

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA



PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

TEMA: *“Rescate de los productos agrícolas y la cultura gastronómica tradicional de la parroquia Cahuasquí - Cantón Urcuquí”*

AUTOR:

Perugachi Vásquez Mario Fidel

DIRECTOR:

MSc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

Ibarra – 2022

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“RESCATE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y LA CULTURA
GASTRONÓMICA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA CAHUASQUI -
CANTÓN URQUQUI”**

TRABAJO DE TITULACION, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

APROBADO POR:


Perugachi Vásquez Mario Fidel
C.I.: 100418625-8


DIRECTOR
Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango
FIRMA


Msc. Santiago Falcón
MIEMBRO TRIBUNAL
FIRMA


Msc. Carlos Ortiz
MIEMBRO TRIBUNAL
FIRMA

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por Perugachi Vásquez Mario Fidel,
bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 10 días del mes de mayo del 2022


Mac. Iván Galarza
DIRECTOR
FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

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


DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100418625-8
APELLIDOS Y NOMBRES:	Perugachi Vásquez Mario Fidel
DIRECCIÓN:	Gabriel García Moreno (Llano Grande – Quito)
EMAIL:	mfperugachiv@utn.edu.ec
TELÉFONO FIJO:	S/N
TELÉFONO MÓVIL:	0967689070
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	RESCATE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y LA CULTURA GASTRONÓMICA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA CAHUASQUÍ - CANTÓN URCUQUÍ
AUTORA:	Perugachi Vásquez Mario Fidel
FECHA:	10 de mayo 2022
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSTGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
DIRECTOR:	MSc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

2. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 24 días del mes de septiembre de 2022

EL AUTOR:



Perugachi Vásquez Mario Fidel
C.I.:100418625-8

DEDICATORIA

A mi Dios y la Virgencita de las Lajas quienes fueron pilar fundamental para mantenerme firme y haberme acompañado en este arduo camino de mi vida profesional, su bendición y su protección mantuvieron esta fe viva para llegar a ustedes y alcanzar cada uno de mis propósitos planteados.

Además, dedico cada uno de mis esfuerzos y logros conseguidos en este ciclo universitario a mis padres, Rubén Perugachi y Rufina Vásquez, por nunca dejarme solo a pesar que tuvimos que distanciarnos para llegar esta gran meta, por orar todos los días por mí y sacrificar sus fuerzas por verme cumpliendo mis metas.

A mis abuelitos y hermanos quienes con su sabiduría y conocimientos fueron guía en este camino que estoy por culminar.

Mario Perugachi

AGRADECIMIENTO

Gracias Virgencita de las Lajas por permitirme culminar una etapa más de mi vida con éxito, por brindarme tu bendición todos los días y darme fuerzas cuando estaba a punto de tirar la toalla.

Gracias papás, Rubén y Rufina por velar mis sueños, por orar por mi bienestar y buscar de una u otra manera las formas para que nunca me haga falta nada. Gracias por cada uno de sus consejos llenos de sabiduría que fueron impulso para poner empeño en las actividades que realizaba. Sentir su apoyo era un motivo para no rendirme y seguir en pie de lucha. Gracias por quererme tanto y apoyarme incondicionalmente en cada una de mis decisiones y acompañarme a lo largo de este ciclo universitario.

Gracias a mis hermanos por siempre apoyarme a pesar de cualquier circunstancia, aconsejarme y ser ejemplo de superación. Gracias a mis abuelitos por forjarme a ser una gran persona luchadora y de valores. Gracias a mis tíos/as, primos/as, cuñadas y mis sobrinos que lograron llegar a mi vida con palabras de apoyo para continuar construyendo mis sueños.

Gracias amigos y compañeros con quienes compartí un sueño y hoy lo estamos logrando juntos, gracias por hacer cada momento especial y tener un recuerdo maravilloso que jamás podré olvidar. Gracias a cada docente que no compartió sus conocimientos para forjarnos como profesionales

Y gracias a cada persona que formo parte de este gran sueño, a cada persona que conocí a lo largo de este ciclo universitario y que llegó a mi vida para bien.

Mario Perugachi

CONTENIDO

DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTO	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	xi
INTRODUCCIÓN.....	17
Antecedentes del problema.....	17
Planteamiento del problema	18
Justificación.....	19
Objetivos:	20
Objetivo general.....	20
Objetivos específicos.....	20
Pregunta de investigación:.....	20
CAPITULO I	21
1. Marco Teórico	21
1.1. Fundamentación Teórico.....	21
1.2. Fundamentación Empírica	22
1.3. Fundamentación conceptual	26
1.4. Aspectos Normativos	53
1.4.1. Normativa y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales	53
CAPITULO II	57
2. Metodología de la investigación	57
2.1. Tipo de investigación	57
2.2. Métodos de investigación	58
2.2.1. Método Inductivo.....	58
2.2.2. Método Analítico – Sintético.....	58
2.3. Instrumentos o Herramientas.....	59
2.4. Descripción de Datos.....	61
2.5. Determinación de Conceptos.....	61
CAPITULO III	63
3. Análisis de resultados.....	63

3.1. Identificación de productos agrícolas	63
3.2. Registro de la gastronomía tradicional de Cahuasquí.....	68
3.3. Estrategias para la conservación de la gastronomía tradicional de Cahuasquí. .	120
3.3.1. Producto gastronómico.....	121
3.3.2. Desarrollo de Asociaciones relacionadas al contexto agrícola y gastronómico de la parroquia.	122
3.3.3. Salvaguardia de la gastronomía tradicional de Cahuasquí como patrimonio cultural intangible de la provincia de Imbabura.....	123
3.4. Limitaciones	125
3.5. Alcance	125
3.5.1. <i>Culturales</i>	125
3.5.2. <i>Educativos</i>	125
3.5.3. <i>Sociales</i>	125
CAPÍTULO IV	126
4. Conclusiones y recomendaciones	126
Discusión	129
Recomendaciones	132
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	133
REFERENCIAS DE FIGURAS	138
ANEXOS.....	141

