del baile. Su vestimenta está compuesta por un anaco, blusa bordada, fajas de colores, alpargatas sujetadas con cintas de colores y hermosas chalinas.

El diabluma: este personaje es el resultado de la mezcla entre el español diablo: espíritu del mal y el quichua *uma* que significa cabeza. Él dirige al grupo de danzantes y representa al antiguo y robusto guerrero. (GADIP Cayambe, 2014). La vestimenta que utiliza es una máscara de tela que tiene doble cara y 12 cachos los cuales están pintados con los colores de arco iris, camisa bordada, acial, zamarro y una shigra. (Álvarez, 2014,p. 21)

El payaso: la vestimenta que utiliza en un sombrero de forma cónica y colorida realizado con cartón. Utiliza un vestido de colores vivos que cubre todo su cuerpo, las extremidades del traje terminan en bombachos y protege su identidad con una careta.

1.2.7 *Rituales De Cayambe*

Uno de los rituales más conocidos es el que se hace en adoración al Dios Sol. Esta es una ceremonia realizada por el pueblo Kayambi en el sitio sagrado Puntiatzil. En un lugar exclusivo se ubica un círculo con una chacana (cruz andina) dentro delineada con pétalos de rosa, la cual dentro de la cosmovisión indígena representa vida en armonía. Este acto está lleno de significado y se relaciona con el ciclo de la naturaleza. Según (Soria, 2016), los participantes se ubican alrededor de la chacana, en los cuatro espacios de esta, se ubican una pareja de niños que representaría el fruto de la fertilidad, en la otra una pareja de adolescentes que representan el crecimiento

continúa una pareja de adultos que representan la fecundación y finalmente se ubican los abuelos o autoridades que representan la sabiduría. (p. 18)

Este tipo de ritos son muy importantes y significativos para el pueblo Kayambi, como dice el primer y actual presidente indígena de Cayambe, Mgs. Guillermo Churuchumbi (2016) “Nuestros pueblos han codificado un conjunto de saberes, astronómicos, gastronómicos, de salud, entre otros y quien conoce, quien vive con los saberes de la chacana, vive en armonía.” (Soria, 2016,p. 18)

La festividad y el ritual antes nombrados son los actos más representativos del cantón Cayambe, sin embargo, existen otros que no han sido expuestos. (Soria, 2016)

1.2.8 *El Patrimonio Cultural Alimentario De Cayambe*

Es un elemento de comunicación que canaliza las tradiciones culturales y la naturaleza de un lugar. La cocina y la gastronomía poseen una estrecha relación entre la forma de vida y las tradiciones de una población. Es decir, cada región se manifiesta a través de su propia identidad gastronómica y cultural, que abarca una combinación de factores como utensilios, clima y procesos agrícolas que van de la mano a la gastronomía. (Fusté-Forné, 2016)

Las tradiciones gastronómicas de una comunidad forman parte importante, esencial y única de ese grupo de personas que conforman una cultura, nacionalidad o pueblo, por ello es indispensable su prevalencia a través de los años a futuras generaciones Un plato tradicional representa los gustos particulares de un lugar, pues estos contienen ingredientes que tienen su cultivo y elaboración de una manera que solo su gente conoce. (Chango-Cañaveral et al., 2019)

La cultura de una sociedad se manifiesta en una variedad de formas, en su arte, lengua, literatura, música y en todas las formas de rituales religiosos. La gastronomía está dentro de este conjunto y en ocasiones no nos damos cuenta de que la comida es más que vital para la

supervivencia humana, es una actividad por la cual la cultura se puede distinguir. Cada sociedad posee sus métodos de conserva, preparación; la cantidad y variedad disponible en cada comida; lo que gusta y disgusta; las costumbres y tradiciones, etc. (Hegarty & Barry O'mahony, 1999)

La alimentación humana es un acto social y cultural donde el consumo y la elección de los alimentos comprometen un conjunto de elementos de orden ecológico, cultural, social, histórico y económico ligado a una red de simbolismos, rituales y representaciones. (Hegarty & Barry O'mahony, 1999)

1.2.9 Gastronomía del cantón Cayambe

Cayambe cuenta con una gastronomía muy variada y una riqueza cultural singular, al ser el asentamiento de la cultura kayambi posee una rica herencia cultural y culinaria, despertando el interés de los turistas para visitar, conocer y degustar de los sabores que ofrece, por otro lado, aún existe desconocimiento sobre la variada oferta gastronómica, que debería ser impulsada y ofertada en mayor cantidad. (Pillajo, 2021)

Cada una de sus celebraciones están fundadas en aquello que les fue transmitido o han logrado heredar, sus festividades hacen homenaje a una fecha y una época que los kayambis determinaron según sus calendarios lunares. (Cataña, 2015)

Cayambe tiene tres ejes económicos, el florícola que es el cuarto producto más exportado de Ecuador, seguido viene el sector ganadero con la distribución de carnes y lácteos y finalmente el sector agrícola que en su mayoría cosechan; habas, mellocos, cebolla, papas, fréjol, trigo, maíz, cebada, mashuas, entre otros. De todos estos productos se han realizado preparaciones tradicionales y también bocadillos típicos como el queso de hoja, el manjar de leche y los bizcochos que atraen a los turistas a degustar sus preparaciones. (Pillajo, 2021)

Su cocina tiene un trasfondo cultural, que puede llegar a impulsar su turismo y economía, los platos más característicos son: el cariucho, el uchu-jacu, la chicha de jora, el habas calpus, y el guarango. Adicionalmente, se han identificado al arroz de cebada, el dulce de zambo, la colada de churos, el cuy asado, el agua de sunfo, el tostado flaco y las habas con mellocos. (Quillupangui & Torres, 2020)

1.2.10 Descripción De Platos Tradicionales De Cayambe

1.2.10.1 Bizcochos.

Esta preparación llegó de mano de la conquista española, se obtiene mediante una técnica de deshidratación que se usaba en el pan. Este producto se da a conocer cuando Alfaro pone en marcha el tren de la unidad nacional, ya que la estación de Cayambe se llenó de comerciantes que ofertaban el queso de hoja y los bizcochos. Con el tiempo se convirtió en una parada de todos los viajeros donde adquirirían estos productos para sus hogares. Actualmente este producto es uno de los más representativos y comerciales del cantón Cayambe. (Solorzano, 2020)

1.2.10.2 Queso de hoja.

Al igual que los bizcochos este la materia prima de este producto llega en la conquista española, ya que trajeron el ganado. Sin embargo, el queso de hoja como tal tiene sus raíces en la zona andina de Latacunga y Cayambe, donde se lo envolvía en hoja de achira. No obstante, se ha evidenciado que esta práctica de envoltura en hoja ha entrado en desuso y solamente productores que mantienen sus tradiciones lo siguen practicando. (Ango & Grijalva, 2015)

1.2.10.3 Manjar de leche.

El origen del dulce de leche es incierto, ya que existen varias teorías y mitos en distintas partes del mundo. De cualquier manera, se ha introducido este producto dentro de la gastronomía de Cayambe, y esto se debe a que, dentro de su sector ganadero, poseen una gran

cantidad de leche a su disposición, que es la principal materia prima en su elaboración. (Pillajo, 2021)

1.2.10.4 Llapingacho con caucara.

Tiene origen de la cultura Quichua, en donde su traducción “cau” significa a punto de madurar y “cara” hace referencia al cuero o pellejo. En otros lugares se conoce a este corte como matambre y los quichuas hacen proponen este nombre ya que el corte viene del pecho de la vaca, y en general es una carne bastante dura. (Mora, 2016)

1.2.10.5 Uchu- jacu.

Esta preparación es un claro ejemplo del trasfondo cultural y la identidad culinaria de Cayambe, está compuesto de distintos granos y se encuentra dentro de sus festividades, representando la abundancia. Uchu en quichua representa al ají y jacu es polvo. Este polvo o harina se ha transmitido por generaciones y al menos tiene 200 años de historia. (Quillupangui & Torres, 2020)

1.2.10.6 Cuy asado con papas.

Dentro de la historia el cuy tiene origen en de la zona andina de Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia. En Ecuador se ha evidenciado la domesticación a estos animales desde hace 3600 años, donde en el periodo prehispánico era parte de la dieta de las culturas andinas, que en aquel entonces lo preparaban de distintas maneras, como en charqui, asado o en loco. (Jarrin & Alarcón, 2017)

1.2.10.7 Habas calpus.

Esta preparación tiene origen en los Andes donde era preparado por los indígenas en momentos de hambruna y sequía. Consistía en calentar un tiesto y tostar las habas, después llevarlas a una cacerola con agua hirviendo hasta que la cascara se abra. (Cataña, 2015)

1.2.10.8 Mote.

Aunque la historia alude que el maíz es originario de México, existen también relatos que mencionan su origen en la parte andina de los países de Bolivia, Ecuador y Perú, y se puede evidenciar en la abundancia de tipos de maíz en gran parte de Sudamérica. El mote es un tipo de maíz muy consumido en toda la serranía ecuatoriana. (Pillajo, 2021)

1.2.10.9 Ají de pepa de zambo.

El ají criollo es parte de la cultura andina y se ha usado por generaciones. A su vez se considera que los zambos fueron plantados por sus semillas dulces, mas no por su pulpa. Sin embargo, hoy en día se aprovecha todo el producto y mediante la unión de estos ingredientes se obtiene la salsa picante de pepa de zambo. (Silva, 2017)

1.2.10.10 Chicha de jora.

Esta bebida ancestral se obtiene en base a la fermentación del maíz. Su historia se remonta a la época de los incas cuando reinaba Tupac Yupanqui. En épocas de lluvias los sembríos de maíz se echarían a perder, y por acción del agua el grano germinaría. Al ya no ser apto para su consumo se decide desecharlo y las personas hambrientas de la calle deciden consumirlo, sin imaginarse que se embriagarían por el fermento del maíz. (Cataña, 2015)

1.2.10.11 Guarango.

Es una de las bebidas más antiguas del cantón Cayambe, que se obtiene del penco maduro. Su proceso es similar al del tequila, en donde se retiran las ramas y realiza una abertura en la base. Después de obtener el mishki, se lo deja hervir y fermentar para obtener el guarango. Es una bebida que se consume en sus rituales y festividades. (Cataña, 2015)

1.2.11 Turismo gastronómico

Existe un vínculo muy fuerte entre la cultura local y actividad turística, se establece una relación entre estas dos de forma que el turismo puede revitalizar una cultura local, transformarla o, inclusive, desaparecerla. Esta amenaza de pérdida podría venir derivado de lo que se le llama espectacularización, que significa, corromper tanto las manifestaciones culturales hasta llegar al punto donde tan solo estén valorizadas como herramienta o recurso para la actividad turística. El turismo provee al patrimonio cultural, material o inmaterial, de una nueva trascendencia mediante su puesta en valor turístico, transformándose en un elemento mercantil más de esta actividad económica llamada turismo. (Sobrado, 2018)

La identidad cultural de un pueblo puede ser un elemento más para alcanzar determinados objetivos, como, por ejemplo, el desarrollo sostenible de un área a través del estímulo de una actividad económica, como puede llegar a ser el turismo. Regresando al tema del turismo, como actividad económica con gran repercusión en el territorio, debido a que incluye la cultura y la comunidad local en la propuesta turística de un destino, se puede decir que la identidad de los pueblos se convierte en mercancía. Justo como lo mencionan algunos autores, se determina una vinculación muy sólida entre identidad local o nacional y gastronomía. Más aún, hay demostraciones donde se puede comprobar cómo una buena guía culinaria sumada de una campaña de marketing, conjuntamente a políticas públicas de los sectores turísticos y productivos alimentarios lograrían llegar a establecer una identidad local o regional. (Hall & Sharples, 2003).

De acuerdo a Sobrado (2018), el turismo se convierte en una herramienta para la conservación patrimonial y medioambiental vinculado al desarrollo sostenible de los territorios. De hecho, este es el caso del turismo gastronómico, que está sirviendo para la recuperación de tradiciones y elaboraciones, así como a la valorización de recursos o productos autóctonos que de otra manera podrían desaparecer. (p. 61)

Con la modernización llegaron y llegarán tendencias que aporten a la recuperación de la cultura local, lo que ha producido que prácticas culturales que habían sido aisladas o sustituidas por otras emerjan. Esta reaparición de prácticas locales, que puede o no venir junto a la explotación turística, pasa a ser un recurso turístico propenso a la explotación económica. (Sobrado, 2018)

1.3 Fundamentación conceptual

1.3.1 *Patrimonio cultural intangible*

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” a las, expresiones saberes, usos, representaciones y técnicas -junto con los enseres, artefactos y espacios culturales que les son propios a una comunidad o sociedad y los reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (UNESCO, 2003)

El patrimonio cultural intangible son los usos y expresiones orales, incluido el idioma, las artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con el ambiente y el universo, y técnicas artesanales tradicionales. (Unigarro, 2010)

El patrimonio cultural intangible se ha reconocido en diversos ámbitos con lo que en México se denomina “culturas populares” y en otros países “folklore”. (Iturriaga, 2011)

El patrimonio cultural puede comprenderse como un conector entre el pasado y el presente de un pueblo o sociedad, representando su herencia, siendo el símbolo de su transmisión y también implica la materialización de las continuidades. Normalmente se vincula el patrimonio cultural con la identidad de las sociedades, en la medida en que implica reconocimiento de generación en generación por parte de los integrantes de una sociedad, un sentido de la propia comunidad. (Torres et al., 2004)

Según Torres et al. (2004) los bienes culturales que pasan a formar parte del patrimonio cultural de un pueblo lo hacen por las razones o factores fundamentales que se muestran a continuación: 1) por el valor esencial del bien, tales como, valor estético, valor arquitectónico, valor económico por la materia prima del que está hecho, o por el uso o explotación que se pueda hacer del mismo, por ejemplo, como producto turístico, 2) por el rol o función que ha desempeñado y desempeña en el proceso de construcción histórica de un pueblo tanto como en el imaginario del mismo, 3) por las necesidades espirituales y psicológicas, propias de un colectivo social, que dicho bien satisface. Estos dos últimos factores, sobre todo, se enlazan, se perpetúan e intervienen en el proceso de construcción de la identidad cultural de un grupo social (comunidad, etnia, nación). Los bienes tangibles e intangibles se transmiten de generación en generación permitiendo el reconocimiento o la diferenciación entre comunidades. (p. 59)

1.3.2 *La cultura alimentaria y su patrimonialización*

La denominación de cultura alimentaria hace referencia a la compleja estructura de prácticas y saberes, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad. La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. (Espeitx, 2004,p. 15)

