



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
**Facultad de Postgrado**



Facultad de  
**Posgrado**

**Maestría en Gastronomía**

**Análisis del rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del recinto  
Pechichal del cantón Daule, Guayas**

Trabajo de Investigación previo a la obtención del Título de Magister en Gastronomía

**Autor:**

Lic. María Elena Guerrero Salazar

**Tutor:**

MSc. Santiago Maximiliano Pazos Carrillo

**Ibarra - Ecuador**

**2023**

*La materialización de las  
prácticas de cocina,  
alimentación y servicio de mesa  
de una cocinera local es la  
actualización de la memoria  
culinaria colectiva.*

*María Elena Guerrero Salazar*

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a mi madre por ser el pilar fundamental de mi existencia.

A mi padre, que desde el cielo sé que me cuida e ilumina mi sendero hacia la superación.

A la memoria de mi abuela materna Doña Elena de los Ángeles Campuzano Sánchez una humilde y trabajadora ama de casa, amante de la cocina local del lugar donde residían (Hacienda Mapasingue-Guayaquil, 1925-1978) con mi abuelo Don Juan de Dios Salazar Cano, ellos fueron los pilares fundamentales para adentrarme en el estudio de los pueblos montuvios de la costa ecuatoriana.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por iluminar mi conocimiento, a mi madre por cada palabra de aliento que me das, por tu apoyo incondicional, gracias, mamá.

A mi tutor Santiago Pazos, por su paciencia, por impartirme su conocimiento y apoyarme en la realización de este trabajo de investigación.

A los docentes de la Maestría por aportar vasta información a mi aprendizaje.

A la familia Calero León por toda la ayuda brindada, por su hospitalidad durante la realización de este trabajo, gracias infinitas, Don Ditro, Doña Narcisa, Kevin y Roxana

Muchas gracias a todos los que colaboraron directa e indirectamente para obtener la información necesaria en el desarrollo de este trabajo, a las familias colaboradoras de los recintos de la parroquia Juan Bautista Aguirre: Pechichal, Cocal, Casa de Tejas, Santa María y Santa Rita y la ciudad de Daule.

**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:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	0919725911		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Guerrero Salazar María Elena		
<b>DIRECCIÓN</b>	Cdla. Coviem Mz. 22 V.12.Guayaquil –Guayas		
<b>EMAIL</b>	maelguerrero21@gmail.com		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	(04)2491052	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0988220062 0986036091

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	Análisis del rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del recinto Pechichal del cantón Daule, Guayas.
<b>AUTOR (ES):</b>	María Elena Guerrero Salazar
<b>FECHA: DD/MM/AAAA</b>	<b>15/12/2022</b>
<b>SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO</b>	
<b>PROGRAMA DE POSGRADO</b>	Maestría en Gastronomía (II Cohorte)
<b>TITULO POR EL QUE OPTA</b>	Máster en Gastronomía
<b>TUTOR</b>	MSc. Santiago Pazos Carrillo

## 2. CONSTANCIA

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 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 veintiún días del mes de marzo del año 2023

**EL AUTOR:**



---

**Lic. María Elena Guerrero Salazar**

**C.I. 0919725911**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

En calidad de tutor, del trabajo de grado, presentado por MARÍA ELENA GUERRERO SALAZAR, para optar por el título de Magister en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a 1 del mes de diciembre del 2022.

**SANTIAGO  
MAXIMILIANO  
PAZOS  
CARRILLO**

Firmado digitalmente  
por SANTIAGO  
MAXIMILIANO PAZOS  
CARRILLO  
Fecha: 2022.12.01  
15:32:34 -05'00'

Santiago Pazos Carrillo  
CC. 1707320212  
TUTOR

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	iv
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
INDICE DE FIGURAS.....	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA.....	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Antecedentes.....	3
1.3 Objetivo General.....	6
1.3.1 <i>Objetivos Específicos</i> .....	6
1.4 Justificación.....	6
CAPÍTULO II.....	8
MARCO REFERENCIAL.....	8
2.1 Marco Teórico.....	8
2.1.1 Aproximación histórica y entorno geográfico montuvio.....	10
2.1.1.1 <i>Parroquia Juan Bautista Aguirre (Los Tintos)</i> .....	13
2.1.1.2 <i>Recinto Pechichal</i> .....	13
2.1.2 Características del pueblo montuvio.....	14
2.1.2.1 <i>Vestimenta</i> .....	15
2.1.2.2 <i>Vivienda tradicional</i> .....	21
2.1.3 Análisis del rol cultural.....	22
2.1.3.1 <i>Rol cultural de la Mujer Montuvia</i> .....	23
2.1.4 Valorización y pérdida cultural.....	29
2.1.5 Lo local y lo global:.....	30
2.1.6 Diferencia entre cocina tradicional local y gastronomía.....	31
2.1.7 Manifestaciones culturales.....	32
2.1.8 Plan de salvaguardia (manifestación cultural).....	34

2.2	Marco Legal.....	35
CAPÍTULO III .....		39
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....		39
3.1	Descripción del área de estudio/Grupo de estudio .....	39
3.2	Enfoque y tipo de investigación .....	40
3.3	Procedimientos .....	41
CAPÍTULO IV .....		48
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....		48
CAPÍTULO V .....		72
PROPUESTA DEL PLAN DE SALVAGUARDIA .....		72
5.1	Definición del Plan de Salvaguardia .....	72
5.1.1	Leyes y ordenanzas que respaldan el Plan de Salvaguardia.....	73
5.2	Diseño de la estructura del Plan de salvaguardia .....	79
5.2.1	Etapas de aproximación .....	82
5.2.1.1	<i>Grupo de actores</i> .....	82
5.2.2	Análisis situacional .....	83
5.2.3	Formulación del plan.....	85
5.2.3.1	<i>Plan de Salvaguarda</i> .....	85
5.2.3.1.1	Registro de información.....	85
	Paso 1: Hoja de ruta.....	86
	Paso 2: Elaboración de la tabla de identificación de los problemas y las estrategias de solución .....	87
	Paso 3: El plan de salvaguardia también se compone de una descripción detallada de los alimentos y roles, como se detalla a continuación: .....	89
5.2.3.1.2	Capacitación.....	106
5.2.3.1.3	Difusión.....	107
CONCLUSIONES.....		108
RECOMENDACIONES .....		109
VOCABULARIO DE COCINA TRADICIONAL DEL RECINTO PECHICHAL ...		110
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....		111
ANEXOS.....		120

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 .....	11
Marcadores de identidad de David Macías Barres .....	11
Tabla 2. ....	33
Festividades de Pechichal y del cantón Daule.....	33
Tabla 3. ....	39
Entrevistados: Rango de Edad y conocimiento .....	39
Tabla 4. ....	42
Ficha de sistematización: Platos tradicionales en manifestación cultural del cantón Daule .....	42
Tabla 5. ....	42
Ficha etnográfica: Estructuración del código .....	42
Tabla 6. ....	44
Ficha etnográfica: Estructuración sección 1: Datos entrevistado .....	44
Tabla 7. ....	45
Ficha etnográfica: Estructuración sección2. Alimentos y Bebidas tradicionales e introducidas en manifestaciones culturales del recinto Pechichal.....	45
Tabla. 8. ....	45
Ficha etnográfica: Estructuración sección 2. División 2 .....	45
Tabla 9. ....	46
Informantes del sector Pechichal- Cocal .....	46
Tabla. 10. ....	49
Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Narcisa León.....	49
Tabla 11. ....	55
Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Margarita Barzola Vera .....	55
Tabla 12. ....	58
Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Emilia Barzola.....	58
Tabla 13. ....	63
Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Maribel Veloz.....	63
Tabla 14.....	67
Roles o funciones de las mujeres del Recinto Pechichal. Sra Narcisa León Duarte .....	67
Tabla 15. ....	80

Proceso de elaboración de Planes de Salvaguardia (PCI) en cinco países.....	80
Tabla 16.....	81
Significado de colores de Planes de Salvaguarda.....	81
Tabla 17.....	84
Girón. Riquezas .....	84
Tabla 18.....	85
Girón. Afecciones.....	85
Tabla 19.....	87
Participación e inclusión de ciudadanos para aplicar estrategias de fortalecimiento, valorización y desarrollo de la cocina tradicional y el rol de las mujeres en el Recinto Pechichal-Parroquia Juan Bautista Aguirre -Cantón de Daule.....	87
Tabla 20.....	89
Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Dulce de Girón) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016) .....	89
Tabla 21.....	93
Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Conserva de Pechiche) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016) .....	93
Tabla 22.....	94
Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Mazamorra de Choclo) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016) .....	94
Tabla 23.....	97
Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Picante de pescado) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016) .....	97
Tabla 24.....	100
Registro de Manifestaciones Culturales: Platos cotidianos (Hornado de tortuga) que ya no se cocinan en el Recinto Pechichal. Basado en los ámbitos de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura (2013).....	100
Tabla 25.....	102
Registro de Manifestaciones Culturales: Platos cotidianos (Pipián de chanco, de pato o gallina) que ya no se cocinan en el Recinto Pechichal. Basado en los ámbitos de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura (2013) .....	102
Tabla 26.....	106
Capacitaciones a la comunidad de Pechichal y al público en general.....	106

## INDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Pueblo Montuvio.....	10
<b>Figura 2.</b> Diseño de la delimitación del territorio Huancavilca (color rojo) y Chono (color celeste) por investigaciones de autora- Información INPC .....	12
<b>Figura 3.</b> División política Administrativa Parroquias.....	12
<b>Figura 4.</b> Mapa Parroquia Juan Bautista Aguirre .....	13
<b>Figura 5.</b> Campesino de Pechichal montando a caballo. ....	15
<b>Figura 6.</b> Vestimenta del hombre montuvio .....	16
<b>Figura 7.</b> Traje típico regional del montuvio.....	17
<b>Figura 8</b> Traje típico regional de la montuvia. ....	18
<b>Figura 9.</b> Traje utilizado por la santa montuvia Narcisca de Jesús Morán (Nobol). ....	19
<b>Figura 10.</b> Traje típico del cantón Daule. ....	20
<b>Figura 11</b> Traje típico del cantón Daule. ....	20
<b>Figura 12.</b> Casa de madera del recinto Pechichal.....	21
<b>Figura 13.</b> La costura, oficio al que se dedican algunas mujeres del recinto. ....	24
<b>Figura 14.</b> Moradora de Pechichal muestra una papaya de su huerto. ....	24
<b>Figura 15.</b> Curación del mal de ojo con un huevo de gallina criolla.....	25
<b>Figura 16.</b> Curación del mal de ojo con ramas de quita espanto.....	26
<b>Figura 17.</b> Misa por la fiesta de San Francisco de Asís.....	27
<b>Figura 18.</b> Cocina en ollas de barro. Entrevista Sra. Juana Morán. ....	28
<b>Figura 20.</b> Cosecha de yuca.....	71
<b>Figura 21.</b> Siembra de arroz en Pechichal-Daule (4:00 am) .....	71
<b>Figura 22.</b> Responsables de la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	76

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
INSTITUTO DE POSGRADO  
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

## **Análisis del rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del recinto Pechichal del cantón Daule, Guayas**

**Autor:** Lic. María Elena Guerrero Salazar  
**Tutor:** Santiago Maximiliano Pazos Carrillo

**Año:** 2023

### **RESUMEN**

Esta investigación se realizó con la finalidad de conocer los roles culturales de la mujer montuvia inmersos en la cocina tradicional del recinto Pechichal. Se realizó la revisión de diversos teóricos que abordaron sobre el pueblo montuvio entre los que se pueden mencionar escritores como José de la Cuadra, Demetrio Aguilera Malta, Joaquín Gallegos Lara, Rodrigo Chávez Gonzales creador de la *Fiesta del Montuvio* y mentalizador de la elección de la *Criolla Bonita*, historiadores como Jenny Estrada, Wilman Ordoñez Iturralde, Ángel Emilio Hidalgo, Libertad Regalado, Alexandra Cusme, el poeta Dumas Mora Montesdeoca (+) entre otros. La metodología utilizada fue primero realizar la búsqueda de información primaria mediante investigación *in situ*. Se utilizó la técnica de la observación, se realizó entrevistas a un grupo de mujeres de edad comprendida entre los 25 y 85 años (abuelas, madres e hijas), también se realizó entrevistas a los hombres del recinto sobre la labor de sus madres y abuelas. Con la información obtenida se crearon fichas de sistematización y etnográficas, las mismas que fueron soporte para la propuesta del plan de salvaguarda. La propuesta del plan de salvaguarda se crea con la finalidad de poder salvaguardar los platos tradicionales del recinto Pechichal, ya que ciertos de estos platos se encuentran en posible pérdida, debido a que las mujeres jóvenes se están dedicando a los oficios y se han desligado completamente de la labor de cocinar en el hogar, perdiéndose todo el bagaje cultural inmerso en el rol cultural de la mujer montuvia, en las prácticas de alimentación, de cocina y de servicio de mesa.

**Palabras clave:** Cocina local, identidad, manifestación, cultura, salvaguarda

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
INSTITUTO DE POSGRADO  
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GASTRONOMIA

**Analysis of the cultural role of the montuvia woman in the traditional  
cuisine of the Pechichal enclosure of the canton Daule, Guayas**

**Author:** Lic. María Elena Guerrero Salazar  
**Advisor:** Santiago Maximiliano Pazos Carrillo

**Año:** 2023

**ABSTRACT**

This research was carried out with the aim of knowing the cultural roles of the montuvia woman immersed in the traditional cuisine of the Pechichal enclosure. The review was made of various theorists who addressed about the montuvia people among which can be mentioned writers such as José de la Cuadra, Demetrio Aguilera Malta, Joaquín Gallegos Lara, Rodrigo Chavez Gonzales creator of the *Montuvio Festival* and mentalizer of the election of the *Bonita Criolla*, historians such as Jenny Estrada, Wilman Ordoñez Iturralde, Ángel Emilio Hidalgo, Libertad Regalado, Alexandra Cusme, the poet Dumas Mora Montesdeoca (+) among others. The methodology used was first to perform the search for primary information through on-site research. The observation technique was used, interviews were conducted with a group of women aged between 25 and 85 years (grandmothers, mothers and daughters), and interviews were also conducted with the men of the compound on the work of their mothers and grandmothers. With the information obtained systematization and ethnographic sheets were created, the same ones that were support for the proposal of the safeguard plan. The proposal of the safeguard plan is created in order to safeguard the traditional dishes of the Pechichal enclosure, since certain of these dishes are in possible loss, because young women are engaged in trades and have completely separated themselves from the work of cooking at home, losing all the cultural baggage immersed in the cultural role of Montuvian women, in feeding practices, kitchen and table service.

**Palabras clave:** Local cuisine, identity, manifestation, culture, safeguard

# CAPÍTULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1 Planteamiento del problema

La mujer montuvia es el pilar fundamental en la conservación de la identidad cultural de su localidad. Su rol cultural abarca la transmisión de los saberes y del conocimiento, mediante las prácticas cotidianas de vestimenta, idioma, alimentación, agricultura, etcétera. La mujer montuvia es quien produce, transforma y “permite”<sup>1</sup> el consumo de los alimentos de su localidad, mediante un conjunto de platos tradicionales, como consolidando el sello imborrable de sus ancestros.

El recinto Pechichal de la parroquia de Juan Bautista cuenta con problemas de vialidad, de falta de insumos para la labor de agricultura que se desarrolla en el lugar (bombas de agua, abono y fertilizantes), causando inconveniente en la siembra y cosecha de productos que son destinados tanto para la venta como para el consumo diario, por ello la mujer montuvia de este recinto del cantón Daule se desenvuelve en un ambiente de pocos recursos, causando problemas en la economía de su hogar.

Según investigación *in situ*, se realizó una entrevista a la Sra. Narcisa León<sup>2</sup>, indica que las mujeres de este recinto se dedican a las labores domésticas (limpieza y ordenamiento de la casa, crianza y educación de los hijos), a la siembra y cosecha de

---

<sup>1</sup> Los roles culturales de cada uno de los sujetos de un pueblo, de una cultura, etc., permiten cumplir con una función específica, la mayoría de las veces está relacionado con la hospitalidad (Mauss, 2012; Derrida, 2000).

<sup>2</sup> La manifestación y el patrimonio cultural inmaterial se basan en fuentes primarias, tales como, las comunicaciones personales que se realizan a diferentes actores socio culturales. Este tipo de fuentes dependen del criterio y nivel de investigación socio cultural que se realice, sin estos, el plan de salvaguarda de expresiones culturales pierde el enfoque y, en parte, el sustento conceptual.

ciertos alimentos para su propio consumo. (N. León, comunicación personal, 21 de septiembre del 2021).

De esta manera, apoyan al sustento del hogar del cual se encargan los hombres de la familia, ellos son quienes trabajan en la producción de arroz, pero la baja remuneración de la actividad en la actualidad hace que las cabezas de familia tengan que buscar otras alternativas laborales para poder subsistir.

Las cocinas locales<sup>3</sup> de los pueblos montuvios del Guayas ha tenido diversas alteraciones debido a los cambios de la sociedad. Los varones de familia, por la falta de empleo o ausencia de recursos para trabajar en sus tierras, deben migrar a la ciudad y consumir productos alimenticios distintos a los de su localidad, por ejemplo, precocidos, fast food, cocina fusión, etcétera, lo que conlleva que al regresar a su localidad de origen lleguen con ideas innovadoras para aplicar en su cocina o rechazar platos y bebidas tradiciones e, incluso, formas y protocolos de consumo (servicio de mesa).

Estos factores modifican la cocina de los pueblos rurales, debido a que la industrialización de alimentos, la facilidad de preparación y el consumo de estos, ocasiona que las mujeres montuvias incorporen ingredientes procesados y aditivos industriales en la elaboración de sus platos tradicionales, modificando de esta manera su cocina. Además, en la actualidad, las mujeres jóvenes del recinto se han desvinculado de las labores del hogar, sobre todo de alimentación. El resultado es la pérdida y olvido de las recetas tradicionales y, por ende, del bagaje cultural inmerso en este proceso.

---

<sup>3</sup> No existe una sola cocina tradicional y local, sino que varía en cada lugar. Las cocinas locales son aquellas preparaciones que se realizan con productos propios del lugar, preparaciones que se mantiene por generaciones formando parte de la memoria colectiva de una determinada zona (recetas que prevalecen en la memoria las mujeres del recinto Pechichal).

El rol de la mujer montuvia al momento de preparar sus alimentos tradicionales está en constante pérdida, en cuanto que no se registran aquellos conocimientos y saberes de suma importancia para el legado a las generaciones futuras.

La pregunta de investigación para este estudio es: ¿Por qué el rol cultural de la mujer montuvia fortalecerá la cocina tradicional del recinto Pechichal del cantón Daule de la Provincia del Guayas?

## **1.2 Antecedentes**

Se debe señalar que existe escasa información sobre las cocinas tradicionales y protocolos de mesa montuvias; sin embargo, los pocos autores que lo han investigado constituyen como relevantes fuentes documentales. Se ha analizado el libro *Mitológicas: lo crudo y lo cocido* de Lévy Strauss (1972), en donde el autor da prioridad a las transformaciones del producto a alimento en el pueblo Ge y Bororó en la Amazonía brasileña y ha comparado con otros pueblos centroamericanos que tienen similares tradiciones culturales; sin embargo, las relaciones, por ejemplo, del pueblo A con el pueblo B, entorno a la cocina se reduce a los diferentes tipos de cocciones y, en algunos casos, de preparaciones. Referirse a una similitud cultural entre los pueblos montuvios de diferentes naciones, tal es el caso de Colombia<sup>4</sup> o de Perú es distinto, porque la construcción, re imaginación y representación del Estado Nación tiene su historia particular en cada país.

Ergo, comprender el constructo cultural sobre un pueblo dado desde fuentes documentales procedentes de lugares distintos es arriesgado, en cuanto que las diferentes

---

<sup>4</sup> Véase “El Estado-Nación pluriétnico y multicultural colombiano la lucha por el territorio en la reimaginación de la Nación y la reinención de la identidad étnica de negros e indígenas” de Luis Castillo Gómez (2006).

tradiciones se mezclarían a tal punto que se transformarían en una hibridez (Pulido, 2011)<sup>5</sup>.

Para entender el rol de la mujer montuvia y su accionar, se debe realizar un análisis retrospectivo para observar cómo se ha dado el proceso cultural de los pueblos en el que ellas han estado inmersas; por tal motivo, en el desarrollo del siguiente apartado se tomará en cuenta los escritos de Rodrigo Chávez González, el Grupo Guayaquil, Jenny Estrada, Wilman Ordoñez Iturralde, Fernando Cevallos, entre otros.

Rodrigo de Triana (supra) fue el cronista vitalicio de Guayaquil, se menciona en un artículo del periódico del Universo tomado del libro *Expresiones de Folklore Costeño*, editado por De Triana, Garay & León (1995, pág. 13)<sup>6</sup> lo siguiente:

Un investigador incansable a favor del rescate y la difusión del folclor costeño, [...] en 1925 creó la Fiesta del Montubio<sup>7</sup> [...] De igual manera dio paso a la elección de la Criolla Bonita y junto a Guido Garay Vargas - Machucha fundó el primer grupo de Danzas, convertido en el aleccionador antecedente para las futuras agrupaciones que se formaron.

Esta campaña de reconocimiento y valoración que comenzó Rodrigo de Triana ha continuado en manos de los historiadores Wilman Ordoñez Iturralde y Ángel Emilio Hidalgo, ellos se han encargado de recuperar información valiosa sobre los pueblos montuvios, permitiendo de esta manera el reconocimiento de su cultura, su arte y su aporte en la economía del país.

---

<sup>5</sup> Canclini, como se cita en (Pulido, 2011), reflexiona sobre el concepto de hibridez lo siguiente: “América Latina [...] se encuentra en la encrucijada de un proyecto histórico, un ‘mestizaje interclasista’ que ‘ha generado formaciones híbridas en todos los estratos sociales’”.

<sup>6</sup> Umberto Eco (1995), en su libro *Cómo se hace una tesis* indica que al escribir solo la inicial del nombre del autor puede conllevar una ambigüedad y confusión entre escritores que tienen el nombre con la misma inicial y con igual apellido. No obstante, se cita según normas APA 7ma. edición, por normativa de la “Unidad de Titulación en Programas de Posgrado de la UTN. Guía metodológica”.

<sup>7</sup> En la mayoría de los documentos se observa la palabra montubio con b, dicha palabra era definida en el diccionario de la Real Academia de la Lengua como hombre recio, grosero y montaraz. No obstante, en diciembre del 2014 se acepta el cambio de palabra a montuvio con v que significa campesino de la costa ecuatoriana.

El grupo Guayaquil, conformado en el año de 1.930, por escritores guayaquileños quienes escribieron acerca del folklor e historia de la región costa del Ecuador. Dentro del grupo inicial “los cinco como un puño” (lema de estos cinco escritores) se menciona a: José de la Cuadra, Demetrio Aguilera Malta, Joaquín Gallegos Lara, Enrique Gil Gilbert y Alfredo Pareja Diezcanseco, quienes escribieron novelas, cuentos de protesta e historia, los dos primeros en busca de la igualdad de derechos y de los grupos marginados socialmente. Posteriormente otros escritores se unieron, ellos fueron: Jorge Icaza, Ángel Felicísimo Rojas, Pedro Jorge Vera y Adalberto Ortiz; además de los artistas Galo Galecio y Alfredo Palacio Moreno, todos comprometidos con mostrar la realidad social del montuvio, del indígena y del obrero.

Jenny Estrada, con sus escritos, ha permitido la visibilización de estos pueblos, mediante la descripción del montuvio como el elemento más representativo del agro costeño. La autora le da importancia, que años atrás se les había negado, siendo que el montuvio es parte de la identidad de los pueblos de la Provincia del Guayas.

El aporte de Fernando Cevallos fue el reconocimiento de la identidad del montuvio, realizó un inventario de las costumbres, tradiciones, rodeos, ritos, dialectos, música, cocina, vestimenta, amorfinos, etcétera, para ello mediante levantamiento de información y su respectivo análisis sobre seis elementos: gobernanza, comunidad receptora, demanda, infraestructura, oferta de servicios, atractivo.

Por su parte, Gavilanes (2013), en su ensayo “Reconociendo el importante rol que desempeña el pueblo Montubio (sic) en el contexto sociocultural del Ecuador”, busca el reconocimiento y valoración del rol que desempeña el montuvio en la vida social y cultural del país. Este reconocimiento se realiza a través de una caracterización de su forma de vida dada en sus diferentes contextos de actuación.

Es válido recalcar que para el desarrollo de este trabajo de investigación se da revisión a escritos de los más importantes novelistas ecuatorianos del año 1.930 y algunos historiadores e investigadores de la actualidad, quienes se han enfocado en determinar las características del hombre montuvio y en la demarcación de su territorio, pero es casi nula la investigación sobre el rol de la mujer montuvia, en la búsqueda se verifica estudios de la mujer indígena, por ello este trabajo está basado en información de primera mano obtenida en el recinto Pechichal.

### **1.3 Objetivo General**

- Valorar el rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional en el recinto Pechichal del cantón Daule de la Provincia del Guayas.

#### ***1.3.1 Objetivos Específicos***

- Identificar datos culturales entorno al rol de la mujer montuvia mediante la recopilación de información primaria.
- Determinar el rol cultural de la mujer montuvia en la transmisión de la memoria culinaria, mediante investigación *in situ*.
- Diseñar un plan de salvaguardia para la valorización del rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional.

### **1.4 Justificación**

La presente investigación se enfoca en reconocer el rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del recinto Pechichal, del cantón Daule, debido a que

no se ha versado sobre este tema en el país; además, este estudio analizará el aporte que ellas realizan como transmisoras de la cocina tradicional en este recinto.

Como justificación social, el análisis del rol de la mujer montuvia en la cocina tradicional es de suma importancia, debido a que ella es el vehículo cultural de los saberes culinarios de los pueblos montuvios del Guayas; cabe mencionar que estos conocimientos se están perdiendo, ya que la juventud de este recinto no realiza algunos platos y dulces que preparaban sus madres y abuelas; además, estos alimentos, prácticas tradicionales y protocolos de mesa no se encuentran registrados, por ende, son susceptibles a la pérdida y olvido de estas manifestaciones culturales.