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA	43
TABLA 2: ANÁLISIS DE DATOS DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLA.....	63
TABLA 3: PRODUCTOS AGRÍCOLAS NATIVOS: CEREALES	65
TABLA 4: PRODUCTOS AGRÍCOLAS NATIVOS: LEGUMINOSAS	65
TABLA 5: PRODUCTOS AGRÍCOLAS NATIVOS: HORTALIZAS	66
TABLA 6: PRODUCTOS AGRÍCOLAS NATIVOS: FRUTALES.....	66
TABLA 7: PRODUCTOS AGRÍCOLAS NATIVOS: RAÍCES Y TUBÉRCULOS	66
TABLA 8: PRODUCTOS AGRÍCOLAS INTRODUCIDOS: CEREALES.....	67
TABLA 9: PRODUCTOS AGRÍCOLAS INTRODUCIDOS: LEGUMINOSAS.....	67
TABLA 10: PRODUCTOS AGRÍCOLAS INTRODUCIDOS: HORTALIZAS	67
TABLA 11: PRODUCTOS AGRÍCOLAS INTRODUCIDOS: FRUTALES	67
TABLA 12: PRODUCTOS AGRÍCOLAS INTRODUCIDOS: FRUTALES	68
TABLA 13: ANÁLISIS DE DATOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE CAHUASQUÍ..	69
TABLA 14: CATEGORÍAS Y CRITERIO DE CLASIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	71
TABLA 15: FICHA DE INVENTARIO: FRITADA.....	72
TABLA 16: FICHA DE INVENTARIO: SOPA DE GALLINA DE CAMPO.....	75
TABLA 17: FICHA DE INVENTARIO: FRÉJOL CARIUCHADO	77
TABLA 18: FICHA DE INVENTARIO: CHICHA.....	80
TABLA 19: FICHA DE INVENTARIO: HORNADO	82
TABLA 20: FICHA DE INVENTARIO: FANESCA.....	85
TABLA 21: FICHA DE INVENTARIO: ARROZ DE LECHE	87
TABLA 22: FICHA DE INVENTARIO: PAN DE CASA.....	90
TABLA 23: FICHA DE INVENTARIO: COLADA MORADA.....	92
TABLA 24: FICHA DE INVENTARIO: ARROZ DE CEBADA.....	94
TABLA 25: FICHA DE INVENTARIO: COLADA DE HABA.....	97
TABLA 26: FICHA DE INVENTARIO: COLADA DE MACHICA	99
TABLA 27: FICHA DE INVENTARIO: SANGO DE MAÍZ	101
TABLA 28: FICHA DE INVENTARIO: HABAS CON PAPAS, CHOCLO Y QUESO	103
TABLA 29: FICHA DE INVENTARIO: CABISHCA DE OCAS.....	106
TABLA 30: FICHA DE INVENTARIO: COLADA DE ZAPALLO.....	108
TABLA 31: FICHA DE INVENTARIO: HELADOS DE PAILA	110
TABLA 32: FICHA DE INVENTARIO: TORTILLAS DE TIESTO	113
TABLA 33: FICHA DE INVENTARIO: DULCE DE FRUTA	115
TABLA 34: FICHA DE REGISTRO: LUCÍ DE ARVEJA.....	118
TABLA 35: FICHA DE REGISTRO: PAN DE ARVEJA.....	119

RESUMEN

La investigación que se presenta a continuación se realizó en Cahuasquí, una pequeña parroquia que trae consigo muchas historia, costumbres y tradiciones culinarias, la mayoría de sus pobladores se dedican a la actividad en la tierra (La agricultura) que ha sido fuente de alimento para sus mismas familias. Por la calidad de sus tierras y la variedad de sus productos la cocina tradicional es variada haciendo énfasis a la frase de la mata a la olla.

El tema de investigación está enfocado directamente en plantear métodos y estrategias para fortalecer la cultura gastronómica tradicional de la parroquia Cahuasquí en conjunto con los productos agrícolas producidos en la zona, con la finalidad de valorar las costumbres culinarias que enmarcan la historia de Cahuasquí y son importantes para el contexto cultural de la misma localidad.

Primeramente, en la investigación se presenta información sobre lo que refiere a cultura y patrimonio poniendo énfasis en el ámbito en que se clasifica la gastronomía, continuando se destaca la gastronomía ecuatoriana y los productos que sobresalen en ella, y siguiendo se menciona a la agricultura y la variedad de productos agrícolas producidos en el Ecuador, especialmente los productos que se producen en Imbabura relacionando directamente a su tradición culinaria que es una de sus fuentes principales de esta provincia.

La metodología utilizada para el desarrollo del presente tema fue descriptiva, bibliográfica y fenomenológica, realizando un estudio de investigación básico tomando como eje principal el conocimiento de los pobladores de Cahuasquí, guiándose en el tipo

de muestreo bola de nieve con lo cual se hizo las entrevistas tanto a los agricultores como a las amas de casa más representativas de la parroquia y obtener la información pertinente para el desarrollo de la investigación presentada.

Finalizando la investigación se clasificó la información obtenida en las entrevistas y las fuentes bibliográficas utilizadas, la clasificación se realizó en tablas y fichas de registro tomadas por el Ministerio de Patrimonio y Cultura donde se desglosa la información específica con respecto a cada platillo perteneciente la cocina tradicional de Cahuasquí y los productos que se utilizan para su elaboración. Luego se presenta algunas estrategias para salvaguardar dichas costumbres en la memoria del pueblo.