El aprovechamiento del patrimonio cultural puede transformarse en un elemento del desarrollo sustentable autóctono, debido a que los grupos socialmente diferenciados supeditados podrían pasar a ser sujetos de su desarrollo mediante la revalorización de sus particularidades en la confusión de este mundo globalizado. Estos segmentos de personas

convierten su patrimonio cultural en una pretensión colectiva en el escenario mundial (Espeitx, 2004)

El patrimonio es variable y se construye a partir de la elección, por parte de unos agentes, de unos factores determinados, y no otros, a los que se confiere determinados contenidos, de tal manera que el patrimonio cultural puede interpretarse como una creación, o incluso como una invención. De cualquier modo, se trata de una definición cambiante, su sentido o sentidos se inscriben en el transcurso del tiempo y espacio, atiende a unos intereses, recibe unos usos y es fomentado por unos agentes que también se encuentran en constante cambio.(Espeitx, 2004)

Todos los elementos, que forman parte de la cultura y pueden ser expresadas, absolutamente podrían ser patrimonializables: incluso recetas, herramientas de cocina y productos alimentarios que serían representaciones acerca de sus cualidades o efectos sobre el organismo, también se toma en cuenta las formas de comensalidad, que son las prácticas productivas como técnicas de cocina y la etiqueta en la mesa. Sin embargo, aun cuando todo tenga potencial de ser patrimonializable, no todo terminará convirtiéndose en patrimonio en la misma medida ni con la misma eficacia. (Espeitx, 2004)

Es una selección de parte de la “cultura alimentaria” de un determinado colectivo, y se le acredita la carta de “tradicionalidad”. Los componentes convertidos en patrimonio no abarcan todo lo que esa cultura alimentaria es, a menudo ni tan sólo presentan de manera fiable una parte de ella. Esto pasa porque, en primer lugar, en el proceso de patrimonialización se dispersa y se saca de contexto determinados elementos de una “cultura alimentaria” y debido a esto cambian los sentidos y las funcionalidades de los mismos, que se incorporan en una nueva realidad. Seguidamente, porque la selección atiende más a la cultura alimentaria de la población que patrimonializa, se basa en su elección, preferencias y valores más que a la

sociedad donde se “originan “y a la que se confiere en platos y productos patrimonializados.(Espeitx, 2004)

Por último, Espeitx (2004) declara que usualmente la patrimonialización de fragmentos seleccionados de una cultura alimentaria se asemeja más a una “reinterpretación” que a una “recuperación”, aunque este último término se emplee con profusión al hablar de productos y recetas “tradicionales”. Y todo este trámite de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses a que va a servir. Parafraseando la muy parafraseada expresión de Lévi-Strauss, se transformarán en patrimonio sólo aquellos platos y productos que sean buenos para comer, buenos para pensar y, añadiremos, buenos para patrimonializar. (p. 4)

1.3.3 *Cocina tradicional*

Las cocinas de tradiciones ocupan un lugar importante en la construcción de los hábitos alimenticios, y nos han brindado una riqueza de conocimientos y prácticas que se han constituido en elementos de cohesión social, identidad, y desarrollo económico. La palabra tradición es polisémica, pero se alude que es algo que queda grabado en la memoria, y cuando esto ocurre es porque una generación anterior lo transmitió. No obstante, se puede delimitar lo tradicional a componentes como, la etnia, la localidad, la clase social, la religión y la educación. (Unigarro, 2010)

El término de cocina tradicional abarca la transmisión y reproducción de una receta de cocina popular (del pueblo), en un tiempo de tres a cinco generaciones. Sin embargo, hay gran cantidad de debates respecto al número de generaciones necesarias que deben cumplirse y que respetan la esencia original de las recetas. (Adrià et al., 2019)

La cocina tradicional regional compone un patrimonio cimentado histórica y socialmente. Se trata de un conjunto de prácticas y saberes, que se han ido fortaleciendo y combinando generación tras generación. (Meléndez & Cañez, 2009)}

Las cocinas tradicionales locales conservan los conocimientos y las prácticas que componen el patrimonio intangible de las colectividades y son una parte primordial de las economías locales. (Padilla, 2006)

Para un mejor entendimiento sobre el tiempo que puede delimitar lo tradicional es necesario comprender las generaciones.

Tabla 1: Generaciones en la sociedad

Generación	Desde	Hasta	Años transcurridos
Generación Z	1996	2012	16
Generación Y o Millennials	1980	1996	16
Generación X	1960	1980	20
Baby Boomers	1943	1960	17
Promedio			17,25

Fuente: Entendiendo las generaciones: una revisión del concepto, clasificación y características. (Díaz et al., 2017)

De esta manera, se puede entender que una generación tiene 17 años y según Adrià (et al., 2019), para ser tradicional debe cumplir mínimo tres generaciones, por lo que se puede argumentar que una receta debe tener al menos 51 años de historia.

1.3.4 *Actos festivos*

Muchos de los actos festivos están relacionados con la agricultura y los principios en los que se basa la cosmovisión andina. Esto es de suma importancia, debido a que ayuda a

comprender las relaciones de jerarquía y los rituales. Estos siempre han tenido un carácter sustancial o un sentido profundo, han plasmado la concepción del mundo y ha estado conectado a periodos de crisis, trastornos, en la vida de los seres vivos.(Bajtin, 1998)Las festividades están dentro de la vida las poblaciones y la aportación para estas se encuentra abierta a todas las personas que conforman una comunidad. Existen varios tipos de actos festivos como carnavales, la llegada de la primavera, fiestas del fin o inicio de año, etc. Sin embargo, hay un eje caracterizador que suele diferenciar a estas y es el significado detrás de cada una; donde la mayoría de las ocasiones tiene que ver con creencias religiosas. (UNESCO, 2016)

Los actos festivos siempre han creado y quieren crear sociedades pasajeras, en las que se relacionan personas completamente desconocidas hasta ese momento; de ahí que, la conexión que prestan los actos festivos es de carácter temporal. (Simbaña, 2011)

Por otro lado, los actos festivos son instancias en las que permanecen manifestaciones de la cultura andina, como la reciprocidad, el “prestamano”, la solidaridad y la convivencia, unidos por la noción de paisajes vivos que son categorías interculturales que tratan de dar a conocer la complicada realidad de una ciudad. En (Borja, 2016)

1.3.5 *Rituales*

La mayoría de los rituales están relacionados con la agricultura y los principios en los que se basa la cosmovisión andina. Esto es de suma importancia, debido a que ayuda a comprender las relaciones de jerarquía y los rituales. Estos siempre han tenido un carácter sustancial o un sentido profundo, que han plasmado la concepción del mundo y ha estado conectado en la vida de los seres vivos.(Bajtin, 1998)

El rito es el vínculo por el cual los pueblos pueden contactarse con lo espiritual, lo desconocido y lo inalcanzable. Permite que las creencias del pueblo se junten y manifiesten

por medio de una ceremonia ancestral; aquí se liberan de lo cotidiano y acceden a un tiempo y espacio sagrados. (Chamorro, 2011)

Los rituales tienen que ver con el proceso de comunicación, porque transmiten información significativa para otros. De la misma manera, los rituales del poder están vinculados a las posturas corporales específicas en cada cultura conocida como el habitus. (Lara, 1979)

Los rituales son prácticas sociales simbólicas que tienen como objetivo recrear a la comunidad, agrupando en la celebración de un suceso. El rito revive la adherencia del grupo y por lo tanto también contribuye a la construcción de su identidad. (Álvarez, 2022)

1.3.6 *Turismo Gastronómico*

Existe un error en el que se incurre al considerar la gastronomía únicamente como el arte del cocinar y del buen comer. Este significado resulta limitativo, sobre todo si se reconoce la carga cultural que se encubre detrás de los alimentos y, más aún, si contemplamos sus vinculaciones con el turismo. El turismo gastronómico corresponde a aquella actividad turística de la cual intervienen personas quienes escogieron el lugar del destino a visitar debido a que se encuentra muy influido por un incentivo culinario. (Kivela & Crotts, 2006)

Por otra parte, se puede contemplar al turismo gastronómico como el ejecutado por aquellas personas que visitan un lugar motivadas por su gastronomía o por sus productos agro-alimentarios.(Millán & Agudo, 2010) . Por otro lado, Leal (2011), considera que el turismo gastronómico resulta en la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial en donde el hecho de ver, oler y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas industrias, cuya principal finalidad o producto es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida. (p. 16)

Básicamente, se puede manifestar que la cocina tradicional de un destino es la consecuencia de una cultura histórica y social del mismo. Esta puede ser latente y estar mortificada ante la concreta afirmación de costumbres alimentarias internacionales y globalizadas o de lo contrario permanecer original y diferente en cuanto a otras gastronomías. En el último caso nombrado, el turismo gastronómico constituye una categoría turística que, a través de la valorización de los recursos culinarios locales, expresa genuinidad, grandiosidad, sensorialidad, conocimiento del consumidor, experiencias y cooperación del servicio. (Kivela & Crotts, 2006)

Las costumbres alimentarias significan una parte esencial y tangible de la cultura de un pueblo y una herencia para las nuevas generaciones. Por otro lado, el turismo gastronómico es una acción exploratoria que conlleva a conocer más lugares y costumbres, que se concretan en la degustación de las preparaciones y productos diferentes a los de la vida cotidiana. Desde este punto la gastronomía forma parte de la identidad local en la cual se refleja la cultura de una sociedad y la vida de

1.3.7 *Identidad Cultural*

No es indispensable que el término de identidad se centre en sus dimensiones estáticas y homogéneas, sino que debe considerarse como un concepto analítico que faculte contemplar la cultura de un pueblo desarrollado con el paso del tiempo. Únicamente de esta manera se puede observar que la cultura como las identidades están en una continua evolución. En el momento de llevar a cabo una descripción de una cultura y sus identidades se debe hacer como si fuera un hecho activo, que permanentemente se va adaptando a las condiciones globales. (Greenwood, 1989)

Referirse a la identidad de un pueblo es hablar de su cultura, de la visión que tienen sus moradores acerca de la vida y de su historia. Entonces esta perspectiva debe ser transmitida

para ocasionar propiedad de grupo y, así, determinarse como identidad cultural. (Sobrado, 2018)

1.3.8 *Guía gastronómica*

Las guías gastronómicas son básicamente una guía turística especializada, con el objetivo de ayudar a tomar decisiones más acertadas al turista y promover preparaciones que han sobresalido por su identidad cultural, donde se ven involucradas grupos sociales, siendo un documento relevante para locales y turistas. (Espinoza, 2017)

1.4 Aspectos Normativos

1.4.1 *Patrimonio*

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGANICA DE CULTURA

El presidente constitucional de la república Rafael Correa Delgado, en el Decreto Ejecutivo N° 1428 del Registro Oficial Suplemento 8 de 06-jun.-2017.

Considera:

Que, la Carta Magna dispone en el Artículo 57: "Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto"

(Asamblea Nacional del Ecuador, 2017)

1.4.2 *Cayambe*

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y el Ministerio de Educación, declaran el 02 de octubre de 1995, como "CAYAMBE CIUDAD PATRIMONIAL". La misma que se encuentra compuesta por 44 inmuebles, 8 conjuntos urbanos y 2 bienes de equipamiento urbano. (INPC, 2019)

1.4.3 Fiestas de San Pedro

Según el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, el Ministerio de Cultura y Patrimonio, en el Acuerdo Ministerial No. DM-2016-0069, declaran el 16 de junio de 2016, a las fiestas de San Pedro como patrimonio inmaterial nacional.(INPC, 2019)

1. CAPITULO II: Metodología de la investigación

2.1 Tipo de investigación

El tipo de investigación fue cualitativa de tipo básica, fundamental o pura, ya que el problema planteado surge desde la curiosidad y el placer del descubrimiento de nuevos conocimientos. A su vez, se encuentra dentro de un nivel de investigación descriptivo donde el objetivo fue recolectar datos sobre las características, dimensiones y procesos sociales o naturales. El diseño de la investigación fue etnográfico ya que se realizaron preguntas sobre la caracterización de una cultura, y a partir de eso se pudo explicar los elementos que integran su sistema cultural, como es la gastronomía, ritos y festividades (Sampieri & Mendoza, 2018). Es decir, este trabajo percibió una compilación de datos para responder a la pregunta de investigación formulada. (Ñaupas et al., 2018)

2.2 Métodos de investigación:

En esta investigación se ha utilizado el método inductivo, porque, como menciona Katayama, (2014) “este modelo resalta el llamado contexto de descubrimiento” (p. 46), el cual se relaciona con el presente proyecto de investigación debido a que se estaba buscando la relación que existe entre la cocina tradicional del cantón Cayambe y su patrimonio cultura

intangibles, para lo que se realizó el registro de la información y los hechos a través de la exploración, la observación in situ y la entrevista.

2.3 Instrumentos o Herramientas

Para el cumplimiento del primer objetivo específico planteado en esta investigación, se hizo una indagación de fuentes primarias, donde se realizó entrevistas y observaciones in situ sobre el área de estudio para la recopilación de información, la cual fue plasmada en fichas de registro. Ver Tabla 40. A su vez, se recopiló información bibliográfica de fuentes secundarias como artículos científicos de Scopus y Google Académico, trabajos finales de grado y libros, relacionados con el tema de investigación.

Para las preguntas de la entrevista se realizó una operacionalización de conceptos en donde se encontró las preguntas base para la misma. Seguido a esto, se realizó correcciones y se validó el instrumento con dos docentes de la Universidad Técnica del Norte, expertos en el tema. Las preguntas están divididas en tres categorías; de la pregunta 1 a la 4, festividades; de la pregunta 5 a la 8, rituales ancestrales; de la pregunta 9 a la 12, gastronomía. Finalmente, se obtuvo el siguiente formato. Ver Tabla 2

Tabla 2: Formato entrevista

Nombre del encuestado/a:
Cédula:
Sector:
1. ¿Cuáles son las fiestas tradicionales de su localidad y las fechas en las que se realizan?
2. ¿Cuáles son los principales componentes y personajes de estas festividades?
3. ¿Qué representan estas festividades?
4. ¿Cuáles son los productos y preparaciones que se utilizan en estas festividades?
5. ¿Cuáles son los rituales ancestrales que practican en su localidad y cuándo lo hacen?
6. ¿Cuál es la importancia de estos rituales?
7. ¿Cuáles son los componentes y personajes que participan en estos rituales?

8. ¿Cuáles son los productos y preparaciones que se utilizan en estos rituales?
9. ¿Cuáles son las formas de preparar que aplica es su cocina?
10. ¿Cuáles son las herramientas tradicionales que se utilizan en la cocina?
11. ¿Cómo se consumen estas preparaciones?
12. ¿Cuáles considera que son los riesgos para la discontinuidad de sus tradiciones?

Fuente: Elaborado por los autores.

Según dispone “La guía metodológica para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial” (INPC, 2013) la recopilación de información deberá sistematizarse en una ficha de registro para el procesamiento y análisis de datos.