El estudio del pueblo montuvio se inició por la curiosidad de conocer más de los antepasados, su comportamiento, su forma de vida, su cocina tradicional y de la cocina familiar de las parroquias rurales de la provincia del Guayas. Así también del rol cultural que cumplen las mujeres, de su entorno, sus alimentos y bebidas; debido a que se ha evidenciado que existe una pérdida, olvido y desvalorización de las tradiciones en los jóvenes en estos lugares. Esta tesis, como finalidad intrínseca, es la de visibilizar las manifestaciones culturales de la mujer campesina en la cocina local.

## CAPÍTULO II

### MARCO REFERENCIAL

#### 2.1 Marco Teórico<sup>8</sup>

Para abordar la relación cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del Ecuador, se debe primero examinar el significado de rol cultural. Según la DLE (2022) **rol**<sup>9</sup> significa “1. papel (|| función que alguien o algo desempeña)” mientras que el significado de **cultural** es “Perteneiente o relativo a la cultura” (DLE, 2022). Acerca del término **cultura**, Por su parte, menciona, en su primera versión en 1871, lo siguiente:

La cultura o civilización, tomado en el sentido etnográfico amplio, es ese todo complejo que incluye conocimiento, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos que el hombre adquiere como miembro de la sociedad.

Por su parte, Grimson (2008) expresa: “(...) todas las actividades y pensamientos humanos son aspectos de la cultura (...)” (pág.48). En concordancia, Olga Molano (2007, pág. 69) indica que:

La cultura juega un papel de cohesión social, de autoestima, creatividad, memoria histórica, etc. (...) cultura estaba referida al espíritu, a las tradiciones locales, al territorio (lugar) (...). Antropológicamente cultura se asociaba básicamente a las artes, la religión y las costumbres. Recién hacia mediados del siglo XX, el concepto de cultura se amplía a una visión más humanista, relacionada con el desarrollo intelectual o espiritual de un individuo, que incluía todas las actividades, características y los intereses de un pueblo.

---

<sup>8</sup> Nota aclaratoria: Este capítulo, como los demás, se basa en la estructura señalada en el documento “Unidad de Titulación en Programas de Posgrado de la UTN. Guía metodológica”, en el capítulo de marco referencial no existe marco conceptual según formato de guía, por tal motivo los conceptos bases se encuentran en el marco teórico.

<sup>9</sup> La negrilla es mía. En los siguientes párrafos se utilizarán las negrillas para vincular las ideas entre un concepto a otro, para explicar, analizar y definir el “rol cultural” y su relación con la “identidad cultural”. Este recurso metodológico, como el de Umberto Eco (1978) en su “Nota sobre los criterios gráficos” (pág. 21), se utiliza para tener una concatenación conceptual clara y precisa.

Cultura es todo lo que el individuo aprende de su convivencia en una sociedad, pero este no se daría si el ser humano no se identifica con el **lugar** donde se desenvuelve, así lo expresa Rojas (2004) “(...) desde el principio de la vida existe una intrincada relación entre el desarrollo interno y el medio ambiente (...)”; es así que, lo que conllevan de significaciones los términos cultura y lugar, determinan una identidad<sup>10</sup>; para Molano (2007, pág. 73) la **identidad** es:

Un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior.

Es decir, un rol cultural es el papel o función que realiza un hombre o una mujer, que se identifica con un grupo social determinado, dentro de la cual comparten saberes, creencias, arte, costumbres, tradiciones, lenguaje, vestimenta, alimentación (cocinas locales), formas de comportamiento frente a situaciones establecidas anteriormente (quién cocina, quién siembra, quién cosecha, quién educa a los niños y/o niñas, otros) y mantienen una identidad como pueblo, que los distingue de los demás, como es el caso del pueblo montuvio.

El pueblo montuvio es un grupo social que tiene poco registro en la literatura ecuatoriana, este grupo se desenvuelve en la tierra costeña regado por diversos ríos y afluentes. Su principal actividad es la agropecuaria (agricultura y ganadería). Los habitantes del pueblo montuvio mantienen datos identitarios que los diferencian de los demás pueblos del Ecuador.

Uno de los más importantes exponentes de la literatura guayaquileña, José de la Cuadra (1996, pág. 27) menciona que: “Hemos sentido que la zona montuvia es aquella

---

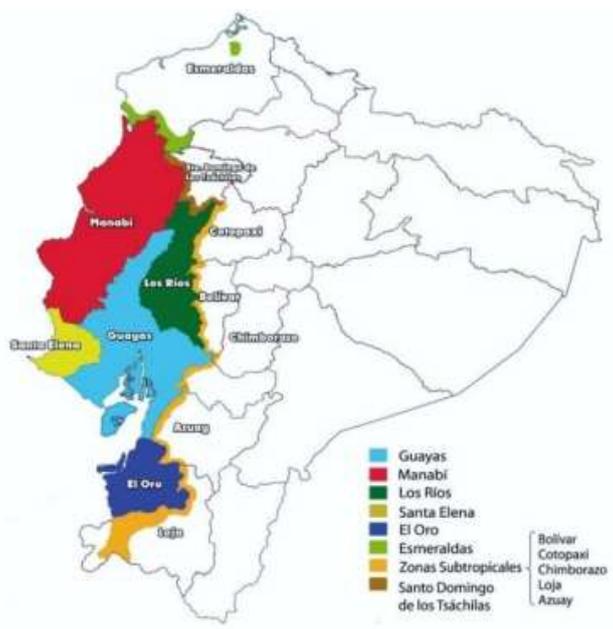
<sup>10</sup> La identidad pertenece a un territorio o se ve influenciada culturalmente por unos territorios.

parte de la costa del Ecuador regada por los grandes ríos (...). El montuvio es, pues, el poblador estable de esta zona, a la cual se liga por su trabajo”.

El historiador guayaquileño Rodrigo Chávez Gonzáles (conocido con el seudónimo Rodrigo de Triana), estudioso de este pueblo expresó: “(...) el montuvio se conserva en el interior de las muchas provincias del Litoral intacto, con toda su riqueza folklórica, su alma vernácula, con su raudal generoso de ingenuidad y valor (...)” (El Universo, 2005); por su parte Dumas Mora, poeta de Calceta (Provincia de Manabí), como lo cita Cusme (2013, pág. 238) menciona que: “Montubio (sic) es el habitante de este entorno, de estas vertientes. Pero también de monte y montaña (...)”.

### 2.1.1 Aproximación histórica y entorno geográfico montuvio

El espacio territorial de los pueblos montuvios abarca “desde la actual provincia de Esmeraldas, pasando por la cuenca del Guayas hasta llegar a la provincia de El Oro” (Estrada, 1996, pág. 22) (*Ver Figura.1*), son un pueblo mestizo (blanco, indígena y, dependiendo del caso, afro) (Garay, 2010) que habita las zonas rurales de estas provincias. El pueblo montuvio corresponde a los campesinos de la costa del Ecuador.



**Figura 1.** Pueblo Montuvio.  
Fuente: CODEPMOC

Según Macías (2020) menciona que existen dos grupos étnicos en la costa, estos suelen ser confundidos entre los cholos y los montuvios. Los primeros ocupan la franja costera, mientras que los montuvios las zonas ribereñas (parte interna de la costa). (*ver Tabla 1*). Por su parte, Garay (2010, pág. 5) menciona que “el montubio” es un mestizo descendiente de las antiguas culturas aborígenes del litoral”. El antropólogo menciona que este pueblo tiene su propia clasificación; es decir, que los montuvios de la provincia de Esmeraldas son descendientes de los Chachis, los de Manabí de los Caraque-Manteños y los del Guayas de los Huancavilca o de los Chonos.

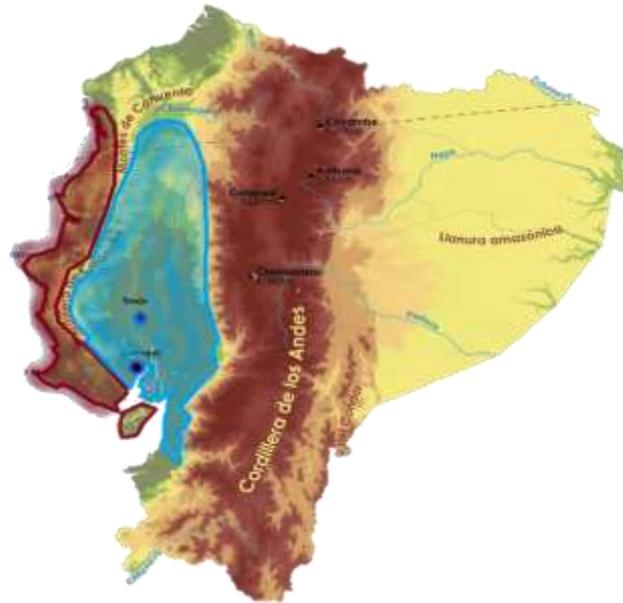
*Tabla 1*

**Marcadores de identidad de David Macías Barres**

	Cholos pescadores	Montubios (sic)
Orígenes prehispánicos	Cultura Huancavilca	Cultura Cayapa Colorado
Actividad	Pesca	Agricultura

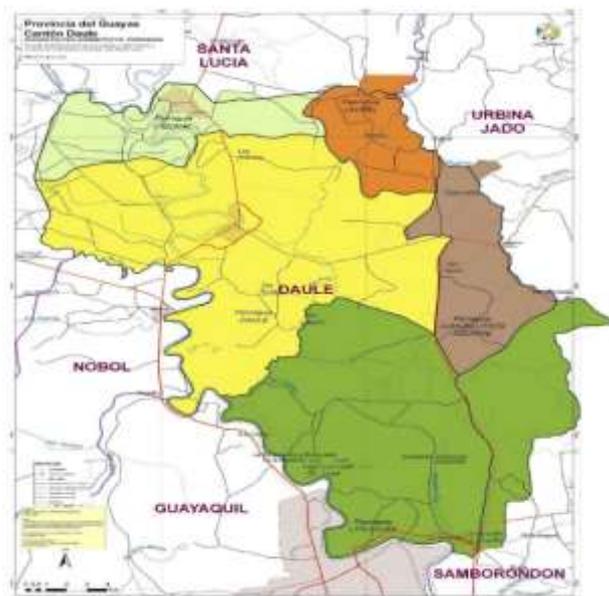
**Fuente:** (Macías Barres, 2014)

Los montuvios del Guayas son descendientes de los Chonos (Cultura Milagro - Quevedo), una de las tres últimas culturas existentes en el periodo de integración (500 d. C. hasta la llegada de los conquistadores, entre la década de 1530), ocupó la mayor parte del sistema fluvial del Guayas, sobre todo el curso medio y superior de los ríos Daule y Babahoyo, territorios perteneciente a las provincias del Guayas, Los Ríos y el Oro (Gómez, Chaparro, Aguire, Cornejo, & Ron, 2017) excepto Chongón, el Morro y la Isla Puná, donde se encontraban los huancavilcas. (*Ver Figura 2*)



**Figura. 2.** Diseño de la delimitación del territorio Huancavilca (color rojo) y Chono (color celeste) por investigaciones de autora- Información INPC

El cantón Daule posee una extensión de 461,6 Km<sup>2</sup>. La población es de aproximadamente 85.000 habitantes, aproximadamente 37.000 pertenecen a la cabecera cantonal y 48.000 se encuentran en las demás zonas del cantón. Su principal sistema hidrográfico es el río Daule. El cantón Daule está dividido en 4 parroquias rurales, estas son: Los Lojas, Juan Bautista Aguirre, El Laurel y Limonal (GAD DAULE, 2022) Ver *Figura. 3)*

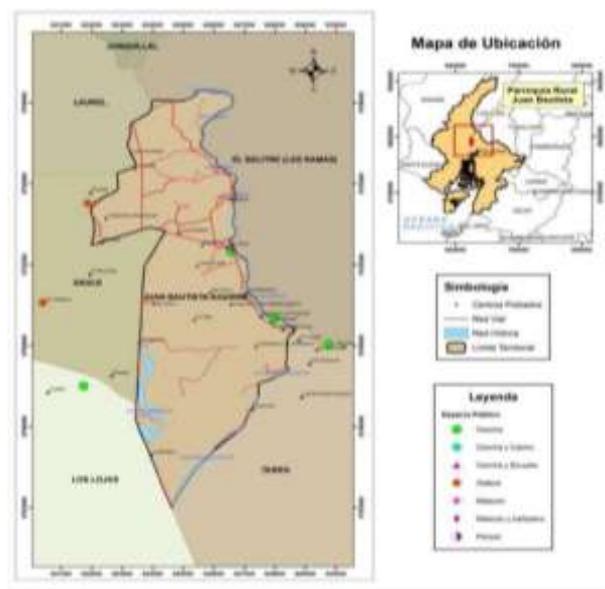


**Figura 3.** División política Administrativa Parroquias.  
Fuente: (GAD DAULE, 2022)

### 2.1.1.1 Parroquia Juan Bautista Aguirre (Los Tintos)

Según la página oficial del GAD Parroquial de Juan Bautista Aguirre (2022), indica que:

En el año 1920, debido al crecimiento poblacional se convirtió en recinto. Entre las familias originarias de la parroquia se puede mencionar a los Ronquillos, Salazar, Vera, Arreaga, Cerezo, Rivas. En el año 1941 se crea el primer Comité Pro Parroquialización, el mismo que fue encabezado por el Ledo. Luis Robles Plaza, quien, en compañía de ciertos fundadores de aquella época propusieron como nombre Juan Bautista Aguirre en homenaje al poeta dauleño del siglo XVIII, quien escribió un sin número de poemas religiosos, morales, mitológicos y de exaltación. El nombre de Juan Bautista Aguirre fue aceptado y el 26 de enero de 1942 se convierte en parroquia rural del Cantón Daule [...] publicada en el Registro Oficial 588, en la ciudad de QUITO, el 12 de agosto de 1942 durante la Administración del presidente Carlos Arroyo del Río Concluyendo con su inauguración el 27 de agosto del mismo año. (Ver Figura. 4)



**Figura 4.** Mapa Parroquia Juan Bautista Aguirre  
Fuente: (Gad Parroquial Juan Bautista Aguirre, 2022)

### 2.1.1.2 Recinto Pechichal

Los nombres de los recintos de las parroquias del cantón Daule hacen referencia a los árboles del sector, por algún accidente geográfico natural; por el nombre de los santos patronos o por algún objeto que llamaba la atención de los lugareños. Es por ello

que el nombre del recinto “Pechichal” proviene del árbol de pechiche; sin embargo, hoy en día ya no se observan casi estos árboles, según información obtenida mediante entrevista a la señora Maribel Veloz Camejo: “(...) a causa de la ampliación de carreteras se fueron tumbando muchos árboles frutales, entre ellos los de pechiche y, también, [por] motivo de la desaparición se debe a los fuertes inviernos. Han dejado secuelas en las pérdidas de diversas frutas”. (M. Veloz, comunicación personal, 18 de septiembre del 2022).

Recuerda la señora Narcisa Duarte:

que en [mi] juventud se localizaban gran cantidad de árboles frutales, como girón, fruta del pan, ciruela, guaba y pechiche (siendo este último de mayor abundancia, actualmente hay pocos árboles), el girón y la fruta del pan están casi desaparecidos en la zona, con el girón se hace el dulce y con la fruta del pan la torta. (N. León, comunicación personal, 4 de septiembre del 2021).

En la actualidad, en el recinto también se observan pequeños sembríos de plátano, maíz y algunos vegetales, varios moradores cultivan estos productos con la finalidad de vender y tener mayores ingresos económicos, otros los siembran para consumo propio y para compartir con familiares y vecinos cercanos.

### **2.1.2 Características del pueblo montuvio**

Según investigación *in situ*, se observa que los montuvios del recinto Pechichal aman la vida de campo, todavía algunos moradores mantienen casas tradicionales de madera y rodeado de flores, plantas medicinales, frutales y de los sembríos, gustan de andar descalzos porque crean inmunidad y es bueno para los riñones. El infaltable machete el cual le sirve para cortar maleza, árboles, desterrar tubérculos entre otros, etc.

Tampoco se debe olvidar la escopeta, la cual la utilizan para ahuyentar a quienes quieran entrar en sus territorios para adueñarse de lo ajeno. El sombrero de montuvio

poco a poco se está perdiendo para darle paso a la gorra. La movilización en este recinto hoy en día, es en moto o carro, pero aún se observa, pocas personas que andan a caballo (*ver Figura No. 5*). Cuando los inviernos son fuertes hay zonas que se inundan, por ello, las actuales casas de cemento están construidas con muros altos, mientras que las casas de caña son altas.



**Figura 5. Campesino de Pechichal montando a caballo.**  
Autora María Elena Guerrero Salazar

### **2.1.2.1 Vestimenta**

La vestimenta tradicional de los montuvios de la costa ecuatoriana se destaca, en el caso de los varones, por la utilización de sombreros de paja toquilla; según menciona Vélez (2018) es:

Una camisa mangas largas de colores fuertes, ésta también está desapareciendo, y ha dado la pauta a otras opciones de indumentaria como las camisetas estampadas o de un color; en cuanto a los pantalones son elaborados en dril y doblados hasta la pantorrilla; y el calzado de acuerdo a la ocasión varía entre sandalias, zapatos o botas de cuero y botas de caucho. (pág. 36) (*Ver Figura 6*)



**Figura 6.** Vestimenta del hombre montuvio  
Fotografía Archivo Histórico del Guayas (2006)

El historiador Ordoñez (2022), en una conferencia en el Instituto Cultural Nuestra América, mencionó que:

El sombrero montubio [sic], alón o pava, llega al litoral ecuatoriano desde España (1.534 a 1.809). En la década de los 80. Se introduce el sombrero mexicano y colombiano y es en la fiesta del rodeo montubio [sic], donde el montubio [sic] recrea y representa los usos. El machete, en la colonia sirvió como elemento de trabajo para desborrazar arrozales, tumbar árboles, matar insectos y alimañas, se le denominaba cinco clavos era largo ancho y de punta curva. En la República sirvió como arma de combate. El poncho, aunque era vestimenta andina, los españoles adaptaron a su manera el poncho de hilo andaluz, luego los criollos, seguidos el montuvio, el negro, zambo y mulato como herederos del mestizaje usaron el poncho de hilo, por reapropiación cultural nativa. Sacarse el poncho y ponérselo en el antebrazo izquierdo era una forma de defenderse cuando se enfrentaban a machete por venganza o dañina ofensa. La cotana la cual es una camisa de mangas largas, cuello militar, puños almidonados con botones o sin ellos, cuatro bolsillos de rayas y unos plisados verticales y traseros que caen en línea recta hasta el final de la misma, de color blanco fue utilizado por terratenientes de las grandes haciendas del Guayas y Los Ríos, ellos trajeron esta prenda. El montuvio replicó la moda afrancesa de la cotona de sus patrones, fue elaborada en tela bayeta, confeccionaba su pantalón de color caqui, llegada esta moda desde Venezuela con los próceres de la Independencia. (*Ver Figura. 7*)



**Figura 7.** Traje típico regional del montuvio.  
Diario El Universo (1967)

El instrumento importante con el que el montuvio se abre camino entre la maleza es el machete, de ello expresa Paredes (2006)” (...) llegaban por la crisis de la producción y exportación de las plantaciones cacaoteras. Venían con sombrero en mano y pata al suelo, con machete (...)” (pág. 77); en la década de 1930, según estos artículos, los montuvios andaban descalzos. Como se observa en la figura 7, el hombre montuvio utilizaba camisa blanca remangada y pantalón de tela remangado a media pierna, con el uso de sombreros o gorrita.

Con respecto al vestido de las mujeres, Ordoñez Iturralde (2022) indica que el señor Modesto Chávez Franco en su libro *Crónicas del Guayaquil Antiguo* (1944), tomo II, llamaba a las mujeres de Guayaquil de sábana grande (como las gitanas), debido a que estos vestidos eran vistosos y coloridos. (ver Figura 8) Probablemente estas guayaquileñas eran aquellas que vivían en las haciendas cercanas a Guayaquil, en ese

entonces, recintos aledaños, posteriormente llegaron a formar parte de las parroquias de la ciudad.



**Figura 8** Traje típico regional de la montuvia.  
Diario El Universo (1967).

Según el historiador, vestían polleras de zaraza<sup>11</sup> o grandes faldas llamadas florones con colores llamativos, estas faldas tenían tres o cuatro arandeles replegados<sup>12</sup>; la cual tenían abertura atrás y largas tiras para atarlas a la cintura, la polka o blusa era como una chaqueta de mangas largas que se abrochaban por delante a modo de camisa. A esto se sumaba un pañuelo grande de color muy vivo sujetado por delante con un

---

<sup>11</sup> Según la (DLE, 2022) **pollera** significa “1. Persona que tiene por oficio criar y vender pollos. 9. Falda externa del vestido femenino” Por ello, el historiador Wilman Ordoñez menciona que el nombre de pollera proviene literalmente de la palabra pollos, de la expresión “dar de comer a los pollos” en las labores cotidianas de la casa. Jenny Estrada (1996) menciona que “una pollera de zaraza de amplio vuelo con arandel al ruedo y una blusa de algodón blanco o estampado denominada polka, hoy en desuso” era la vestimenta de la mujer montuvia. La (DLE, 2022) indica que **zaraza** significa “1. Tela de algodón estampada”. Esta vestimenta vino de España y se popularizó en América Latina entre los siglos XVI y XVII, mediante la mujeres sevillanas y andaluzas que vinieron al continente, quienes utilizaban estos faldones.

<sup>12</sup> Según la (DLE, 2022) se denomina arandela a “11. f. Chorrera y vueltas de la camisola. 12. f. pl. Adornos excesivos del vestuario femenino”, en la costa ecuatoriana se le llama arandel. Los arandeles replegados son los vuelos que tienen las faldas.

prendedor. Utilizaban largas trenzas con lazos de cinta de colores: rojos, amarillos, azul, verde o morado. Sin zapatos o con zapatillas de satín rebajado, sin tacón y sin medias, Además usaban un sombrero de pastora para protegerse del sol.

El vestuario campesino de la mujer se lo puede observar en el traje de uso regular de la Santa montuvia Narcisca de Jesús Morán (*Ver Figura. 9*), esto expresa la identidad regional. Como se puede observar en las figuras 10 y 11, en investigación de campo no se observó el uso de esta vestimenta en las mujeres del recinto Pechichal, no utilizan blusas con arandelas y de manga larga, sino busos para protegerse del sol y pantalón en vez de faldas, solo las abuelas mantienen las faldas como parte de su vestimenta diaria. En el cantón Pechichal casi no utilizan los trajes típicos montuvios, tanto hombres como mujeres han optado por vestirse como las personas de la zona urbana.



**Figura 9.** Traje utilizado por la santa montuvia Narcisca de Jesús Morán (Nobol).

Según investigación *in situ*, la señora Blanca Torres menciona que “la abuelita la vestía con faldas y la peinaba con trenzas, decía que las trenzas no permitían que cayera

cabellos en las preparaciones de los alimentos” (B. Torres, comunicación personal, 24 de septiembre del 2022).; es decir, el cabello recogido con la trenza representaba la limpieza y el cuidado que tenían las mujeres al momento de cocinar. Además, Ordoñez (2022), menciona que las mujeres llevaban trenzas como símbolo de identidad y resistencia, también representaba el orden y el respeto de una bien ganada armonía con la naturaleza y con el hombre montuvio.



**Figura 10.** Traje típico del cantón Daule.  
Autora María Elena Guerrero Salazar



**Figura. 11** Traje típico del cantón Daule.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

Como se observa en la Figura No. 6, los tonos de la vestimenta de las mujeres corresponden a los colores de la bandera del cantón, estos son amarillo, azul y blanco. La vestimenta de los hombres es camisa blanca, pantalón de tela, sombrero y un pañuelón en el cuello. Cabe recalcar que el hombre montuvio se remanga la camisa, y el pantalón para realizar sus labores en el campo, pesca y en la crianza de animales.

### 2.1.2.2 Vivienda tradicional

En el recinto Pechichal todavía se observan viviendas de caña, pero también de cemento. Las casas de madera, como de cemento son de piso alto para protegerse de los fuertes inviernos, ya que en ese sector se suele inundar por los desbordes de los ríos. Las casas de madera tienen en la parte de abajo hamacas para ventearse debido al excesivo calor, además sirve para que los animales se protejan del fuerte sol. Mantienen los balcones adornados con flores y plantas alimenticias o medicinales. (Ver Figura. 12)



**Figura 12.** Casa de madera del recinto Pechichal.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

En investigación *in situ*, se verificó que la construcción de las casas de los montuvios se realiza con la madera procedente del árbol Los Tintos, las ramas y hojas

secas de estos árboles, se usaban como un excelente abono para las demás plantas del lugar. El nombre antiguo de la parroquia era el mismo nombre de este árbol (en la actualidad este árbol está desapareciendo):

La parroquia Juan Bautista Aguirre se llamaba en la antigüedad Los Tintos, este nombre se debe al árbol maderero tinto que existía en la Villa de Daule, con el crecimiento de la población este árbol ha disminuido. En el siglo XIX se podían observar gran cantidad de estos árboles, los mismos que formaban grandes bosques y matorrales, por ello pasó a ser el caserío denominado Los Tintos, nombre con el que se le conoce popularmente y que en la actualidad se asienta su cabecera parroquial. (Gad Parroquial Juan Bautista Aguirre, 2022)

### **2.1.3 Análisis del rol cultural**

El rol que tienen los hombres y mujeres montuvios son muy diferentes, pero para analizar el rol, primero hay que identificar cuál es su significado. El rol es el comportamiento que se espera del hombre o de la mujer en un determinado lugar, para Nuñez (2019, pág. 24) el rol es “una especie de sistema de constreñimientos normativos a los que el actor social se debe someter, junto con un conjunto de derechos correlativos a estas obligaciones”. El rol no es un atributo del actor, sino que son normas impuestas por la sociedad. El hombre y la mujer se perciben de manera diferente, al igual que sus roles, los mismos que no son voluntarios, sino que los determina la sociedad. Mediante el rol se conoce qué tareas debe realizar cada individuo.

Por ejemplo, del rol del hombre montuvio es de ser el protector del hogar, es el encargado de dar seguridad a la familia, de labrar la tierra, realizar la siembra y cosecha de cultivos (en la cual deba ejercer mayor fuerza) que servirá para el consumo y la venta como el plátano, maíz, arroz, etc., compra de insumos para su trabajo y su familia, pagar las cuentas, criar animales (esta actividad también la realiza la mujer).