ABSTRACT

The research presented below was conducted in Cahuasquí, a small parish that brings with it a lot of history, customs and culinary traditions, most of its inhabitants are dedicated to the activity on the land (agriculture) that has been a source of food for their families. Because of the quality of its land and the variety of its products, the traditional cuisine is varied, emphasizing the phrase from the bush to the pot.

The research topic is directly focused on proposing methods and strategies to strengthen the traditional gastronomic culture of the parish of Cahuasquí together with the agricultural products produced in the area, with the purpose of valuing the culinary customs that frame the history of Cahuasquí and are important for the cultural context of the same locality.

First of all, the research presents information on culture and heritage, emphasizing the area in which gastronomy is classified, continuing with Ecuadorian gastronomy and the products that stand out in it, and then mentioning agriculture and the variety of agricultural products produced in Ecuador, especially the products that are produced in Imbabura, directly related to its culinary tradition, which is one of the main sources of this province.

The methodology used for the development of this topic was descriptive, bibliographic and phenomenological, conducting a basic research study taking as its main axis the knowledge of the inhabitants of Cahuasquí, guided by the type of snowball sampling with which the interviews were made to both farmers and the most representative housewives of the parish and obtain relevant information for the development of the research presented.

Finalizing the investigation, the information obtained from the interviews and the bibliographic sources used was classified, the classification was made in tables and record cards taken by the Ministry of Heritage and Culture where specific information is broken down with respect to each dish belonging to the traditional cuisine of Cahuasquí and the products used for its elaboration. Then some strategies are presented to safeguard these customs in the memory of the people.

TEMA: “Rescate de los productos agrícolas y la cultura gastronómica tradicional de la parroquia Cahuasquí - Cantón Urcuquí”

INTRODUCCIÓN

Antecedentes del problema

La gastronomía de Ecuador se engloba como patrimonio cultural e inmaterial por la riqueza de sus platos no solo de sabor y texturas sino de la historia que lleva el proceso de elaboración de cada preparación desde la recolección de sus propios productos, los utensilios utilizados en la producción y las técnicas culinarias de cocción hacen en conjunto una de las experiencias más grandes que posee el Ecuador.

Lozano-Povis et al., (2021) identifican que: los ingredientes que se usan para la elaboración de estos platillos son productos agrícolas o derivados de los mismos; originarios de la zona y que en algunos casos ya no existe producción agrícola de manera artesanal de los mismos. Además, también se inventariaron los nueve elementos gastronómicos, en un proceso de investigación participativa que ha permitido valorar el patrimonio cultural.

La producción agrícola a nivel nacional junto al contexto cultural étnico son fuente de riqueza para el Ecuador, puesto que sus mismos productos son base para la creación de su tradicional gastronomía. En los últimos años este referente se ha visto afectado por la influencia radical de culturas e ideologías extranjeras en cada rincón del país.

Ochoa et al., (2020) evidencia que : la relación de los productos agrícolas utilizados, las técnicas tradicionales y el resultado gastronómico que se obtiene y se hace presente, a manera de sabores y aromas, por otra parte, la valorización de las elaboraciones basada en la memoria colectiva cultural.

Cahuasquí una parroquia rural ubicada en el cantón Urcuquí de la provincia de Imbabura se presume que se ha visto influencia por ideologías alimentarias extranjeras donde ha ido disminuyendo constantemente la identidad cultural que caracteriza a la parroquia en estudio, esto talvez ha provocado en las nuevas generaciones un desconocimiento total en los pobladores de la producción agrícola autóctona y su propia cultura gastronómica.

Además, es probable que la producción agrícola de la localidad disminuya a raíz de los bajos precios que demanda el mercado, en donde los agricultores de la localidad mencionan que se enfocan en el cultivo de alimentos introducidos por otras culturas que les proporciona mayores ingresos económicos dejando a un lado los tradicionales cultivos de granos que refiere la subsistencia alimentaria.

Planteamiento del problema

Ecuador un país plurinacional y pluricultural que es dueño de una diversidad gastronómica reconocida a nivel nacional e internacional por los productos utilizados en cada receta, así como también las técnicas culinarias e instrumentos de cocción, en el que cada preparación conlleva una reseña historia que al comensal permite experimentar en cada rincón del majestuoso territorio nacional.

Cahuasquí la parroquia que pertenece al cantón Urcuquí uno de los seis cantones que conforma la provincia de Imbabura al ser un rincón escondido en medio de las montañas tiene mucho potencial turístico y gastronómico por explorar debido a situación geográfica que se encuentra ubicada y que el territorio nacional desconoce. Es importante destacar el contexto cultural de la parroquia ligado a la gastronomía y los productos agrícolas que no han puesto el énfasis pertinente sobre este aspecto.

Por tanto, el desconocimiento de los mismos pobladores ha involucrado a debilitar el punto referente a la cultura gastronómica que posee la parroquia Cahuasquí y verse influenciado por otras culturas, por ende, permitir extinguir la esencia de las comidas tradicionales y afectar la cocina que caracteriza este territorio.

Justificación

La presente investigación se realiza con la finalidad de fortalecer la cultura gastronómica de la parroquia Cahuasquí basándose en la producción agrícola de la zona. Al no existir un documento que proporcione información sobre el aspecto gastronómico de la parroquia, esta investigación será un apoyo y cumbre de información cuando se disponga. El beneficiario directo en sí es la parroquia Cahuasquí, puesto que con el presente documento tendrán un respaldo sobre el aspecto cultural y agrícola propio de la localidad.

La realización del proyecto de investigación resolverá un problema, en la nación la culturalidad e historia de la parroquia es aún desconocida por lo que se pretende fortalecer ese aspecto con los inventarios y recetas propuestas dentro del trabajo de investigación. Esta línea de investigación será base para orientar a que las autoridades continúen con el proceso para la gastronomía tradicional de la parroquia Cahuasquí sea considerada como patrimonio cultural e inmaterial del Ecuador enfocándose en el contexto histórico perteneciente a este territorio.