Para registrar la información obtenida en las preguntas anteriores, se utilizó las siguientes fichas de registro que se adaptaron del artículo científico realizado por Contreras & Martínez (2017) . Ver Tabla 40

Ficha 1 Cocina Tradicional. En este formato se ubica geográficamente el lugar donde se realizan los platos tradicionales, así mismo, las técnicas y herramientas que se utilizan para elaboración de los mismos. Ver Tabla 3

Ficha 2 Actos Festivos. En este formato se ubica geográficamente el lugar donde se realizan los actos festivos tradicionales, sus fechas, cuáles son sus participantes, su impacto cultural, los productos y preparaciones que consumen. Ver Tabla 4

Ficha 3 Rituales Ancestrales. En este formato se ubica geográficamente el lugar donde se realizan los rituales, cuáles son sus participantes, qué representan, los productos y preparaciones que consumen. Ver Tabla 5

Ficha 4 Receta. Registro de información de la preparación del plato paso a paso y una foto representativa del plato. Ver Tabla 6Tabla 6

Tabla 3: Formato Ficha 1 Cocina Tradicional

1.	Cocina Tradicional
1.a	Coordenadas de ubicación

1.b	Grupos de población
2.	Descripción
2.a	Nombre de las preparaciones representativas
2.b	Principales productos locales utilizados
2.c	Principales técnicas y procesos utilizados
2.d	Principales herramientas utilizadas
2.e	Recetas correspondientes a las preparaciones representativas: (Ver Formato 4. Receta)
2.f	Pervivencia y continuidad
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía).
4.	Riesgos
5.	Nombre de los portadores y transmisores
6.	Responsable del registro y fecha

Fuente: Adaptado de “En registro de la cocina tradicional oaxaqueña como patrimonio cultural inmaterial de México” Contreras & Martínez (2017)

Tabla 4: Formato Ficha 2 Actos Festivos.

1.	Actos Festivos
1.a	Nombre
1.b	Coordenadas de ubicación
1.c	Grupo de población
2.	Descripción
2.a	Impacto cultural
2.b	Principales componentes y personajes
2.c	Productos y preparaciones utilizadas
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía).
4.	Riesgos
5.	Nombre de los portadores y transmisores
6.	Responsable del registro y fecha

Fuente: Adaptado de “En registro de la cocina tradicional oaxaqueña como patrimonio cultural inmaterial de México” Contreras & Martínez (2017)

Tabla 5: Formato Ficha 3 Rituales Ancestrales

1.	Rituales
1.a	Nombre
1.b	Coordenadas de ubicación
1.d	Grupo de población

2.	Descripción
2.a	Importancia social
2.b	Principales componentes y personajes
2.c	Productos y preparaciones utilizados
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía).
4.	Riesgos
5.	Nombre de los portadores y transmisores
6.	Responsable del registro y fecha

Fuente: Adaptado de “En registro de la cocina tradicional oaxaqueña como patrimonio cultural inmaterial de México” Contreras & Martínez (2017)

Tabla 6: Formato Ficha 4 Receta.

Nombre de la receta:		
Origen:		
Fecha de preparación:		
Forma de consumir:		
Ingredientes	Cantidad	
Procedimiento		
1.		
2.		
3.		
Fotografía		

Fuente: Elaborado por los autores.

2.4 Descripción de Datos

El diseño de esta investigación cualitativa es el etnográfico por que se realizó preguntas sobre la caracterización de una cultura, y a partir de eso se pudo explicar los elementos que integran este sistema cultural, como es la gastronomía, ritos y festividades. El cantón Cayambe

está conformada de ocho parroquias de las cuales: Cayambe y Juan Montalvo son urbanas y Ascázubi, Ayora, Cangahua, Cusubamba, Olmedo y Otón, son rurales; cada uno de estos lugares tiene una visión propia de las tradiciones del pueblo kayambi que identifica su cultura. (Ñaupas et al., 2018)

Para esta indagación se realizó un muestreo opinático o intencional, debido a que se buscó a las personas que todavía practican ritos ancestrales y actos festivos tradicionales dentro de las comunidades de Cayambe. (Ñaupas et al., 2018)

La población del estudio de la presente investigación se centra en autoridades, indígenas y personas que poseen conocimientos sobre gastronomía, cultura y tradiciones que son fuente de información importante para la conservación de saberes tradicionales.

En la siguiente tabla se establece las personas, lugares y entidades que se tomaron como referencia para la recopilación de información de la muestra en la investigación:

Tabla 7: Datos de los entrevistados

Nro.	Nombre	C.C:	Sector	Cargo
1.	Guillermo Churuchumbi	1710916832	Cariacu	Alcalde del GAD Municipal de Cayambe
2.	Sandra Pillajo	1719872705	Parroquia Cangahua	Dirigente Parroquia Cangahua
3.	María Imbaquingo	1711499176	Parroquia Cangahua	Adulto mayor autóctona de la parroquia Cangahua
4.	Calixto Catucuamba	1000745504	Parroquia Olmedo	Representante de la Junta Parroquial de Olmedo
5.	Juán Albán	1703170876	Parroquia Olmedo	Representante de la Junta Parroquial de Olmedo
6.	Isabel Imbaquingo	1400382246	Barrio Santa Isabel	Presidenta del barrio Santa Isabel

7.	Carmen Rojas	1712363595	Comunidad Pambamarquito	Vicepresidenta de la comunidad Pambamarquito
8.	Luz María Guaytarilla	1711736072	Comunidad Chaupiestancia	Comunera autóctona de la comunidad Chaupiestancia
9.	Rosalio Jitala	1000710184	Parroquia Otón	Representante de la Junta Parroquial de Otón
10.	Herlinda Anchaguano	1707968655	Comunidad San Agustín de Otoncito	Adulto mayor autóctona de la Comunidad San Agustín de Otoncito
11.	Padre Rafael Méndez	1712541430	Cayambe	Dueño de fábrica de bizcochos “San Pedro”

Fuente: Elaborado por los autores

2.5 Determinación de conceptos

Para la determinación de las variables se organizó los temas y categorías correspondientes a la investigación, para lo que se obtuvo lo siguiente:

2.5.1 *Fiestas tradicionales*

Abarca el nombre y fecha de las festividades de la parroquia en donde se realizó la entrevista.

2.5.1.1 Componentes

Comprende los elementos imprescindibles que se utilizan en la realización de estas fiestas.

2.5.1.2 Personajes

Se menciona quienes participan de estas festividades.

2.5.1.3 Significado

Se indica que representan las festividades.

2.5.1.4 Productos

Percibe los alimentos que se utilizan en las fiestas.

2.5.1.5 Preparaciones

Abarca las elaboraciones gastronómicas que se consumen en las festividades.

2.5.2 *Rituales ancestrales*

Abarca el nombre y fecha de los rituales del sector donde se realizó la entrevista.

2.5.2.1 Importancia

Menciona cuál es el significado de estos rituales.

2.5.2.2 Componentes

Comprende los elementos imprescindibles que se utilizan en la realización de estos rituales.

2.5.2.3 Personajes

Se menciona quienes participan en estos rituales.

2.5.2.4 Productos

Percibe los alimentos que se utilizan para estos rituales.

2.5.2.5 Preparaciones

Abarca las elaboraciones culinarias que se consumen en los rituales.

2.5.3 *Cocina tradicional*

2.5.3.1 Métodos de cocción

Comprende las prácticas y formas de preparación de los alimentos.

2.5.3.2 Herramientas tradicionales

Abarca los utensilios y equipamiento tradicional que se utiliza en la cocina.

2.5.3.3 Formas de consumo

Menciona cómo se reparte o se reúnen a ingerir los alimentos.

2.5.3.4 Riesgos para discontinuidad

Indica las razones para la pérdida de sus tradiciones gastronómicas.

La información obtenida en la entrevista se reestructuró, llevándola a cuadro de análisis de datos cualitativos para evitar que estos sean repetitivos o erróneos.

Seguido a esto, se organizó la información en fichas de registro, donde se describe las experiencias de las personas entrevistadas, detallando los datos con su lenguaje y expresiones, al mismo tiempo estas fichas permitieron sintetizar y analizar la información de una manera más eficiente.

Estas entrevistas fueron realizadas en junio 2022, mes en el cual inician las festividades tradicionales más conocidas del cantón Cayambe y sus parroquias. De esta manera también se pudo realizar la observación in situ para analizar los comportamientos y las representaciones simbólicas durante las actividades festivas y rituales organizados por los pobladores en su contexto social.

2. CAPÍTULO III: Análisis de resultados

3.1 Análisis datos

Para obtener datos de la investigación y cumplir el primer objetivo específico se recopiló información primaria mediante una investigación de campo por medio de entrevistas a ciudadanos y autoridades de Cayambe. A su vez, se obtuvo información secundaria plasmada

en el marco teórico, mediante revisión bibliográfica de artículos científicos, libros y trabajos de grado, donde se definió el concepto de Patrimonio Cultural Intangible y sus elementos como las actividades festivas, rituales ancestrales y cocina tradicional, identificando tradicional como el conocimiento que ha transcurrido de generación en generación con un mínimo tres generaciones que comprenden 51 años. Todos estos datos ayudaron a complementar la información primaria.

A continuación, se muestra un cuadro de análisis de datos cualitativo que se divide en las siguientes categorías: fiestas tradicionales, rituales ancestrales y cocina tradicional. Ver Tabla 8. La primera categoría abarca las subcategorías de: nombres y fechas, componentes, personajes, significado, productos y preparaciones. La segunda categoría de rituales ancestrales detalla las mismas subcategorías que se encuentran en fiestas tradicionales. Finalmente, la tercera categoría de cocina tradicional comprende las subcategorías de métodos de cocción, herramientas tradicionales, formas de consumo y riesgos para la discontinuidad. Para organizar los datos recolectados, se transcribió de manera textual las respuestas de las personas entrevistadas, que fueron un total de 11, esto permitió conservar sus expresiones orales que también forman parte de su idiosincrasia y mediante esto se analizó cada una de estas categorías que se registraron en fichas, permitiendo comprender la relación que existe entre ellos.

Tabla 8: Cuadro de análisis de datos cualitativos de la entrevista 1 a la entrevista 6

Categorías	Subcategorías	Entrevista 1	Entrevista 2	Entrevista 3	Entrevista 4	Entrevista 5	Entrevista 6
Fiestas tradicionales	Nombres y fechas	San Pedro y San Pablo – 29 y 30 de junio Fiestas patronales de la Virgen del Carmen- 16 de julio.	San Pedro – Junio y Julio Fiestas del niño – enero.	San Pedro – 29 de junio. Virgen del Carmen – 16 de julio. Divino niño – Carnaval.	Jesús del Gran Poder- Inicios de diciembre Divino niño Jesús – Finales de diciembre Entrega de gallos.	Matrimonio de Pambamarquito.	Fiestas de San Pedro y San Pablo.
	Componentes	Trajes típicos, chumpis o fajas, danzas, zapateo, instrumentos andinos.	Guitarra, rondín, zamarro de chivo, vergajo, anaco, sombrero con cinta.	Chamizas, rondín, castillos, zamarro, pañuelo de colores, cushma, poncho, voladores.	Chamiza, mechones, palos de lechero.	Toro, panderetas, guitarras, bombo.	
	Personajes	Diablohuma, cayambeña	Diabluma.	Diabluma, bailarina, payaso, verseador, guitarristas.		Negro, morenas, chocheras, torero. Representación de ladrones y policías, guitarristas,	

Categorías	Subcategorías	Entrevista 1	Entrevista 2	Entrevista 3	Entrevista 4	Entrevista 5	Entrevista 6
	Personajes					comuneros, novio y novia.	
	Significado	Sincronización, Folclor.	Religión, continuidad.	Honor a San Pedro de las comunidades. Religión.	Representación al Santo de la comunidad Gallo- Representa Jesús en la cruz cuando abre las alas, milagroso.	Tradición.	
	Productos	Maíz, cuy, borrego, mellocos, habas.		Maíz, frijoles, mellico.	Gallos, caña de azúcar, cuyes, castillo de frutas con plátano, naranja, mandarina, ají, aguacate, choclos.	Cuyes, queso, huevos, borrego.	Chocolate.
	Preparaciones	Chicha de jora, guarango, mote, tostado.	Guarango.	Mote, chicha, guarango, ají de pepa de sambo.	Chicha de jora, Pan de cuy.	Misqueape : Colada de maíz dulce con tortilla de maíz. Tortillas en tiesto de harina de maíz y trigo.	Queso de hoja, de manjar de leche, bizcocho, empanada de

Categorías	Subcategorías	Entrevista 1	Entrevista 2	Entrevista 3	Entrevista 4	Entrevista 5	Entrevista 6
	Preparaciones						dulce de zambo.
Rituales ancestrales	Nombres y fechas	Inti Raymi - 21 de junio Levantar el espanto	Llevar al campo la bebida y hacer una cruz en nombre de los antepasados.	Inti Raymi - 21 de junio	Rezar la tierra preparada con la comida. Visita a los difuntos en el aniversario de fallecimiento.	Mesa de chochos	Inti Raymi
	Importancia	Contacto y agradecimiento con la madre tierra. Equilibrar energías.	Dar gracias a la tierra y a los antepasados que labraban la tierra.	Agradecimiento a la madre tierra.	Recordar a los antepasados y agradecer a la tierra.	Unión	
	Componentes	Espiral en el suelo de flores y frutas	Batea, pilche.			Manteles largos o chalinas	
	Personajes	Taita, participantes		Hijos, familia, amigos.	Hijos, familia, amigos.	Familias y amigos del marido y la mujer	
	Productos	Trago, ruda, guanto, romero, marco	Maíz.	Maíz, papas, borrego,	Habas, alverja, papas, maíz, cuy, pepa de sambo,	Chochos	

Categorías	Subcategorías	Entrevista 1	Entrevista 2	Entrevista 3	Entrevista 4	Entrevista 5	Entrevista 6
	Preparaciones	Chicha de jora, guarango	Guarango, mote.	Pan, colada morada, chicha, ají de pepa de zambo, mote.	Uchujacu, colada de maíz, mapahuirá, mote.	Chicha, guarango, guayusa.	
Cocina Tradicional	Métodos de cocción	Fermentación, germinación, secado de granos, ahumados de carne.	Hervido, Fermentación.	Molido en piedra, tostado, ahumado.	Hervido, nixtamalizado.	Hervido, horneado, tostado.	Horneado, abizcochado, amasado a mano
	Herramientas tradicionales	Tulpa, ollas de barro, tiesto, cucharas de madera	Tulpa, visha, pondo de barro, cedazo, leña de guaranga, raspador.	Tulpa, horno de leña de barro, tiesto.	Ollas, vishas de madera, tulpa, pilche	Tulpa, visha	Horno de leña, bolillo, latas
	Formas de consumo	Pambamesa	Se reparte en batea o pilches para todos los participantes.	Repartir en pilches. Entregar en bateas y repartir.	Pambamesa	Pambamesa Repartición en bateas	
	Riesgos para discontinuidad	La muerte de los mayores sin dejar archivos escritos. La invasión de la industria	Fin del legado. Se dedican a trabajar fuera.	Se están terminando los mayores. Ya no les interesa a los jóvenes.	Falta de ayuda, Falta de interés. Los padres no inculcan a participar.	En este sector no se ha perdido sus tradiciones porque sus hijos las continúan.	