### **2.1.3.1 Rol cultural de la Mujer Montuvia**

La mujer montuvia ha sido siempre la encargada de realizar las tareas dentro de su hogar, mientras que las labores de mayor fuerza han sido delegadas a los hombres de las familias. La descripción general y, por supuesto, el análisis del rol cultural de la mujer montuvia determina que es la cuidadora de su hogar, dedicada a la siembra y a la cosecha de los productos para el consumo familiar, de las labores domésticas (limpieza, ordenamiento del hogar, costura, cocina, servicio de mesa), cuidado y educación de los hijos. Este rol difiere entre las nuevas generaciones de mujeres montuvias, por ejemplo, la costura está en proceso de pérdida, en cuanto que no valoran estos trabajos artesanales cotidianos; por tal motivo, al ser una expresión cultural, el rol permanece, desaparece o se transforma a otro similar.

Efectivamente son pocas las mujeres y mayores de edad que se dedican a la costura (*Ver Figura. 13*), siendo este el único ingreso para aportar al hogar (las del recinto dependían económicamente del cónyuge, hoy en día cobran el bono de desarrollo humano, pero no todas son beneficiadas). Cabe recalcar que este oficio no lo realizan las mujeres jóvenes, ellas trabajan en la ciudad o se dedican a la venta de postres o envueltos. Mediante el oficio de la costura, las mujeres del recinto Pechichal reciclaban telas; es decir, la ropa que ya no les quedaba o los retazos que quedaban de las costuras servían para hacer sábanas, manteles o cortinas, dependiendo del material que tenían al momento.

Las mujeres de este recinto siembran en los huertos que se encuentran alrededor de sus casas: flores, varias frutas (ciruela, guayaba, guaba, mango, chirimoya, papaya, pechiche, cereza etc.) (*Ver figura 14*), hortalizas (pimiento, tomate, camote), las mismas que sirven en la elaboración de sus platillos; además siembran plantas medicinales como

hierbaluisa, orégano, ruda de gallinazo, albaca de ojo, entre otras, que sirven para la curación del mal de ojo y problemas digestivos. (Ver Anexo 1)



**Figura 13.** La costura, oficio al que se dedican algunas mujeres del recinto.  
Autora María Elena Guerrero Salazar



**Figura 14.** Moradora de Pechichal muestra una papaya de su huerto.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

Otro rol de la mujer, es el de ser curanderas de su familia, (*ver Figura 15*). ya que poseen gran conocimiento de las plantas y de sus propiedades medicinales (también este rol se encuentra en proceso de pérdida), así como de las labores agrícolas, estos conocimientos han sido transmitidos por sus antecesores<sup>13</sup> de una generación a otra; por ello, el Ministerio de Educación del Ecuador (2016, pág. 54) indica: “(...) es probable que las mujeres fuesen las primeras agricultoras, pues conocían bien las especies vegetales y sus ciclos gracias a la recolección (...)”.



**Figura 15.** Curación del mal de ojo con un huevo de gallina criolla.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

Algunas moradoras siembran la ruda de gallinazo, la albaca de ojo, alrededor de la casa para alejar a los malos espíritus o evitar males en contra de algún miembro de la familia. También se dedican a la crianza de gallinas y recolección de huevos, los cuales utilizan tanto para el consumo alimenticio propio, como para la curación del mal de ojo

---

<sup>13</sup> Por deducción, algunos saberes provienen de antes de la llegada de los españoles. Se indica que el pueblo montuvio también tiene orígenes prehispánicos (Macías Barres, 2014).

Para la curación del mal de ojo utilizan la ruda, la albaca de ojo o la planta quita espanto o de espanto como la llaman, con las ramas y hojas limpian el cuerpo de la persona que se enfermó de este mal. (*Ver Figura 16*).



**Figura 16.** Curación del mal de ojo con ramas de quita espanto.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

La gran mayoría de las mujeres del recinto son católicas (*Ver Figura 17*), pero también hay quienes se convirtieron a la religión evangélica. Los moradores del lugar han construido pequeñas capillas con el fin de alejar los malos espíritus y terminar con las apariciones. Estas apariciones del “maligno” mencionan que les sucedían solo a los varones del hogar, quienes debían caminar a altas horas de la noche por la carretera, los caminos del recinto estaban rodeados de copiosa naturaleza (selva) debido a que la zona no se encontraba muy poblada.



**Figura 17.** Misa por la fiesta de San Francisco de Asís.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

No obstante, “el mal de ojo, esa mala energía le cae a niños y adultos: hombre o mujer”, menciona la señora Narcisa León Duarte. Ella recuerda que una curandera les enseñó a varias mujeres del recinto a pasar el huevo de gallina criolla para quitar este mal. Y de allí ella aprendió a curar a su familia, menciona: “Cuando a mi Kevin me lo ojean (el hijo mayor de la señora) él anda mal, dice mami veo borroso, anda con sueño y dolor de cabeza y de cuerpo y así, entonces yo le paso un huevo, le coloco en un vaso con agua y ahí se ven las velas hacia arriba o unas burbujas grandes, que aparecen cuando las personas ojean”; es decir que tienen la labor de ser las curanderas de la familia.

Cabe recalcar que las mujeres del recinto Pechichal no perciben sus roles cotidianos como una obligación, sino es una forma de realización y cuidado de su familia, es un conjunto de prácticas cotidianas, en este caso, de la cocina:

Atender la necesidad del momento (...) las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente, consideradas como superiores, como la música o el tejido (Certeau, Giard, & Mayol, 1999, pág. 154).

La mujer montuvia es la poseedora del conocimiento y los saberes transmitidos de generación en generación de la cocina de su localidad. Ella es quien produce, transforma y “permite” el consumo de los alimentos de su localidad, mediante un conjunto de platos tradicionales. Las prácticas cotidianas de cocina (forma de producirlas), de alimentación (formas de consumo) y de servicio de mesa, forman parte del gran bagaje cultural que mantiene la cocina montuvia. Por ello, saber cómo se obtienen los alimentos, cómo se los prepara y quién lo realiza, aporta gran información sobre la vida cotidiana, festiva o ritual de la comunidad. (Contreras & Gracia, 2005).

Ellas son las portadoras de los saberes de su cocina local, es la encargada de transmitir la tradición y, en parte, los roles culturales, los mismos que heredan, de generación en generación, entre las mujeres de cada familia. Indica Arévalo (2012): “(...) la tradición (...) representa la continuidad histórica y la memoria colectiva (...)” (pág. 3).  
(Ver Figura 18)



**Figura 18.** Cocina en ollas de barro. Entrevista Sra. Juana Morán.  
Autora María Elena Guerrero Salazar

Cabe recalcar, que en la actualidad ciertos roles que ejerce la mujer montuvia del recinto Pechichal, está en proceso de pérdida como es el caso del rol de costurera, de curandera y de cocina, debido a que las nuevas generaciones se dedican a trabajar en la zona urbana y ya no tienen el tiempo e interés para continuar con las preparaciones de su cocina tradicional (supra), se han dejado influenciar por los agentes externos.

La mujer al adquirir conocimiento/saber (profesión) y reconocimiento como menciona Bourdieu (2001) sobre el capital institucionalizado “el título académico es un certificado de competencia cultural que confiere a su portador un valor convencional duradero y legalmente garantizado” (pág. 146). Esto no solo incrementa su capital económico sino también el deseo de poder, como menciona Foucault (2006) “la población está constituida por individuos que poseen el deseo”, este poder les permite mantener una solvente economía para obtener mayores recursos y beneficios que no tendrían si se quedan en su hogar.

#### **2.1.4 Valorización y pérdida cultural**

Existen problemas de mantener, valorar y registrar la identidad cultural montuvia local y regional, por ejemplo, Klapp (1973, pág. 490) menciona lo siguiente: “(...) se posee mucha información (impresa y telecomunicada), y en toda esa información hay muy poco que pueda llamarse “mío” o “nuestro” (...)”.

Es evidente que el proceso de formación de la identidad sucede por fuerzas internas como externas, lo que provoca cambios profundos en la sociedad, en las formas de comportamiento, de vivir, sentir y pensar de las personas. Las comunidades rurales

tienen una función de suma importancia la de conservar su identidad y darle valor a su cultura, de mantener su historia, costumbres y tradiciones, etc.

Con el paso del tiempo estos pueblos han tenido que adaptarse a los embates socioculturales, por ello, es que en la actualidad muchos jóvenes ya no se interesan por las actividades culturales de su comunidad y cambian su estilo de vida (emigran a otra ciudad). Según Melo (2020) indica que “existen diversas razones para que se incite a la pérdida de identidad cultural, vinculadas a factores como lo son: económicos, personales, escolares y sociales”. La pérdida cultural se ve reflejado en aquellos jóvenes que salen de su comunidad por un mejor estilo de vida.

Cabe recalcar que cuando el individuo tiene un alto grado de valoración de su cultura, de sentido de pertenencia hacia una sociedad o comunidad, apoya y difunde las iniciativas culturales de manera que mediante estas se pueda preservar la identidad, tanto individual como colectiva de su pueblo.

### **2.1.5 Lo local y lo global:**

Hablar de globalización implica referirse a la “cultura de los medios globales de comunicación” los cuales según (Hall, 1997):

Se encuentra dominada por los modernos medios de producción cultural, por la imagen que cruza y recruza las fronteras lingüísticas mucho más rápida y fácilmente que antes, y que habla a través de los lenguajes de una manera mucho más inmediata. También está dominada por todas aquellas maneras en que las artes visuales y gráficas han incidido, directamente, en la reconstitución de la vida popular, el entretenimiento y el ocio. Está dominada, en suma, por la televisión y las películas, por la imagen, por la imaginaria y los estilos de la publicidad de masas.

Los medios de comunicación, las redes, etc. bombardea la mente de los consumidores y todo el contenido que estos medios emiten los presentan como si fuese mejor que lo propio, y la presión social dentro de un colectivo ocasiona que un individuo determinado crea que la cultura X<sup>14</sup> sea mejor que su propia cultura.

Esto sucede con los habitantes de las zonas rurales, se puede decir que la globalización genera amenazas sobre el ámbito local rural, y más aún si este se encuentra en crisis, así menciona (Martínez, 2006) Y esto también se convierte una amenaza para la alimentación, ya que dentro de los problemas de la globalización se encuentra la industrialización, existen tantos productos empaquetados, industrializados con etiqueta de “saludable” (productos que contienen aditivos o químicos) y “fáciles de preparar” desplazando a los productos locales. Esto genera un desfase en la economía de los pueblos rurales y posible desaparición de ciertos productos de la localidad, al no ser consumidos y por ende no sembrados.

### **2.1.6 Diferencia entre cocina tradicional local y gastronomía**

Cuando se menciona el término ‘cocina tradicional o local’ no es igual que decir ‘gastronomía tradicional’<sup>15</sup> (como se verifica en ciertos documentos), menciona Pazos

---

<sup>14</sup> En el texto se dice cultura X esta representa cualquier cultura extranjera dominante fuera de Ecuador.

<sup>15</sup> Una diferenciación conceptual y teórica sobre el uso de los términos *gastronomía* y *cocina(s)* en referencia a lo local y regional véase en las Memorias del III (Argentina), IV (Ecuador), V (Colombia) y VI (Ecuador) Congreso de las Cocinas Regionales Andinas. (Álvarez, Marcelo (comp.). (2008). *Las cocinas andinas en el Plata*. Buenos Aires: La Crujía ediciones.; Pazos, Julio (edit.). (2010). *Cocinas Regionales Andinas. Memorias del IV Congreso Quito-Ecuador*. Quito: Corporación Editora Nacional.; Sánchez Botero, Esther y Estrada Ochoa, Julián. (2011). *V Congreso de Cocinas Andinas. Bogotá – Colombia. Memorias 2011. Hacia una cocina con identidad y su impacto en el turismo y el empleo*. Bogotá: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo / Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES / Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana, CESACC / Academia de Cocina y Artes Verde Oliva.; Pazos, Santiago y Andrea Muñoz (edits.). (2015). *Memorias del VI Congreso de Cocina Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador).

(2019, pág. 13) “la gastronomía es el estudio de los platos alimenticios desde una perspectiva científica y, basada, en un arte culinario, generalmente guiado por una estética que se encuentre de moda”, efectivamente la gastronomía es un tipo de saber / poder como menciona Escobar (2015, pág. 8) “poder racional que disciplina los cuerpos a través de estrategias biopolíticas como la masificación de estándares de alimentación y de ‘prácticas correctas’ de cocina”.

Mientras, que el término ‘cocina tradicional o local’ se hace referencia a los productos locales (región) y las técnicas que se utilizan en la preparación, además conlleva el traspase de saberes o conocimientos de generación en generación como menciona Pazos (2019, pág. 14):

siempre tendrán que ir “acompañados” por una serie de protocolos, ya sean rituales o no, que hayan sido repetidos por un tiempo relativamente extenso (un caso es la transmisión de la receta mediante el lenguaje oral entre madres a hijas), es así que, para que sea tradicional, al menos debe tener 75 años de existencia; es decir, entre el tiempo de los ancestros a los antepasados (3era a 5ta generación), aquí se indica que “el olvido” de quién creó el plato es un aspecto importante, en cuanto que éste cumple la función de pasar de una representación individual (de la cocinera/o) a una representación colectiva (grupo de personas que se identifican con los alimentos)

El término gastronomía tradicional proviene de la gastronomía francesa de carácter internacional que surgió desde Escoffier (alrededor de 1860) hasta, aproximadamente, la creación de la *novelle cuisine* en la década de 1970 por Henri Gault y Christian Millau (Larousse Cocina, 2022)

### **2.1.7 Manifestaciones culturales**

Según la Convención del PCI de la UNESCO del 2003, se debe tener en cuenta los siguientes ámbitos: “tradiciones orales, artes escénicas, prácticas sociales, rituales,

eventos festivos, conocimientos y prácticas sobre la naturaleza y el universo o los conocimientos y habilidades para producir artesanías tradicionales” (UNESCO, 2003).

Siguiendo los ámbitos de la UNESCO se elabora la tabla 2, de las festividades de Pechichal y el cantón Daule.

**Tabla 2.**

**Festividades de Pechichal y del cantón Daule**

<b>Festividades o Fiestas</b>	<b>Fecha</b>	<b>Observación</b>
Semana Santa	10 abril – 16 abril (2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón.</li> <li>• Preparaciones cocina local.</li> </ul>
Fiesta de Santa Clara	11 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón. No está ligada a la cocina local, se realizan fiestas y desfiles.</li> <li>• Venta de dulces y platos provenientes de la región sierra.</li> </ul>
Fiesta Parroquial San Juan Bautista	25 de junio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel de parroquia. No está ligada a la cocina local.</li> </ul>
Señor de los Milagros o Cristo Negro	14 de septiembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón. No está ligada a la cocina local, se realizan fiestas y desfiles.</li> <li>• Venta de dulces y platos provenientes de la región sierra.</li> </ul>
San Francisco de Asís	4 de octubre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón.</li> <li>• Fiesta del Cantón y de los recintos devotos de este santo (Religión Católica).</li> <li>• Se celebra con misa y con un compartir de bebida y comida.</li> </ul>
Día de la Interculturalidad.	12 de octubre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodeo montuvio. fiestas y desfiles.</li> <li>• Venta de dulces y platos provenientes de la región sierra.</li> </ul>
Día de Finados chicos y finados grandes	1 y 2 de noviembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón.</li> <li>• Preparaciones cocina local</li> </ul>
Cantonización	26 de noviembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón. No está ligada a la cocina local, se realizan fiestas y desfiles.</li> <li>• Venta de dulces y platos provenientes de la región sierra.</li> </ul>
Navidad	25 de diciembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del Cantón.</li> <li>• Preparaciones cocina local.</li> </ul>
Fin de año	31 de diciembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celebración a nivel del cantón.</li> <li>• Preparaciones cocina local.</li> </ul>

En la tabla. 2 se menciona, en el campo de *observación*, que la celebración no está ligada a la cocina local, ya que, según observación en el recinto, las mujeres de Pechichal indican que cuando se celebra la Fiesta del Señor de los Milagros o Cristo Negro (14 de septiembre), el cantón se prepara para recibir a vendedores de comida de sal y de dulce de la Sierra, y de las empresas dueñas de juegos mecánicos. Aquellos comerciantes se quedan hasta la Fiesta de San Francisco (4 de octubre), solo pocos están hasta el día de cantonización.

Los dauleños en sus fiestas consumen platos de otros lugares, pero no se observan puestos de venta de comida tradicional o típica del cantón (*Ver Anexo 2*), sino más bien comerciantes de otras provincias y locales que están en el malecón de la urbe de Daule. Cabe recalcar que la Tabla No. 3 solo se detallan las festividades que se celebran en su mayoría a nivel de cantón Daule, a excepción de la fiesta de creación de cada recinto. Los moradores mencionan que no celebran el día de creación del recinto, pero celebran el 4 de octubre la fiesta de San Francisco de Asís, la cual es importante para los habitantes del recinto y la fiesta de la parroquia San Juan Bautista.

### **2.1.8 Plan de salvaguardia (manifestación cultural)**

En el punto anterior se mencionó según la Unesco que son las manifestaciones culturales, las mismas que le dan identidad a un pueblo, defender y preservar estas manifestaciones les corresponde a los individuos de una comunidad. El plan de salvaguarda es una herramienta que permite investigar, registrar, transmitir, difundir, promocionar y resguardar cada una de las manifestaciones que forman parte de la cultura de una comunidad. Y son los mismos habitantes quienes en conocimiento de todo su bagaje cultural deben solicitar al estado su protección.

## 2.2 Marco Legal

Este estudio visibiliza, reconoce y valora las expresiones y manifestaciones culturales de estos pueblos. En el Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025 del presente gobierno, se menciona que los asentamientos de “Balzar, Daule, Vinces, El Empalme, Santa Lucía, Colimes, Mocache son unidades territoriales agroindustrial de exportación con situación social no favorable” (2021, pág. 30). Efectivamente, las cabeceras parroquiales de Daule cuentan con los servicios básicos, pero los recintos, específicamente Pechichal, no cuentan con el servicio de agua potable.

Dentro del Objetivo 1. Fin de la pobreza de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y dentro de la meta 1.4 se menciona para la Agenda 2030:

Garantizar que todos los hombres y mujeres, en particular los pobres y los vulnerables, tengan los mismos derechos a los recursos económicos, así como acceso a los servicios básicos, la propiedad y el control de las tierras y otros bienes, la herencia, los recursos naturales, las nuevas tecnologías apropiadas y los servicios financieros, incluida la micro financiación. (UNICEF, 2022)

En el recinto Pechichal para poder lavar la ropa, bañarse, regar sus plantaciones de arroz y demás plantas utilizan el agua del canal de riego, la misma que extraen mediante bombas y es almacenada en tanques, mientras que para cocinar y calmar la sed deben comprar el agua a un tanquero que recorre el recinto una vez a la semana (no tiene día fijo), la misma que es almacenada en tanques con tapas o pomas, pero para llevar el agua al hogar los hombres y mujeres deben cargar las pomas de 6 galones una distancia de 120 km.

Según investigación *in situ*, el Municipio de Daule, realizó la creación de una cisterna, pero la misma queda a gran distancia de los hogares del recinto Pechichal, pero para poder conectarse a la cisterna debían comprar largas mangueras y pasarlas por debajo

de la tierra (esto equivale un gran gasto para los moradores), ya que, si las dejaban por encima de la vía, estas podían sufrir daños por los transportes (motos y carros).

También se pudo observar inconvenientes con las vías de acceso a los hogares, las mismas que son de cascajo aplanado, solo la vía la T- La Aurora (vía principal) está asfaltada, en invierno estas calles se convierten en lodo, lo que provoca una difícil movilización para las personas del recinto.

Con referente a la preservación del PCI, en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del año 2003, se considera:

La importancia que reviste el patrimonio cultural inmaterial [...] Reconociendo que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana (pág. 1).

Y se define el PCI como:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (pág. 2).

Para su efecto, la Ley de Cultura adopta este marco legal de la Convención del PCI del 2003, con la finalidad de articular la ley con esta Declaratoria Universal; por ello, la Ley de Cultura (2016) menciona en el Art. 80. *Del reconocimiento de las manifestaciones culturales* lo siguiente:

Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes: a) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos,

sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales; b) Usos sociales rituales y actos festivos: formas de celebración y festividades, ceremonias, juegos tradicionales y otras expresiones lúdicas; c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias; d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y, e) Técnicas artesanales tradicionales. (Ley de Cultura, R.O.S. 913 de 30-dic-2016, Art. 80).

Esta investigación obtuvo información para definir el rol cultural de la mujer montuvia en su cocina tradicional y su aporte de manera significativa a la cocina tradicional local. Estos saberes que estas mujeres guardan como custodias es de suma importancia para el pueblo montuvio. Ellas al reconocer lo valioso de las recetas familiares podrán conservarlas y protegerlas, como se menciona en el *Art. 99.- De la corresponsabilidad sobre el patrimonio cultural nacional*:

Los ciudadanos, en uso de su derecho de participación y control social, son corresponsables del cuidado y protección del patrimonio cultural. Las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, en uso de sus derechos colectivos y de participación, compartirán con el Estado la responsabilidad de la protección, custodia y administración de los bienes del patrimonio cultural que les pertenezcan históricamente y se encuentren en sus territorios. (Ley de Cultura, R.O.S. 913 de 30-dic-2016, Art. 99).

Mediante el plan de salvaguardia se diseñarán estrategias de registro de platos tradicionales en proceso de pérdida; es decir, que ya no se elaboran (tal es el caso del dulce de girón), también se realizará el plan de capacitaciones en donde toda la comunidad participe con el fin de valorar su identidad culinaria y, por último, el plan de difusión, de tal manera que se pueda plantear una propuesta para proteger y conservar el bagaje cultural inmerso en la cocina tradicional del recinto Pechichal. Tomando en cuenta

el Art. 5.- *Derechos culturales. Son derechos culturales*, los siguientes: a) Identidad cultural de la Ley de Cultura:

Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y estética, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones. Nadie podrá ser objeto de discriminación o represalia por elegir, identificarse, expresar o renunciar a una o varias comunidades culturales. b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguardia de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios (Ley de Cultura, R.O. Suplemento 913 de 30-dic.-2016. Art. 5).

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Para examinar el rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional, se aplicó una metodología basada en la búsqueda y análisis de enfoques y fundamentos teóricos de diversos investigadores acerca del pueblo montuvio de la costa ecuatoriana, de esta manera se obtuvo una idea clara de la problemática a tratar, al introducirse en el tema, se pudo observar que no existen estudios sobre los roles de la mujer montuvia en la cocina tradicional (supra).

#### 3.1 Descripción del área de estudio/Grupo de estudio

La investigación exploratoria se realizó en el recinto rural Pechichal perteneciente a la parroquia Juan Bautista Aguirre (Los Tintos), del cantón Daule, Provincia del Guayas. (Ver Anexo 3) La misma consistió en investigación de campo y en el desarrollo de una serie de entrevistas a las mujeres y hombres de este pueblo montuvio. El grupo de estudio fueron mujeres de edad comprendida entre los 25 años y 85 años (bisabuelas, abuelas, madres e hijas), como se muestra a continuación en la siguiente tabla:

**Tabla 3.**

#### Entrevistados: Rango de Edad y conocimiento

Edad Mujeres	Conocimiento ancestral	Educación	Hijos	Parentesco
<i>Entre 70 y 85 años</i> Pocas personas están en este rango	Vasto conocimiento de recetas y preparaciones familiares. Pero por su edad no recuerdan mucha información o se confunden	No estudiaron	Más de 5 hijos	Bisabuelas
<i>Entre 54 y 69 años</i>	Conocimiento y elaboración de recetas ancestrales que obtuvieron de abuelas, madres y suegras. Las	Pocas estudiaron hasta la primaria	De 2 a 3 hijos	Abuelas y madres

	de más avanzada edad dentro de este rango ya no realizan ciertas preparaciones laboriosas.			
<i>Entre 38 y 53 años</i>	No se pudo realizar entrevistas a personas de esta edad, pero las abuelas mencionan que pocas hijas y nueras realizan las preparaciones.	Estudiaron hasta la primaria	1 o 2 hijos	Madres
<i>Entre los 25 a 37 años</i>	No tienen conocimiento y no preparan su cocina tradicional. Se dedican a trabajar en la ciudad sea de Guayaquil o Daule y han migrado a estas zonas	Estudiaron hasta la secundaria y en ciertos casos cursaron ciertos niveles de la Universidad	Pocas tienen 1 o 2 hijos.	Madres e Hijas

### 3.2 Enfoque y tipo de investigación

El enfoque de esta investigación es de carácter cualitativo, se realizó investigación de campo (exploratoria), además se utilizó la metodología de observación participante la misma que permitió estudiar a las mujeres montuvias del recinto Pechichal mediante la participación de sus actividades cotidianas con la finalidad de conocer los roles culturales entorno a los protocolos de alimentación, cocina y servicio de mesa. Además, se realizaron entrevistas no estructuradas para obtener mayor información sobre la forma de vida de las mujeres del lugar.

Cabe recalcar que antes de la investigación *in situ*, se realizó la búsqueda de teóricos que fundamente este trabajo de investigación, la metodología aplicada permitió conocer el rol de la mujer montuvia como aquella que conserva y transmite los saberes ancestrales y la elaboración de la culinaria montuvia, que forman parte del patrimonio alimentario del cantón Daule de la provincia del Guayas.

### 3.3 Procedimientos

Mediante el método de la observación participante y de las técnicas de entrevistas se levantaron fichas basadas en la etnografía<sup>16</sup> y de sistematización (*Ver Anexo 4*), las mismas que permitieron utilizar conceptos sobre el tema en estudio. Para la recopilación de la información, como se menciona con anterioridad, se utilizaron fichas de sistematización<sup>17</sup>, basadas en los ámbitos de la UNESCO (2003) para poder detallar los platos que se realizan en las diferentes manifestaciones y que están ligadas a la cocina tradicional del recinto Pechichal.

En la Tabla 4 se detallan cuatro campos entre los que se encuentran: *Manifestación cultural*, contiene el nombre de la celebración como es el caso de Semana Santa, *nombre de los platos*, aquí se menciona el plato tradicional del recinto que se realiza en la manifestación cultural, ejemplo dulce de girón (Semana Santa), *técnicas tradicionales*, se menciona cada una de las técnicas que realiza el hombre o la mujer en la preparación del plato y por último los ingredientes.