Cahuasquí al considerarse un rincón escondido, los turistas e incluso personas de la misma localidad desconocen la cultura gastronómica que engloba la parroquia, por esa razón la propuesta fortalecerá el conocimiento de propios y extraños cuando refieran a la gastronomía local y por ende destacar de igual manera que las riquezas agrícolas que proporciona sus tierras además de ser fuente de ingresos económicos también tienen relevancia en el contexto cultural gastronómico que caracteriza la parroquia.

Objetivos:

Objetivo general

Valorar la cultura gastronómica tradicional de la parroquia Cahuasquí en relación con los productos agrícolas de la zona.

Objetivos específicos

- Identificar los productos agrícolas nativos e introducidos por otras culturas.
- Inventariar las recetas tradicionales de la parroquia Cahuasquí.
- Proponer estrategias conservación y valorización que permitan fortalecer el contexto cultural gastronómico de la localidad.

Pregunta de investigación:

¿Cómo fortalecer la cultura gastronómica tradicional de la parroquia Cahuasquí con los productos agrícolas de la zona?

CAPITULO I

1. Marco Teórico

1.1. Fundamentación Teórico

La sociedad se relaciona directamente con el contexto gastronómico, identificando así contextos socioculturales, ideológicos e incluso se involucra con los alimentos que se producen y proporcionan cada territorio del mundo.

El hombre cocina de acuerdo con lo que le ofrece el medio ambiente en el que vive. Así, es posible que a través de la cocina se puedan reconocer culturas, religiones, acontecimientos, épocas, etc. La gastronomía se está afirmando da vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. (Torres et al., 2017)

La cocina como parte de la cultura refleja una gran cantidad de simbolismos que provocan en nosotros comensales una identidad, constituyéndola como un factor de reunión para los pueblos al fomentar las creencias populares y volviéndose parte de las festividades religiosas. (Mejía López et al., 2013)

Así es como Duque, (2020) postula que: La gastronomía es, sin duda, un aporte significativo para la sociedad; sin embargo, al ser una actividad tan compleja por el ecosistema en el que se desarrolla, ya sea a nivel cultural, administrativo, social, etc., ha generado varias publicaciones de investigación académicas desde diversas disciplinas: sociología, economía, salud, turismo, etc.; tanto es así, que las temáticas que se producen sobre este tipo de actividad productiva son dispersas, lo que dificulta entender en su totalidad la realidad gastronómica de una zona geográfica.

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones y los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Las cocinas populares son una de las expresiones culturales más importantes, y constituyen unas de las expresiones más importantes que han sido denominadas como patrimonio intangible de las comunidades. (Montalván Fernández & Cabrero Miret, 2019)

1.2. Fundamentación Empírica

La alimentación involucra un conjunto de necesidades esenciales del ser humano inmerso desde el proceso de transformación de la materia prima en alimento hasta las diferentes formas de cocción que han ido desarrollando y transformando el contexto sociocultural de los pueblos. Así es como la ancestral técnica de cocción conocida como Pachamanca, el uso de los grandes fogones y hornos a base de leña han evolucionado radicalmente a mano con el avance de la sociedad, perdiendo de tal modo la identidad y fuerza ancestral gastronómica en la población implantando el desarrollo tecnológico que trae consigo la instalación de cocinas de inducción en hogares y establecimientos gastronómicos de la actualidad.

En los inicios de la humanidad, el hombre consumía alimentos en forma natural, crudos, como los recolectaba de la naturaleza o como los cazaba; luego descubre el fuego al friccionar ciertos materiales y con esto la posibilidad de cocer los alimentos, ablandar las carnes que cazaba y deja de comer carne cruda, mejorando su alimentación. (Velasco Duarte et al., 2016)

Pérez-Salazar & Chacón-Jordán, (2020) afirman que: La sociedad forjó su identidad cultural y alimentaria en símil con su alrededor ecológico. En la actualidad para la sociedad ecuatoriana existe dentro de su entorno, lugares donde interactúan personas,

estos espacios son los denominados mercados populares, ofreciendo variedad de servicios y productos. Por tal motivo estos centros mantienen latente la identidad cultural gastronómica de cada sector permitiendo conocer en un sencillo deleite gastronómico las características que forja un pueblo.

La calidad de un producto gastronómico no se basa únicamente en el proceso de elaboración en el que comprende uso de técnicas culinarias, sino que viene en un enfoque global que empieza desde la adquisición de la materia prima, nuestro país por la situación geográfica en la que se encuentra ubicada tiene una riqueza en productos alimenticios agrícolas, ganaderos y marítimos por lo que es necesario reconocer que los agros productos del territorio ecuatoriano son altamente fructíferos y confiables con una calidad indiscutible.

Bermeo Tamayo et al., (2020) en su investigación “Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador” en su metodología utilizada con enfoque cualitativo toma en cuenta a los principales restaurantes de la zona para el levantamiento de información con la cual determina e identifica la elevada influencia de culturas extranjeras en lo que concierne la gastronomía del cantón, donde el consumo de los diferentes platillos depende básicamente del proceso de elaboración y el sabor proporcionado a los alimentos.

“En el último trimestre del 2019, Ecuador recibió un reconocimiento de la UNESCO por su Gastronomía, siendo el viche (guiso a base de plátano verde, maní y marisco), una de sus elaboraciones más elogiadas”. (Ochoa et al., 2020, p. 129)

Los hábitos alimenticios o formas de comer varían dependiendo la situación geográfica de la región, la cultura e historia son aspectos que se involucran en la creación de la cocina ancestral o tradicional de cada territorio. La gastronomía además de comprender y englobar en sus preparaciones y por ende un conjunto de alimentos lleva

consigo interpretaciones de identidad cultural y tradicional de un territorio, hábitos alimenticios que una sociedad, así como sus propios estilos de vida que rotan alrededor de dicho concepto.