Categorías	Subcategorías	Entrevista 1	Entrevista 2	Entrevista 3	Entrevista 4	Entrevista 5	Entrevista 6
	Riesgos para discontinuidad	alimenticia de comidas procesadas. Falta de concientización en los jóvenes. Falta de tiempo por la parte laboral.					

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 9: Cuadro de análisis de datos cualitativos de la entrevista 7 a la entrevista 11

Categorías	Subcategorías	Entrevista 7	Entrevista 8	Entrevista 9	Entrevista 10	Entrevista 11
Fiestas tradicionales	Nombres y fechas	San Juan Bautista - 24 de junio – Inti Raymi Virgen de las mercedes – 24 de septiembre – Rama de gallos San Pedro	San Juan Bautista - 24 de junio Fiestas de la cosecha o Inti Raymi – 24 de junio	San Pedro y Santa Isabel – 29 y 30 de junio	San Pedro, San Pablo - 30 de junio	San Pedro, San Pablo - 30 de junio
	Componentes	Chamiza, castillo, toros, y 12 gallos.	Chamiza, banda, zamarro de chivo, castillo, toros,	Banda, flauta, castillo Guitarras Rondín	Chamiza, banda, camisa bordada, flauta,	Zamarro de chivo, castillo, gallos, careta de

Categorías	Subcategorías	Entrevista 7	Entrevista 8	Entrevista 9	Entrevista 10	Entrevista 11
	Componentes		sombrero tejido de cintas, linlli, 12 gallos, careta de malla, coshma, campanilla, bonete, chorizo, la primicia o diezmo.		castillo, charango, acordeón, centro, chalinas, bombos.	malla, coshma, campanilla, bonete, chorizo, la primicia o diezmo.
	Personajes	Payaso, aruchico, priostes, diablo huma.	Payaso, santo San Juan Bautista, aruchico, priostes y diablo huma-	Payaso, priostes, diablo huma, chinucas, aruchico	Payaso, aruchico, priostes, diablo huma	Zamarro de chivo, castillo, campanilla, bonete, chorizo, la primicia o diezmo, payaso, santo San Pedro, San Pablo, aruchico, priostes y diablo huma.
	Significado	Religión Tradición Folclor	Religión Dar gracias al patrón y por las cosechas a la pachamama.	Religión fe	Dar gracias y misa a los santos	Religión Tradición Folclor
	Productos	Maíz, chancho, trago.	Habas, trigo, papas, morocho, maíz, quinua.	Habas, queso, melloco.	Habas, melloco, papas con cáscara, cuy.	Habas, trigo, melloco, papas,

Categorías	Subcategorías	Entrevista 7	Entrevista 8	Entrevista 9	Entrevista 10	Entrevista 11
	Productos					morocho y quinua.
	Preparaciones	Papas con sarsa, chicha de jora, mishque, chancho hornado, mote.	Arroz de cebada, horchata, habas calpo, pan y tortillas de trigo, máchica, papas, morocho de sal y de dulce, quinua, mondongo con mote.	Papas con menudo de borrego, uchujacu, hornado, chicha de jora, guarango.	Guarango, guayusa, hornado, chicha de jora, ají de piedra.	Guarango, hornado, chicha de jora, ají de piedra.
Rituales ancestrales	Nombres y fechas	Walchacaray en meses de sequía.	Diablohuma: llevar a la misa para que no le afecte o le haga mal a la persona que se lo ponga. Siembra: oración a San Francisco dando gracias, agregar una cruz que represente la cruz del santo y después de eso siembra el primer grano.	Tributo a la cosecha Fiesta de luna Fiesta del sol – en la mitad del mundo. Chacana: hacer una cruz con los alimentos que tiene 12 puntas.	Inti Raymi-21 de junio	Chakana (Entendimiento del tiempo)
	Importancia	Pedir a la madre tierra que llueva	Dar gracias a la pacha mama y al	Dar gracias a la madre tierra, al sol	Rendir homenaje a la	Es un puente o escalera que le

Categorías	Subcategorías	Entrevista 7	Entrevista 8	Entrevista 9	Entrevista 10	Entrevista 11
	Importancia	para poder dar agua a las siembras.	santo por las cosechas recibidas.	y a la luna por las cosechas.	allpamama (tierra), cerros y al sol. Agradecimiento a los dioses por la cosecha de todo el año.	permitía al hombre andino mantener latente su unión al cosmo. Agradecimiento, porque gracias a la “Cruz del Sur” se hace la referencia de la unión entre lo bajo y lo alto, la tierra y el sol; el hombre y lo superior.
	Componentes				Espiral en el suelo de flores y frutas.	Chakana, flores, agua, tierra, fuego, vasijas de barro, chalinas de colores, pilches y hiervas amargas.
	Personajes	100 personas trabajadores de las tierras.	Santo San Francisco Cruz de San Francisco	100 personas trabajadores de las tierras.	47 comunidades	Taita, participantes.

Categorías	Subcategorías	Entrevista 7	Entrevista 8	Entrevista 9	Entrevista 10	Entrevista 11
	Productos	Habas, maíz.		Melloco, habas, cebada, ocas.	Papas, habas, melloco.	Maíz, trigo, cebada,
	Preparaciones	Habas cocinadas y tostadas, chicha de jora, colada de haba y maíz con carne de res seca o cuy, ají de pepa de sambo, mote.	Papas con cáscara y carne de borrego cocinada, melloco, ocas, cachiyaku (sal y agua) cebolla picada con sal, ají y sal. Asua (chicha de jora)		Guarango, chicha de jora	Chicha de Jora, tortillas de maíz y trago.
Cocina Tradicional	Métodos de cocción	Secado de carne	Hervido, horneado, tostado, molido.	Secado de carne	Hervido, tostado.	Tostado, hervido, fermentado.
	Herramientas tradicionales.	Ollas, vishas de madera, tulpa, pilche, pondos.	Tiesto de barro, tulpa con leña y eucalipto, trastes de losa, batea de madera, bingo (tipo de pilche para repartir chicha)	Ollas, vishas de madera, tulpa, pilche, pondos.	Tulpa, ollas de barro, pondo, tiesto de barro, barrica.	Ollas, vishas de madera, tulpa, pilche, pondos.
	Formas de consumo.	Los bailarines iban de casa en casa y les brindaban en bateas la comida.	Reparten entre bailarines Se sentaban en círculos y los	Los bailarines iban de casa en casa y les brindaban en bateas la comida. Pambamesa.	Pambamesa.	Pambamesa.

Categorías	Subcategorías	Entrevista 7	Entrevista 8	Entrevista 9	Entrevista 10	Entrevista 11
	Formas de consumo.	Pambamesa.	niños no comían ají. Pambamesa. Wanllar: regálame a mí la comida.			
	Riesgos para discontinuidad.	Las personas se van a vivir lejos de los campos por el trabajo.	Industrialización profesiones, falta de transmisión.	Ya no existen mayores No se ha transmitido Urbanización	Los padres no inculcan, redes sociales, no les interesa.	Falta de amor a la identidad propia, desinterés.

Fuente: Elaborado por los autores

Con la información del cuadro de análisis cualitativo se realizaron fichas de registro divididas en:

- Cocina tradicional. Ver desde Tabla 10 - Tabla 13
- Actos festivos. Ver desde Tabla 14 - Tabla 16
- Rituales ancestrales. Ver desde Tabla 17 - Tabla 21
- Recetas. Ver desde Tabla 22 - Tabla 38

De esta manera, se logró cumplir el segundo objetivo específico de esta investigación, debido a que se relacionó la cocina tradicional con los actos festivos y rituales ancestrales del cantón Cayambe, para generar un compendio bibliográfico como apoyo a la preservación del Patrimonio Cultural Intangible.

3.2 Cocina tradicional

La siguiente ficha contiene una recopilación de datos sobre la cocina tradicional de la parroquia de Otón perteneciente al cantón Cayambe.

Tabla 10: Ficha 1 Cocina Tradicional Otón - Cayambe

1.	Cocina Tradicional
1.a	Coordenadas de ubicación: (-0.022831483361881313, -78.25323650400068) Otón - Cayambe
1.b	Grupos de población: Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Nombre de las preparaciones representativas: Chicha de jora, guarango, ají de pepa de sambo, pan de cuy, mishqueape, tortillas de tiesto.
2.b	Principales productos locales utilizados: Mote, cuy, borrego, tostado, mellocos, habas, frijoles, gallos, caña de azúcar, ají, aguacate, chochos, mandarina, queso, huevos.
2.c	Principales técnicas y procesos utilizados:

	Fermentación, germinación, secado de granos, ahumados de carne, hervido, molido en piedra, tostado, nixtamalizado, horneado.
2.d	Principales herramientas utilizadas: Tulpa, ollas de barro, tiesto, cucharas de madera, visha, pondo de barro, cedazo, leña de guaranga, raspador, horno de barro, pilche.
2.e	Recetas correspondientes a las preparaciones representativas: (Ver Ficha 4. Receta)
2.f	Pervivencia y continuidad: Manera de transmisión: oral
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos: Los principales riesgos de la cocina tradicional son: la muerte de los adultos mayores sin dejar archivos escritos, la invasión de la industria alimenticia de comidas procesadas, falta de concientización en los jóvenes y la falta de tiempo por la parte laboral.
5.	Nombre de los portadores y trasmisores: Isabel Imbaquingo, Herlinda Anchaguano, Rosario Jitala, Luz María Guaytarilla, Carmen Rojas
6.	Responsables del registro y fecha: Carrillo Yadira – Terán Danny 29 de mayo de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

La siguiente ficha contiene una recopilación de datos sobre la cocina tradicional de la cabecera cantonal de Cayambe.

Tabla 11: Ficha 1 Cocina Tradicional Cayambe - Cayambe

1.	Cocina Tradicional
----	--------------------

1.a	Coordenadas de ubicación 0.04186398297479774, -78.1429534336781 Cayambe - Cayambe
1.b	Grupos de población Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Nombre de las preparaciones representativas Bizcochos, queso de hoja, empanada de dulce de zambo, manjar de leche, chocolate.
2.b	Principales productos locales utilizados Zambo, leche.
2.c	Principales técnicas y procesos utilizados Horneado, abizcochado, amasado a mano.
2.d	Principales herramientas utilizadas Horno de barro, bolillo, latas y leña.
2.e	Recetas correspondientes a las preparaciones representativas: (Ver Formato 4. Receta)
2.f	Pervivencia y continuidad Manera de transmisión: oral.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos Falta de interés de los jóvenes.
5.	Nombre de los portadores y trasmisores Padre Rafael Méndez
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 02 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

La siguiente ficha contiene una recopilación de datos sobre la cocina tradicional de la parroquia de Olmedo del cantón Cayambe.

Tabla 12: Ficha 1 Cocina Tradicional Olmedo - Cayambe

1.	Cocina Tradicional
1.a	Coordenadas de ubicación: (0.14025830035959344, -78.07767935611461) Olmedo - Cayambe
1.b	Grupos de población: Indígenas y mestizos
2.	Descripción
2.a	Nombre de las preparaciones representativas: Papas con cuy, chicha de jora, mishque, arroz de cebada, horchata, habas calpo, pan, tortillas de trigo, máchica, papas, morocho de sal y de dulce, quinua, mondongo con mote.
2.b	Principales productos locales utilizados: Mote, chanco, habas, trigo, papas, morocho, quinua.
2.c	Principales técnicas y procesos utilizados: Secado de carnes, hervido, horneado, tostado.
2.d	Principales herramientas utilizadas: Ollas, vishas, tulpa, pilche, pondos, tiesto de barro, leña de eucalipto, trastes de losa, batea de madera, bingó (tipo de pilche para repartir chicha)
2.e	Recetas correspondientes a las preparaciones representativas: (Ver Ficha 4. Receta)
2.f	Pervivencia y continuidad: Manera de transmisión: oral
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
4.	Riesgos:

	Los principales riesgos de la cocina tradicional son: la industrialización, las profesiones lejos del campo, la falta de transmisión de conocimientos.
5.	Nombre de los portadores y trasmisores: Calixto Cuatucumba, Juan Albán
6.	Responsables del registro y fecha: Carrillo Yadira – Terán Danny 5 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

La siguiente ficha contiene una recopilación de datos sobre la cocina tradicional de la parroquia de Cangahua del cantón Cayambe.

Tabla 13: Ficha 1 Cocina Tradicional Cangahua - Cayambe

1.	Cocina Tradicional
1.a	Coordenadas de ubicación -0.060988242295924956, -78.16926203189908 Cangahua-Cayambe
1.b	Grupos de población Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Nombre de las preparaciones representativas Habas con queso, papas con menudo de borrego, uchujacu, hornado, habas con melloco, chicha de jora, guarango, guayusa, ají de piedra, papas con cáscara y cuy.
2.b	Principales productos locales utilizados Habas, leche, papas, maíz, cebada, ocas, ají y melloco.
2.c	Principales técnicas y procesos utilizados Secado de carne
2.d	Principales herramientas utilizadas Ollas, vishas de madera, tulpa, pilche, pondos. ollas de barro, pondo, tiesto de barro y barrica.
2.e	Recetas correspondientes a las preparaciones representativas: (Ver Formato 4. Receta)
2.f	Pervivencia y continuidad Manera de transmisión: oral.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía).

	
4.	<p>Riesgos</p> <p>Se está terminando la generación de las personas que conocen el tema</p> <p>No se ha transmitido</p> <p>Urbanización</p> <p>Los padres no inculcan</p> <p>Redes sociales</p>
5.	<p>Nombre de los portadores y trasmisores</p> <p>María Imbaquingo</p> <p>Sandra Pillajo</p>
6.	<p>Responsable del registro y fecha</p> <p>Carrillo Yadira – Terán Danny</p> <p>11 de junio de 2022</p>

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

3.3 Actos festivos

La siguiente ficha contiene información sobre las festividades de San Pedro y San Pablo; Isabel Imbaquingo menciona que estas fiestas representan sincronización debido a que, en 1710, el padre encargado de Cayambe solicitó que San Pedro sea el patrono del pueblo. De esta manera, el catolicismo podría reemplazar al Inti Raymi que se celebra en fechas similares.