Las fichas etnográficas utilizadas para el levantamiento *in situ* constan de dos secciones, en la primera se verifica un código estructurado, el mismo que está compuesto por dos iniciales que corresponde a la primera letra de la palabra provincia y la siguiente inicial al nombre de la provincia en sí, separados por un punto (PG.), seguido se coloca dos iniciales del cantón, similar a la provincia y separada por un punto (PG.CD.), para la

---

<sup>16</sup> Según la DLE (2022) Etnografía significa “**1. f.** Estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos”. Javier Murillo y Cynthia Martínez-Garrido (2010) menciona que “la etnografía es un método de investigación cualitativa que busca describir las personas, sus costumbres y su cultura. Ha sido ampliamente utilizado en los estudios de antropología social y la educación (pág. 2). Claudina Peralta (2009) menciona que la etnografía es un método que se puede aplicar en diversas disciplinas como la comunicación, lingüística, alimentación, etc. (pág. 38).

<sup>17</sup> Son fichas que recopilan información obtenida en la observación participante y entrevista. Permiten el ordenamiento de las ideas, son la memoria escrita del investigador.

parroquia se coloca la inicial P separada por un punto, a continuación las tres iniciales de la parroquia (PG.CD. P.JBA.), para el recinto se coloca seguido la inicial R y tres iniciales del recinto (PG.CD.P.JBA.RPCH.), luego la fecha de la entrevista donde los números van separados por guiones (PG.CD.P.JBA.RPCH.04-09-2021.) y el número de entrevistas (PG.CD.P.JBA.RPCH.04-09-2021.001a). Cabe recalcar que pueden realizarse más de una entrevista por entrevistado en diferentes fechas (*Ver Tabla. 5*).

**Tabla 4.**

**Ficha de sistematización: Platos tradicionales en manifestación cultural del cantón Daule<sup>18</sup>**

<b>Manifestación cultural</b>	<b>Nombre de los Platos</b>	<b>Técnicas tradicionales</b>	<b>Ingredientes (para cada uno)</b>

**Tabla 5.**

**Ficha etnográfica: Estructuración del código**

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOMBRE</b>
PG.	Provincia del Guayas
CD.	Cantón Daule
P.	Parroquia
JBA	Juan Bautista Aguirre
RPCH	Recinto Pechichal
FECHA	.04-09-2021
.001	Número ficha
001a	Número ficha, primera entrevista
001b	Número de ficha, segunda entrevista

<sup>18</sup> Los formatos utilizados en las investigaciones de campo o en entorno controlados, desde una perspectiva antropológica, son diversos. No es recomendable utilizar los formatos de la Asociación Psicológica Americana en una investigación de antropología cultural culinaria, debido a que el objeto de estudio es diferente en cada investigación, incluso la metodología varía. Las siguientes fueron elaboradas a partir de la intervención en territorio: Tabla 1, 3, 5, 6, etc...

001c	Número de ficha, tercera entrevista
------	----------------------------------------

Además del código, en esta primera sección consta de los datos del entrevistador como el nombre y la edad, el cantón, parroquia y recinto donde se realiza la entrevista y la fecha de la misma (*ver Tabla. 6*). En la siguiente sección de la ficha están los campos: *alimentos tradicionales*<sup>19</sup>, *bebidas tradicionales*<sup>20</sup>, *alimentos introducidos*<sup>21</sup> y *bebidas introducidas*<sup>22</sup>, los siguientes campos corresponden a determinar si los alimentos y bebidas tanto tradicionales o introducidas pertenecen ya sea a la cocina ritual, festiva o cotidiana del lugar, seguido se encuentran los campos de descripción del plato, meses de consumo de la preparación anterior, observación, quién lo cocina y quien lo consume. (*ver Tabla. 7*)

Pazos Carrillo (2010) clasifica a la cocina tradicional del Ecuador en: cocina ritual mestiza, cocina festiva mestiza y cocina cotidiana. La ritual mestiza es aquella que se está regida por una celebración religiosa (calendario ritual). La cocina festiva se ofrece en ocasiones especiales o también pueden ser consumidas de manera cotidiana en el hogar como en los mercados. La cocina cotidiana son aquellos alimentos que se consumen en el diario vivir, los ingredientes se consiguen durante todo el año y no está regido por ningún calendario ritual.

---

<sup>19</sup> Son aquellos productos (comida) que se preparan en una localidad, es decir en una región determinada cuyas recetas han pasado de generación en generación, durante un extenso lapso de tiempo Pazos Carrillo (2019)

<sup>20</sup> Son aquellos productos (bebidas) que se preparan en una localidad, es decir en una región determinada cuyas recetas han pasado de generación en generación, durante un extenso lapso de tiempo (Pazos Carrillo, 2019)

<sup>21</sup> Son productos (comida) que no son propios de una localidad, que provienen de otra región y que son frecuentemente consumidos o utilizados en la cocina cotidiana o festiva.

<sup>22</sup> Son productos (bebidas) que no son propios de una localidad, que provienen de otra región y que son frecuentemente consumidos o utilizados en la cocina cotidiana o festiva.

**Tabla 6.**

**Ficha etnográfica: Estructuración sección 1: Datos entrevistado**

<b>Nombre entrevistado</b>	Narcisca Consuelo León Duarte	<b>Código</b>	PG.CD.P.JBA.RPCH.04-09- 2021.001a		
<b>Cantón</b>	Daule	<b>Parroquia</b>	Aguirre	<b>Recinto</b>	Pechichal
<b>Fecha</b>	4 de septiembre del 2021				
<b>Edad del entrevistado</b>	57 años				

En la parte inferior de la segunda sección se encuentra una división que pertenece a los *roles culturales de la mujer en la cocina tradicional del recinto Pechichal*, en esta parte se va a detallar los roles que realizan las mujeres durante la manifestación cultural en la elaboración de platos. Se encuentran los campos *modos de conducta*<sup>23</sup>, *hábitos*<sup>24</sup>, *tradiciones*<sup>25</sup>, *jerarquía social*<sup>26</sup>, *mitos /leyendas*<sup>27</sup>, *creencias*<sup>28</sup>, *relación con A&B*<sup>29</sup> y observación. (Ver Tabla 8)

<sup>23</sup> Según la DLE (2022), **conducta** es "1. f. Manera con que las personas se comportan en su vida y acciones", es decir en este campo se detallará el comportamiento (rol o función) de la mujer que realiza en la preparación de un plato.

<sup>24</sup> Según la DLE (2022) **hábito** es "1. m. Modo especial de proceder o conducirse adquirido por repetición de actos iguales o semejantes, u originado por tendencias instintivas".

<sup>25</sup> La DLE (2022) menciona que **tradición** es "1. f. Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.

<sup>26</sup> Por jerarquía se entiende la clasificación de los individuos según el estatus social, el poder y el dominio (Moloa, Godoy, & Reyna, 2019)

<sup>27</sup> La DLE (2022) menciona que **leyenda** es "1. f. Narración de sucesos fantásticos que se transmite por tradición. Una leyenda sobre el origen del mundo" y **mito** es "1. m. Narración maravillosa situada fuera del tiempo histórico y protagonizada por personajes de carácter divino o heroico". (DLE, 2022)

<sup>28</sup> Según la DLE (2022) **creencia** significa "3. f. Religión, doctrina".

<sup>29</sup> En este campo de relación de A&B se verifica si en una manifestación cultural determinada se preparan alimentos o bebidas

**Tabla 7.**

**Ficha etnográfica: Estructuración sección2. Alimentos y Bebidas tradicionales e introducidas en manifestaciones culturales del recinto Pechichal**

		Descripción A&B	Meses de consumo	Observación	¿Quién lo Cocina?	¿Quién lo Consume?
<b>Alimentos tradicionales</b>	<b>Ritual</b>	Colada morada	Noviembre	Día de difuntos	Sandra León (hermana)	Núcleo familiar
	<b>Festivo</b>					
	<b>Cotidiano</b>					
<b>Bebidas tradicionales</b>	<b>Ritual</b>					
	<b>Festivo</b>					
	<b>Cotidiano</b>					

Los campos anteriormente mencionados en la sección de roles permitirán conocer las funciones (modo de conducta) que desarrollan las mujeres del recinto Pechichal dentro de su cocina tradicional durante una manifestación cultural específica, por ejemplo: en Semana Santa (*tradiciones*) ellas elaboran el dulce de pechiche (*relación con A&B*), la mujer es quien coloca la olla, introduce los ingredientes, los cocina y los sirve (*hábitos*). El dulce lo elaboran las abuelas y hoy en día solo ciertas hijas mayores lo realizan (*jerarquía social*). Las mujeres embarazadas no pueden realizar dulces porque se cortan (*mitos/leyendas*). Los católicos solo celebran esta manifestación (*creencia*).

**Tabla. 8.**

**Ficha etnográfica: Estructuración sección 2. División 2**

<b>Roles culturales de la mujer en la cocina tradicional del recinto Pechichal</b>							
Modos de conducta	Hábitos	Tradiciones	Jerarquía social	Mitos / Leyendas	Creencias	Relación con A&B	Observación

Se realizaron entrevistas a varios moradores del recinto Pechichal, como no hay muchos, se optó por realizar en el recinto más cercano que es Cocal. (Ver Tabla 9). Además, como soporte a la investigación de campo, se obtuvo información de archivos, libros, artículos, etc., de la Biblioteca Municipal de Guayaquil y del Museo Nacional del Cacao; también se asistió a conferencias dictadas por los historiadores Wilman Ordoñez y Ángel Emilio Hidalgo sobre el pueblo montuvio; por último, mediante la aplicación de estas técnicas y herramientas metodológicas se realizó un plan de salvaguardia, la misma que cuenta con estrategias de registro, capacitación y difusión de las prácticas y saberes tradicionales de la mujer montuvia en la cocina local del recinto.

**Tabla 9.**

**Informantes del sector Pechichal- Cocal**

<b>No.</b>	<b>Nombres Completos</b>	<b>Observación</b>
1	Sra. Narcisa Consuelo León Duarte	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
2	Sra. Blanca Eugenia Briones Calero	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
3	Sr. Ditro Calero Barzola	Hombre montuvio. Agricultor del recinto Pechichal.
4	Sr. Kevin Calero Barzola	Hombre montuvio. Agricultor del recinto Pechichal.
5	Sra. Janeth Matamoros	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
6	Sra. Azucena Briones	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
7	Sra. María Lastemia	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
8	Sra. Rosario Barzola	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
9	Sra. Josefa Briones	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
10	Sra. Mariela Briones Matamoros	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
11	Sra. Juana Morán	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa

12	Sra. Colombia García	Mujer montuvia del recinto Pechichal. Ama de casa
13	Sra. Zoila León Quinde	Mujer montuvia del recinto Santa María. Ama de casa
14	Sr. Narciso Camba	Hombre montuvio del sector Cocal. Comerciante propietario.
15	Sra. Margarita Barzola Vera	Mujer montuvia de la cabecera parroquial San Juan Bautista. Ama de casa
16	Sra. Emilia Barzola Barzola	Mujer montuvia del recinto Santa María parroquia San Juan Bautista. Ama de casa.
17	Sra. Blanca Torres	Mujer montuvia del sector Cocal. Ama de casa
18	Sra. Gina Camejo	Mujer montuvia del sector Cocal. Ama de casa
19	Maribel Veloz	Mujer montuvia del sector Cocal. Ama de casa
20	Sra. Lila García	Mujer montuvia del cantón Daule
21	Lcdo. Avilio Numerales Mejía	Profesor jubilado del cantón Daule
22	Sr. Ariel Cox	Chef del cantón Daule
23	Sra. Roxana Calero León	Mujer montuvia de la cabecera cantonal. Trabaja como secretaria en el despacho de un abogado en el cantón Daule
24	Georgina Hernández	Mujer montuvia recinto Santa Rita.
25	Sandra León Duarte	Mujer montuvia recinto Santa Rita.
26	Lucila León Duarte	Mujer montuvia recinto Casa de Tejas.

---

**Nota:** Se realizaron entrevistas a otros recintos aledaños a Pechichal (debido a que son pocas familias las que habitan en este recinto) como Santa María, Santa Rita, Casa de tejas, Los Tintos (Cabecera parroquial) y de la ciudad de Daule. Son 21 mujeres y 5 varones quienes comentaron sobre los recuerdos de la cocina de sus madres y abuelas.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El diseño de las tablas se desarrolló según investigación in situ, cabe recalcar que el formato Apa es necesario para la estructuración de documentos, sin embargo, la “realidad” en la parroquia responde a otros parámetros (supra, capítulo II). Las tablas pasaron por un proceso de reestructuración, debido a las manifestaciones culturales.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (SIPCE) es el encargado de la verificar y declarar patrimonio un bien material e inmaterial, según los parámetros de la Unesco, mientras que la sociedad civil es quien se encarga de fortalecer y valorar las manifestaciones de su comunidad, este fortalecimiento se realiza mediante las tablas de salvaguarda (plan)

Por medio del levantamiento de información de fichas etnográficas se pudo verificar que ciertos platos posiblemente tradicionales del tiempo de los abuelos (aproximadamente hace 70 años) están en estado de posible pérdida, siendo los más nombrados por los entrevistados el dulce de girón, dulce de pechiche (árboles ya casi no hay en el recinto), hornado de tortuga y el pipián, este último plato fue recordado y muy posiblemente realizado por pocas personas ya que es una preparación antigua de los recetarios franceses de siglo XVIII, pero que se ha mantenido en la memoria de la Sra. Margarita Barzola Vera (recuerdos de la preparación de la madrastra la Sra. Huayamabe y que continuó esta preparación con una de las hijas de la señora, pero ya casi no lo realiza por cuestiones de salud). La familia Calero León, colaboró con la investigación dentro del lapso del 4 de septiembre del 2021 hasta la 1 de diciembre del 2022. A continuación, se presenta las entrevistas:

**Tabla. 10.**

**Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Narcisa León.**

<b>NOMBRES ENTREVISTADO:</b>	Narcisa Consuelo León Duarte		<b>CÓDIGO</b>	PG.CD.P.JBA.RPCH.04 -09-2021.001a
<b>CANTON:</b>	Daule	<b>PARROQUIA:</b>	JBA	<b>Recinto:</b> Pechichal
<b>FECHA:</b>	4 de septiembre del 2021			
<b>EDAD ENTREVISTADO</b>	57 años			



<b>CÓDIGO</b>	<b>NOMBRE</b>
PG.	Provincia del Guayas
CD.	Cantón Daule
P.	Parroquia
JBA.	Juan Bautista Aguirre
FECHA	.27-08-2022.
.001	Número ficha
001a	Número ficha, primera entrevista
001b	Número de ficha, segunda entrevista
001c	Número de ficha, tercera entrevista

		Descripción A&B	Meses de consumo	Observación	¿Quién lo cocina?	¿Quién lo consume?
ALIMENTOS TRADICIONALES	RITUAL	Colada Morada	Noviembre	Solo el 2 de noviembre lo consumen	Hermana Sandra León Duarte. La Sra. Narcisa no realiza esta preparación tampoco su hija.	Núcleo familiar, vecinos
		Dulce de girón	Marzo o abril	Este dulce era infaltable en la celebración de Semana Santa (actualmente esta preparación se está perdiendo). Lo preparaban la abuelita y mama de la señora León, ella ayudaba en la misma. Este dulce se hacía bastante porque no se justificaba hacer poco dulce para el tiempo que se llevaba al prepararlo. Se hacían en grandes cazuelas de barro.	Abuelita paterna: Angelita de los Ángeles Goya Anzules fallecida (tendría 84 años). Mama: Germania Dalila Duarte (74 años). La Sra. Narcisa ayudaba en la preparación a su mama. Su hija no realiza este dulce.	Núcleo familiar, vecinos
		Dulce de pechiche	Marzo o abril	Se realiza en semana santa	Narcisa de León.	Núcleo familiar
		Mazamorra de choclo	Marzo o abril	Se realiza en semana santa	Narcisa de León. Su hija no realiza este dulce	Núcleo familiar
	FESTIVO					
	COTIDIANO	Dulce de Girón		Pero también el dulce de girón se consumía cuando había la fruta y muy posiblemente para no perderla se elaboraba el dulce pero no todos los días (debido a que esta preparación es laboriosa y toma aprox. 7 horas).	Mamá y abuela	Núcleo familiar, vecinos

		Cazuela de pescado		En la antigüedad se realizaba cazuela de vieja (pescado nativo de Daule) pero con el tiempo se introdujo en las aguas del río la tilapia, con este se realiza actualmente la cazuela.	Narcisa de León	Núcleo familiar
BEBIDAS TRADICIONALES	RITUAL					
	FESTIVO					
	COTIDIANO	Caña de azúcar	Una vez cada dos meses	Jugo de caña de azúcar fermentado lo consumen frecuentemente. La señora Matamoros cultiva caña de azúcar, pero el proceso de la caña lo realiza en otras personas.	En el recinto compran el jugo a la señora Consuelo Matamoros	Núcleo familiar
ALIMENTOS INTRODUCIDOS	RITUAL					
	FESTIVO					
	COTIDIANO					
BEBIDAS INTRODUCIDAS	RITUAL					
	FESTIVO	Coca cola	Todos los días del año	Cumpleaños, bodas, nacimientos, Navidad, Fin de Año, etc.	Lo sirve la Sra. Narcisa León Duarte	Núcleo familiar
	COTIDIANO					

**ROLES CULTURALES DE LA MUJER EN LA COCINA TRADICIONAL DEL RECINTO PECHICAL**

<b>MODOS DE CONDUCTA</b>	<b>HÁBITOS</b>	<b>TRADICIONES</b>	<b>JERARQUÍA SOCIAL</b>	<b>MITOS / LEYENDA</b>	<b>CREENCIAS</b>	<b>RELACIÓN CON A&amp;B</b>	<b>OBSERV.</b>
	Ir al cementerio de día. Vestir de ropa negra o blanca	Día de Difuntos	Conocimiento y práctica de las mujeres mayores (abuelas), ellas hacían la colada, las hijas y nietas ayudaban en la preparación		Religión católica	Colada Morada	
El hombre recoge la leña y la parte en pedacitos y realiza el hueco en la tierra, coloca unas varillas. La mujer coloca la olla y prepara los ingredientes. En ciertas familias los hombres también se encargan de mover el dulce, ya que como son ollas grandes y una caña guadua (partida a la mitad) grande para mover, suele ser muy pesado maniobrar para las mamás de avanzada edad.	Se cultivaba el girón (abuelita de la señora León). Cocinar en olla de barro. Mover el dulce con una tira de caña guadua. Servir en mates el dulce. Aunque el color de la vestimenta es indistinto si se utilizan ropa que no sea blanca o clara porque se puede manchar	Semana Santa	Conocimiento y práctica de las mujeres mayores (abuelas), ellas hacían el dulce, las hijas y nietas ayudaban en la preparación	<b>Mito:</b> las mujeres embarazadas no pueden hacer el dulce	Religión católica	Dulce de Girón	

**INVESTIGADOR/A: María Elena Guerrero Salazar**

En la tabla No. 10 se puede corroborar que el dulce de girón forma parte de la memoria de la señora León, ella casi no realiza este dulce, debido a que ella no ha sembrado la planta de girón (solo existen uno o dos árboles en el recinto y de propiedad de otras familias), ese árbol es muy delicado, lo tenía la mamá y ella hacía la preparación de este dulce junto con sus hijas, en elaboración se necesita bastante fuerza para mover la caña guadúa que es larga, la misma que se vuelve pesada cuando el dulce comienza el proceso de dormirse.

Este es posiblemente el único dulce en el cual los hombres de las familias (hijos) ayudan en la preparación, “es un dulce laborioso, cuando mi mamita (Sra. Germania Duarte - fallecida) hacía ese dulce teníamos que llegar temprano a casa para ayudarle, ella ya iba adelantando los preparativos de los ingredientes y terminábamos casi a las 3:00 pm o 4:00 pm, empezando a las 7:00 u 8:00 pm, según la cantidad de la jalea” menciona la señora León.

En las entrevistas ciertas personas le llaman jalea o lea de girón, la señora Emilia Barzola aseveró que se llama Le girón, estas dos palabras traduciéndolas a francés significa “la vuelta”, cabe recalcar que el dulce debe estar en constante movimiento en círculos (vueltas) y no se puede parar porque se ahúma la preparación, si una persona se detiene en el movimiento del dulce otra toma su lugar ipsofacto cuando el dulce comienza el proceso de dormirse. Verificando la palabra **vuelta** según la (DLE, 2022) significa “1. f. Movimiento de una cosa alrededor de un punto, o girando sobre sí misma, hasta invertir

su posición primera, o hasta recobrarla de nuevo”. Se puede suponer que la cocina antigua de Daule puede haber tenido influencia francesa o de otras culturas asentadas en el puerto de Guayaquil y que migraron a los cantones aledaños.

Con referente al dulce pechiche la mayoría de entrevistados mencionan que todavía se realiza este dulce, pero la preocupación es que ya no se ven muchos árboles de pechiche no solo en Pechichal sino también en el recinto aledaño Cocal, este árbol se está perdiendo y el Municipio no realiza proceso de reforestarían de los mismos, y más aún que el recinto Pechichal lleva su nombre por este árbol.

La señora Margarita Barzola Vera es quién realizaba hace unos 30 años atrás el pipián cómo se menciona en la tabla 11, ella lo aprendió de su madrastra quien realizaba estas preparaciones en la casa de su padre en Daule (no especifico recinto solo dijo el cantón), entre las preparaciones que casi ya no se realizan y que recordaba que preparaba la Sra. Huayamabe (madrastra), están: el bollo de maduro en horno en tierra, el dulce de girón, caspiroleta y pipián. La caspiroleta se consideraba como un alimento con gran vitamina para el organismo, hay diversas formas de preparación ya que cada individuo lo prepara como lo aprendió de sus madres o abuelas, fue recordado por ciertos entrevistados como alimento de la infancia. Con referente al pipián la Sra. Emilia Barzola Barzola (hija) nos proporcionó mayor información la misma que será registrada en el plan de salvaguarda.

**Tabla 11.**

**Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Margarita Barzola Vera**

<b>NOMBRES ENTREVISTADO:</b>	Margarita Barzola Vera			<b>CÓDIGO:</b>	PG.CD.PRRJBA.27-08-2022.008a
<b>CANTON:</b>	Daule	<b>PARROQUIA:</b>	JBA	<b>RECINTO:</b>	Los Tintos (cabecera parroquial)
<b>FECHA:</b>	27 de agosto del 2022				
<b>EDAD ENTREVISTADO</b>	82 años				



<b>CÓDIGO</b>	<b>NOMBRE</b>
PG.	Provincia del Guayas
CD.	Cantón Daule
P.	Parroquia
JBA.	Juan Bautista Aguirre
FECHA	.27-08-2022.
.001	Número ficha
001a	Número ficha, primera entrevista
001b	Número de ficha, segunda entrevista
001c	Número de ficha, tercera entrevista

		Descripción A&B	Meses de consumo	Observación	¿Quién lo cocina?	¿Quién lo consume?
<b>ALIMENTOS TRADICIONALES</b>	<b>RITUAL</b>	Dulce de Girón	Marzo o Abril	Dulce que se realiza en semana santa, lleva muchos ingredientes, su suegra lo realizaba y se lo enseñó. Ella ya no prepara	Madrastra Sra. Huayamabe y Margarita Barzola Vera	Núcleo familiar
	<b>FESTIVO</b>					
		Dulce de Girón	Todos los meses	Consumo en hogar (ya casi no se realiza en el recinto Pechichal)	Madrastra Sra. Huayamabe y Margarita Barzola Vera	Núcleo familiar
		Pipián	Todos los meses	Consumo en hogar (este dulce lo realizaba ella, su madrastra y su hija, pero ya no lo preparan en la actualidad). Se utilizaba maíz desgranado, tostado y molido, debe tener textura granulosa. Se cocina aparte la carne sea de cerdo o res (ella utilizaba carne de cerdo). Se hace un refrito, se le agrega el agua de cocción del cerdo, se adicional el triturado de maíz y se mueve constantemente hasta que se cocine la preparación y tenga una textura de puré granuloso. Según la señora se acompaña con arroz.	Madrastra Sra. Huayamabe, Margarita Barzola Vera y Emilia Barzola	Núcleo familiar

	<b>COTIDIANO</b>	Bollo de maduro	Todos los meses	Consumo en hogar (ya no se realiza en el recinto Pechichal). Se hacia un hueco en la tierra y le dejaban un canal como respiradero, donde se colocaban los bollos con brasa y se tapaba con una hoja de lata y encima leña encendida. Dejaban cocinando toda la noche. Cuenta la señora que una vez se le robaron más de 50 bollos. El horno de tierra lo hacían en la parte delantera de la casa. La preparación es similar que la de plátano verde, sino que la de maduro es dulce y de queso.	Madrastra Sra. Huayamabe	Núcleo familiar
		Caspiroleta	Todos los meses	Consumo en hogar (ya no se realiza en el recinto Pechichal). Se le coloca a una tusa un palo por un extremo y se utiliza como batidor, se añade un huevo a un recipiente y se bate con la tusa, al huevo batido se le agrega azúcar. Se sirve en un vaso.	Madrastra Sra. Huayamabe y Margarita Barzola Vera	
<b>BEBIDAS TRADICIONALES</b>	<b>RITUAL</b>					
	<b>FESTIVO</b>					
	<b>COTIDIANO</b>					
<b>ALIMENTOS INTRODUCIDOS</b>	<b>RITUAL</b>					
	<b>FESTIVO</b>					
	<b>COTIDIANO</b>					
	<b>RITUAL</b>					

BEBIDAS INTRODUCIDAS		FESTIVO					
		COTIDIANO					
<b>ROLES CULTURALES DE LA MUJER EN LA COCINA TRADICIONAL DEL RECINTO PECHICAL</b>							
MODOS DE CONDUCTA	HÁBITOS	TRADICIONES	JERARQUÍA SOCIAL	MITOS / LEYENDA	CREENCIAS	RELACIÓN CON A&B	OBSERVACIÓN
	La fruta se está perdiendo, se cocinaba en olla de barro y en horno de tierra. Mover el dulce con una tira de caña guadúa. Hombre realiza el hueco y corta la leña y la mujer prepara y sirve el dulce	Semana Santa y en días de preparación	Pero conocimiento y práctica las mujeres mayores (abuela) hacían el dulce, las hijas ayudaban en la preparación. Las mujeres jóvenes ya no realizan la preparación		Religión católica	Dulce de Girón	

**INVESTIGADOR/A:** María Elena Guerrero Salazar

*Tabla 12.*

**Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Emilia Barzola**

<b>NOMBRES ENTREVISTADO:</b>	Emilia Barzola Barzola			<b>CÓDIGO:</b>	PG.CD.PRRJBA.15-09-2022.010a
<b>CANTON:</b>	Daule	<b>PARROQUIA</b>	JBA	<b>RECINTO:</b>	Santa María
<b>FECHA:</b>	15 de septiembre del 2022				
<b>EDAD ENTREVISTADO</b>	62 años				