Ecuador un país biodiverso dotado por las riquezas de sus tierras permite que los pobladores tengan la facilidad de adquisición de una gran variedad de productos agrícolas, ganaderos y marítimos haciendo que su proceso de producción aporte significativamente al contexto gastronómico de la nación.

Villalva & Inga, (2020) en su trabajo de investigación “Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo” aplican el método de revisión bibliográfica y la selección de información basados en criterios de inclusión y exclusión documental en la ciudad de Riobamba para demostrar que la ciudad cuenta con diversidad de manifestaciones culturales que realzan y fortalecen la parte gastronómica del sector, en el que se incluyen saberes ancestrales, prácticas culinarias, rituales y creencias concluyendo que se puede potenciar el turismo y la cultura local.

El Patrimonio cultural inmaterial permite fortalecer el contexto de identidad de los pueblos en el que embarca su cultura, costumbre y tradiciones tomando en cuenta algunos factores en el que se involucra la historia de cada zona por ende las características ancestrales que los identifican.

Montalván Fernández & Cabrero Miret, (2019) enmarcan la situación geográfica del país y mencionan que: Debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios que remiten a sus distintas regiones biogeográficas: las costas del océano Pacífico, así como las islas Galápagos; los Andes, y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo

que las personas y las culturas de la zona puedan elaborar diversos platos autónomos, con un potencial turístico importante.

El conocimiento local por los propios aspectos que los identifican es un punto negativo que involucra en tal forma a todo el mundo enfocándose prácticamente en la pérdida de memoria cultural debido a los movimientos globalizadores que se han dado en cada territorio. Por tal motivo la educación se convierte en un eje fundamental para el rescate y fortalecimiento de los conocimientos débiles y destruidos.

Sánchez & Torres, (2020) en su investigación “Educación, etnobotánica y rescate de saberes ancestrales en el Ecuador”, en el cual aplica como instrumentos de recolección de datos la entrevista semiestructurada a siete personas seleccionadas por su conocimiento y experiencias en el área de estudio para determinar que la compleja historia del Ecuador también ha sumado a esta Biodiversidad, ya que ha implicado desde tiempos inmemoriales un ir y venir de personas de diferentes nacionalidades y culturas, que además de dejar su impronta cultural también incorporaron nuevos elementos florísticos en las distintas regiones del país.

Torres et al., (2017) en su trabajo de investigación “Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural” basado su metodología en un enfoque cualitativo y aplicando técnicas de observación y encuestas a 35 personas para el registro de información, en el cual determinan que, las personas asocian una buena comida al contexto social, es por eso por lo que se puede conseguir estas características en restaurantes, ferias gastronómicas y festividades locales.

Montalván Fernández & Cabrero Miret, (2019) en su trabajo “La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador” con el uso de metodología con enfoque cualitativo aplicada a turistas en un rango de edad de 30 a 60 años y tomando en cuenta los criterios de la comunidad que

tengan conocimiento sobre la cocina ancestral del sector identifican que nueve ingredientes utilizados en la elaboración de platillos son productos agrícolas o derivados de los mismos, originarios de la zona con eso se inventarían nueve elementos gastronómicos valorados con el contexto de patrimonio cultural.

Ochoa et al., (2020) en su investigación “Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad” realizando entrevistas a los actores de la cocina tradicional de la Zona 6 del Ecuador y encuestas seleccionadas a grupos focales evidencian la existencia de la relación entre los productos utilizados, las técnicas tradicionales y el resultado gastronómico dando origen a sabores y aromas, así también se determina el valor de las elaboración en el marco cultural y su memoria colectiva.

“Cahuasquí es una parroquia centenaria de Imbabura. La cabecera parroquial cumple con el rol de centralidad, articula a un grupo de comunidades ubicadas en el territorio parroquial y que alcanzan un nivel de pequeños asentamientos humanos con una mínima estructura urbana.” (Gobierno Autonomo Descentralizado Rural Cahuasquí, 2019, p. 12)

1.3. Fundamentación conceptual

1.3.1. Patrimonio

El patrimonio se denomina como la herencia cultural de un pueblo o Estado y se establece con la moralidad, ética y valores que con el pasar del tiempo se van inculcando a las generaciones más nuevas, cabe mencionar que existen valores determinantes del patrimonio cultural como son el de autenticidad y el de integridad, en algunos casos el patrimonio constituye un recurso no renovable ya que este no puede volver a su primer estado temporal, por lo que debe ser