Tabla 14: Ficha 2 Actos Festivos - San Pedro

1.	Actos Festivos
1.a	Nombre: Fiestas de San Pedro y San Pablo
1.b	Coordenadas de ubicación: (0.04133174499852949, -78.13902527931468)
1.c	Grupo de población: Indígenas y mestizos
2.	Descripción
2.a	Impacto cultural: Estas festividades representan sincronización, folclor, religión, continuidad y tradición.
2.b	Principales componentes y personajes: Personajes: Diablohuma, cayambeña, bailarina, payaso, verseador, guitarristas, aruchico, priostes, chinucas. Componentes: Trajes típicos, chumpis o fajas, danzas, zapateo, guitarra, rondín, zamarro de chivo, vergajo, anaco, sombrero con cinta, camisa bordada, flauta, charango, acordeón, centro, chalinas, bombos.
2.c	Productos y preparaciones utilizadas: Productos: Mote, cuy, borrego, tostado, mellocos, habas. Preparaciones: Chicha de jora, guarango, papas con menudo de borrego, uchujacu, bizcochos.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos: Los riesgos para la pérdida de estas tradiciones se deben a la falta de interés de los jóvenes y la falta de tiempo por la vida laboral en el exterior. Sin embargo, estas festividades se siguen practicando por la gestión de las comunidades y el GAD municipal para la pervivencia cultural de su pueblo.
5.	Nombre de los portadores y transmisores:

	Isabel Imbaquingo, Herlinda Anchaguano, Rosario Jitala, Juan Albán, María Imbaquingo, Sandra Pillajo
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 02 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

De acuerdo con Luz María Guaytarilla, una de las entrevistadas, en la fiesta de rama de gallos el prioste que arranca la cabeza del gallo se encargará junto a su grupo de entregar 12 gallos, 12 cañas, castillos de frutas, el mediano (cuyes, chanco y pollo horneados, acompañados de papa y huevo cocinado, con zarza de pepa de sambo y queso) y bebidas como la chicha y el guarango. Esta festividad se ha venido realizando a la par de las fiestas de San Pablo y San Pedro hace más de 200 años.

Tabla 15: Ficha 2 Actos Festivos - Rama de Gallos

1.	Actos Festivos
1.a	Nombre: Rama de gallos
1.b	Coordenadas de ubicación: (0.04133174499852949, -78.13902527931468)
1.c	Grupo de población: Indígenas y mestizos
2.	Descripción
2.a	Impacto cultural: Esta festividad se realiza de junio a agosto, representa una compensación por parte del prioste que el año anterior arrancó 1 gallo de la rama. El gallo simboliza a Jesús en la cruz cuando abre las alas, por lo que se considera milagroso.
2.b	Principales componentes y personajes: Personajes: comuneros, prioste, danzantes, guitarristas. Componentes: Chamiza, mechones, palos de lechero, gallos, guitarras,
2.c	Productos y preparaciones utilizadas: Productos: caña de azúcar, cuyes, 12 gallos, castillo de frutas con plátano, naranja, mandarina, ají, aguacate, choclos.

	Preparaciones: chicha de jora, pan de cuy, papas con cuy, guarango, mediano.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos: Los riesgos para la pérdida de esta festividad se deben a la falta de ayuda por parte de los hijos, falta de interés y en ocasiones los padres no inculcan a participar. Sin embargo, los adultos mayores todavía intentan mantener esta tradición de más de 200 años atrás.
5.	Nombre de los portadores y transmisores: Luz María Guaytarilla, Juan Albán
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 11 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

Esta festividad representa a una tradición viva que se ha transmitido de generación en generación. Toda la comunidad de Pambamarquito se presenta en grupo junto al novio, en la casa de la novia, para poder “robar” a la novia de la casa de sus padres, según la Sra. Carmen Rojas, de esta manera se han casado sus abuelitos, sus padres, ella y su hija.

Tabla 16: Ficha 2 Actos Festivos - Matrimonio de Pambamarquito

1.	Actos Festivos
1.a	Nombre: Matrimonio de Pambamarquito
1.b	Coordenadas de ubicación: (-0.0912543910536928, -78.13355260661622)

1.c	Grupo de población: Indígenas y mestizos
2.	Descripción
2.a	Impacto cultural: Esta festividad representa a una tradición viva que se ha transmitido de generación en generación.
2.b	Principales componentes y personajes: Personajes: Negro, morenas, chocheras, torero, representación de ladrones y policías, guitarristas, comuneros, novio y novia. Componentes: Toro, panderetas, guitarras, bombo.
2.c	Productos y preparaciones utilizadas: Productos: Cuyes, queso, huevos, borrego. Preparaciones: Mishqueape: Colada de maíz dulce con tortilla de maíz, tortillas de tiesto, colada de maíz salada.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos: La identidad cultural de esta festividad se ha mantenido gracias a que todas las generaciones respetan su tradición.
5.	Nombre de los portadores y transmisores: Carmen Rojas
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 12 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

3.4 Rituales Ancestrales

La chakana se la puede ver como la comprensión de los tiempos en la cosmovisión andina. Empieza con el Kuya Raymi (tiempo de preparación de la tierra, siembra y fecundación). Seguido el Inti Raymi (tiempo de descanso y cosecha). En tercer lugar, el

Pawkar Raymi (tiempo de maduración y granos tiernos), y finalmente el Kapak Raymi (tiempo de germinación y cuidar el crecimiento).

Tabla 17: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Chakana

1.	Rituales
1.a	Nombre Chakana
1.b	Coordenadas de ubicación 0.04186398297479774, -78.1429534336781 Cayambe – Cayambe
1.d	Grupo de población Indígenas
2.	Descripción
2.a	Importancia social Es un puente o escalera que le permitía al hombre andino mantener latente su unión al cosmo. Agradecimiento, porque gracias a la “Cruz del Sur” se hace la referencia de la unión entre lo bajo y lo alto, la tierra y el sol; el hombre y lo superior.
2.b	Principales componentes y personajes Taita, participantes, chakana, flores, agua, tierra, fuego, vasijas de barro, chalinas de colores, pilches y hiervas amargas.
2.c	Productos y preparaciones utilizados maíz, trigo, cebada, chicha, tortillas de maíz y trago.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos Falta de interés de la juventud
5.	Nombre de los portadores y transmisores Guillermo Churuchumbi
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny

	12 de junio de 2022
--	---------------------

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

El ritual del Inti Raymi intentó ser reemplazado en 1710, por las fiestas de San Pedro, luego que el padre de la época realizara una solicitud para nombrar a San Pedro como patrono de Cayambe. Sin embargo, de acuerdo con Isabel Imbaquingo, los kayambis lograron mantener sus costumbres e identidad y en lugar de desaparecer, hoy en día se realizan en fechas similares con las fiestas de San Pedro y San Pablo. Después de este suceso, los personajes espirituales son considerados como negativos, y el Aya Uma cambió de nombre a Diablo Uma.

Tabla 18: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Inti Raymi

1.	Rituales
1.a	Nombre Inti Raymi
1.b	Coordenadas de ubicación 0.04186398297479774, -78.1429534336781 Puntiatzil - Cayambe
1.d	Grupo de población Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Importancia social Es la representación simbólica del tiempo que toma la forma de un espiral. Contacto y agradecimiento con la madre tierra. Procesión para rendir homenaje a la allpamama (tierra), cerros y al sol. Agradecimiento a los dioses por la cosecha de todo el año.
2.b	Principales componentes y personajes Taita, participantes, espiral en el suelo, flores, palos y fuego.
2.c	Productos y preparaciones utilizados Chicha, mazorca de maíz, granos secos.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía).

	
4.	Riesgos
5.	Nombre de los portadores y transmisores Isabel Imbaquingo
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 12 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

Este ritual se lo realiza como un acto de unión, sabiduría y abundancia. Da inicio después de la festividad de matrimonio de Pambamarquito, donde todas las mujeres incluida la novia deben acercarse a comer. De acuerdo con María Imbaquingo, una de las entrevistadas, la palabra chocho viene del quichua “chuchu”, que significa seno. Esto se debe a que en la antigüedad las indígenas que no podían amamantar a sus wawas(niños), preparaban una bebida con chochos y los alimentaban. Por esta razón, representa abundancia.

Tabla 19: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Mesa de chochos

1.	Rituales
1.a	Nombre Mesa de chochos
1.b	Coordenadas de ubicación 0.04186398297479774, -78.1429534336781 Pambamarquito - Cayambe
1.d	Grupo de población Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Importancia social Unión, sabiduría y éxito en pareja.
2.b	Principales componentes y personajes

	Papás de los novios, novia, novio, padrinos, familiares, amigos. Chalinas y palos.
2.c	Productos y preparaciones utilizados Chicha, guarango, chochos, guayusa, habas con melloco y choclo, ají.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos Esta tradición no tiene riesgos debido a que las personas lo siguen manteniendo.
5.	Nombre de los portadores y transmisores María Imbaquingo
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 05 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

Este ritual se lo realiza en respeto a la madre tierra, como una solicitud a los dioses para que brinden aguas a la siembra. De acuerdo con Juan Albán, uno de los entrevistados esto garantizará que todos los cultivos que se realicen sean abundantes.

Tabla 20: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Wakcha Karay

1.	Rituales
1.a	Nombre Wakcha Karay
1.b	Coordenadas de ubicación

	0.04186398297479774, -78.1429534336781 Olmedo - Cayambe
1.d	Grupo de población Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Importancia social Pedir a la madre tierra que llueva para poder dar agua a las siembras.
2.b	Principales componentes y personajes 100 personas trabajadores de las tierras.
2.c	Productos y preparaciones utilizados Habas cocinadas y tostadas, mote, tostado, chicha de jora, colada de haba y maíz con carne de res seca o cuy, ají de pepa de sambo.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos No se ha transmitido a los jóvenes. Las personas que realizaban eso están falleciendo.
5.	Nombre de los portadores y transmisores Juan Albán
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 05 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

La memoria de los difuntos conmemora el aniversario de fallecimiento de las personas, hoy en día ya no es tan común estas visitas en esas fechas, debido a que la influencia de la religión se ha puesto el 02 de noviembre como fecha universal para visitar a los difuntos en sus lechos. Sin embargo, las personas que lo siguen realizando, visitan a sus seres queridos, junto

a familiares y amigos que deseen asistir a conmemorar su vida en la tierra y cuidar su descanso eterno.

Tabla 21: Ficha 3 Rituales Ancestrales - Memoria a los difuntos

1.	Rituales
1.a	Nombre Memoria a los difuntos
1.b	Coordenadas de ubicación -0.03799969150051112, -78.25827831796066 Chaupiestancia - Cayambe
1.d	Grupo de población Indígenas y Mestizos
2.	Descripción
2.a	Importancia social Recordar y rendir tributo a las personas que han fallecido. Enviar ofrendas al más allá para que los difuntos tengan fuerzas para seguir su camino hasta llegar al paraíso y al descanso eterno.
2.b	Principales componentes y personajes Familiares y amigos del difunto.
2.c	Productos y preparaciones utilizados Chicha, colada morada, guaguas de pan y guarango.
3.	Documentación complementaria (Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía). 
4.	Riesgos
5.	Nombre de los portadores y transmisores Luz María Guaytarilla
6.	Responsable del registro y fecha Carrillo Yadira – Terán Danny 12 de junio de 2022

Fuente: Elaborado por los autores

Nota: Ficha adaptada de (Contreras & Martínez, 2017)

3.5 Recetas

El guarango es una bebida ancestral obtenida del penco, Herlinda Anchaguano, una de las personas entrevistadas, menciona que es la tercera generación de la familia que sigue con el legado de la preparación de esta bebida. La señora se dedica a la venta de dicho producto, pues la gente considera que es el mejor guarango de la zona, los elaboradores dicen que “esto se debe a que mantienen su preparación tradicional, la cual se realiza en tulpa de leña, con palos de un árbol llamado guaranga” y la mata de penco debe tener mínimo 15 años para que dé un buen guarango y rinda, el conjunto de estos elementos “le da ese sabor especial a su guarango”.

Esta bebida es de suma importancia en la mayoría de las festividades y rituales que se realizan en el cantón de Cayambe, pues si se toma solo hervida es considerada medicinal debido a que es una bebida natural y si se la ingiere madura es considerada alcohólica.

Tabla 22: Ficha 4 Receta – Guarango

Nombre de la receta:	Guarango
Origen:	Pueblo kayambi
Fecha de preparación:	Todo el año
Forma de consumir:	Se reparte en pilches a los asistentes
Ingredientes	Cantidad
Extracto de penco	8 litros
Procedimiento	
1. Hacer hervir el mishque en la tulpa de leña durante 10 minutos.	
2. Extraer la espuma que sale mientras hierve el mishque.	
3. Mezclar el mishque hervido con el guarango que ya estaba fermentado y dejar que fermente.	
Fotografía	



Fuente: Tomado de Turismo Cayambe

Fuente: Elaborado por los autores

Luz María Guaytarilla, pobladora de una de las comunidades del cantón Cayambe informa que el sambo es un fruto del cual sus antepasados le han enseñado a aprovechar todo su alimento, debido a que es de fácil cultivo y es bueno para la salud. En el cantón de Cayambe su consumo es tradicional y específicamente las semillas se utilizan en la preparación del ají de sambo, esta no puede faltar en las fiestas, rituales o simplemente en la mesa de las familias como acompañante de sus comidas.

El señor Calixto Cuatucumbamba una de las personas entrevistadas, menciona que “el ají de pepa de sambo es el mejor acompañante para la comida que se lleva a los terrenos, con una papita cocinada y un ajicito se trabaja nomas.” Desde que era niño acompañaba a sus abuelitos y los ayudaba en el trabajo de la tierra, por lo que recuerda que a él no le permitían injerir este ají de ninguna manera por lo que para los niños se preparaba exclusivamente el cachiyaku que consiste en una preparación que contiene agua, sal y cebolla larga picada.

Tabla:23 Ficha 4 Receta - Ají de pepa de sambo

Nombre de la receta:	Ají de pepa de sambo
Origen:	Pueblo Kayambi
Fecha de preparación:	Todo el año
Forma de consumir:	Repartir a la hora de la comida
Ingredientes	Cantidad
Ají	2 unidades
Pepa de sambo	1 manojo

Sal	1 cucharita
Cebolla larga	1 unidad
Culantro	2 ramas
Agua	½ taza
Procedimiento	
1. Moler el ají, la sal y la pepa de sambo en piedra.	
2. Agregar poco a poco el agua y seguir moliendo.	
3. Picar la cebolla y el culantro finamente.	
4. Mezclar todo en la piedra de moler y rectificar la sal.	
Fotografía	
	
Fuente: Tomado de Turismo Cayambe	

Fuente: Elaborado por los autores

Para Rosario Jitala el pan de cuy representa la solidaridad y fraternidad entre las personas a las que se les ofrece. Es un pan de trigo que se da a los invitados que asistieron como parte de la comida en las fiestas, ya que están festejando con los dueños de casa y compartiendo su alegría. Por otra parte, Luz María Guaytarilla, aprendió a realizar el pan de cuy gracias a su tía abuela, persona con la que vivió su niñez, y ahora ella transmite este conocimiento a sus nietas, indica que el pan de cuy tiene este nombre debido a una costumbre que tienen dentro de su pueblo, que consiste en realizar una cantidad significativa de este pan de trigo meses antes de alguna festividad y repartirlo en diferentes hogares con la finalidad de que cuando se acerque el día de la fiesta, las personas que recibieron el pan devuelvan un cuy, animal que será utilizado para realizar las diferentes preparaciones que consumirán los invitados de aquella celebración. Este acto le da el nombre de pan de cuy al pan de trigo hecho en horno de leña.