CÓDIGO	NOMBRE
PG.	Provincia del Guayas
CD.	Cantón Daule
P.	Parroquia
JBA.	Juan Bautista Aguirre
FECHA	.21-08-2022.
.001	Número ficha
001a	Número ficha, primera entrevista
001b	Número de ficha, segunda entrevista
001c	Número de ficha, tercera entrevista

		Descripción A&B	Meses de consumo	Observación	¿Quién lo cocina?	¿Quién lo consume?
	<b>RITUAL</b>	Le girón	Marzo o abril	Se realiza en Semana Santa junto con otros dulces como la mazamorra de choclo, dulce de pechiche, arroz con leche, pero también se realiza otros días cuando se tiene los ingredientes	Emilia Barzola, pero por motivo de salud ya no lo realiza	Núcleo familiar
		Mazamorra de choclo	Marzo o abril	Semana santa.	Emilia Barzola, pero por motivo de salud ya no lo realiza	Núcleo familiar

<b>ALIMENTOS TRADICIONALES</b>		Dulce de pechiche	Marzo o abril	Semana santa.	Emilia Barzola, pero por motivo de salud ya no lo realiza	Núcleo familiar
	<b>FESTIVO</b>					
		Pipián de cerdo	Todos los días	El cerdo se aliña (no usar tomate en el aliño, porque se daña el pipián) y se pone a cocinar en agua hasta que esté listo. Se desgrana el maíz, se lo tuesta (que quede <i>quebrantado</i> ), se lo ventea y se lo cocina en el agua de fondo del cerdo aliñado, debe queda <i>melcochado</i> o suave, sin embargo, debe sentirse el maíz. Se puede comer con arroz o en tamales. Si hace tamal, se coloca encima del tamal como aderezo el pipián, encima de este el cerdo y encima un huevo cocinado y una salsa al gusto. También hay pipián de pato o gallina	Lo hacía la mamá la Sra. Margarita Barzola y ella aprendió. Ninguna de las dos los realiza en la actualidad por cuestiones de salud	Núcleo familiar
		Dulce de pechiche	Todos los días	Todavía lo realiza	Sra. Emilia Barzola	Núcleo familiar
	<b>COTIDIANO</b>	Bollo de maduro	Todos los días	Se raya el maduro, se le adiciona canela, esencia de vainilla y mantequilla, se miga, se envuelve en hoja de plátano y se coloca en el horno de tierra, se tapaba con hoja de zinc o lata y la leña encendida encima de la hoja de lata.	Lo hacia la Sra. Margarita Barzola (mamá)	Núcleo familiar

		Muchín de pescado	Todos los días	Verde rayado se le adiciona refrito, bastante maní y el pescado bocachico. Este pescado ya no existe, estos pescados no eran tan grandes, el tamaño del muchín era alargado casi del tamaño del antebrazo	Lo hacía la Sra. Margarita Barzola (mamá)	Núcleo familiar
		Mazamorra de choclo	Todos los días	Todavía lo realiza	Sra. Emilia Barzola	Núcleo familiar
		Arroz con leche	Todos los días	Todavía lo realiza	Sra. Emilia Barzola	Núcleo familiar
		Natilla	Todos los días	Todavía lo realiza	Sra. Emilia Barzola	Núcleo familiar
		Le girón	Todos los días	Girón, maduro, guineo, camote, zapallo, arroz molido y la leche de arroz (al molerlo) y leche de vaca se demora en cocinar, la textura del girón debe quedar como el membrillo	Lo hacía la mamá la Sra Margarita Barzola y ella aprendió. Ninguna de las dos lo realiza en la actualidad por cuestiones de salud y por ser muy laborioso el dulce.	Núcleo familiar y vecinos
	<b>RITUAL</b>					

<b>BEBIDAS TRADICIONALES</b>	<b>FESTIVO</b>						
	<b>COTIDIANO</b>						
<b>ALIMENTOS INTRODUCIDOS</b>	<b>RITUAL</b>						
	<b>FESTIVO</b>						
	<b>COTIDIANO</b>						
<b>BEBIDAS INTRODUCIDAS</b>	<b>RITUAL</b>						
	<b>FESTIVO</b>						
	<b>COTIDIANO</b>						
<b>ROLES CULTURALES DE LA MUJER EN LA COCINA TRADICIONAL DEL RECINTO PECHICAL</b>							
<b>MODOS DE CONDUCTA</b>	<b>HÁBITOS</b>	<b>TRADICIONES</b>	<b>JERARQUÍA SOCIAL</b>	<b>MITOS / LEYENDA</b>	<b>CREENCIAS</b>	<b>RELACIÓN CON A&amp;B</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
No dio información							

**INVESTIGADOR/A: María Elena Guerrero Salazar**

No se pudo realizar el pipián por motivos de problemas de salud de la señora no puede estar mucho tiempo parada o fatigándose. La señora Emilia Barzola heredó el conocimiento de su mamá, pero menciona que la juventud de ahora no conocen los platos que ha mencionado y menos aún prepararlos.

*Tabla 13.*

**Fichas etnográficas culinarias utilizadas. Primera Entrevista Sra. Maribel Veloz**

<b>NOMBRES ENTREVISTADO:</b>	Maribel Veloz Camejo			<b>CÓDIGO:</b>	PG.CD.PRRJBA.15-09-2022.010a
<b>CANTON:</b>	Daule	<b>PARROQUIA:</b>	JBA	<b>RECINTO:</b>	Cocal
<b>FECHA:</b>	18 de septiembre del 2022				
<b>EDAD ENTREVISTADO</b>	27 años				



<b>CÓDIGO</b>	<b>NOMBRE</b>
PG.	Provincia del Guayas
CD.	Cantón Daule
P.	Parroquia
JBA.	Juan Bautista Aguirre
FECHA	.21-08-2022.
.001	Número ficha
001a	Número ficha, primera entrevista
001b	Número de ficha, segunda entrevista
001c	Número de ficha, tercera entrevista

		<b>Descripción A&amp;B</b>	<b>Meses de consumo</b>	<b>Observación</b>	<b>¿Quién lo cocina?</b>	<b>¿Quién lo consume?</b>
<b>ALIMENTOS TRADICIONALES</b>	<b>RITUAL</b>					
	<b>FESTIVO</b>	Hornado	Navidad	Pato o pollo. En horno de tierra	Mariela Veloz	Núcleo familiar
	<b>COTIDIANO</b>	Torta de camote	Todos los meses	Esta preparación se realizaba en tiempo de los abuelos	Lo hacía Abuela	Núcleo familiar
		Bollo de maduro	Todos los meses	Esta preparación se realizaba en tiempo de los abuelos	Lo hacía Abuela	Núcleo familiar
		Dulce de guineo	Todos los meses	Guineo, maduro, canela, pimienta, la clava (clavo de olor), panela y azúcar	Lo hacía Abuela	Núcleo familiar
		Dulce de grosella	Todos los meses		Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Dulce de guayaba	Todos los meses	Se le saca la cascara a la guayaba y se realiza con canea, pimienta y clava. Se demora 1 hora	Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Mermelada o dulce de zanahoria	Todos los meses	Zanahoria pelada y cortada en cuadritos, canela, pimienta de olor, clava y azúcar hasta que coja su punto. Se demora 1 hora y media	Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Dulce de pechiche	Todos los meses	Lo hace a leña y en horno de tierra como el tiempo de los abuelos. Se demora 1 hora. En antes de demoraba hacer los dulces aproximadamente 5 horas ya que en leña es más lento que la cocina a gas	Mariela Veloz	Núcleo familiar

		Mejen	Todos los meses	Verde asado, pero ella en vez de azar lo frita por tiempo, huevo, mantequilla, queso y leche, también lo conocen como tigrillo o merengue en Manabí	Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Hornado de tortuga	Todos los meses	Ya no hay tortugas se han perdido solo se encuentra en Salitre, ya no se hace	Lo hacía Abuela	Núcleo familiar
		Sopa de pollo	Todos los meses	Lleva yerbita	Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Natilla	Todos los meses	Leche hierva con canela, pimienta y clava, se le adiciona panela una vez disuelto se le va echando la maicena cuando espese, este en su punto, ya está la natilla	Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Colada de zapallo	Todos los meses		Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Colada de maduro	Todos los meses	Leche hierva con canela, pimienta, clava, maduro y luego se licua	Mariela Veloz	Núcleo familiar
		Seco de pato de gallina	Todos los meses	Lo realiza a horno de leña	Mariela Veloz	Núcleo familiar
<b>BEBIDAS TRADICIONALES</b>	<b>RITUAL</b>					
	<b>FESTIVO</b>					

	<b>COTIDIANO</b>						
<b>ALIMENTOS INTRODUCIDOS</b>	<b>RITUAL</b>						
	<b>FESTIVO</b>						
	<b>COTIDIANO</b>						
<b>BEBIDAS INTRODUCIDAS</b>	<b>RITUAL</b>						
	<b>FESTIVO</b>						
	<b>COTIDIANO</b>						
<b>ROLES CULTURALES DE LA MUJER EN LA COCINA TRADICIONAL DEL RECINTO PECHICHAL</b>							
<b>MODOS DE CONDUCTA</b>	<b>HÁBITOS</b>	<b>TRADICIONES</b>	<b>JERARQUÍA SOCIAL</b>	<b>MITOS / LEYENDA</b>	<b>CREENCIAS</b>	<b>RELACIÓN CON A&amp;B</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
No dio información							

**INVESTIGADOR/A:** María Elena Guerrero Salazar

La señora Maribel realiza dulces y vende a los moradores cercanos de Cocal y Pechichal, cabe recalcar que en su gran mayoría todas estas familias tienen parentesco cercano o lejano. Ella estuvo casada con un campesino de Manabí y menciona ciertas diferencias de la cocina de su esposo con la de ella, por ejemplo, que en el sector se usa más panela y la familia de su esposo miel, en las hierbas que se utilizan (ella utiliza yerbita y el esposo culantro). El mejen que se le conoce como tigrillo en Manabí es el merengue que es con verde asado ello lo fríe, etc.

Cabe recalcar que la preparación de los platos que se consumen en semana santa como el dulce de girón, mazamorra de choclo, picante de pescado se realizaron en casa de la Sra. Narcisa Duarte el 19 y 20 de agosto del presente año, la información recopilada de estas preparaciones servirá para realizar el diseño del plan de salvaguarda de la cocina tradicional del recinto Pechichal.

En esta investigación se pudo reconocer los roles de los hombres y mujeres montuvios del recinto Pechichal. Con referente a los roles de la mujer se elaboró una tabla de las actividades que realiza en un día la Sra. Narcisa Consuelo León Duarte, es válido recalcar que estas funciones son similares en las mujeres mayores del recinto (las mujeres jóvenes ya no realizan la mayoría de estas actividades) y se muestra a continuación:

**Tabla 14**

**Roles o funciones de las mujeres del Recinto Pechichal. Sra Narcisa León Duarte**

No.	Horario	Rol/función/ actividad	Observación
1	3:00 am – 3:59 am	Preparación de desayuno a base de verde, yuca o maíz, en ciertas ocasiones pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cabeza de hogar junto al hijo sale temprano a trabajar.</li> <li>• Dependiendo de la preparación un día antes realiza la preparación de ingredientes. Ejemplo: Para las tortillas de yuca deja rayado el tubérculo y aliñado (ajo, sal)</li> </ul>
		Alimenta a los gatos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingresan (cuando el dueño de casa abre la puerta para bajar al baño) para pedir comida</li> </ul>
2	4:00 am a 5:59 am	Descansar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando puede dormir lo hace sino esta solo esperando que amanezca.</li> </ul>
3	6:00 am a 6:59 am	Alimentar a los gallos y gallinas	
		Barrer alrededor de la casa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parte externa</li> </ul>

4	7:00 am a 7:59 am	Tomar desayuno y preparar para el hijo y visitantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>En ocasiones el hijo se queda en casa y comparte el tiempo de desayuno con la señora. La señora Narcisa no tiene hijos pequeños sino adultos.</li> </ul>
		Barrer la parte interna de la casa	
5	8:00 am a 9:29 am	Lavar y tender	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ropa de ella, sábanas, toallas y ropa de los hombres de la casa (que no sea de trabajo). Esta actividad es pasando tres días</li> </ul>
		Sembrar plantas y regarlas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actividad frecuente no diaria, dependiendo de la planta.</li> </ul>
		Atender a los vendedores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actividad frecuente no diaria.</li> </ul>
		Preparación de gloriados o agua pasto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aguas para malestar</li> </ul>
6	9:30 am a 11:30 am	Abastecimiento de agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenado de tanques que utiliza para bañarse, lavar platos, limpiar la casa, regar plantas y sembríos, se coge con bombas del canal de riego y se trae con manguera a la casa. Actividad cada dos días.</li> </ul>
		Contestar llamadas de familiares	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actividad casi diaria.</li> </ul>
		Verificar los ingredientes que tiene para seleccionar el menú	
		Preparación del almuerzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>En ocasiones debe cortar hojas de plátano para los envueltos, traer hojas de sus plantas que utiliza para cocinar. Si necesita frutos para realizar los jugos debe ir a recogerlos de la planta, en el caso de los tubérculos ir a cosecharlos. Aunque la cosecha de tubérculos en la actualidad lo realiza el hijo.</li> <li>Se prepara: Caldo, plato fuerte y jugo.</li> </ul>
		Cocinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliza métodos de cocción en agua, fritura profunda, asado y horneado.</li> </ul>
7	11:30 am a 12:29 pm	Servicio de mesa y alimentación (almuerzo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ella es quien sirve y lleva el plato hasta donde se encuentre sentado el comensal (no utilizan mesa, sino que se sientan en muebles o en el suelo, según su preferencia).</li> </ul>
8	12:30 am a 13:29 pm	Lavado de platos, utensilios, ollas, artefactos, etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debe cargar baldes para traer el agua que se encuentra</li> </ul>

			almacenada en tanques en la parte externa de la casa.
		Proporciona alimento a personas mayores solas (vecinas - familiares)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lleva el almuerzo a domicilio.</li> </ul>
		Alimentación de animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gatos y perros. Ella realiza esta actividad cuando no lo realiza el hijo.</li> </ul>
9	13:30 am a 15:29 pm	Lavar ropa	<ul style="list-style-type: none"> <li>De trabajo del esposo</li> </ul>
		Cocer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de sus familiares o vecinos de la cual obtiene una remuneración económica.</li> </ul>
10	15:30 pm a 16:59 pm	Descanso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiene tres opciones: Acostarse Conversar Ver el celular ó realizar alguna actividad pendiente</li> </ul>
11	16:00 pm a 17:29 pm	Preparación de la cena y cocinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise and place de ingredientes.</li> <li>Se realiza caldo, plato fuerte y jugo. Cabe recalcar que la preparación es distinta a la anterior (almuerzo). Además, que no se consume preparaciones iguales en los días de la semana (menú variado en la semana)</li> </ul>
12	17:30 pm a 18:29 pm	Servicio de mesa y alimentación (cena)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ella es quien sirve y lleva el plato hasta donde se encuentre sentado el comensal (no utilizan mesa, sino que se sientan en muebles o en el suelo, según su preferencia).</li> </ul>
13	18:30 pm a 18:59 pm	Lavado de platos, utensilios, ollas, artefactos, etc.	
14	19:00 pm a 19:59 pm	Guardar a los pollitos	
		Bañarse	
15	20:00 pm a 21:00 pm	Curación de familia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si están ojeados pasarle el huevo, limón o plantas de espanto o quita mal.</li> <li>Si están con dolor sobarles con mentol.</li> </ul>
		Revisar el celular	
		Dormir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para comenzar al día siguiente de nuevo con sus actividades.</li> </ul>

**Investigadora: María Elena Guerrero Salazar**

En ciertas actividades que se registran en la tabla 12, las mujeres obtienen apoyo de los hombres cuando estos se encuentran en casa, a pesar de estar cansados por el arduo trabajo que realizan en el campo, ejecutan otras actividades como la compra de alimentos para el hogar, visitas a familiares, atender los sembríos propios (*Ver Figura 19*) y los recomendados (de los cuales obtienen remuneración)



**Figura 19.** Proceso de siembra de arroz (Desmante).  
Autora María Elena Guerrero Salazar

Como menciona el historiador Wellington Paredes (2014), citado por Jalón (2017), acota que “al montubio (sic) se lo encuentra trabajando para grandes hacendados, tanto en la siembra y cosecha de los productos agrícolas costeños, como en el cuidado de animales, principalmente en el área ganadera” (pág. 735). (*Ver Figura 20*)



**Figura 20.** Cosecha de yuca  
Autora María Elena Guerrero Salazar

En efecto, según investigación de campo, ellos realizan la cosecha de tubérculos (cuando ellos no se encuentran las mujeres cosechan para el consumo del hogar) como se observa en la figura 21, siembra de arroz, cuando se realiza el proceso de siembra de este grano, los montuvios del recinto Pechichal (Parroquia Juan Bautista Aguirre, Cantón Daule), se levantan a las 3:00 a.m. de la madrugada, para realizar las labores de siembra hasta las 10:00 am (hora en que el sol quema bastante) y algunos retoman la labor a partir de las 16:00 pm hasta las 18:30 pm.



**Figura 21.** Siembra de arroz en Pechichal-Daule (4:00 am)  
Autora María Elena Guerrero Salazar

## CAPÍTULO V

### PROPUESTA DEL PLAN DE SALVAGUARDIA

#### 5.1 Definición del Plan de Salvaguardia

En este capítulo se diseña la propuesta del Plan de salvaguardia de platos de la cocina tradicional del recinto Pechichal que están en posible pérdida cultural. Esta propuesta permitirá identificar a los actores, instituciones y grupos sociales que intervienen en la respectiva manifestación cultural. Según el Acuerdo Nro. MCYP-MCYP-2021-0148-A del Ministerio de Cultura y Patrimonio menciona en el Art. 2 que debe reconocerse al Plan de Salvaguardia, como:

un instrumento de gestión de carácter participativo que contiene las medidas encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de la manifestación cultural[...] toda vez que en su construcción se han aplicado los principios de participación, interculturalidad, sustentabilidad, intersectorialidad, manejo ético y corresponsabilidad. (A.M. Nro. MCYP-MCYP-2021-0148-A, de 22-abr.-2021, Art. 2).

Por su parte, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador citado por CRESPIAL (2020) menciona que el plan de salvaguardia es:

Una herramienta metodológica que define las acciones necesarias para la salvaguardia del PCI. Es un instrumento de gestión participativa que fortalece las capacidades locales frente a la gestión del PCI y permite consolidar los compromisos de los actores vinculados con la salvaguardia. Como todo plan de gestión, el plan de salvaguardia pretende mejorar una situación de partida y llegar a una situación deseada, que es la continuidad de las manifestaciones (pág. 18).

Cabe recalcar que el diseño del Plan de salvaguardia corresponde a cuatro platos tradicionales que están en posible pérdida, estos son: El dulce de girón, dulce de pechiche, el pipián y el hornado de tortuga.

Por otro lado, en el ámbito internacional, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2022) menciona:

Para mantenerse en vida, el patrimonio cultural inmaterial debe ser pertinente para su comunidad, recrearse continuamente y transmitirse de una generación a la siguiente. Se corre el riesgo de que algunos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se les ayuda, pero salvaguardar no significa fijar o fosilizar este patrimonio en una forma “pura” o “primigenia”. Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados (pág. 1)

El pipián es un plato que está desapareciendo de la memoria de las personas de Pechichal y de los demás recintos pocos lo recuerdan, con referente al hormado de tortuga, era un plato tradicional de Daule, se mantiene vigente en la memoria de los habitantes, pero ya no se lo realiza.

El patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes y representaciones vivas y continuamente recreadas gracias a los cuales las personas y comunidades pueden expresar, en todos los planos, su concepción del mundo, mediante un sistema de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y se considera por ello uno de los principales factores que impulsan la creatividad cultural (INPC, 2013).

### **5.2.1 Leyes y ordenanzas que respaldan el Plan de Salvaguardia**

Los saberes y conocimientos de las manifestaciones culturales del pueblo montuvio del Guayas están siendo amenazados, debido a que no existe conocimiento de los habitantes de este pueblo sobre la importancia de los saberes que custodian las mujeres con referente a la cocina tradicional local, además no existe el debido registro de estos conocimientos y tampoco la transmisión de información de recetas familiares de mujeres mayores (abuelas o madres) hacia mujeres jóvenes (hijas, nietas o bisnietas), ya que estas últimas han perdido el interés por su cocina tradicional. Chiriboga (2013) menciona que:

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) tiene relación cotidiana con la ciudadanía y es uno de los ámbitos del que menos se han ocupado los estudios en el pasado. Este patrimonio es el cúmulo de saberes y conocimientos milenarios de un pueblo y configuran la identidad y cultura de una nación. (pág. 9).

Cabe recalcar que desde el año 2013, hasta la actualidad se ha puesto mayor interés en el PCI, pero todavía falta mucho por valorar y registrar para salvaguardar el patrimonio de todos los pueblos que conforman el Ecuador:

El fortalecimiento del área del PCI redimensiona la riqueza y diversidad cultural de nuestro país pues devela que más allá de los bienes materiales de nuestra historia, existen saberes y conocimientos que enriquecen su valor simbólico. (Chiriboga, 2013)

En el país, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), es “mediante Decreto Supremo N° 2600 del 9 de junio de 1978, es el organismo responsable de investigar conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el patrimonio cultural del país” (INPC, 2013, pág. 14). La ley de cultura menciona en el Art. 26.- *De los deberes y atribuciones del ente rector del Sistema Nacional de Cultura*, lo siguiente:

La entidad rectora del Sistema Nacional de Cultura tiene los siguientes deberes y atribuciones: a) Definir, coordinar y evaluar el cumplimiento de la política pública de las entidades que conforman el Sistema Nacional de Cultura para garantizar el ejercicio pleno de los derechos culturales, fortalecer la identidad nacional y las identidades diversas, proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales, la interculturalidad y la memoria social, e incentivar la libre creación artística, la producción, innovación, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios artísticos y culturales, y salvaguardar el patrimonio cultural a nivel nacional y, de ser el caso en los espacios que en el exterior se estableciere para el efecto. (Ley de Cultura, R.O. Suplemento 913 de 30-dic.-2016. Art. 26).

En el Art. 25.- *De la rectoría del Sistema Nacional de Cultura*, menciona lo siguiente: “Le corresponde al Ministerio de Cultura y Patrimonio ejercer la rectoría del

Sistema Nacional de Cultura” (Ley de Cultura, R.O. Suplemento 913 de 30-dic.-2016.

Art. 25). El Sistema Nacional de Cultura está formado de la siguiente forma según el Art.

24.- De su conformación, expresa lo siguiente:

Integran el Sistema Nacional de Cultura todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos, los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, y los colectivos, asociaciones, organizaciones no gubernamentales, entidades, actores y gestores de la cultura que, siendo independientes, se vinculen voluntariamente al sistema.

(R.O. Suplemento 913 de 30-dic.-2016. Art. 25)

El Sistema Nacional de Cultura está conformado por dos subsistemas compuestos por las siguientes entidades, organismos e instituciones: 1. Subsistema de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural; a) Instituto Nacional de Patrimonio Cultural; b) Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión; c) Los museos, archivos, bibliotecas, hemerotecas, cinematecas, mediatecas, repositorios, centros culturales y entidades de patrimonio y memoria social que reciban fondos públicos y, los que voluntariamente se vinculen al Sistema Nacional de Cultura, previo cumplimiento de requisitos y procesos determinados por el ente rector; d) Los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, en el ámbito de sus competencias; y, e) Las demás que reciban fondos públicos [...] (R.O. Suplemento 913 de 30-dic.-2016. Art. 25)

Para un mayor cumplimiento a la Ley de Cultura, los GAD municipales deben apoyar en la gestión de investigación y salvaguardia del PCI de los pueblos que pertenecen a su localidad. Para su efecto, las alcaldías deben contar con una ordenanza que proteja y salvaguarde estos patrimonios.

El Municipio de Daule mantiene una ordenanza de protección del patrimonio a cumplir, según Gaceta oficial No. 44 - B “ORDENANZA QUE CREA LA COMISIÓN DE CELEBRACIÓN DEL BICENTENARIO DEL PRIMER CABILDO PATRIÓTICO POPULAR”, la cual menciona:

QUE, las diferentes manifestaciones culturales como los rodeos montubios, las cabalgatas, sus fiestas religiosas en honor al Señor de los Milagros, Santa Clara, su gastronomía, su tradición oral, entre otras, deben ser exaltadas y obtener la declaratoria de patrimonio cultural, para lo que es necesario su promoción. (G.O. No. 44 - B de 1-dic.-2016.)

### Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial



**Figura 22.** Responsables de la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

(INPC, 2013)

En la figura No. 22 se puede observar que solo el Estado es el mayor responsable de la salvaguardia del patrimonio, sin embargo, los municipios, prefecturas y las comunidades se encuentran en la obligación de apoyar a la salvaguardia del patrimonio inmaterial del Ecuador.

En el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Guayas 2021-2023 se menciona que el Guayas cuenta con el 38,4% del pueblo montubio, siendo la provincia con mayor población montubia rural con 214.462 habitantes, pero se verifica en el registro del PCI que a nivel de la provincia es bajo, siendo que el pueblo montuvio todavía cuenta con tradiciones y memoria oral, del Cantón Daule (se revisa según una tabla presentada en este plan) que son cinco los bienes culturales inmateriales registrados según la Prefectura del Guayas (2021) (ver Figura No. 24), pero en el Sistema de

Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE) solo reflejan cuatro registros de bienes inmateriales pertenecientes a este cantón (*Ver Anexo 5*).