preservado y adecuadamente manejado por el sector público, privado y comunitario

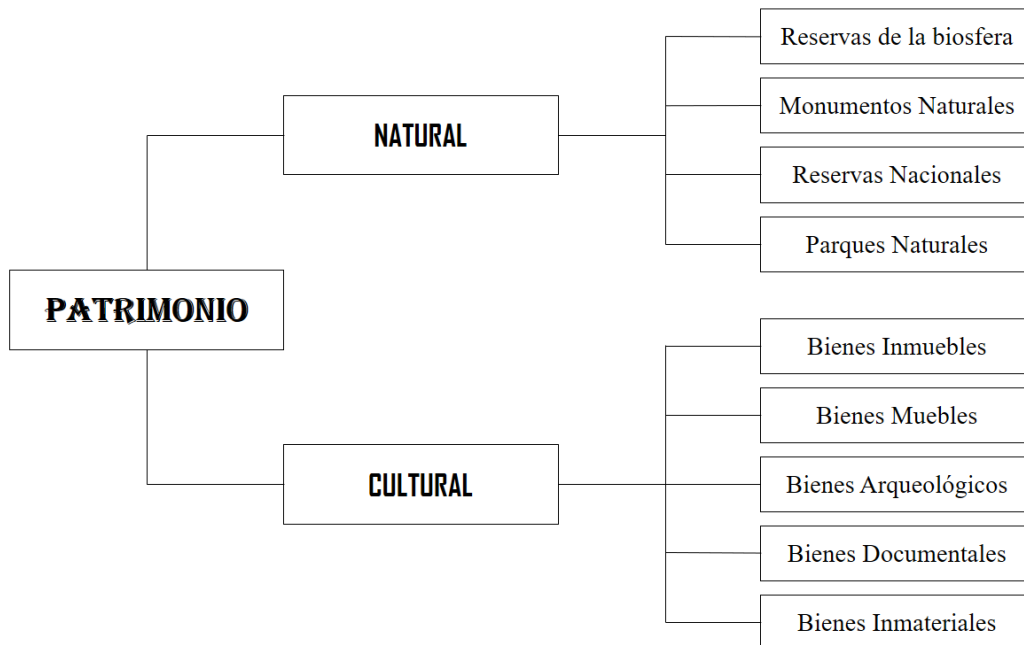
La palabra patrimonio es fundamental en la memoria de los pueblos, engloba en sí, las características que transcurren a lo largo del tiempo y que representan radicalmente a su cultura adquirida por las acciones que se han realizado en el pasado y las acciones que se están enfocando hacia un futuro. Por tal motivo la humanidad es la responsable de crear, construir, fortalecer y mantener el patrimonio de la sociedad.

Se define al patrimonio, como lo que se hereda de los padres y de la naturaleza, y lo que queremos heredar a nuestros hijos y las generaciones futuras. El término patrimonio viene del latín **Patrimonium**, palabra utilizada por los romanos para referirse a la herencia materia que los padres legaban a sus hijos. En la lengua española, se entiende por patrimonio, al conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica. Otra acepción plantea que es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

La relación existente entre herencia, memoria e identidad sustenta a la conceptualización en lo que refiere a patrimonio. Por eso que en los pueblos mientras se inmersa en el desarrollo tecnológico, social y económico, y se apoderen de la mente de las personas, el patrimonio y la herencia material e inmaterial de cada pueblo se ve amenaza con un deterioro constante, y así provoca que la identidad de los pueblos y sus rasgos culturales se sigan perdiendo.

Los factores inmersos en el equilibrio de sostenibilidad están vinculados con un marco multidimensional que propone y evalúa diferentes acciones públicas, los esfuerzos y resultados dirigidos a la protección, la salvaguardia y la valorización del patrimonio.

1.3.2. Clasificación del Patrimonio



Fuente: (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

1.3.2.1. Patrimonio Cultural

“La Unesco define al patrimonio cultural como el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente”(Benavides, 2018)

1.3.2.1.1. Bienes Inmuebles

El Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) define a los bienes inmuebles a todos los bienes culturales que se han construido por la mano de obra humana y que no pueden ser movilizados a otro lugar. En este ámbito comprende las arquitecturas (civil,

religiosa, vernácula, industrial, moderna y funeraria), los molinos, túneles, puentes, parques, plazas, caminos, vías y haciendas.

1.3.2.1.2. Bienes Muebles

Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) manifiesta que los bienes muebles son los bienes culturales materiales expuestos en un proceso de desarrollo en la evolución de los pueblos y su entorno que pueden ser cambiados de un lugar hacia otro. En este punto se comprende el mobiliario utilitario y carpintería, decoración mural, escultura, pintura, retablo, maquinaria, equipos y vehículos, objetos de metal, vestuario y textiles, armamento o aparejo militar, documentos relevantes, instrumentos musicales.

1.3.2.1.3. Bienes Arqueológicos

Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) comprende como bienes arqueológicos a los restos y vestigios ya sean lugares u objetos que correspondían a las pasadas civilizaciones que se situaban en el territorio ecuatoriano, anterior a la conquista española. En este punto se comprende a los yacimientos monumentales, yacimiento superficial, albarradas, fósiles animales y vegetales, terracería agrícola y camellones, petroglifos, colecciones, caminos y vías.

1.3.2.1.4. Bienes Documentales.

El Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) reconoce que lo bienes documentales son registros de actividades realizadas en un tiempo y lugar determinado por personas naturales o entidades públicas y privadas, además estos documentos tienen la finalidad de conservar y transmitir la información registrada. Se establecen así los archivos, bibliotecas, patrimonio fotográfico, sonoro y fílmico audiovisual.

1.3.2.1.5. Bienes Inmateriales

El Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) manifiesta que el patrimonio inmaterial o intangible está relacionado directamente con la memoria y la herencia de los pueblos que los identifica y los diferencia como comunidad. Es así que se refiere a las manifestaciones y expresiones que llevan saberes y conocimientos en su contexto histórico y que se han transmitido a lo largo de cada generación. Estas prácticas se recrean constantemente con la finalidad de promover el respeto hacia la cultura, la naturaleza y la sociedad.

Se comprende como patrimonio intangible a:

- **Tradiciones y Expresiones Orales**

Es la transmisión, de generación en generación, del conocimiento y del saber de las diversas sociedades y grupos, información que tiene relación directa con relatos de hechos históricos, acontecimientos mitológicos y expresiones del sentir popular. Se incorporan aquí todas las expresiones de la mitología, las leyendas, los cuentos, coplas, amorfinos, plegarias, expresiones de toponimia, narraciones de la historia local, así como también las lenguas y dialectos. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

- **Artes del Espectáculo**

Categoría referente a las manifestaciones propias de un pueblo que tienen que ver con la creatividad, que se han ido transmitiendo de generación en generación y que han ido evolucionando y adquiriendo nuevos significados con el pasar del tiempo. Aquí se incluyen la puesta en escena de expresiones de música, teatro, plástica, danza, literatura, juegos y otras. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