Tabla 24: Ficha 4 Receta - Pan de cuy

Nombre de la receta:	Pan de cuy
Origen:	Cayambe
Fecha de preparación:	Fiestas y compromisos especiales
Forma de consumir:	Repartir a los invitados
Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	4 libras
Agua	½ litro
Sal	1 cucharita
Margarina	10 cucharas
Levadura	1 cuchara
Procedimiento	
1. Mezclar la harina, la sal, la margarina y amasar.	
2. Poner la levadura derretida en la masa y amasar bien.	
3. Tapar con un trapo y dejar un rato.	
4. Hacer bolitas con la cantidad de masa que alcance en la mano para que salgan iguales.	
5. Poner en una lata que estaba embarrada de manteca de chanco.	
6. Meter al horno de leña y sacar cuando esté “doradito”.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

La señora Carmen Rojas es la encargada de preparar la colada de maíz de dulce, ella menciona que para las festividades es un postre que se lo acompaña con las tortillas de maíz y esta combinación es llamada “mishqueape”, preparación que se da en la fiesta del matrimonio a los invitados como agradecimiento de haber asistido a ese acto, debido a que en su cultura es una actividad muy simbólica que no solo representa la unión de dos personas, sino que involucra a toda la comunidad donde van a vivir y tienen que mantenerse en armonía.

Tabla 25: Ficha 4 Receta - Colada de maíz dulce

Nombre de la receta:	Colada de maíz dulce
Origen:	Pueblo kayambi
Fecha de preparación:	Matrimonio
Forma de consumir:	Repartir a los invitados en vasos
Ingredientes	Cantidad
Harina de maíz	2 tazas
Anís	5 unidades
Agua	2 litro
Panela	1 bloque pequeño
Leche	1 litro
Procedimiento	
1. Hervir la leche y el agua.	
2. Disolver la harina en un poco de agua fría y agregar a la olla.	
3. Poner la panela y el anís.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

De acuerdo con María Imbaquingo, una de las entrevistadas, el tiesto se usa desde tiempos ancestrales, ya que la cultura kayambi siempre ha tostado todo tipo de granos en este instrumento. Por esta razón esta preparación es parte de su cultura y se la prepara en distintas festividades o para tomar su “cafecito” de la mañana.

Tabla 26: Ficha 4 Receta - Tortillas en tiesto de maíz y trigo

Nombre de la receta:	Tortillas de tiesto
----------------------	---------------------

Origen:	Prehispánico
Fecha de preparación:	Cotidiano y festivo
Forma de consumir:	Repartir de forma individual
Ingredientes	Cantidad
Harina de maíz sin cocinar	4 tazas
Harina de trigo	1 taza
Manteca	1 ½ taza
Huevo	4 unidades
Sal	Media cucharadita
Agua tibia	½ taza
Queso fresco	1 taza
Procedimiento	
1. En una batea ponemos la harina de maíz y la harina de trigo cernidas dos veces para obtener una harina suave.	
2. Ponemos la manteca, la sal y los huevos uno a uno y seguimos amasando la harina, agregamos el agua poco a poco hasta que la masa esté suave y manejable, dejamos reposar unos 10 minutos.	
3. Calentamos el tiesto muy bien y procedemos a formar las tortillas con las manos, en el centro colocamos un poco del queso rallado y las ordenamos en el tiesto separadas para asarlas por ambos lados hasta que estén bien doraditas, las retiramos del fuego y colocamos en una canasta las cubrimos para mantenerlas calientes, servimos.	
Fotografía	
	
Fuente: Tomado de Turismo Cayambe	

Fuente: Elaborado por los autores

De acuerdo con el padre Rafael Méndez, uno de los entrevistados, el queso de hoja se hizo famoso desde la primera vez que llegó una locomotora a Cayambe en 1928, ya que los visitantes se asombraban con su sabor y no podía retirarse sin su funda de bizcochos y queso de hoja.

Tabla 27: Ficha 4 Receta- Queso de hoja

Nombre de la receta:	Queso de hoja
Origen:	Cayambe
Fecha de preparación:	Cualquier día del año.
Forma de consumir:	Acompañado de bizcochos
Ingredientes	Cantidad
Queso fresco	1 unidad
Agua	2 jarras
Sal	3 cucharadas
Achira	10 unidades
Procedimiento	
1. Lavar el queso con agua, hacer porciones pequeñas y secarlo muy bien	
2. En una olla hervir el agua con la sal y las porciones de queso hasta obtener un queso que se estire.	
3. Aplanar las porciones de queso cocidas entre dos hojas de achira para dar la forma antes que se enfríe	
4. Colocar el queso dado forma en otra hoja de achira limpia y reservar	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

Los bizcochos son una de las elaboraciones más conocidas de Cayambe y aunque no son ancestrales, son tradicionales, ya que se llevan preparando por más de 90 años. Según Gómez y Rodríguez (2021), son parte de la ETG (Especialidad Tradicional Garantizada), desde 2021, por lo que es un producto que posee varias características que cumplen con los requisitos para esta distinción.

Tabla:28 Ficha 4 Receta - Bizcochos

Nombre de la receta:	Bizcocho
Origen:	Técnica introducida de Francia por los españoles.
Fecha de preparación:	Todos los días del año
Forma de consumir:	Acompañado con queso de hoja y chocolate caliente
Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	4 tazas
Sal	1 cucharadita media colmada
Azúcar	1 cucharadita media colmada
Levadura fresca	1 cucharada colmada prensada
Yemas de huevo	3 unidades
Mantequilla y manteca de chancho	1 taza mezclada
Agua	3 ½ cucharadas
Procedimiento	
1. Precalentar el horno de leña por 3 horas	
2. Mezclar la harina con la sal, levadura, azúcar, yemas, la mantequilla, manteca y el agua	
3. Amasar de forma suave por 7 minutos y reposar por media hora	
4. Cortar la masa en varias porciones y estirar la masa con bolillo en forma rectangular, para reposar nuevamente por 20 minutos	
5. Enviar al horno por 20 - 25 minutos y retirar los bizcochos.	
6. Llevar a la segunda horneada una vez que el horno de leña se encuentre apagándose para que obtenga su aspecto y textura característica.	
7. Retirar al siguiente día los bizcochos listos.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

El uchujacu es parte de la cultura kayambi y se la realiza en varias festividades en las parroquias del cantón. Tiene un significado quichua, donde uchu es ají, y jacu harina. Isabel Imbaquingo, una de las entrevistadas, menciona que esta preparación posee 8 granos distintos

que se muelen para realizar la harina; estos son: la lenteja, el frejol, el maíz, las habas, el morocho, el trigo, la quinua, y la arveja. La unión de todos estos representa la abundancia y regalo de la Pacha Mama

Tabla 29: Ficha 4 Receta - Uchujacu

Nombre de la receta:	Uchujacu
Origen:	Prehispánico
Fecha de preparación:	Cotidiano y festivo
Forma de consumir:	En recipientes individuales
Ingredientes	Cantidad
Harina de 8 granos	1 libra
Comino	Al gusto
Ajo	4 dientes
Culantro	Un puñado
Cebolla larga	3 unidades
Carne de borrego	1 libra
Cuy	1 unidad
Procedimiento	
1. En una olla de barro agregar agua y dejar cocinar la carne de borrego junto a las verduras picadas finamente, hasta que la carne este suave.	
2. Disolver la harina de 8 granos en agua fría y añadir a la olla anterior para que se cocine y espese.	
3. Asar el cuy con leña y trocearlo para añadir a la colada.	
4. Si no es una festividad servir solo con la carne de borrego y papas peladas y si es fiesta añadir el cuy asado, huevo duro, mote y queso.	
Fotografía	
	
Fuente: Tomado de Cayambe Turismo	

Fuente: Elaborado por los autores

La colada de maíz es una variación del uchujacu, la diferencia es que en este caso se utiliza solo la harina de maíz que fue tostado antes de molerse. Luz María Guaytarilla una de las personas entrevistadas menciona que desde muy pequeña su tía abuela le enseñó a preparar esta sopa porque la colada de maíz o el uchujacu eran indispensables en las fiestas y se acompañan con los mismos ingredientes como el huevo cocinado, el queso y el cuy asado o carne de res cocinada.

Tabla 30: Ficha 4 Receta- Colada de maíz de sal

Nombre de la receta:	Colada de maíz de sal
Origen:	Pambamarquito – Cayambe
Fecha de preparación:	Matrimonio de Pambamarquito
Forma de consumir:	Se sirve a los invitados en platos individualmente
Ingredientes	Cantidad
Harina de maíz	½ libra
Cebolla larga	2 rama
Zanahoria	1 unidad
Pimiento	1 unidad
Papas	Cantidad opcional
Carne de res o hueso	1 libra
Agua	3 litros
Ajo	3 dientes
Sal	3 cucharas
Comino	1 cuchara
Culantro	Bastante (cantidad opcional)
Procedimiento	
1. Hervir el agua con la cebolla, el pimiento y la zanahoria bien picadita.	
2. Poner la carne picada en cubos del grosor que quiera.	
3. Agregar las papas y el ajo. Dejar cocinar.	
4. Cuando la papa esté casi lista, mezclamos en un poco de agua fría la harina de maíz y agregamos a la sopa.	
5. Ponemos sal y comino. Dejamos hervir 10 min.	
6. Agregamos el culantro.	
Fotografía	



Fuente: Elaborado por los autores

La mazamorra o colada morada es parte de los rituales ancestrales de la cultura kayambi, actualmente esta preparación tiene un proceso de asociación entre ingredientes locales como introducidos. María Imbaquingo, una de nuestras entrevistadas, menciona que la colada morada se la consume en la visita del aniversario a los difuntos en conjunto con otras preparaciones. A su vez, (S. Pazos, 2020), menciona que la colada morada nace de la preparación ancestral como es la chicha yale, por su semejanza en el uso de la harina de maíz y el ishpingo que utilizaban nuestros ancestros. Sin embargo, debido al catolicismo, ahora esta preparación se la realiza principalmente en el día de difuntos que se realiza cada 2 de noviembre.

Tabla 31: Ficha 4 Receta - Colada Morada

Nombre de la receta:	Colada morada
Origen:	Prehispánico
Fecha de preparación:	Aniversario de difuntos
Forma de consumir:	Recipientes individuales
Ingredientes	Cantidad
Harina de maíz morado	1 libra
Mortiño	1 libra
Mora	1 libra
Fresa	½ libra
Piña	1 unidad
Canela	Al gusto
Ishpingo	Al gusto

Hierbas aromáticas	1 atado
Panela	1 bloque
Procedimiento	
1. Remojar la harina con las cáscaras de piña por 2 días para fermentar la mezcla	
2. Cocinar la fresa y la piña picada con azúcar hasta que estén blandas y guardar.	
3. En una olla grande añadir agua y dejar hervir el mortiño y la mora en conjunto con el atado de hierbas aromáticas, la canela y el ishpingo.	
4. Añadir la mezcla de harina sin las cáscaras de piña a la olla con agua hirviendo.	
5. Agregar el bloque de panela y dejar hervir por 2 horas, removiendo con una visha para que no se peque en el fondo.	
6. Finalmente colocar las frutas que estaban cocinadas y servir.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

El pan de finados o cómo se las conoce actualmente, wawas de pan, es un tipo de pan que se lo realiza el 2 de noviembre. Sin embargo, este pan tiene un significado prehispánico, el cual según J. Pazos (2008), representa a nuestros antepasados cuando momificaban a los caciques fallecidos. No obstante, en la llegada de los españoles se prohibieron estas prácticas, por lo que para intentar conservar sus tradiciones, y empezaron a realizar muñecos de pan sin brazos, decorados con la ceniza de los hornos de leña.

Tabla 32: Ficha 4 Receta - Wawas de pan

Nombre de la receta:	Wawas de pan
Origen:	Colonial
Fecha de preparación:	Ritual de memoria a los difuntos
Forma de consumir:	Acompañado con colada morada

Ingredientes	Cantidad
Harina de trigo	6 tazas
Harina de maíz	2 tazas
Sal	1 cucharada
Azúcar	¼ de taza
Levadura	2 cucharadas
Huevos	3 unidades
Manteca de chancho	1 taza
Leche	1 taza
Agua	1 taza
Procedimiento	
1. Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta que la masa ya no se pegue en la masa	
2. Dejar la masa tapada con un mantel por 1 hora	
3. Separar en porciones iguales la masa	
4. Estirar las porciones y dar la forma de una wawa sin brazos ni piernas	
5. Hornear hasta que esté dorado	
6. Decorar al gusto	
Fotografía	
	
Fuente: Tomado de Diario el Norte	

Fuente: Elaborado por los autores

El chancho hornado es tradicional de Ecuador y se realiza desde la llegada de los españoles. Sin embargo, cada región del país ha tomado diferentes versiones sobre esta preparación, y en el caso de Cayambe, se lo realiza con la tradicional chicha de jora, ya que es una de las bebidas más consumidas del cantón, por lo que tiene su sabor característico.

Tabla:33 Ficha 4 Receta- Chanco hornado

Nombre de la receta:	Chanco hornado Cayambeño
Origen:	Criollo
Fecha de preparación:	Cotidiano y festividades tradicionales de Cayambe.
Forma de consumir:	En platos individuales.
Ingredientes	Cantidad
Chanco	Entero
Ajo	5 cabezas
Cebolla paiteña	5 unidades
Comino	1 taza grande
Sal	1 funda grande
Chicha de jora	6 litros
Manteca de color	Tarrina de 1litro
Procedimiento	
1. Licuar la chicha con las verduras, la sal y el comino	
2. Hacer huecos con el cuchillo en la carne del chanco para que se concentre el sabor y añadir el condimento.	
3. Dejar aliñando toda la noche	
4. Calentar el horno de leña desde la madrugada por 2 horas y hacer quemar leña de guaranga y eucalipto para dar aroma	
5. Cocinar el chanco con el condimento sobre una lata honda en el horno por 6 horas	
6. Sacar el “juguito” de la cocción en un recipiente	
7. Cubrir el chanco con la manteca de color y hacerlo dorar por 1 hora más.	
8. Acompañar con papitas con cáscara, curtido y el juguito del chanco.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

Calixto Cuatucumbamba, una de las personas entrevistadas, menciona que la horchata se la daba su madre antes de ir a la escuela, debido a que tiene nutrientes y es una gran fuente de energía por sus ingredientes, pues uno de ellos es el mishque que también funciona como endulzante de la bebida. También dice que en la actualidad ya no es una preparación que se consuma cotidianamente, sino que están tratando de recuperarla para que no quede en el olvido, por lo que la preparan en las fiestas para beberla en la noche fría y abrigarse.