Cantón	Arqueológico	Documental	Inmaterial	Inmueble	Mueble	Total
Guayaquil	5902	622	22	628	4208	11382
Milagro	35	19	4	67	2	127
Naranjal		3	2	83	13	101
Daule	19	10	5	6		40
Naranjito		6	2	15	15	38
Balzar		5	4	20		29
Playas		2	3	23		28
Balao		1		23		24
Samborondón		5	1	11	6	23
Salitre		5	2	12	2	21
Durán	7	6		6		19
Santa Lucía		1	1	17		19
Colimes	9	1	3	4		17
Palestina		1		11	2	14
El Empalme		3	3	7		13
Cnel. Marcelino Maridueña	7			2	1	11
Gral. Antonio Elizalde (Bucay)		3		7		10
Yaguachi		3	1	6		10
El Triunfo	3	1	1	2		7
Alfredo Baquerizo Moreno (Jujan)		1	1	3		5
Pedro Carbo		3	1			4
Lomas de Sargentillo		1	3			4
Simón Bolívar		1		2		3
Isidro Ayora		1	3			3
Nobol		1	1			2
<b>TOTAL</b>	<b>5982</b>	<b>705</b>	<b>63</b>	<b>955</b>	<b>4249</b>	<b>11954</b>

**Figura 23.** SIPCE. INPC. Bienes culturales inmateriales por cantón de la Provincia del Guayas

En la Figura 23 se observa pocos registros sobre el PCI en la provincia del Guayas, debido a que el patrimonio cultural inmaterial no es visible a diferencia con el patrimonio material, para ello las comunidades deben tener conocimiento de la importancia de su bagaje cultural y conocer cuáles son sus principales características inmateriales, deben apropiarse de su identidad y valorar su cultura y el municipio debe trabajar y preparar en ello a sus habitantes, además de realizar el debido registro.

El Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial - CRESPIAL (2020, pág. 9) menciona que:

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003) provee un marco conceptual y de política transnacional para la ejecución de esta salvaguardia, así como una serie de recomendaciones para la misma y evita generar mandatos relacionados a medidas de

salvaguardia en el ámbito de soberanía nacional de los países miembros, salvo por el compromiso de cada Estado miembro de elaborar un inventario nacional de patrimonio cultural inmaterial (PCI).

El estado está en obligación de realizar una gestión eficiente y eficaz para hacer cumplir al Sistema Nacional de Cultura con su labor de preservar y resguardar el patrimonio cultural e inmaterial. Las preguntas válidas de reflexión son ¿Cómo se puede preservar un patrimonio si se desconoce el bagaje cultural inmerso en el desarrollo de cada pueblo? ¿Como se pueden mantener los objetos culturales materiales e inmateriales, si los habitantes de estos pueblos deben migrar a la ciudad por una mejor calidad de vida, ya que no cuentan con el debido acceso a ciertos servicios básicos (agua primordialmente) para su subsistencia?

En el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Guayas 2021-2023 se menciona que “las parroquias con menor cobertura de agua potable constan: Juan Bautista Aguirre (Los Tintos), Los Lojas, Valle de la Virgen y General Vernaza con el 0,46%, 2,26%, 5,50% y 8,91% respectivamente” (pág. 103); cabe recalcar que el recinto Pechichal pertenece a la parroquia Juan Bautista Aguirre del cantón Daule y este se abastece mediante carro repartidor cada seis días. Las personas que no viven cerca de las vías de acceso deben cargar largas distancias (supra) con grandes pomas. Según este plan 2021-2023 las parroquias rurales más afectadas (como se indicó anteriormente) con necesidades básicas insatisfechas (NBI) son: “Juan Bautista Aguirre con el 100% y Los Lojas con 99.73%” (pág. 244), siendo estas, dos parroquias rurales del cantón de Daule.

La zona rural presenta grandes inconvenientes para su bienestar y en su lucha por mejorar su calidad de vida abandonan sus tierras, modifican su cocina local, adicionando productos industriales y regresan con nuevas preparaciones ajenas a ellos, algunos se

acostumbran a la ciudad y ya no vuelven a sus raíces. Estas situaciones afectan indirectamente el desarrollo y preservación del patrimonio inmaterial (cocina local).

Aunque la Prefectura del Guayas está trabajando en diversos programas para satisfacer necesidades y para acrecentar el turismo en los cantones rurales como se menciona en el punto 7. 6 Programas del plan 2021-2023 en la Dirección de Turismo (*ver Anexo 6*) tiene como objetivo realizar dentro del Programa de Fomento al Turismo Rural y Comunitario “10 eventos ecuestres (como meta 20 eventos ecuestres) en varios cantones de la Provincia del Guayas, articulando al Comité de Integración Montuvia Guayasense, el presupuesto establecido en esta meta es de \$205.000,00” (pág. 257), debería también invertir en actividades o programas para investigación y registro del patrimonio cultural inmaterial.

## **5.2 Diseño de la estructura del Plan de salvaguardia**

En el diseño de los planes de salvaguardia que se realizan en América Latina, cada país ha elaborado su propia metodología, resaltando sus conceptos e incorporado sus criterios puntuales, además de sus lineamientos legales. En el Ecuador los planes de salvaguardia establecen 4 etapas que son (*ver Tabla. 15*):

- Etapa de aproximación
- Análisis situacional
- Formulación del plan
- Seguimiento y actualización del plan

**Tabla 15.**

Proceso de elaboración de Planes de Salvaguardia (PCI) en cinco países.

<b>Ecuador</b>	Etapa de aproximación	Análisis situacional	Formulación del plan	Seguimiento y actualización del plan				
<b>Costa Rica</b>	Análisis de documentos de declaratoria, registros e inventarios	Sensibilización sobre el valor de la expresión	Conformación de un equipo de trabajo	Formulación del PS	Validación del PS con comunidad	Divulgación	Seguimiento y evaluación	
<b>Chile</b>	Diseño	Implementación	Monitoreo	Evaluación				
<b>Colombia</b>	Comunicación y participación	Conformación de un equipo de trabajo	Planeación	Formulación del PS	Puesta en marcha	Consolidación	Acuerdo Social	Seguimiento y evaluación
<b>Bolivia</b>	Identificación	Registro de elementos identificados	Inventarios	Investigación	Transmisión , (estrategias. Mecanismos)	Actuación de emergencia		

**Fuente:** (CRESPIAL, 2020)

**Tabla 16.**

**Significado de colores de Planes de Salvaguarda**

	<b>Desarrollo insuficiente</b>
	<b>Desarrollo pésimo</b>
	<b>Buen desarrollo, pero puede mejorar</b>
	<b>Óptimo desarrollo</b>

En la tabla 16 se detalla el significado de los colores de los planes de los países de Latinoamérica siendo que el color verde significa un desarrollo óptimo debido a que mantiene 9 procesos y dos de ellos de suma importancia para realizar un plan de salvaguarda es el *acuerdo social* y *evaluación* que solo mantiene Colombia (compromiso social) y Costa Rica (evaluación). El color amarillo significa un buen desarrollo, pero todavía debe mejorar en ciertos procesos, efectivamente cada proceso implica que el estado debe invertir con recursos para proteger el PCI patrimonio en desarrollar

Los planes de salvaguarda que se han desarrollado en Ecuador y Chile no cuentan con los debidos procesos (solo mantienen cuatro) para salvaguardar el PCI en comparación con Colombia.<sup>30</sup> El plan de salvaguarda es un instrumento de carácter participativo, en donde además de existir estrategias de planificación, formulación, seguimiento o monitoreo, evaluación, el compromiso entre el estado y la comunidad de

---

<sup>30</sup> El estado es el encargado de salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial, la comunidad es la encargada de salvaguardar las manifestaciones culturales de su localidad, pero para el desarrollo del plan de salvaguarda de manifestaciones culturales del recinto Pechichal se analizó el plan de salvaguarda del PCI.

trabajar juntos, manteniendo los principios de participación, interculturalidad, sustentabilidad, etc.

### **5.2.1 Etapa de aproximación**

El dulce de girón es un postre que se realizaba en Semana Santa (entre marzo y abril), al igual que el dulce de pechiche, la mazamorra de choclo y el arroz con leche, este dulce es un plato tradicional de los campos de la Provincia del Guayas. El dulce de girón se encuentra en proceso de pérdida debido a que ya no se está realizando, por su laboriosa preparación y, además, no se está cultivando la planta.

En el recinto Pechichal, de la Parroquia Juan Bautista Aguirre, del Cantón Daule, pocas personas mayores de edad (54 años a 69 años) todavía realizan la preparación de este plato, pero muy poco en Semana Santa<sup>31</sup>, este dulce está en la memoria de los adultos y muchos jóvenes no conocen siquiera cómo se prepara. Poco a poco la globalización y los productos industrializados de fácil preparación han ido desplazando la comida tradicional y una de estas es el dulce de girón, cuyo producto conlleva una preparación aproximada de 7 a 10 horas.

#### *5.2.1.1 Grupo de actores*

El grupo de actores seleccionados para la toma de decisiones en este plan de salvaguardia son:

- Ministerio de Cultura y Patrimonio
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

---

<sup>31</sup> Debido a que ya casi no hay plantas de esta fruta, solo cuando consiguen la fruta pueden realizarlo y muchas veces no se puede hacer el dulce en semana santa. Los moradores del recinto Pechichal mencionan que es un dulce de esa fecha (semana santa), como lo recuerdan en su juventud, pero también es de consumo cotidiano.

- Ministerio de Turismo
- Ministerio de Industrias y Productividad
- Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Ministerio de Inclusión Económica y Social
- Ministerio de Comercio Exterior
- Ministerio de Ambiente.
- Ministerio de Educación.
- Municipio de Daule
- Prefectura del Guayas
- Gad Parroquial Juan Bautista Aguirre (Recinto Pechichal)
- Consejo de Organización Nacional del Pueblo Montubio del Ecuador (CODEPMOC)
- Comité de Integración Montuvia Guayasense
- Asociaciones de Productores agropecuarios y ganaderos
- Casa de la Cultura Núcleo del Guayas
- Gestores culturales y comunitarios
- Empresas privadas
- Instituto de Economía Popular y Solidaria,
- IEPS

### **5.2.2 Análisis situacional**

En la elaboración del dulce de girón no solo actúan las mujeres, sino también los hombres (normalmente son los hijos varones de las cocineras locales, pero no suceden en todas las familias), siendo posiblemente el único dulce donde compartan varios roles o

funciones, debido a que este es uno de los pocos alimentos en que la cocción se realiza en fogón de tierra (hornillas de tierra) y en grandes cantidades (se utilizan ollas muy grandes de aluminio, pero en la antigüedad se usaban ollas de barro).

Para mover el dulce se suele utilizar una batea muy grande, similar a un remo pequeño, pero la mayoría de las personas del recinto comentan que utilizan una tira de caña guadúa. Este dulce tiende a salpicar al momento de la cocción y a tornarse un poco espeso, lo que dificulta a una mujer de edad avanzada realizar el proceso de mover el dulce, allí es cuando ayudan los varones jóvenes, si estos no están ocupados en la siembra y cosecha de arroz. Cabe recalcar que las mujeres a partir de los 35 años están en su mayoría desvinculadas del conocimiento y saberes de las recetas familiares antiguas, debido a que han migrado a la ciudad.

Entorno al dulce de girón hay un bagaje cultural inmerso en la cocina tradicional de la mujer montuvia (*ver Tabla 17*) y este plato tradicional se está perdiendo debido a diversos factores (*ver Tabla 18*) a continuación:

**Tabla 17.**

**Girón. Riquezas**

<i>Tipo de Riqueza</i>	<i>Motivo</i>
Oral	Los moradores del recinto Pechichal mencionan que la planta es delicada, que una persona con malas energías la puede secar. No es percibida como sagrada, pero no cualquier persona puede cultivar esta planta.
Nutricional	Es rico en vitaminas y minerales.
Riqueza de saberes	Para la preparación del dulce de girón se adiciona especias como canela. Esta especia es un alimento caliente en contraste con el girón que es un alimento frío o templado, hacen una buena combinación. Cabe mencionar que esta designación entre alimento caliente o frío pertenece a una cocina antigua.

**Tabla 18.**

**Girón. Afecciones**

<b>Tipo de Afección</b>	<b>Motivo</b>
Agrícola - cultural	La juventud actual ya no cultiva la fruta debido al desvinculación con su cocina local. están migrando a la ciudad.
Agrícola - natural	La planta es susceptible a cambios bruscos de temperatura, a demasiada humedad (lluvias). PH no óptimo.
Industrial	Fumigación.
Percepción de la preparación	Las personas no realizan el dulce de girón porque la preparación es laboriosa.
Conocimiento	El girón es muy nutritivo, entre los ingredientes se utiliza la canela (producto caliente), este producto es bueno para la digestión y regular el ciclo menstrual, también para la presión arterial, para diabéticos, entre otros beneficios..

**5.2.3 Formulación del plan**

En este proceso se requiere formular un conjunto de acciones o estrategias pertinentes que permitan fortalecer el plan de salvaguarda. Entre las estrategias se mencionan tres importantes, estas son: Registro de información, capacitación y difusión

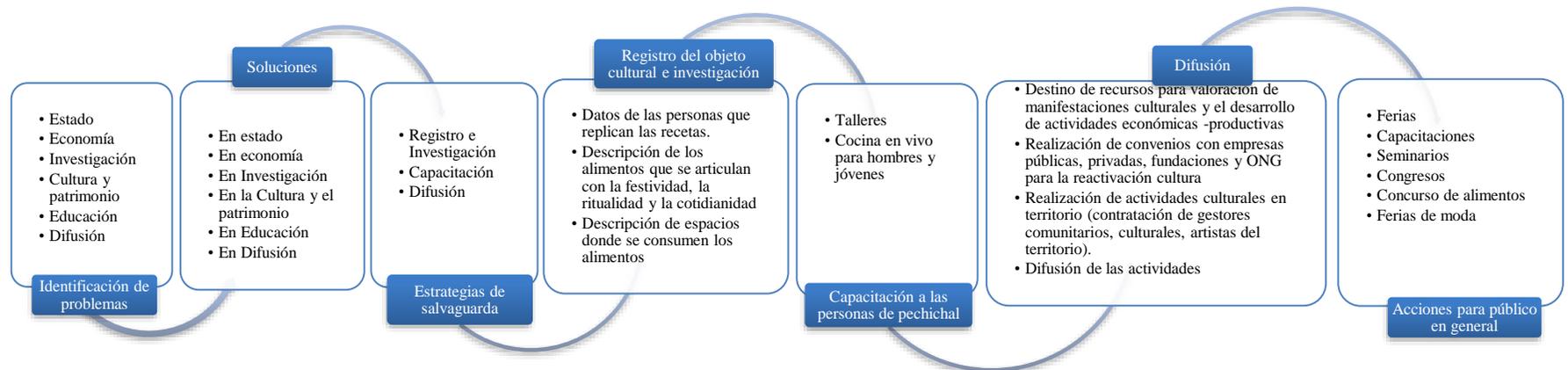
**5.2.3.1 Plan de Salvaguarda**

El plan de salvaguarda se compone de una serie de tablas que deben ser completadas según la naturaleza de los objetos culturales (rol de mujeres y cocina).

**5.2.3.1.1 Registro de información**

El primer paso para seguir en la elaboración del plan es la hoja de ruta que se detalla a continuación:

## Paso 1: Hoja de ruta



**Paso 2: Elaboración de la tabla de identificación de los problemas y las estrategias de solución**

**Tabla 19.**

**Participación e inclusión de ciudadanos para aplicar estrategias de fortalecimiento, valorización y desarrollo de la cocina tradicional y el rol de las mujeres en el Recinto Pechichal-Parroquia Juan Bautista Aguirre -Cantón de Daule**

<b>PROBLEMAS</b>					
<b>ESTADO</b>	<b>ECONÓMICOS</b>	<b>INVESTIGACIÓN</b>	<b>CULTURA Y PATRIMONIO</b>	<b>EDUCACIONALES</b>	<b>DIFUSIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poca información sobre los recintos</li> <li>• Documentos sobre cultura no difundidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En las fiestas casi no existen puestos o emprendimientos con cocina tradicional del cantón, sino que se observa comida de otros lados (dulces de la sierra, comida chatarra)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe poca investigación sobre la cocina tradicional de los recintos rurales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el <b>SIPCE (INPC)</b> existen pocos registros de las manifestaciones culturales y la cocina tradicional del lugar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay valorización acerca del rol cultural de la mujer en la cocina tradicional del cantón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe difusión de las expresiones culturales culinarias y la importancia de los roles de las mujeres en la transmisión de conocimiento y saberes relacionados con la tradición local.</li> </ul>

**ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO, VALORIZACIÓN Y DESARROLLO DE LOS ROLES CULTURALES DE LA MUJER  
COMO ACTORES DE LA TRANSMISIÓN DE SABERES Y CONOCIMIENTOS EN LA COCINA**

<b>ESTADO</b>	<b>ECONÓMICOS</b>	<b>INVESTIGACIÓN</b>	<b>CULTURA Y PATRIMONIO</b>	<b>EDUCACIONALES</b>	<b>DIFUSIÓN</b>
<b>Solución:</b> El estado debería realizar procesos de difusión cultural pública en dos aspectos: trabajo de participación ciudadana y generación de documentos digitales (links enviados a email, links cargados a las páginas web institucionales)	<b>Solución:</b> Incrementar proyectos de emprendimiento culinarios/gastronómicos mediante la participación de varios actores privados.	<b>Solución:</b> Realizar talleres o seminarios de investigación entre IES y empresas.	<b>Solución:</b> Incrementar y promover resultados “rápidos” y “eficaces” en los proyectos culturales culinarios para fortalecer la importancia de los alimentos para que sea reconocido como parte del inventario patrimonial del SIPCE (INPC)	<b>Solución:</b> Incrementar la educación intercultural en referencia a los roles de las mujeres relacionados con la cultura y el patrimonio culinario.	<b>Solución:</b> Incrementar la difusión de la empresa privada mediante micro ferias donde se realiza estrategias de difusión masiva (propagandas en Guayaquil, Daule)
<b>Solución:</b> realización, inversión y aplicación de políticas públicas relacionadas con la salvaguarda de las manifestaciones culturales culinarias y de los roles de la mujer en parroquias rurales	<b>Solución:</b> Incrementar emprendimientos locales en cocina tradicional en el Recinto Pechichal.		<b>Solución:</b> Incrementar la participación de los actores jóvenes en la cocina tradicional y popular en el Recinto Pechichal.	<b>Solución:</b> Incrementar la inversión financiera en los procesos de valorización de las manifestaciones culturales culinarias y del rol de las mujeres.	

				<b>Solución:</b> Se necesitan capacitaciones y talleres en Pechichal, el Cantón y la Provincia	
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Nota:** Existen problemas sociales, más, no es posible solucionarlo porque es competencia de las instituciones estatales y gubernamentales.

**Paso 3:** El plan de salvaguardia también se compone de una descripción detallada de los alimentos y roles, como se detalla a continuación:

*Tabla 20.*

**Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Dulce de Girón) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016)**

<b>No. DE FICHA</b>	001
<b>FECHA DE REGISTRO</b>	20 de agosto del 2022
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	Dulce de Girón
<b>NOMBRE DE LA COCINERA/O</b>	Narcisa León Duarte
<b>EDAD (SI FUERE EL CASO APROXIMADA)</b>	58 años
<b>DÓNDE SE CONSUME EL ALIMENTO</b>	Recinto Pechichal, Parroquia Juan Bautista Aguirre, cantón Daule
<b>INTENCIÓN DE CONSUMO (FESTIVO, RITUAL, COTIDIANO)</b>	Ritual Cotidiano
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Entre marzo a abril.

	Semana Santa (miércoles).
<b>FOTOGRAFÍA(S) DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	 <p>Autoría propia, 2022.</p>
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz (cualquier variedad)</li> <li>• Leche de vaca</li> <li>• Girón (<i>Sicana Odorífera</i>)</li> <li>• Plátano verde dominico</li> <li>• Camote (cualquier variedad)</li> <li>• Yuca</li> <li>• Plátano seda</li> <li>• Plátano maduro</li> <li>• Zapallo</li> <li>• Canela en rama</li> <li>• Panela</li> </ul>
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remojar el arroz el día anterior.</li> <li>• Al día siguiente tritarlo en el molino.</li> <li>• Limpieza y corte del girón, la yuca, el camote y el plátano verde dominico.</li> <li>• Una vez limpios y pelados se colocan en agua y se los cocina hasta que estén suaves (más o menos 1 hora).</li> <li>• Se retiran del agua hirviendo y reservar el líquido.</li> <li>• Majar la yuca, el camote y el plátano verde dominico.</li> <li>• Mientras tanto se adiciona en el agua hirviendo el zapallo, el plátano maduro y el plátano seda, se cocina aproximadamente por 20 minutos.</li> <li>• Una vez listos se retiran y se majan con los primeros ingredientes hasta formar una masa.</li> <li>• Al arroz molido se le agrega leche, se cuele y se vierte en la masa.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A esta masa se le agrega más leche de vaca, se mezcla y se vuelve a pasa por un colador.</li> <li>• La masa colada se coloca en el fuego y se mueve con un instrumento similar que sirva como cuchareta larga (tira de caña guadúa).</li> <li>• Se adiciona la panela en trozos y la canela en rama, mezclar hasta que el dulce se “duerma”; es decir, llegue al punto de una textura espesa.</li> <li>• Servir.</li> </ul> <p><b>Tiempo de la preparación y cocción:</b> la preparación se realiza aproximadamente de 6 a 10 horas).</p>
<b>ARTEFACTOS UTILIZADOS PARA SU CONSUMO (PROTOS, SI APLICA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plato pequeño hondo, mate curado o cascara gruesa y cilíndrica de girón.</li> </ul>
<b>TÉCNICAS TRADICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remojar.</li> <li>• Moler en molino.</li> <li>• Majar.</li> <li>• <i>Duerma.</i></li> </ul> <p><b>Nota1:</b> La señora Narcisa Duarte menciona chispear al cocinado, esto significa que cuando llega a punto, debe reventar las burbujas de esta preparación.</p> <p><b>Nota 2:</b> La preparación es iniciada por la mujer, pero en el momento que el dulce se “duerma”, este empieza a espesar y se hace difícil el batido, allí continua el hombre con la técnica.</p>
<b>ARTEFACTOS CULINARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Molino de mano.</li> <li>• Cuchillo de mango de madera.</li> <li>• Ollas.</li> <li>• Cucharon</li> <li>• Colador.</li> <li>• Tira de caña guadúa.</li> <li>• Plato pequeño hondo o mate curado.</li> </ul>
<b>IMÁGENES DE LA PREPARACIÓN</b>	

	 <p style="text-align: center;">Autoría propia, 2022.</p>
<b>ROL DE LA MUJER EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar este dulce.</li> <li>• Cosechar la fruta de los alrededores, en este caso el girón.</li> <li>• Llamar al trabajo familiar, para hacer el dulce.</li> </ul>
<b>ROL DEL HOMBRE EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recoger y partir en trozos la leña.</li> <li>• Cavar un hueco en la tierra con una pala o machete, darle forma al hueco con las manos. Coloca los trozos de leña en el hueco y encender la fogata.</li> </ul>
<b>SUPERSTICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>OBSERVACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualmente está en proceso de pérdida en la localidad.</li> </ul>
<b>INVESTIGADOR/A</b>	María Elena Guerrero Salazar

Tabla 21.

**Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Conserva de Pechiche) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016)**

<b>No. DE FICHA</b>	002
<b>FECHA DE REGISTRO</b>	21 de agosto del 2022
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	Conserva de pechiche
<b>NOMBRE DE LA COCINERA/O</b>	Narcisa León Duarte
<b>EDAD (SI FUERE EL CASO APROXIMADA)</b>	58 años
<b>DÓNDE SE CONSUME EL ALIMENTO</b>	Recinto Pechichal, Parroquia Juan Bautista Aguirre, cantón Daule
<b>INTENCIÓN DE CONSUMO (FESTIVO, RITUAL, COTIDIANO)</b>	Ritual Cotidiano
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Se consume en Semana Santa
<b>FOTOGRAFÍA(S) DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	No se dispone, debido que no es temporada
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pechiche (<i>Vitex gigantea (Cymosa) Kunth</i>)</li> <li>• Canela</li> <li>• Panela</li> <li>• Agua</li> </ul>
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar en la olla el pechiche.</li> <li>• Adicionar el agua hasta tapanlo.</li> <li>• Cocinarlo aproximadamente 30 minutos, luego adicionar la panela en trozos y la canela en rama, mezclar hasta que el dulce tome una textura espesa.</li> </ul> <p><b>Tiempo de la preparación y cocción:</b> la preparación de este dulce tarda entre 45 minutos a 1 hora y 30 minutos; cabe recalcar que el tiempo de preparación de este dulce dependerá de la cantidad a elaborar.</p>

<b>ARTEFACTOS UTILIZADOS PARA SU CONSUMO (PROTOS, SI APLICA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plato pequeño hondo o mate curado.</li> </ul>
<b>TÉCNICAS TRADICIONALES</b>	No presenta ninguna técnica tradicional, la cocción a fuego directo existe desde el inicio de la cocina.
<b>ARTEFACTOS CULINARIOS</b>	Antiguamente se utilizaba una olla de barro, actualmente es en olla de metal de fondo grueso.
<b>IMÁGENES DE LA PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se dispone, debido que no es temporada.</li> </ul>
<b>ROL DE LA MUJER EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar.</li> <li>• Cosechar la fruta de los alrededores.</li> </ul>
<b>ROL DEL HOMBRE EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cavar un hueco en la tierra con una pala o machete, darle forma al hueco con las manos. Coloca los trozos de leña en el hueco y encender la fogata.</li> </ul>
<b>SUPERSTICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe.</li> </ul>
<b>OBSERVACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pechiche es una fruta de temporada, se da en febrero.</li> <li>• Actualmente está en proceso de pérdida en la localidad.</li> </ul>
<b>INVESTIGADOR/A</b>	María Elena Guerrero

*Tabla 22.*

**Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Mazamorra de Choclo) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016)**

<b>No. DE FICHA</b>	003
<b>FECHA DE REGISTRO</b>	19 de agosto del 2022
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	Mazamorra de choclo
<b>NOMBRE DE LA COCINERA/O</b>	Narcisa León Duarte

<b>EDAD (SI FUERE EL CASO APROXIMADA)</b>	58 años
<b>DÓNDE SE CONSUME EL ALIMENTO</b>	Recinto Pechichal, Parroquia Juan Bautista Aguirre, cantón Daule
<b>INTENCIÓN DE CONSUMO (FESTIVO, RITUAL, COTIDIANO)</b>	Cotidiano Ritual
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Se consume en Semana Santa
<b>FOTOGRAFÍA(S) DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	 <p>Autoría propia, 2022.</p>
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choclo (<i>Zea mays</i>)</li> <li>• Leche de vaca</li> <li>• Canela en rama</li> <li>• Azúcar blanca</li> </ul>
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se retiran las hojas del choclo, luego se retira el choclo de la tusa mediante un cuchillo, seguido se procede a molerlo.</li> <li>• Una vez molido se le adiciona leche y se cuele, exprimiendo con la mano los granos de choclo, quedando un líquido espeso que se lleva a cocción (tener cuidado con la leña, no colocar demasiada para que no se quemé).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A esta preparación se le agrega leche de vaca, azúcar blanca (antes utilizaban panela), canela en rama y se mueve constantemente hasta que el dulce tome una textura espesa.</li> </ul> <p><b>Tiempo de la preparación y la cocción:</b> tarda aproximadamente de 45 minutos a 1 hora, cabe recalcar que el tiempo de preparación depende de la cantidad a elaborar.</p>
<b>ARTEFACTOS UTILIZADOS PARA SU CONSUMO (PROTOS, SI APLICA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se sirve en un plato pequeño hondo, sus antepasados (mujeres de la familia) utilizaban mates previamente curados para servir los postres a los invitados.</li> </ul>
<b>TÉCNICAS TRADICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Separación del grano de la tusa, a través de un corte con el cuchillo.</li> <li>• Triturado con molino de mano.</li> <li>• Exprimir con las manos el choclo molido para retirar el líquido.</li> </ul>
<b>ARTEFACTOS CULINARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchillo con mango de madera.</li> <li>• Molino de mano.</li> <li>• Cernidor.</li> <li>• Olla de fondo grueso.</li> <li>• Plato pequeño hondo o mate curado.</li> </ul>
<b>IMÁGENES DE LA PREPARACIÓN</b>	 <p>Autoría propia, 2022.</p>

<b>ROL DE LA MUJER EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar.</li> </ul>
<b>ROL DEL HOMBRE EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>SUPERSTICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las mujeres embarazadas o con menstruación, no pueden intervenir en la elaboración del dulce porque se corta (no se liga).</li> </ul>
<b>OBSERVACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La leche, a veces, se consigue de los vecinos que tiene ganado vacuno.</li> </ul>
<b>INVESTIGADOR/A</b>	María Elena Guerrero Salazar

*Tabla 23.*

**Registro de Manifestaciones culturales: Semana Santa (Picante de pescado) del Recinto Pechichal, fundamentada en los ámbitos del PCI de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura del Ecuador (2016)**

<b>No. DE FICHA</b>	004
<b>FECHA DE REGISTRO</b>	19 de agosto del 2022
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	Picante de pescado salado.
<b>NOMBRE DE LA COCINERA/O</b>	Narcisa León Duarte
<b>EDAD (SI FUERE EL CASO APROXIMADA)</b>	58 años
<b>DÓNDE SE CONSUME EL ALIMENTO</b>	Recinto Pechichal, Parroquia Juan Bautista Aguirre, cantón Daule
<b>INTENCIÓN DE CONSUMO (FESTIVO, RITUAL, COTIDIANO)</b>	Cotidiano Ritual
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Se consume en Semana Santa

<b>FOTOGRAFÍA(S) DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	 <p>Autoría propia, 2022.</p>
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pescado Albacora (<i>Thunnus albacares</i>)</li> <li>• Arroz</li> <li>• Ají blanco</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Yuca</li> <li>• Pimiento verde</li> <li>• Papa</li> <li>• Limón</li> </ul>
<b>PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se lava, se pela y se corta la yuca.</li> <li>• Se pone a hervir por 20 minutos, dependiendo de la yuca si esta dura o suave.</li> <li>• Se limpia el pescado (se retira escamas y se elimina algún resto del interior) y se coloca en una olla con agua previamente hirviendo, se deja por 10 minutos, a este se le va agregando el ají picado, la sal y la pimienta.</li> <li>• Una vez cocinados estos ingredientes se reserva y se realiza un curtido de cebolla, pimiento y tomate, se le adiciona encima del pescado y la yuca.</li> <li>• Se sirve solo o con arroz.</li> </ul> <p><b>Tiempo de la preparación y la cocción:</b> La preparación de este plato es de aproximadamente 50 minutos a 1 hora.</p>

<b>ARTEFACTOS UTILIZADOS PARA SU CONSUMO (PROTOS, SI APLICA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No aplica.</li> </ul>
<b>TÉCNICAS TRADICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escamar.</li> </ul>
<b>ARTEFACTOS CULINARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchillo con mango de madera.</li> <li>• Tabla de picar de madera.</li> <li>• Olla.</li> </ul>
<b>IMÁGENES DE LA PREPARACIÓN</b>	 <p style="text-align: center;">Autoría propia, 2022.</p>
<b>ROL DE LA MUJER EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar.</li> <li>• Recolectar los vegetales y hierbas en el huerto.</li> </ul>
<b>ROL DEL HOMBRE EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>SUPERSTICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>OBSERVACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pescado se lo obtienen en el mercado Municipal Santa Clara en Daule.</li> </ul>
<b>INVESTIGADOR/A</b>	María Elena Guerrero Salazar

**Tabla 24.**

**Registro de Manifestaciones Culturales: Platos cotidianos (Hornado de tortuga) que ya no se cocinan en el Recinto Pechichal. Basado en los ámbitos de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura (2013)**

<b>No. DE FICHA</b>	005
<b>FECHA DE REGISTRO</b>	6 de noviembre del 2022
<b>NOMBRE DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	Hornado de tortuga.
<b>NOMBRE DE LA COCINERA/O</b>	Elsa Duarte
<b>EDAD (SI FUERE EL CASO APROXIMADA)</b>	60 años
<b>DÓNDE SE CONSUME EL ALIMENTO</b>	Recinto Pechichal, Parroquia Juan Bautista Aguirre, cantón Daule
<b>INTENCIÓN DE CONSUMO (FESTIVO, RITUAL, COTIDIANO)</b>	Cotidiano
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Todos los días
<b>FOTOGRAFÍA(S) DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	 <p>Cantón Salitre. Autoría propia, 2022.</p>
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortuga</li> <li>• Maní</li> <li>• Cebolla</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajo</li> <li>• Pimiento</li> <li>• Comino</li> <li>• Tomate</li> <li>• Camote</li> <li>• Maduro</li> </ul>
<b>PREPARACIÓN</b> <sup>32</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizaba un hueco en la tierra, se colocaba el carbón o la leña de algarrobo, se adicionaban las varillas y se colocaba la olla de barro encima.</li> <li>• Se vertía el agua a la olla y se cocinaba la tortuga por media hora, luego se dejaba enfriar para desmenuzarla.</li> <li>• Una vez desmenuzada la carne sin huesos, se cocinaba con el refrito y el maní (véase en observaciones).</li> <li>• Además, se le adicionaba camote y maduro a la preparación para que se cocinen con el hornado. Encima de la cazuela se colocaba una hoja de lata y arriba de esta carbón o leña. Se dejaba en cocción hasta que la preparación este en la textura deseada.</li> </ul> <p><b>Tiempo de la preparación y la cocción:</b></p>
<b>ARTEFACTOS UTILIZADOS PARA SU CONSUMO (PROTOSCOLOS, SI APLICA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No aplica</li> </ul>
<b>TÉCNICAS TRADICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No aplica</li> </ul>
<b>ARTEFACTOS CULINARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olla de barro</li> <li>• Cuchareta</li> </ul>
<b>IMÁGENES DE LA PREPARACIÓN</b>	No existe, ya que la Sra. Elsa Duarte vende la comida ya preparada.
<b>ROL DE LA MUJER EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar</li> </ul>

<sup>32</sup> La información de la preparación pertenece a la Sra. Narcisa León Duarte.

<b>ROL DEL HOMBRE EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>SUPERSTICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si beben la sangre de tortuga, deben automáticamente estar en movimiento, es un gran remedio para fortalecer para los pulmones.</li> </ul>
<b>OBSERVACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En la actualidad se lo realiza en el cantón Salitre en la Bocana de Salitre, debido a que ya no existen tortugas en Daule.</li> <li>• Se realizó la entrevista al Sr. Kevin Calero León, él mencionó “(...) que las tortugas del recinto Pechichal se extinguieron debido a que los habitantes mecanizaron sus terrenos para dedicarse a sembrar más arroz y terminaron tapando las albarradas, las pozas y como vino el Canal de riego todo se hizo un solo lugar por donde pasa el agua y ya ahí no quedo agua empozada en ningún lugar, sólo en el canal y desde allí ya no se vieron más tortugas porque tal vez se fueron por el canal a otro lado o se murieron aplastadas por la tierra cuando taparon las albarradas”. La última vez que observó tortugas en Pechichal fue en el año del 2009, mientras realizaba la alfabetización en el recinto Guanchichal, parroquia Limonal, mientras en una albarrada estaban atrapando bastantes tortugas.</li> <li>• Con referente al maní, antes utilizaban unas pepas que obtenían de las vainas del “palo de seca”, un árbol que existía por la zona y que daba unas semillas que eran dura de machacar y de ahí salía el grano que consumían, tenía un sabor similar al maní normal, pero era más dulce y mejor. También utilizaban las semillas de las almendras, debido que el maní solo lo encontraban en la ciudad, por ello utilizaban el que se parecía al maní y era propio del lugar. Aunque el maní no se siembra en el recinto Pechichal, mencionan que en el cantón aldeaño de Lomas de Sargentillo siembran y cosechan maní y que de esta zona es posible que haya llegado a Daule o de otra provincia a la cabecera cantonal.</li> </ul>
<b>INVESTIGADOR/A</b>	María Elena Guerrero Salazar

*Tabla 25.*

**Registro de Manifestaciones Culturales: Platos cotidianos (Pipián de chanco, de pato o gallina) que ya no se cocinan en el Recinto Pechichal. Basado en los ámbitos de la Unesco (2003) y la Ley de Cultura (2013)**

<b>No. DE FICHA</b>	006
<b>FECHA DE REGISTRO</b>	15 de septiembre del 2022

<b>NOMBRE DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	Pipián de chanco, de pato o de gallina
<b>NOMBRE DE LA COCINERA/O</b>	Emilia Barzola
<b>EDAD (SI FUERE EL CASO APROXIMADA)</b>	69 años
<b>DÓNDE SE CONSUME EL ALIMENTO</b>	Recinto Pechichal, Parroquia Juan Bautista Aguirre, cantón Daule
<b>INTENCIÓN DE CONSUMO (FESTIVO, RITUAL, COTIDIANO)</b>	Cotidiano
<b>ÉPOCA DE CONSUMO</b>	Todos los días
<b>FOTOGRAFÍA(S) DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe, la entrevistada no pudo hacer el plato por motivo de problemas de salud</li> </ul>
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Carne de cerdo</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Pimiento</li> <li>• Arroz</li> </ul>
<b>PREPARACIÓN</b>	<p><b>Pipián de cerdo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cerdo se aliña (no usar tomate en el aliño, porque se daña el pipián) y se pone a cocinar en agua hasta que esté listo.</li> <li>• Se desgrana el maíz, se lo tuesta (que quede <i>quebrantado</i>), se lo ventea y se lo cocina en el agua el fondo del cerdo aliñado, debe queda <i>melcochado</i> o suave, sin embargo, debe sentirse el maíz.</li> <li>• Se puede comer con arroz o en tamales.</li> </ul> <p><b>Tiempo de la preparación y la cocción:</b> sin especificar en la entrevista.</p>
<b>ARTEFACTOS UTILIZADOS PARA SU CONSUMO (PROTOCOLOS, SI APLICA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sin especificar en la entrevista.</li> </ul>

<b>TÉCNICAS TRADICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Desgranar</i></li> <li>• <i>Ventea</i></li> <li>• <i>Tostar</i></li> </ul> <p><i>Nota: Luego de tostar el maíz se ventea.</i></p>
<b>ARTEFACTOS CULINARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sin especificar en la entrevista.</li> </ul>
<b>IMÁGENES DE LA PREPARACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se realizó la preparación</li> </ul>
<b>ROL DE LA MUJER EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar</li> </ul>
<b>ROL DEL HOMBRE EN LA ELABORACIÓN DEL ALIMENTO O BEBIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>SUPERSTICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe</li> </ul>
<b>OBSERVACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Sr. Ditro Calero Barzola (entrevista, 2022) recordaba que su mamá Margarita Barzola lo preparaba cuando vivía en el recinto Pechichal.</li> </ul>
<b>INVESTIGADOR/A</b>	María Elena Guerrero Salazar

Para la elaboración de las tablas desde la 20 hasta la 25 se tuvo que seguir una investigación de campo. Se utilizaron técnicas como la observación participante y entrevistas, como se menciona en el capítulo III. Sobre el dulce de girón, se puede mencionar que es un postre que se consume en la Semana Santa, pero en la actualidad casi ya no se prepara, pocas son las familias que todavía guardan celosamente sus recetas de esta conserva. Las preparaciones dulces que todavía se realizan en esta fecha ritual católica son: la mazamorra de choclo, el dulce de pechiche (a pesar

que el pechiche es otra fruta que no se está cultivando, pero aun así existe el producto en la zona) y el arroz con leche. Y de platos fuertes el arroz con lenteja y el picante de pescado.

El nombre científico del girón es *Sicana odorífera* (*Cucurbitaceae*). Se la conoce también con otros nombres como: *Mamuca -mamuk* (shuar-oriente), *Curuguá* o *curuguay* (voz guaraní) o *cassabanana* (en idioma inglés), *cruá* o *melão* caboclo, calabaza melona (Brasil). *Cajú*, *cajuba*, o *cajú*a (Venezuela), *pabi*, *pavi* (Oriente de Bolivia), *cicana*, *sicana*, Calabaza del Paraguay, *pepino angolo* (Islas de las Antillas- Puerto Rico – *pepino zocato*), *cohombro* (Guatemala), melocotón de costa y calabaza de olor (Costa Rica) (Patiño, 2002).

Según González (1890, pág. 158) menciona sobre los cultivos de los indígenas de la costa y sierra en la época prehispánica:

De los puntos feraces de la costa sacaban la yuca y la papaya; y, en compensación, en las tierras frías tenían plantas trepadoras de dos especies distintas, que les producían los zambos de sabor dulce y frescos y abundantes, y los zapallos de pulpas anaranjadas, con que así pobres como ricos variaban los manjares de su mesa.

Por su parte Víctor Patiño (2002), en el capítulo de las cucurbitáceas de su libro “Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico” menciona sobre la posibilidad que una de las especies que mencionaba el presbítero fuese el girón.

El pechiche es una fruta de temporada por tal motivo no se pudo realizar este dulce y tomar la debida fotografía del mismo, pero se obtuvo información de cómo lo preparan los habitantes del recinto, este dulce, aunque todavía se realiza, la fruta se consigue en mercados traída de otros recintos (en el recinto Pechichal casi ya no hay casi este árbol). El nombre científico del pechiche es *Vitex gigantea* (*Cymosa*) Kunth. Es una

ruta de temporada, también se lo conoce con otros nombres como: Pechiche o moconto (Perú). Tarumá (Bolivia), aceituno negro (Colombia – Venezuela) (Delgado, 2004).

### 5.2.3.1.2 Capacitación

Luego del registro de las manifestaciones culturales, se prosigue con la etapa de capacitación. Se divide en dos secciones, la primera corresponde a la capacitación a la comunidad de Pechichal y, la segunda, al público en general.

En la siguiente tabla se presentan los temas generales que debe contener las capacitaciones y las tablas de registro de las manifestaciones culturales sobre los alimentos y bebidas de Pechichal (supra):

**Tabla 26.**

#### Capacitaciones a la comunidad de Pechichal y al público en general

	TEMAS	CONTENIDOS	VERIFICABLES
Capacitación comunidad de Pechichal	Cultura culinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Artefactos</li> <li>• Platos tradicionales de Pechichal</li> <li>• Productos</li> <li>• Por qué es necesario salvaguardar estas manifestaciones culturales.</li> <li>• Preparación de alimentos para los hombres, jóvenes, etc. de la comunidad.</li> </ul>	Diapositivas Fotos: Video Recetarios
	Cultura de las mujeres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuáles son los roles de la mujer montuvia de Pechichal</li> <li>• Por qué es necesario salvaguardar estas manifestaciones Cultura de las mujeres</li> </ul>	Diapositivas Fotos: Video
	Importancia de conocer estos roles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para los Hombres</li> <li>• Para las nuevas generaciones</li> </ul>	Diapositivas Fotos: Video

Capacitación al público en general	Cultura montuvia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agrícola</li> <li>• Cosecha</li> </ul>	Diapositivas de las sesiones Fotos
	Cultura culinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Artefactos</li> <li>• Platos tradicionales de Pechichal</li> <li>• Productos</li> <li>• Por qué es necesario salvaguardar estas manifestaciones culturales.</li> <li>• Cocina en vivo: Preparación de alimentos por los hombres, jóvenes y mujeres de la comunidad. Pechichal.</li> </ul>	Diapositivas Fotos: Video
	Cultura de las mujeres	<p>Cuáles son los roles de la mujer montuvia de Pechichal</p> <p>Por qué es necesario salvaguardar estas manifestaciones</p>	Diapositivas Fotos: Video
	Importancia de conocer estos roles	<p>Para los Hombres</p> <p>Para las nuevas generaciones</p>	Diapositivas Fotos: Video

### 5.2.3.1.3 Difusión

En esta etapa se deberá realizar diversas actividades para dar a conocer la cocina tradicional del recinto Pechichal, principalmente mediante:

- La realización de convenios con empresas públicas, privadas, fundaciones y ONG para la reactivación cultural sobre la cocina tradicional local.
- A través de la difusión de documentos digitales (revistas, periódicos, etc.), a través de las redes sociales y páginas web que trate sobre la cultura montuvia del recinto Pechichal y su cocina local.
- Cuñas de radios que tengan un mercado amplio.
- Difusión impresa: posters, flyers, trípticos sobre turismo.

## CONCLUSIONES

Mediante la investigación de campo de campo se logró la identificación de los datos culturales inmersos en el rol de la mujer montuvia, además que las mujeres del recinto Pechichal reconozcan el valor de todos los saberes y conocimiento que ellas mantienen con referente a las prácticas cotidianas de alimentación, de cocina y de protocolo de mesa.

Se logró determinar el rol cultural de la mujer montuvia en la transmisión de la memoria culinaria, mediante el levantamiento de información por medio de la observación participante y de las entrevistas. Se llenaron fichas de sistematización y etnográficas las mismas que permitieron conocer los roles de las mujeres del recinto Pechichal, como son: cocinar, recolección de frutos o vegetales en sus huertas, servicio de alimentos a su familia, cocer (en proceso de pérdida, supra), etcétera, actividades relacionadas con el cuidado de la casa y de los hijos.

Se diseñó un plan de salvaguardia para la valorización y resguardo del rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional, ya que los alimentos y bebidas en el recinto se encuentran en constantes procesos de pérdida, debido a que las nuevas generaciones se desplazan a la ciudad y dejan de practicar estas tradiciones. Así también, la cocina tradicional del sector se encuentra en constante peligro, en cuanto que el descuido del medio ambiente puede afectar a algunos animales (tortugas) y a plantas (girón, pechiche).

Las expresiones culturales de Pechichal son diversas y ricas, reconocidas por abuelos y sus hijos, pero desvalorizadas por las nuevas generaciones (supra) y por el gobierno local. La falta de difusión y el escaso presupuesto de los gobiernos locales han influenciado a los procesos de desvalorización y olvido.

## RECOMENDACIONES

En la realización de esta tesis aparecieron varias recomendaciones, entre las más importantes son:

- Promover talleres o seminarios de investigación en las Instituciones de Educación Superior, empresas privadas y públicas sobre cultura tradicional cantonal y parroquial.
- Promover actividades culturales en territorio, tomando en cuenta que la cocina no es solo consumir alimentos, sino también expresiones o manifestaciones culturales.
- Difusión de las actividades mediante diversos medios, tal es el caso de redes sociales.
- Incrementar proyectos de emprendimiento culinarios/gastronómicos, mediante la participación de varios actores privados.
- Capacitar tanto a hombres y mujeres del Recinto Pechichal en los saberes y traspaso de conocimientos sobre la cocina tradicional montuvia.
- Creación de criaderos de tortugas para evitar su peligro de extinción y la pérdida del plato a basa de este animal. El hornado de tortuga era un plato muy consumido en los campos de Daule icono ya que este era un plato muy consumido en los campos de Daule, al desaparecer estas dejaron de elaborar este plato.

## VOCABULARIO DE COCINA TRADICIONAL DEL RECINTO PECHICAL

**Gloriado.** - Agua donde se hierve un tipo o más de plantas que se tienen en el huerto. Ejemplo gloriado de hierbabuena, manzanilla, de menta. Se diferencia del te o infusión ya que estas vienen en bolsita.

**Agua pasto.** - Cuando tiene alguna enfermedad, se realiza esta agua que se toma varias veces al día.

**Dormirse.** - Ciertos dulces cuando entran en estado de reposo, toma textura espesa. Como la mazamorra de choclo y dulce de girón. Cuando empieza este proceso en el caso del dulce de girón comienza a explotar o chispeas

**Pipián.** - Maíz desgranado tostado y quebrado, que se ventea para quitar las cáscaras, se lleva a cocinar en agua de cocción de la proteína aliñada (ajo, cebolla, pimiento, no tomate) a utilizar como cerdo, gallina o pato, hasta tomar una textura suave y melcochada donde se siente y se visualiza el maíz (quebrantado). Se consume solo con arroz o como aderezo de tamal a base de harina de maíz (encima del aderezo de pipián se lo puede colocar huevo cocinado y alguna salsa de preferencia).

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arévalo, J. (2012). El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales. *Andes*.
- Barzola, D. C. (21 de 09 de 2021). Agricultor de Pechichal. (M. E. Salazar, Entrevistador)
- Bourdieu, P. (2001). *Poder, derecho y clases sociales* . Bilbao : Desclée de Brouwer.
- Castillo, J. C. (2006). *EL ESTADO-NACIÓN PLURIÉTNICO Y MULTICULTURAL COLOMBIANO: LA LUCHA POR EL TERRITORIO EN LA REIMAGINACIÓN DE LA NACIÓN Y LA REIVINDICACIÓN DE LA IDENTIDAD ÉTNICA DE NEGROS E INDÍGENAS [Tesis de Doctorado]*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial - CRESPIAL. (2020). *Planes de Salvaguardia de PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL en América Latina*. Cusco: CRESPIAL.
- Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1999). *LA INVENCIÓN DE LO COTIDIANO 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- Chiriboga, L. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: INPC.
- CNIPN. (2019). *AGENDA PARA LA IGUALDAD DE DERECHOS DE LAS NACIONALIDADES Y PUEBLOS INDÍGENAS, PUEBLO AFROECUATORIANO Y PUEBLO MONTUBIO 2019 - 2021*. Quito: Manthra Comunicación .

- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *ALIMENTACION Y CULTURA: PERSPECTIVAS ANTROPOLOGICAS*. Barcelona : Ariel.
- CRESPIAL. (2020). *Planes de Salvaguardia de PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL en América Latina. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. Cusco.
- Cusme, A. (2013). La cultura montubia, su oralidad y su gestión. *I Congreso Ecuatoriano de Gestión Cultural. Hacia un diálogo de saberes para el buen vivir y el ejercicio de los derechos culturales* (págs. 235-248). Quito : FLACSO.
- De La Cuadra, J. (1996). *Montuvio ecuatoriano*. Quito: Libresa.
- De Triana, R., Garay, G., & León, S. (1995). *Expresiones de Folklore Costeño*. . (K. Murrieta, Ed.) Guayaquil.
- Delgado, H. (2004). *Antropología de la Nutrición. Plantas Alimenticias del Perú*. Lima : Universidad Científica del Sur.
- Derrida, J. (2000). *La hospitalidad* . Buenos Aires : Ediciones de la Flor.
- Diario El Universo . (6 de 09 de 1967). Traje típico regional montuvio .
- DLE. (2021). *Real Academia de la Lengua*. Recuperado el 2022, de <https://dle.rae.es/montuvio>
- DLE. (2022). *Diccionario de la Real Academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/vuelta>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. Obtenido de <https://www.rae.es/desen/rol>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. Obtenido de <https://dle.rae.es/pollero>

- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. Obtenido de <https://dle.rae.es/zaraza>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. Obtenido de <https://dle.rae.es/arandela>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. Obtenido de <https://www.rae.es/drae2001/etnograf%C3%ADa>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. <https://dle.rae.es/conducta>.
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua*. Obtenido de <https://dle.rae.es/h%C3%A1bito>
- DLE. (2022). *Real academia de la Lengua* . Obtenido de <https://dle.rae.es/tradici%C3%B3n>
- DLE. (2022). *Real academia de la Lengua* . Obtenido de <https://dle.rae.es/creencia?m=form>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua* . Obtenido de <https://dle.rae.es/cultural>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua* . Obtenido de <https://dle.rae.es/leyenda>
- DLE. (2022). *Real Academia de la Lengua* . Obtenido de <https://dle.rae.es/mito?m=form>
- Eco, U. (1978). *Tratado de semiótica general*. México: Nueva Imagen, S.A.
- Escobar, J. C. (2015). *Tensionando la vieja cocina: Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia 2015 [Tesis de Postgrado]*. Universidad Nacional de la Plata.
- Estrada, J. (1996). *El Montuvio. Un forjador de identidad* (Primera ed.). Guayaquil: Banco del Progreso.

- Foucault, M. (1979). *Microfísica del poder*. Madrid: De la Piqueta.
- Foucault, M. (2006). *Seguridad, Territorio, Población. Curso en el Collage de France (1977-1978)*. Buenos Aires,: Fondo de Cultura Económica.
- GAD DAULE. (2022). Obtenido de <https://www.daule.gob.ec/web/guest/datos-generales>
- Gad Parroquial Juan Bautista Aguirre. (2022). Obtenido de <http://gadprjuanbautistaaguirre.gob.ec/la-parroquia/>
- Garay, E. (2010). EL MONTUBIO: UN MESTIZO-DESCENDIENTE. *SPONDYLUS REVISTA CULTURAL*, 5-17.
- Gavilanes, P. (2013). Reconociendo el importante rol que desempeña el pueblo Montubio en el contexto sociocultural del Ecuador. *La técnica*, 6-15.
- Gómez, R., Chaparro, E., Aguirre, M., Cornejo, A., & Ron, M. (2017). *Las Culturas Valdivia y Milagro-Quevedo en la cuenca baja del río Guayas*. Milagro: UNEMI.
- González Suarez, F. (1890). *Historia General de la República del Ecuador*. Quito: Imprenta del Clero.
- Grimson, A. (2008). Diversidad y cultura. Reificación y situacionalidad1. *Tabula Rasa*, 45-68.
- Hall, S. (1997). The Local and the Global: Globalization and Ethnicity. En A. King, *Culture, Globalization, and the World-System: Contemporary Conditions for the Representation of Identity* (págs. 19-40). Minneapolis: University of Minnesota Press.