- **Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos**

Actividades que estructuran la vida de las comunidades y grupos sociales reafirmando su identidad; en espacios públicos o privados, en contextos sagrados o profanos, en el área rural o urbana y que pueden estar asociadas al ciclo vital de los individuos y grupos, al calendario agrícola o estacional y otros sistemas espaciales y temporales, como fiestas o ceremonias religiosas, festividades, fiestas cívicas, ritos especiales o representaciones escénicas populares. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

- **Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo**

Se denomina al conjunto de competencias, saberes, técnicas, actividades prácticas y representaciones que se están desarrollando y son perpetuadas por los diferentes grupos de poblaciones en la interacción con la naturaleza y que son el legado para las generaciones futuras. Para este contexto constan los conocimientos sobre alimentos y cocina (gastronomía), geografía sagrada o sitios sagrados, medicina tradicional, agro diversidad, toponimia, y astronomía. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

- **Técnicas Artesanales Tradicionales**

Conjunto de actividades productoras, de carácter esencialmente manual, realizadas por un solo individuo o una unidad familiar, transmitidas por tradición de padres a hijos y cuyos productos, generalmente de carácter anónimo, están destinadas a la cobertura de necesidades concretas. Es el caso de la producción de artesanías. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

1.3.3. Cultura

La cultura prácticamente se enfoca a todo el conjunto de patrones, normas, formas y/o modelos que regulan el comportamiento de una sociedad colectiva y por ende de las personas que forman parte. En sí la terminología de la cultura engloba de igual manera el avance y desarrollo de los pueblos, tomando en cuenta enseñanzas biológicas, el desarrollo individual y colectivo de la sociedad y el fortalecimiento de la producción de bienes materiales que forman parte simbólica de la población.

Cultura es el complejo de características espirituales, materiales, intelectuales y emocionales distintivas de una sociedad o grupo social. Incluye, no solo las artes y las letras, sino también las formas de existencia, embarca a los derechos fundamentales que tienen los seres humanos en la sociedad, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias.
(Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)

Una sociedad rige su cultura por materias tangibles e intangibles que radica el contexto social de cada rincón, por lo que el Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) enmarca a los bienes culturales y lo define: al conjunto de todos los bienes, materiales o tangibles e inmateriales o intangibles, que, por su valor propio, deben ser considerados de interés relevante para la permanencia de la identidad de un pueblo. A su vez, se entiende por identidad, el conjunto de los rasgos propios de un individuo o de una comunidad, cuando estos rasgos caracterizan al sujeto o a la colectividad frente a los demás.

1.3.4. Gastronomía

La gastronomía es un término global del que se derivan múltiples disciplinas por eso que, Gutiérrez de Alva, (2012) menciona que alrededor del alimento se enlazan con otras actividades enfocadas a diferentes actividades como las danzas culturales, teatros

artísticos, pinturas distintivas, música, escultura, arquitectura, pero de igual forma se ha involucrado con las ciencias exactas y de la naturaleza como la física, matemáticas, química, biología, agronomía, además en las que intervienen las ciencias sociales como la antropología, historia, letras, filosofía y sociología. Dando un enfoque multidisciplinario.

El enfoque gastronómico va direccionado a la propia alimentación del ser humano, la conservación de los hábitos alimenticios e incluso de los productos, técnicas culinarias utilizadas en el proceso de transformación de la materia prima. En ese sentido la gastronomía toma de base fundamental a las actividades agrícolas, ganaderas, el comercio de productos y la creatividad inmersa en los manipuladores de los alimentos para obtener resultados que mantengan los estándares de calidad y consumo.

Capano, (2012) establece que la gastronomía es un arte en toda la contextualización de la palabra que se emana en la producción y transformación de la materia prima para satisfacer la necesidad del hombre por alimentarse. A través de la sensación placentera de lo que el hombre come y sus maneras de hacerlo se puede indagar en las costumbres que rige tanto en la problemática social y los aspectos de higiene y sanización de los alimentos, y por último se basa en conocer un momento histórico y social.

La Gastronomía se basa en un estudio que esta relacionando a la cultura y al alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía engloba diferentes componentes alineados al ámbito cultural tomando como punto principal la comida. (Gutiérrez de Alva, 2012)

1.3.5. Gastronomía Tradicional

La tradición se basa principalmente en una herencia de conocimientos, costumbres o actividades en un sector específicos que pueden modificarse en aspectos de procedimientos y transformación, pero que están encaminado al mismo fin y que los antepasados han transmitido a las generaciones actuales.

Según Coque Arboleda, (2013); Suconota & Arèvalo, (2017); Unigarro Solarte, (2010) se puede determinar que la palabra tradicional representa los valores, creencias, costumbres, conocimiento, saberes y formas de expresión como patrones culturales de herencia de una población determinada que no se puede conseguir en cualquier otro lugar. Por tanto, en este concepto se puede decir que la gastronomía tradicional son todas aquellas costumbres culinarias transmitidas de padres a hijos en los que se incluye métodos, técnicas de cocción, preparaciones alimentarias, así como también los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos que se encuentran vigentes en dentro de la parroquia.

Montoya, (2003) menciona que la gastronomía tradicional de las zonas rurales es un recurso que aporta de una riqueza inigualable a las actividades turísticas y su oferta al mundo, por tal motivo es indispensable integrar su contexto cultural para el desarrollo turístico. En ese sentido la gastronomía local es fuente de estudio de múltiples investigaciones con la finalidad de recuperar, rescatar y fortalecer la cocina rural como fuente patrimonial de cada sector.