Tabla 34: Ficha 4 Receta – Horchata de arroz de cebada

Nombre de la receta:	Horchata de arroz de cebada
Origen:	Olmedo – Cayambe
Fecha de preparación:	Festividades
Forma de consumir:	En vasos individuales
Ingredientes	Cantidad
Arroz de cebada	Dos puñados
Mishque	1 litro
Panela	Si es necesario (cantidad opcional)
Canela o anís	2 ramitas o granitos
Procedimiento	
1. Cocinar el arroz de cebada en un poco de agua.	
2. Cuando el arroz de cebada esté cocinado, agregamos el mishque y la canela o anís y dejamos hervir 10 min.	
3. Agregamos panela si falta dulzor.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

De acuerdo con Calixto Catucuamba, uno de los entrevistados, las habas calpo se consumen desde la época colonial, ya que los indígenas en tiempos de hambruna secaban y tostaban sobre un tiesto de barro las habas, para después cocinarlas. De esta manera, las habas les duraban por años.

Tabla 35: Ficha 4 Receta - Habas Calpo

Nombre de la receta:	Habas calpo
Origen:	Criollo
Fecha de preparación:	Cotidiano y festividades tradicionales de Cayambe.
Forma de consumir:	Repartir a participantes de fiestas en bateas
Ingredientes	Cantidad
Habas	De acuerdo con el evento
Procedimiento	
1. Cosechar habas secas de la planta.	
2. Tostar habas en tiesto de barro removiendo constantemente.	
3. Cocer las habas en abundante agua.	
4. Acompañar con “ajicito”	
Fotografía	
	
Fuente: Tomado de Turismo Cayambe	

Fuente: Elaborado por los autores

El morocho de sal es una preparación mencionada por Calixto Cuatucuamba en la entrevista realizada, él menciona que este plato se lo consume también de manera cotidiana en algunos hogares, sin embargo, no puede faltar el morocho de sal preparado en tulpa de leña en las diferentes festividades para dar de comer a los invitados o priostes.

Tabla 36: Ficha 4 Receta - Morocho de sal

Nombre de la receta:	Morocho de sal
Origen:	Criollo
Fecha de preparación:	Festividades de Cayambe
Forma de consumir:	Platos individuales
Ingredientes	Cantidad
Morocho molido	1 libra
Carne de chancho	1 libra
Papas	Cantidad opcional
Habas	2 puñados
Coles	½ pequeña
Ajo	3 dientes
Cebolla larga	2 ramas
Zanahoria	1 unidad
Sal	Dos cucharas
Achiote	3 chorritos
Culantro	Cantidad opcional
Procedimiento	
1. Antes de hacer la sopa hay que lavar el morocho y cernirlo hasta que quede sin la cáscara del maíz. Se deja en remojo hasta que suavice el grano, puede ser medio día.	
2. Se cocina un caldo con la carne, la cebolla y el ajo, al que se añade el morocho.	
3. Cuando el grano está algo cocido, se agregan las papas en trozos, la zanahoria, habas, col y achiote.	
4. Cocinar hasta que las papas estén suaves y servir con culantro picado.	
Fotografía	
	
Fuente: Tomado de Turismo Cayambe	

Fuente: Elaborado por los autores

Juan Albán, uno de los entrevistados, menciona que la colada de haba al igual que la colada de maíz se consumen cotidianamente en los hogares de las comunidades indígenas del

cantón Cayambe, pues el producto principal que es el haba es muy cultivado en esa zona y esa precisamente es la razón por la que se convierte en una preparación representativa en las festividades, pues cuando llega San Pedro los encargados de hacer la comida para los bailarines y otros personajes no dudan en realizar esta exquisita preparación acompañada de cuy o chanco, papas y tostado, para “darles fuerza y que sigan tocando hasta el amanecer.”

Tabla 37: Ficha 4 Receta - Colada de haba con carne de res seca

Nombre de la receta:	Colada de haba con carne de res seca
Origen:	Criollo
Fecha de preparación:	Festividades de Cayambe
Forma de consumir:	Platos individuales
Ingredientes	Cantidad
Harina de haba	½ libra
Hueso o carne de chanco	1 libra
Ajo	3 dientes
Cebolla larga	2 ramitas
Culantro	Cantidad opcional
Papas	Cantidad opcional
Carne seca	1 puñado desmechado
Procedimiento	
1. Hacer un refrito con el ajo y la cebolla. Una vez dorado, agregar agua.	
2. Cuando hierva agregar la carne de chanco y cocinar junto con el culantro. Luego se retira la carne.	
3. Mezclar la harina de haba y un poco de agua fría para evitar que se hagan grumos durante la cocción, y se agrega lentamente al caldo.	
4. Una vez que ha espesado un poco se agregan las presas de cerdo cocinado y la carne seca.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

La chicha de jora es la bebida más consumida en las festividades y rituales del cantón Cayambe, pues se considera sagrada y como menciona Luz María Guaytarilla “le tienen respeto” pues ella ha elaborado esta preparación casi toda su vida, desde que su tía abuela le enseñó no ha dejado de hacerla, para repartir a las personas que asisten a estos eventos como manera de agradecimiento.

Tabla 38: Ficha 4 Receta - Chicha de Jora

Nombre de la receta:	Chicha de Jora
Origen:	Prehispánico
Fecha de preparación:	Cotidiano, festividades y rituales.
Forma de consumir:	Repartir en pilches
Ingredientes	Cantidad
Maíz de jora	1 kilo
Dulce	2
Agua	10 litros
Trigo	1 kilo
Procedimiento	
1. Tostar en tiesto el maíz y el trigo.	
2. Agregar en una olla grande el agua y dejar hervir con el maíz y trigo tostado.	
3. Dejar que espese y agregar el dulce.	
4. Cuando esté listo se deja enfriar y hay que cernir antes de beber.	
5. Para que fermente se debe dejar en un pondo bien tapado en un lugar oscuro.	
Fotografía	
	

Fuente: Elaborado por los autores

3.6 Guía gastronómica

Se elaboró una guía culinaria que puede ayudar a impulsar el turismo gastronómico del cantón Cayambe. Esta se encuentra dividida en festividades tradicionales y rituales ancestrales que incluyen una reseña y su representación en la cultura kayambi, junto a las preparaciones tradicionales que se encuentran en cada uno de ellos, con un desglose de su historia, ingredientes y preparación. De esta manera, se cumplió el tercer objetivo específico de la investigación.

Para que la guía sea más didáctica, se la colocó en la plataforma ISSUU, vinculada a la cuenta personal de la Universidad Técnica del Norte. Se puede acceder a ella mediante el siguiente enlace:

<https://issuu.com/dateranb/docs/guia>

Finalmente, se obtuvo un glosario de términos, que fue un resultado inesperado, debido a que no era parte de los objetivos. Sin embargo, se tomó en cuenta estos datos porque representan las expresiones orales que forman parte del patrimonio cultural intangible de la cultura kayambi. Ver Tabla 39

3.7 Glosario de términos

Tabla 39: Glosario de términos

Palabra	Significado
Allpamama:	Palabra quichua que significa madre tierra
Asua:	Chicha de Jora.
Batea:	Recipiente de madera en forma ovalada.
Bonete:	Sombrero en cono utilizado por los payasos que participan en las fiestas de San Pedro y San Pablo.
Cachiyaku:	Mezcla de sal y agua utilizada por los niños en lugar de ají.
Cedazo:	Es un utensilio de cocina tradicional que se utiliza como tamizador de harinas y bebidas.
Chumpis:	Fajas que utilizan las bailarinas de las festividades de Cayambe.

Cushma:	Prenda de vestir tipo poncho que cubre el cuello y pecho, utilizada por los hombres en las festividades.
Guanto:	Es una planta que se da en los andes, más conocido como floripondio.
Linlli:	Término quichua que significa tela.
Penco:	Planta de tipo suculenta, de donde se extrae el mishque.
Pilche:	Recipiente realizado con la fruta del árbol de mate.
Primicia:	Donación económica recibida por los participantes que forman parte de grupos culturales en las festividades.
Tulpa:	Cocina ancestral que utiliza madera para generar fuego.
Vergajo:	Látigo hecho de piel de toro, usado por el diablo huma.
Visha:	Cuchara de madera grande o mama cuchara, utilizada en preparaciones de comida en grandes cantidades.
Wanllar:	Expresión que significa regálame tu comida a mí.
Wawas:	Palabra quichua que significa niño recién nacido o bebé.

Fuente: Realizado por los autores

4. CAPÍTULO IV: Conclusiones y Recomendaciones

4.1 Conclusiones

Esta investigación indagó la relación que existe entre la cocina tradicional del cantón Cayambe y el Patrimonio Cultural Intangible. Para su consecución se realizó una investigación bibliográfica y una investigación de campo en distintas parroquias del cantón, donde se entrevistó a sus ciudadanos clave que poseían información de interés y autoridades. De esta manera, se pudo dar alcance al primer objetivo específico de la investigación. En concreto, se identificó las tradiciones culinarias y actos festivos como la rama de gallos, matrimonio en Pambamarquito, San Pedro y San Pablo. De igual forma, los rituales del cantón Cayambe como son la Chakana, el Inti Raymi, la mesa de chochos, el wakcha karay y la memoria a los difuntos.

En segundo lugar, para el cumplimiento del segundo objetivo específico se analizó la relación que existe entre la cocina tradicional, con los actos festivos y rituales ancestrales y se concluyó que todas las festividades tienen un fondo religioso y que hay varias preparaciones tradicionales que se utilizan en cada acto festivo. Por ejemplo: en la fiesta de San Pedro están presentes preparaciones como el uchujacu y la chicha de jora. En cambio, en la festividad de

matrimonio en Pambamarquito, se consume el mishqueape, que es una combinación entre una colada de maíz dulce con tortillas de maíz. De igual manera, se identificó que los rituales ancestrales tienen un entendimiento del mundo bajo la cosmovisión andina y que se basa en omnipotencias mágico-espirituales, donde están presentes preparaciones ancestrales y tradicionales. Por ejemplo, en el ritual de la mesa de chochos se reparte guarango y chicha de jora a todos los participantes. Por otra parte, en el ritual de memoria a los difuntos se consume colada morada, chicha y wawas de pan.

Finalmente, se cumplió el último objetivo específico, a través del diseño de una guía gastronómica de la cocina tradicional de Cayambe relacionada a sus ritos ancestrales y fiestas tradicionales, la cual se encuentra en una plataforma abierta para todo público y contiene información sobre los actos sociales y la cocina tradicional que se encuentra en cada uno de ellos. Todas estas actividades han sido de suma importancia para generar un compendio bibliográfico, que contribuye a la salvaguarda del patrimonio cultural intangible e impulsa el turismo gastronómico del cantón Cayambe; tema que merece especial atención ya que este tipo de turismo es importante para las ciudades porque como menciona Sobrado (2018), el turismo gastronómico provee al patrimonio cultural, material o inmaterial, de una nueva trascendencia mediante su puesta en valor turístico, transformándose en un elemento mercantil más de esta actividad económica.

Durante la realización de este trabajo de investigación se logró observar cómo se involucra la cocina tradicional del cantón Cayambe dentro de las actividades festivas y los rituales ancestrales. Las personas entrevistadas demostraron tener gran entendimiento sobre su cocina tradicional, actos festivos y rituales ancestrales, debido a que forman parte de su identidad cultural. Sin embargo, según las entrevistadas María Imbaquingo y Sandra Pillajo, la transmisión de estos conocimientos ha sido amenazada por diferentes aspectos sociales, como

la urbanización, la migración, la falta de interés, la industrialización, y para la población estudiada, estos significan un riesgo para la pérdida de sus raíces a pesar de que se da continuidad en las comunidades rurales cayambeñas. (Carrillo & Terán, 2022)

El patrimonio cultural intangible comprende un conjunto de términos que abarcan las expresiones vivas o tradiciones, transmitidas de generación en generación, como los actos festivos y los rituales, que estructuran la vida de los pueblos (UNESCO, 2003). Por lo que, se concluye que la cocina tradicional debe estar dentro de este conjunto, porque cumple con todos los requisitos necesarios que se necesitan para ser patrimonio. A su vez, en el marco teórico de este trabajo se determinó que el consumo, la producción y el intercambio de alimentos tiene gran importancia dentro de la relación que existe entre humanos, divinidades y la cosmología.

La metodología de estudio de esta investigación estuvo basada en el diseño etnográfico, debido a que se procuró representar y estudiar creencias, opiniones, habilidades y conocimientos de grupos culturales (Sampieri & Mendoza, 2018). Esto tuvo relevancia al momento de explicar los elementos que integran el sistema cultural del cantón Cayambe, como es la cocina tradicional, ritos ancestrales y festividades. A su vez, para su consecución se utilizó el método de investigación inductivo, el cual permitió encontrar y registrar información por medio de la exploración, la observación in situ y la entrevista, que fueron los instrumentos utilizados para cumplir con los objetivos planteados.

Al final de esta investigación se puede concluir que el patrimonio cultural intangible se transmite de generación en generación y proviene de las comunidades, ya que ellos son los guardianes de sus conocimientos, costumbres y técnicas (Carrillo & Terán, 2022). Dicho esto, se concluye que la identidad cultural del cantón Cayambe se encuentra en la memoria de sus pobladores, por lo que mediante las entrevistas se pudo dar respuesta a la pregunta de investigación, debido a que se identificó la relación que existe entre su cocina tradicional y el

patrimonio cultural intangible, e incluso se podría argumentar que cada elemento de su patrimonio se relaciona, y todos forman el conjunto de su idiosincrasia.

Este trabajo fue de suma importancia para el entendimiento de la cocina tradicional de una cultura y su relación con sus actos festivos y rituales ancestrales. A su vez, las fichas de registro son un compendio bibliográfico que apoyan a la salvaguarda del patrimonio cultural intangible, y la guía gastronómica puede ayudar a impulsar el turismo gastronómico del cantón Cayambe. No obstante, esta investigación está enfocada principalmente al ámbito gastronómico, pero se la podría abarcar desde la disciplina turística, ya que este cantón posee una inmensa cultura tradicional y ancestral que se la puede aprovechar en beneficio de sus comunidades.