- INIAP. (2022). Obtenido de <http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mcereal/rarroz>
- INPC. (2013). *Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito. doi:ISBN 978-9942-955-04-3
- INPC. (2013). *Guía Metodológica Para La Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito.
- Jalón, A. (2017). *LA CULTURA MONTUBIA Y SUS TRADICIONES: APORTE PARA EL TURISMO RURAL EN LA COSTA ECUATORIANA [Sesión de Congreso]*. XI Congreso Virtual Internacional Turismo y Desarrollo/ VII simposio virtual Internacional Valor y Sugestión del Patrimonio Artístico y Cultural, Guayaquil.
- Janner, G., & Colom, A. (1995). El modelo cultural en la construcción de la Antropología de la Educación. En J. Noguera, *Cuestiones de antropología de la educación* (págs. 63-94). Barcelona: CEAC.
- Jimbo, L. (2018). Las manifestaciones culturales vivificada en el accionar del aula. *Mamakuna*, 18-25.
- Klapp, O. (1973). *LA IDENTIDAD: PROBLEMA DE MASAS*. México: Pax-México.
- Larousse Cocina. (2022). *Nouvelle cuisine*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/palabra/nouvelle-cuisine/>
- León Duarte, N. (21 de 09 de 2021). El rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del recinto Pechichal, Daule. (M. E. Guerrero Salazar, Entrevistador)
- Ley de Cultura. (s.f.). *Registro Oficial Organo de Gobierno del Ecuador. Ley No. 913 del 2016*.

- Macías Barres, D. (2014). *Patrimonio cultural y lingüístico: el montubio y el amorfino. HISTOIRE(S) de l'Amérique latine*. Obtenido de <https://hal-univ-lyon3.archives-ouvertes.fr/hal-01391594/document>
- Macías Barrés, D. (2020). *El cholo costeño más allá de la literatura*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Martínez, L. (2006). Lo global y lo local en el medio rural. *Íconos*, 25-26.
- Mauss, M. (2012). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz Editores.
- Melo, D. (2020). *V Congreso Virtual Internacional Desarrollo Económico, Social y Empresarial en Iberoamérica. PÉRDIDA DE IDENTIDAD CULTURAL: UN RETROCESO PARA LAS COMUNIDADES INDÍGENAS Y, POR ENDE, PARA EL TURISMO*. San Luis Potosí: Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Ministerio de Educación del Ecuador. (2016). *Historia IBGU*. Quito: Don Bosco.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural. Un concepto que evoluciona. *Opera*, 69-84.
- Moloa, D., Godoy, J. C., & Reyna, C. (2019). ¿La jerarquía social es importante para la distribución de los recursos? *Acta Colombiana de Psicología*, 84-98.
- Morán, J. (2020). *JUEGOS AUTÓCTONOS Y POPULARES DEL PUEBLO MONTUBIO COMO ELEMENTOS PARA FORTALECER EL TURISMO EN EL CANTON VINCES [Documento Probatorio Examen Complexivo de Licenciatura]*. Babahoyo: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO.
- Murillo, J., & Martínez-Garrido, C. (2010). *Institutio Nacional de Antropología e Historia (Centro INAH Chihuahua)*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.

- Nuñez, F. (2019). *La Sociedad ( II ): El Proceso De Socialización*. Catalunya: Universidad Oberta de Catalunya.
- Odoñez ituralde, W. (20 de 09 de 2022). De la pava a la pastora (Conversatorio). Guayaquil, Guayas, Ecuador: Instituto Cultural Nuestra América.
- Paredes, W. (2006). Historia, sociedad y etnicidad en los treinta: Una lectura historiográfica de El montuvio ecuatoriano de José de la Cuadra. *REVISTA DEL ARCHIVO HISTÓRICO DEL GUAYAS*, 71-97.
- Parera, C. (2017). *Producción de maíz dulce*. Buenos Aires: INTA.
- Patiño, V. (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del Neotrópico*. Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT).
- Pazos Carrillo, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897) [Maestría en Estudios de la Cultura]*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Pazos Carrillo, S. (2019). *Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina quiteña actual*. Quito: UNIVERSIDAD ANDINA SIMÓN BOLÍVAR.
- Peralta, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. *Análisis. Revista Colombiana de Humanidades*, 33-52.
- Prefectura del Guayas. (2021). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Guayas 2021-2023*. Guayaquil.

- Pulido, L. (2011). Resumiendo la hibridez: crítica y futuro de un concepto. *Cuadernos Inter.c.a.mbio sobre Centroamérica y el Caribe*, 105-113. doi:ISSN: 1659-0139
- Regalado, L., & Zambrano, R. (2019). *El amorfino. Manifestación de la identidad cultural del pueblo montuvio*. Manta: Uleam.
- República del Ecuador. (2009). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013: Construyendo un Estado Plurinacional e Intercultural*. Quito: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES).
- Rojas, M. (2004). Identidad y cultura. *Educere*, 489-496.
- Sánchez, J. J. (2015). DESCENTRALIZACIÓN Y DESARRAIGO: EL ACTUAL DESARROLLO URBANO DE VILAFRANCA . *EL HINOJAL Revista de estudios del MUVI*, 76-98.
- Secretaría Nacional de Planificación . (2021). *Plan de Creación de Oportunidades 201-2025*. Quito: Secretaría Nacional de Planificación .
- Strauss, L. (1972). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. Mexico: Fondo de Cultura Económica de México.
- Torres, B. (24 de 09 de 2022). (M. E. Salazar, Entrevistador)
- Tylor, E. B. (1889). *Primitive culture. Chapter I. Researches into the development of mythology, philosophy, religion, language, art and custom* (Segunda ed., Vol. I). New York: Henry Holt and Company.
- UNESCO. (2003). *CONVENCION PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. Paris.

UNESCO. (2003). *UNESCO*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>

UNESCO. (2022). Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>

UNICEF. (2022). *Objetivos de desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/poverty/>

Vélez, A. (2018). *LA ETNIA MONTUBIA COMO PARTE DE LA IDENTIDAD DE LOS HABITANTES DE LAS COMUNIDADES DE LAS PARROQUIAS URBANAS Y RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABÍ [Tesis de Maestría]*. INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA.

Veloz Camejo, M. (18 de 09 de 2022). El rol cultural de la mujer montuvia en la cocina tradicional del recinto Pechichal, Daule. (M. E. Salazar, Entrevistador)

## ANEXOS

### Anexo 1. Cocina medicinal de las mujeres del Recinto Pechichal. Información de entrevista a la Sra. Narcisa León Duarte

<b>Plantas</b>	<b>Alimento Frio / caliente</b>	<b>Curación</b>	<b>Observación</b>
Ruda de gallinazo	Caliente quita el frio del cuerpo.	Mal de ojo, malas energías y tos	Se siembra frente de la casa o alrededor para alejar cualquier entidad negativa o mala energía. Sirve para curar y para baño. Cuando se cura con esta planta después no se puede mojar. Se realiza gloriado para quitar la tos, para descongestionar los bronquios.
Ruda de castilla	Caliente quita el frio del cuerpo.	Mal de ojo, malas energías y cólicos menstruales	Se siembra frente de la casa o alrededor para alejar cualquier entidad negativa o mala energía. Sirve para curar y para baño. Cuando se cura con esta planta después no se puede mojar.
Artemisa	Caliente quita el frio del cuerpo.	Mal de ojo y malas energías	
Hierba de pajaritos (ramas)	Fría o templadas, se puedo curar a cualquier hora y se puede bañar.	Mal de ojo, malas energías y susto	Se obtienen de la misma planta que el jazmín de arabia. Esta planta refresca el cuerpo. Sirve para curar y para baño.
Jazmín de arabia (flor)	Fría o templadas, se puedo curar a cualquier hora y se puede bañar.	Mal de ojo, malas energías y susto	Esta planta refresca el cuerpo. Sirve para curar y para baño.
Rosa de Muerto	Fría o templadas, se puedo curar a cualquier hora y se puede bañar.	Mal de ojo y malas energías	Similar en apariencia a la ruda de gallinazo. Esta planta refresca el cuerpo. Sirve para curar y para baño.
Albahaca de ojo	Fría o templadas, se puedo curar a cualquier hora y se puede bañar.	Mal de ojo, malas energías y pomadas curativas	Se diferencia de la albaca de comer porque sus hojas son menuditas y más pequeñas. Esta planta refresca el cuerpo. El sabor de la hoja de albahaca de ojo es muy amarga, por ello no se consume en las comidas.

Cogolla de ciruelas	Frío	Mal de ojo y malas energías	
Limón	Frío	Mal de ojo, mala energía y dolor de cabeza	Se pasa el limón por la cabeza y el cuerpo y se tira lo más lejos
Tabaquillo	Frío	Mal de ojo	
Manzanilla	Fría o templada y dulce	Dolor de estómago	Agua pasto para los problemas digestivos. Sirve para curar y para baño ya que purifica el cuerpo.
Hierbabuena	Fría o templadas	Gases, dolor de estomago	En gloriados
Hierbaluisa	Fría o templadas	Nervios, dolor de estómago y susto	En gloriados
Albahaca de comer	Fría o templadas	Gases, dolor de estomago	En gloriados.
Oreganon	Fría o templadas	Gases, dolor de estomago	En gloriados
Mastranto	Caliente	Chuchaqui, vomito, dolor de estómago y diarreas.	En gloriados
Jengibre	Fría o templado	Tos, purificar la sangre	Jengibre, ajo y canela
Canela	Caliente	Tos, purificar la sangre	Canela con limón para la tos y gripe, limpiar bronquios, quitar el frio canela, ajo y limón para purificar la sangre
Leche con ajo y pasas		Purificar los pulmones	Se hierve todo
Manteca sal	Ingredientes calientes	Calmar el dolor, sobre todo el de huesos.	Ungüento. Lleva ruda de gallinazo, de castilla, canela, clavo de olor, albahaca de ojo

**INVESTIGADOR/A María Elena Guerrero Salazar**

**Anexo 2. Preparaciones cotidianas que se realizan en el recinto Pechichal, según investigación *in situ***

<b>Tipo</b>	<b>Descripción A&amp;B</b>	<b>Manifestación cultural</b>	<b>Estado</b>	<b>Lugar</b>	<b>Entrevistado que dio información</b>	<b>Observación</b>
Entradas	Humitas	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Janeth Matamoros	Desayunos
Entradas	Tortas de verde	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	Desayunos
Entradas	Muchín de yuca	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	Desayunos
Sopas	Caldo de salchicha	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Sopas	Sopa de queso	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Sopas	Caldo de gallina	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Sopas	Raspado de verde	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Sopas	Sopa de carne	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Sopas	Aguado de menudencias	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Sopas	Caldo de pescado y torreja	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Plato fuerte	Sancocho de vieja	Cotidianidad	En pérdida	Hogares del recinto	• Ditro Calero Barzola	En la actualidad se utiliza tilapia

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa León Duarte</li> </ul>	
Plato fuerte	Mejen Mejen de dulce	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lilia García</li> <li>• Juana Moran</li> </ul>	
Plato fuerte	Bollo de maduro	Cotidianidad	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditro Calero Barzola</li> <li>• Margarita Barzola</li> <li>• Emilia Barzola</li> </ul>	Se realiza hueco en la tierra, se llena de leña y se colocan los bollos, se tapa con hoja de zinc y se coloca encima leña, se deja un respirador para que salga el aire caliente, se deja toda la noche en cocción y se retiran al día siguiente.
Plato fuerte	Pipián de cerdo, pato o gallina	Cotidianidad	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ditro Calero Barzola</li> <li>• Margarita Barzola</li> <li>• Emilia Barzola</li> </ul>	Solo lo realizaban Margarita, Emilia y la suegra de esta última. Ya no lo realizan por avanzada edad en el caso de la Sra. Margarita Barzola y por enfermedad en el caso de Emilia Barzola. En las entrevistas a los demás habitantes del recinto no recuerdan este plato.
Plato fuerte	Arroz con menestra y pescado frito	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Janeth Matamoros</li> <li>• Narcisa León Duarte</li> </ul>	Algunas personas licuan la menestra y la ciernen
Plato fuerte	Bollo de pescado o chanco	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto, locales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa León Duarte</li> <li>• Georgina Hernández</li> </ul>	

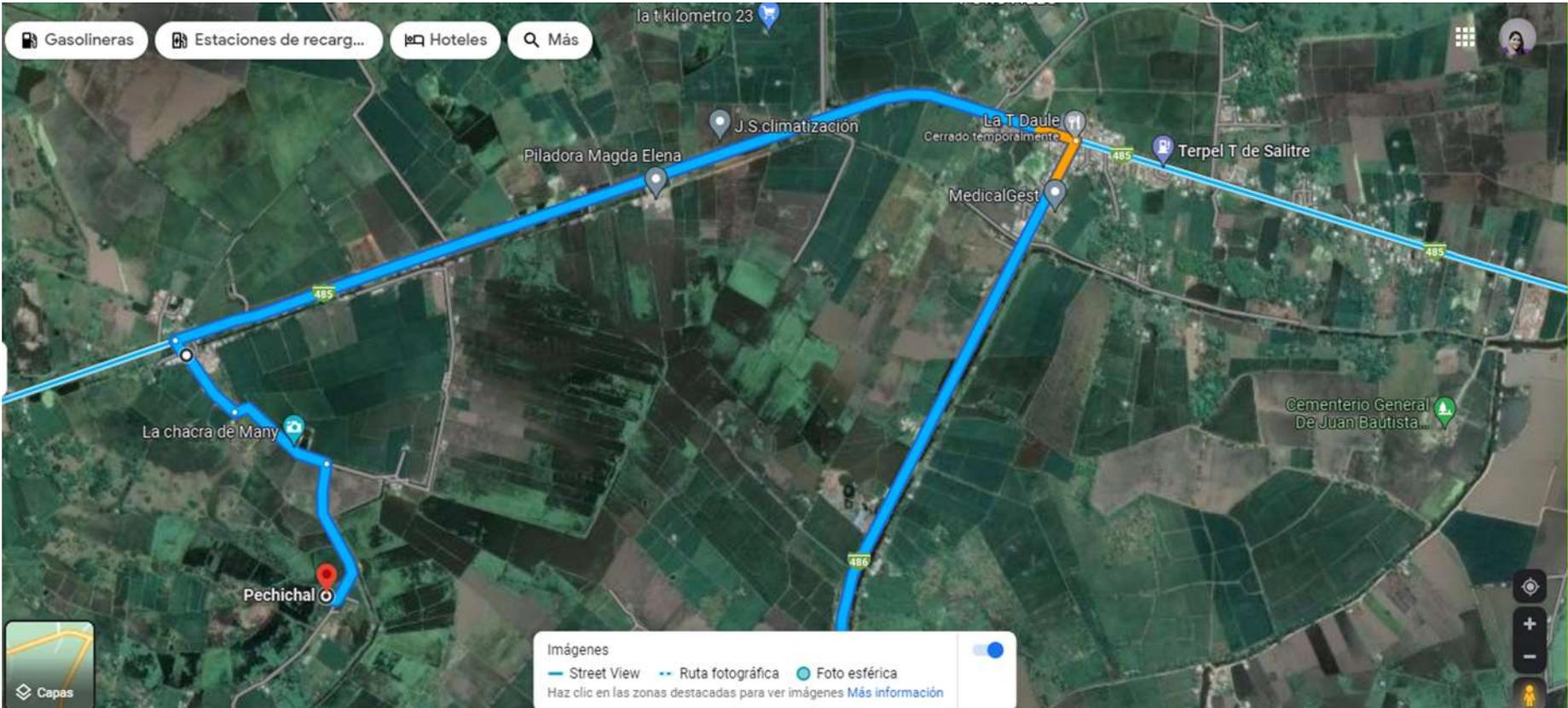
Plato fuerte	Cazuela de pescado o mariscos	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto, locales, mercados	Todos los entrevistados	
Plato fuerte	Hornado de tortuga	Cotidianidad	En pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa León Duarte</li> <li>• Kevin Calero León</li> </ul>	No existen tortugas en el recinto
Plato fuerte	Hornado de armadillo	Cotidianidad	En pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa León Duarte</li> <li>• Kevin Calero León</li> </ul>	No existen armadillos en el recinto
Plato fuerte	Hornado de carrao	Cotidianidad	En pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa León Duarte</li> <li>• Kevin Calero León</li> </ul>	En el gobierno del Dr. Rafael Correa se trajeron caracoles manzana africanos (venenosos) los cuales para limpiar una represa que estaba llena de monte, se contaminaron las aguas con este animal que consume el carrao y por ello dejaron de elaborar el plato.
Plato fuerte	Arroz con lentejas	Semana Santa	Todavía se realiza	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa Duarte</li> <li>• Ditro Calero Barzola</li> </ul>	
Plato fuerte	Picante de pescado	Semana Santa	Todavía se realiza	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa Duarte</li> <li>• Ditro Calero Barzola</li> </ul>	Se realiza con albacora en antes se utilizaba pescado secado al sol.
Plato fuerte	Hornado de pato	Cotidianidad	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narcisa León Duarte</li> </ul>	Casi no se cría el pato y a la mayoría de las personas no les gusta este animal.

Plato fuerte	Miga de choclo o sango	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Plato fuerte	Tallarín de pollo	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Plato fuerte	Seco de pollo	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Plato fuerte	Hornado de chanco	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Plato fuerte	Fritada	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	
Bebida	Colada de zapallo	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Kevin Calero León • Maribel Veloz • Narciso Camba	
Bebida	Champús	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Ditro Calero	Lleva choclo, mote, agua, leche del choclo, panela o azúcar y canela, el mote se coloca cuando ya va espesando la preparación.
Bebida	Colada de maduro	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Maribel Veloz	
Bebida	Colada de panela	Cotidianidad	Todavía se realiza	Hogares del recinto	• Narcisa León Duarte	Quaker cocinado y panela
Bebida	Colada morada	Día de difuntos	Todavía se realiza	Hogares del recinto	Todos los entrevistados	No es tradición en este recinto el pan de muerto
Postre	Dulce de girón	Semana santa (miércoles)	En pérdida	Hogares del recinto	Todos los entrevistados	
Postre	Caspiroleta o capiroleta	Cotidianidad	En pérdida	Hogares del recinto	• Ditro Calero	En un vaso o recipiente coloca un huevo y se bate con una tusa a la cual se le ha

						colocado un palo en la parte superior ancha (utilizándolo como batidor) se le agrega azúcar y se consume. La Sra. Mariela Briones menciona que la mamá cocinaba la leche con canela y a esa preparación le colocaba el huevo batido, además de adicionarle azúcar o panela.
Postre	Torta de camote	Cotidianidad	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Narciso Camba</li> </ul>	
Postre	Mazamorra de choclo	Semana santa	Todavía se realiza	Hogares del recinto	Todos los entrevistados	
Postre	Arroz con leche	Semana santa	Todavía se realiza	Hogares del recinto	Todos los entrevistados	
Postre	Conserva de pechiche	Semana santa	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maribel Veloz</li> <li>• Ditro Calero</li> <li>• Rosario Barzola</li> </ul>	Casi no hay árboles de pechiche, se han talado por la construcción de carreteras y se han perdido en inundaciones.
Postre	Conserva de grosella	Semana santa	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lcdo. Avilio Numerales</li> </ul>	Casi ya no se realiza
Postre	Torta de fruta del pan	Cotidianidad	En posible pérdida	Hogares del recinto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sra. Narcisa León Duarte</li> <li>• Narciso Camba</li> </ul>	Casi ya no se realiza, no hay árboles en la zona

**INVESTIGADOR/A María Elena Guerrero Salazar**

**Anexo 3. Localización del recinto Pechichal donde se realizaron las entrevistas**



**Anexo 4. Ficha de sistematización**

<b>Manifestación cultural</b>	<b>Nombre de los Platos</b>	<b>Técnicas tradicionales</b>	<b>Ingredientes</b>
<p>Semana Santa</p>	<p>1. Dulce de Jirón (Nombre científico: Sicana odorífera)</p> 	<p>Para hacer el dulce de Jirón, el rol del hombre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer un hueco en la tierra con una pala o machete.</li> <li>• Recoge y parte la leña la coloca en el hueco y enciende la fogata en la tierra.</li> </ul> <p>Para hacer el dulce de Jirón, el rol de la mujer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloca la olla que en la antigüedad era de barro ahora es una olla de fierro enlozado gruesa.</li> <li>• Recoge la fruta de los arboles que ella cultiva. La fruta se esta perdiendo ya no se cultiva.</li> <li>• Coloca los ingredientes en la olla con agua hasta que se cocinen y los ingredientes estén blandos. La preparación de este dulce tarda aproximadamente 7 a 10 horas,</li> <li>• Sirve en un plato pequeño hondo y los proporciona a los invitados.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arroz</li> <li>2. Leche de vaca</li> <li>3. Girón</li> <li>4. Plátano verde</li> <li>5. Camote</li> <li>6. Yuca</li> <li>7. Plátano seda</li> <li>8. Plátano maduro</li> <li>9. Zapallo</li> <li>10. Canela en rama</li> <li>11. Panela</li> </ol>

**INVESTIGADOR/A** María Elena Guerrero Salazar

## Anexo 5. Registro de bienes culturales inmateriales del cantón Daule (SIPCE)



Instituto Nacional de  
Patrimonio Cultural

Seleccionar Categoría
Buscar
?







Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE)

**Filtros de búsqueda**

**Código**

**Ubicación geográfica**

Provincia:

GUAYAS
▼

Cantón:

DAULE
▼

Parroquia:

TODOS
▼

Contenedor

Contenedores:

TODOS
▼

Subcontenedor:

TODOS
▼

Colección:

TODOS
▼

Ficha

Tipo de ficha:

TIPO DE FICHA
▼

Buscar
Limpiar

	<p><b>RÍO DAULE NAUPE</b>            AY-09-05-50-000-08-000005            Patrimonio ARQUEOLÓGICO, GUAYAS, DAULE, DAULE (CABECERA CANTONAL), CATEGORIA: ASENTAMIENTO, CLASE: ASENTAMIENTO SUPERFICIAL(A CIELO ABIERTO), ZONA ECOLÓGICA: BOSQUE SECO TROPICAL, TOPONIMICO:</p>
	<p><b>RCTO. PORVENIR - STA ELENA</b>            AY-09-05-52-000-09-000001            Patrimonio ARQUEOLÓGICO, GUAYAS, DAULE, JUAN BAUTISTA AGUIRRE (LOS TINTOS), CATEGORIA: ASENTAMIENTO, CLASE: MONTÍCULOS HEMISFÉRICOS Y/O IRREGULARES, ZONA ECOLÓGICA: BOSQUE SECO TROPICAL, TOPONIMICO: HCDA. STA. ELENA</p>
	<p><b>LA TALABARTERÍA</b>            IM-09-06-50-000-09-000077            Patrimonio INMATERIAL, GUAYAS, DAULE, DAULE (CABECERA CANTONAL), AMBITO TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES, SUBAMBITO: TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES-TALABARTERÍA, GRUPO SOCIAL: MESTIZO, LENGUA: CASTELLANO</p>
	<p><b>PROCESIÓN DEL SEÑOR DE LOS MILAGROS</b>            IM-09-06-50-000-09-000059            Patrimonio INMATERIAL, GUAYAS, DAULE, DAULE (CABECERA CANTONAL), AMBITO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS, SUBAMBITO: FIESTAS-FIESTAS O CONMEMORACIONES RELIGIOSAS, GRUPO SOCIAL: MESTIZO, LENGUA: CASTELLANO</p>
	<p><b>CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LOS DIFUNTOS</b>            IM-09-06-50-000-09-000079            Patrimonio INMATERIAL, GUAYAS, DAULE, DAULE (CABECERA CANTONAL), AMBITO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS, SUBAMBITO: FIESTAS-FIESTAS O CONMEMORACIONES RELIGIOSAS, GRUPO SOCIAL: MESTIZO, LENGUA: CASTELLANO</p>
	<p><b>LA BOMBA BOLSO DE NYLON</b>            IM-09-06-50-000-09-000206            Patrimonio INMATERIAL, GUAYAS, DAULE, DAULE (CABECERA CANTONAL), AMBITO USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS, SUBAMBITO: OFICIOS TRADICIONALES-OTROS, GRUPO SOCIAL: MESTIZO, LENGUA: CASTELLANO</p>
	<p><b>BIBLIOTECA PROFESORA ESTHER JERVIS CASTRO DE RUIZ</b>            DB-09-06-50-000-09-000050            Patrimonio DOCUMENTAL, GUAYAS, DAULE, DAULE (CABECERA CANTONAL), TENENCIA: Público, UNIDAD ENTREVISTADA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR JUAN BAUTISTA AGUIRRE</p>

**Anexo 6. Programas que incluye el Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la provincia del Guayas 2021-2023**

DIRECCION	META RESULTADO DEL PDOT (PLANTEADA EN ANEXO #1)	PROGRAMA/ PROYECTO	OBJETIVO DEL PROGRAMA/ PROYECTO (LO QUE SE PLANTEA ALCANZAR CON EL PROGRAMA/ PROYECTO)	META DEL PROGRAMA/ PROYECTO (CUANTITATIVA)	ÁREA DE INFLUENCIA/ LOCALIZACIÓN DEL PROGRAMA/ PROYECTO	ARTICULACIÓN CON OTROS ACTORES	PRESUPUESTO REFERENCIAL	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	PERÍODO DE EJECUCIÓN PROGRAMA/ PROYECTO (AÑO 2021, 2022 O 2023)
	TURÍSTICOS HASTA EL 2023				PROVINCIA DEL GUAYAS				
TURISMO		PROGRAMA DE FOMENTO AL TURISMO RURAL Y COMUNITARIO	REALIZAR 10 EVENTOS ECUESTRES EN LA PROVINCIA DEL GUAYAS.	20 EVENTOS ECUESTRES	VARIOS CANTONES DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS	Comité de Integración Montuvia Guayasense	\$ 205.000,00	Presupuesto Prefectura	2022 - 2023
TURISMO	INCREMENTAR A 1800 EL NÚMERO DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS CAPACITADOS HASTA EL 2023.	PROGRAMA DE GESTIÓN CALIDAD EDUCACIÓN CONTINUA	CAPACITAR A SERVIDORES TURÍSTICOS DEL GUAYAS	600 SERVIDORES TURÍSTICOS	VARIOS CANTONES DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS	Gad Municipales del Guayas	\$ 102.500,00	Presupuesto Prefectura	2022 - 2023