4.2 Discusión

Los hallazgos encontrados en esta investigación fueron de utilidad para extraer la información necesaria y comprender que existe una relación entre la cocina tradicional del cantón Cayambe y el Patrimonio Cultural Inmaterial. Sin embargo, este trabajo abarca solo dos de los siete elementos del patrimonio cultural intangible, como son las actividades festivas y los rituales ancestrales, debido a que el concepto de cocina tradicional no se encuentra oficialmente dentro la definición de Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO. Mediante este trabajo se ha considerado que la cocina tradicional de Cayambe cumple con los requisitos necesarios que menciona la UNESCO para ser parte de este conjunto, debido a que es integradora, representativa y basada en la comunidad. Esto se relaciona con las solicitudes que menciona Molina et al. (2016), realizadas por México, España, Italia, Marruecos y Francia, las cuales sugieren incluir a la cocina tradicional de sus regiones dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial. Por lo que, se considera conveniente que se realicen los trámites legales necesarios

para que la cocina tradicional de Cayambe se incluya en las listas del PCI y el registro de buenas prácticas de salvaguardia de la UNESCO.

En esta investigación los resultados evidenciaron que la gastronomía se encuentra inmiscuida dentro del patrimonio cultural intangible del cantón Cayambe, ya que en cada festividad o ritual ancestral que se abarcó, se consumen preparaciones tradicionales características de su cultura. A su vez, Cánepa et al. (2011), menciona que la gastronomía juega un papel fundamental dentro de la realización festividades y ceremonias y que la cocina tradicional ha sido salvaguardada desde tiempos ancestrales a través de una transferencia oral de emociones y saberes, de generación en generación.

De la misma manera, gracias a que la información fue recolectada en diferentes zonas del cantón Cayambe, se logró observar cómo los pobladores identificaban sus tradiciones como propias de su localidad. Lo que permite inferir que, a pesar de compartir las mismas actividades festivas, rituales y cocina tradicional del pueblo kayambi, sentían la necesidad de defenderla como su sello de identidad local. Del mismo modo (Fusté-Forné, 2016) menciona que los elementos patrimoniales son un símbolo tanto de cultura como naturaleza, encaminado a un lugar en específico. La cual, asociada a cada territorio muestra una ventana hacia su identidad, y esto se puede identificar en su alimentación, costumbres y expresiones.

Por otro lado, para delimitar el término tradicional se hizo un análisis y comparación de conceptos en donde finalmente se obtuvo que, para definir una festividad o cocina como tradicional, debe cumplir mínimo 3 generaciones (Adrià et al., 2019), donde cada generación posee un tiempo promedio de 17 años (Díaz et al., 2017), por lo que se concluyó que lo tradicional debe tener mínimo 51 años. Sin embargo, el Parlamento Europeo & Consejo de la Unión Europea (2012), definen a la cocina tradicional como una práctica o preparación que ha nacido en un mercado local y se ha transmitido por varias generaciones; donde el tiempo mínimo es de 30 años. Esto no significa que un término se encuentre mal y el otro bien, o viceversa;

por el contrario, se puede concluir que tradicional es un término polisémico y cada autor puede tomarlo según su entendimiento o conveniencia.

Como resultado inesperado se obtuvo un glosario con términos gastronómicos y socioculturales, que no formaba parte de los objetivos. Sin embargo, se tomó en cuenta estos datos porque representan las expresiones orales que forman parte del patrimonio cultural intangible de la cultura kayambi.

Este estudio corrobora la afirmación de la teoría elemental de la gastronomía, enfocado al plano cultural, donde Cruz (2002), postula que el alimento, es una representación con un trasfondo que abarca un valor social, religioso y que forma parte de la identidad cultural, tal como se pudo observar en la cocina tradicional que se usa en las actividades festivas y rituales ancestrales del cantón Cayambe.

Los datos encontrados sirvieron para realizar un compendio bibliográfico mediante fichas de registro, según dispone el INPC (2013), en su guía metodológica para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Lo que ayudará a la conservación identidad cultural del cantón Cayambe y será fuente de consulta para futuras investigaciones relacionadas con el tema de estudio. A su vez, se podría usar la información de este trabajo y ampliarla con la cocina tradicional de cada parroquia y pueblo dentro de Cayambe, para trazar una ruta gastronómica y elaborar un mapa gastronómico de cantón.

De igual manera otro de los resultados obtenidos es la guía gastronómica la cual tiene un aporte social y cultural, con el objetivo de impulsar el turismo gastronómico del cantón Cayambe que se genera durante la realización de sus actividades festivas y rituales ancestrales.

4.3 Recomendaciones

Estudiar otros elementos del Patrimonio cultural intangible, pues como se mencionó en el marco teórico, este concepto abarca rituales y actos festivos, que fueron los elementos de estudio y se excluyó los usos y expresiones orales, el idioma, las artes del espectáculo, técnicas artesanales tradicionales y usos sociales, por lo que se podría abarcar estos conceptos en futuras investigaciones.

Investigaciones futuras podrían enfocarse desde la perspectiva turística, relacionada con las festividades tradicionales y rituales ancestrales, para promover la riqueza cultural del cantón Cayambe y apoyar a la economía local.

Para la recolección de datos de este tipo de investigación es recomendable asistir a los sitios de estudio en las fechas en las que se realizan las actividades festivas y rituales, sin embargo en este caso, la cantidad de información recolectada se delimitó debido a que no se consiguió entrevistar a todas las personas deseadas por los problemas sociopolíticos que ocurrieron en el país dentro de las fechas de la realización de esta investigación.

Considerar el estudio de la cocina tradicional de Cayambe como parte del patrimonio cultural intangible, debido a que cumple con los requisitos necesarios para estar dentro de este conjunto.

Finalmente, el concepto de turismo gastronómico se lo abarcó en la parte final de los resultados, con la guía gastronómica. Sin embargo, este término es muy amplio y de igual forma abarca elementos como la cultura y la gastronomía. Futuras investigaciones pueden estudiar más a fondo esta temática relacionada con el patrimonio cultural intangible y aprovechar la identidad cultural en beneficio de cada una de las comunidades del cantón Cayambe.

Bibliografía

- Álvarez, A. (2022). *Cortesía y descortesía: teoría y praxis de un sistema de significación*.
http://elies.rediris.es/elies25/alvarez_cap7.htm
- Álvarez, G. (2014). *Cayambe, sus fiestas, su nombre, sus coplas e identidad*. Cayambe.
- Ango, K., & Grijalva, S. (2015). *Análisis económico de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las queseras artesanales del cantón Cayambe, perteneciente a la asociación de productores lácteos de la mitad del mundo*. Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2017). *Reglamento general a la Ley orgánica de cultura: Registro Oficial Suplemento 8 de 06-jun.-2017*. 1–42.
https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_REGLAMENTO_GENERAL_A_LA_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf%0Achrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%25253A%25252F%25252Fwww.presidencia.gob.ec%25252Fwp-content%25
- Bajtín, M. M. (1998). *La cultura popular en la edad media y en el renacimiento : el contexto de François Rabelais* (A. Editonal (ed.)).
- Borja, K. (2016). Criar paisajes vivos, una manera de aprehender y (re) pensar la ciudad. *Cuadernos de Vivienda y Urbanismo*, 9(18), 276–291.
<https://doi.org/10.11144/Javeriana.cvu9-18.cpvm>
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e Identidad: La Culinaria Peruana como Patrimonio Cultural Inmaterial* (M. de Cultura (ed.); 1st ed.). Asociación Gráfica Educativa.
- Cataña, M. (2015). *Levantamiento de información del inventario gastronómico del Cantón Cayambe*. UDLA.

- Cayambe Turismo. (2019). *Datos Generales*. <https://cayambeturismo.gob.ec/datos-generales/>
- Chamorro, D. (2011). *El Patrimonio Inmaterial, Parámetros para una Declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación Estudio de Caso: La Yumbada de la Magdalena*. Universidad Internacional SEK.
- Chango-Cañaverl, P. M., Armijos-Nanchi, K. M., Frais-Breas, J. A., Quezada-Sarmiento, P. A., & Barnuevo-Solís, X. A. (2019). Cultural factors linked to the food part of the yacuambi country. *Iberian Conference on Information Systems and Technologies, CISTI, 2019-June*(June), 19–22. <https://doi.org/10.23919/CISTI.2019.8760754>
- CONAIE. (2014). *Kayambi*. <https://conaie.org/2014/07/19/kayampi/>
- Contreras, S. A., & Martínez, V. E. T. (2017). *Sugestión del patrimonio artístico y cultural. Registro de la cocina tradicional oaxaqueña como patrimonio cultural inmaterial de México. Julio*, 501–516.
- Criado, F., Gonzáles, M., Díaz, P., & Blanco, R. (2001). *Teoría de la Gestión del Patrimonio Cultural: una aproximación. 1*. <http://hdl.handle.net/10261/43197>
- Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía* (EUNSA (ed.); 1st ed.). EDICIONES UNIVERSIDAD DE NAVARRA.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193–213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24, 4. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- GADIP Cayambe. (2014). *Guía Turística Cayambe*.
- Gómez, H., & Rodríguez, K. (2021). Las especialidades tradicionales garantizadas (etg): una herramienta para promover el turismo gastronómico. *Revista PI Ecuador*, 1.
- Greenwood, D. (1989). *Culture by the Pound : an Anthropological Perspective on Tourism as*

- Cultural Commoditization. *Hosts and Guests: The Anthropology of Tourism*, 129–138.
- Hall, M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*, 1–3.
https://www.academia.edu/295108/The_Consumption_of_Experiences_or_the_Experience_of_Consumption_An_Introduction_to_the_Tourism_of_Taste?auto=download
- Hegarty, J. A., & Barry O'mahony, G. (1999). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 11(4), 25–29. <https://doi.org/10.1080/10963758.1999.10685253>
- INPC. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. SobocGrafic. <https://issuu.com/inpc/docs/salvaguardiainmaterial>
- INPC. (2019). *Ciudades Patrimoniales del Ecuador: Cayambe*.
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/cayambe/>
- Iturriaga, J. N. (2011). *Patrimonio Cultural Intangible y Desarrollo en el México Megadiverso* (M. F. Goitia (ed.)).
- Jarrin, A., & Alarcón, G. (2017). *Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Katayama, R. (2014). *Introducción a la investigación Cualitativa* (Fondo Editorial de la UIGV (ed.)).
<https://cucjonline.com/biblioteca/files/original/86ac7ac5dc9cd7757787b9aad6cad57.pdf>
- Kivela, J., & Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Lara, L. F. (1979). *El concepto de norma en lingüística, México, El Colegio de México*. 3,

201–202.

- Leal, M. del P. (2011). La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona). *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1), 15–24. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2011.09.002>
- Meléndez, J., & Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181–204. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Millán, G., & Agudo, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1), 91–112. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2010.08.008>
- Molina, M., Molina, B., Santamarina, V., & Segarra, M. (2016). Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. *Journal of Culinary Science and Technology*, 14(4), 293–310. <https://doi.org/10.1080/15428052.2015.1129008>
- Mora, R. (2016). *Ecuador Mi Mercado*. UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO.
- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2018). Metodología de la investigación Cuantitativa-Cualitativa y Redacción de la tesis. In Ediciones de la U (Ed.), *Journal of Chemical Information and Modeling* (5th ed., Vol. 53, Issue 9). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Padilla, C. (2006). *LAS COCINAS REGIONALES Principio y fundamento etnográfico*.
- Pillajo, B. (2021). *La gastronomía y el turismo cultural en el cantón Cayambe*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.
- Quillupangui, J., & Torres, N. (2020). *La gastronomía tradicional Kayambi para el desarrollo local, caso de estudio parroquia Juan Montalvo, Cayambe*. ESPE.

- Ramírez, A. V. (2009). La teoría del conocimiento en investigación científica. *American College of Occupational and Environmental Medicine*, 70(3), 217–224.
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1025-55832009000300011&script=sci_arttext
- Roden, C. (2003). Local food and culture. In T. World Organization (Ed.), *Local Food & Tourism International Conference: Larnaka*.
- Silva, S. (2017). *Semillas de sambo aplicadas en la cocina moderna*. UDLA.
- Simbaña, F. (2011). La Yumbada de la Magdalena y su Violencia Ritual. In *Phys. Rev. E* (Issue June). FLACSO-ECUADOR.
- Sobrado, D. A. (2018). Identidad Cultural y Turismo Gastronómico: La Mercantilización del Patrimonio Cultural. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 51–71.
- Solorzano, J. (2020). *El bizcocho, patrimonio de la identidad intercultural de Cayambe*.
- Soria, I. (2016). *Libro fotográfico sobre la representación del ritual del Inti Raymi, desde las prácticas indígenas y mestizas en Cayambe*. Universidad Politécnica Salesiana.
- Torres, G., Madrid, L., & Santoni, M. (2004). El Alimento, La Cocina Étnica, La Gastronomía Nacional. Elemento Patrimonial y un referente de la Identidad Cultural. *Red de Revistas Científicas de América Latina, El Caribe, España y Portugal*.
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14802603>
- UNESCO. (2003). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? 1*.
<https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>
- UNESCO. (2016). *Usos sociales, rituales y actos festivos. 1*.
- UNESCO. (2017). Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. *Manifestaciones Culturales, 2020*, 14.
<http://unesdoc.unesco.org/images/0026/002607/260710s.pdf#page=14>

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (M. A. Balladares (ed.); 1st ed.).

Ediciones La Tierra.

Anexos

Tabla 40: Formato 1 Ficha de registro

1.	COCINA TRADICIONAL
1.a	Región Gastronómica
1.b	Ubicación geográfica
1.c	Ámbito(s) representado(s)
1.d	Grupos de población
2.	DESCRIPCIÓN
2.a	Nombre de las preparaciones representativas
2.b	Principales productos locales utilizados
2.c	Principales técnicas y procesos utilizados
2.d	Principales utensilios y herramientas utilizados
2.e	Recetas correspondientes a las preparaciones representativas (<i>Ver Formato 5. Receta</i>).
2.f	Pervivencia y continuidad
2.g	Relación de la cocina tradicional con la cosmovisión, los mitos y, las concepciones sobre la salud y la enfermedad
2.h	Función social, hábitos y costumbres propias
2.i	Alimentos y preparaciones específicos relacionados con otras manifestaciones culturales
3	DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA (<i>Imágenes, video, audio, mapas y bibliografía</i>).
4.	RIESGOS
5.	NOMBRE DE LOS PORTADORES Y TRASMISORES
6.	RESPONSABLE DEL REGISTRO Y FECHA

Fuente: En registro de la cocina tradicional oaxaqueña como patrimonio cultural inmaterial de México. Contreras & Martínez (2017)