La gastronomía tradicional que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos

culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. (Fusté-Forné, 2016)

Además, una situación importante que Fusté-Forné, (2016) destaca en su investigación es que en el transcurso del tiempo donde el ser humano ha marcado historia en lo que refiere a su alimentación, ha dado otro concepto a su ingesta de alimentos que como se determina es vital para la supervivencia del ser humano pero que en el mundo de la gastronomía la satisfacción de solo saciar el hambre ha llevado a un estudio de la relación del hombre con la alimentación y su entorno, que día a día se fortalece en el contexto cultural de la sociedad formando parte fundamental como arte y cultura de los pueblos.

1.3.6. Gastronomía tradicional del Ecuador

Ecuador y su gastronomía están poniendo énfasis en rescatar los saberes culinarios tradicionales y ancestrales que identifican al país, mediante los productos agrícolas cultivados y cosechados por propios ecuatorianos convirtiendo a la gastronomía en un ensamble nacional. La gastronomía ecuatoriana conserva y mantiene el significado histórico que transmiten sus platillos a través de la mega diversidad de productos nacionales impregnados en la elaboración de cada receta.

La comida ecuatoriana en la actualidad resulta de una rica tradición culinaria, en la que se mezclan diferentes sustancias con las costumbres de los diferentes continentes, tratadas sabiamente con el buen gusto de la población. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta, salvo quizá un vino generoso y de factura propia. (Maldonado, 2011)

El privilegio que tiene el Ecuador por su ubicación geográfica ha permitido contar con distintas regiones las cuales sus tierras son ricas para la producción de una variedad inigualable de productos que han transformado cada región en un contexto típico que los

identifica. En la región Costa e Insular por su cercanía al mar pueden conseguir los mariscos, en la región Sierra por mayor población campesina dedicadas al cultivo agrícola y por el clima frío existe mayor consumo de sopas y en la región Amazónica por sus grandes selvas y una fuerte agrupación étnica su alimentación se torna exótica.

La gastronomía ecuatoriana no es más que una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros. Cabe mencionar que la cocina ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados. Ecuador es un país tan rico que tiene el privilegio de gozar con exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres que sin duda alguna son manjares dignos de exportación. (Macías, 2010)

Con esto se puede constatar que la cocina ecuatoriana enmarca una tradición culinaria extraordinaria debido a la combinación y fusión de la materia prima en relación con el aspecto socio cultural que identifican los pueblos. De esta manera se manifiesta a la gastronomía ecuatoriana como auténtica, desarrollada desde la domesticación de los alimentos por parte de nuestros antepasados y que sus conocimientos, aunque en la actualidad son afectados, se intentan fortalecer para no perder las principales costumbres culinarias del país.

Araque, (2013) hace referencia a que dentro de la gastronomía ecuatoriana se encuentra diferencias muy marcadas entre lo que es una cocina ancestral, típica y tradicional, siendo estas últimas confundidas entre sí. Podemos definir a la cocina ancestral como la cocina étnica de un pueblo, elaborada con productos endémicos de la zona, marcada por sus propias técnicas culinarias de alrededor 100 años atrás, mientras que la cocina típica se define como la cocina étnica de una zona marcada, que poco a

poco se ha sufrido cambios, y se ha mantenido como cocina representativa, y característica de la región.

Ecuador se ha convertido en un gran productor de su propia materia prima para sustentar la gastronomía tradicional y típica de cada región, es por eso que a continuación se detalla los productos más representativos alienados al aspecto culinario del país:

- *Plátano:* Ecuador es un fuerte país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El verde al tener una consistencia dura se la puede preparar de diferentes maneras ya sea en fritura o en cocción en líquido. El plátano maduro suele comerse frito o hervido, tiene un sabor más dulce y consistencia más suave y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una variedad de postres preparados a base del guineo. (Macías, 2010)
- *Verduras y Legumbres:* Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido. El maíz se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos (elotes) en agua y sal, las mazamoras y los comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. (Macías, 2010)
- *Carnes:* Se suele comer carne de distintas especies, ya sea res, chanco o pollo, que combinados con verduras y arroz se convierten en platillos populares de nuestra nación. El cuy es una proteína animal que también forma parte de la cultura de nuestros pueblos que se la suele comer asados en distintas festividades del territorio ecuatoriano. La carne de chanco es apetecible en distintas

preparaciones como la fritada, la chugchucara que también forman parte de la gastronomía e identidad de nuestro país. (Macías, 2010)

Se puede determinar la variedad de productos para el uso gastronómico que son identidad autóctona del país, en este sentido se establece la relación con el contexto cultural de cada región en donde con sus formas de alimentación han ido adaptarse a su propio concepto, de esta manera conservar los saberes culinario tradicionales del Ecuador.

1.3.7. Gastronomía tradicional de la provincia de Imbabura

Maldonado, (2011) menciona que; la costumbres culinarias de la provincia de Imbabura han ido desapareciendo inesperadamente en el transcurrir del tiempo por diversos factores como la migración que ha sido el aspecto más importante, en el campo las oportunidades son mínimas y en algunas ocasiones las remuneraciones no son las propicias, por tanto, las personas optan por buscar nuevas oportunidades en las zonas urbanas. De esta manera se ha transformado a la cocina tradicional por medio del desarrollo de ideologías añadidas en los territorios.

La provincia de Imbabura ubicada en la región sierra ecuatoriana destacan la cocina popular a través de la producción agrícola típicos de cada territorio perteneciente a esta provincia que identifican su cultura, por ende, determinan los hábitos alimenticios de cada población. Se destaca la producción de maíz y sus innumerables variedades, las papas y la producción de frejol, que son utilizadas en múltiples preparaciones culinarias.

Los productos agrícolas son riqueza fundamental en esta provincia, no solo por el aspecto financiero y económico que proporciona la actividad agrícola, sino que provee a sus propios habitantes de productos sanos para una alimentación completa, con los que pueden transformar y explotar día a día la gastronomía de la provincia con cada ingrediente dando fuerza al contexto productivo, social y cultural que impregna cada una de las preparaciones culinarias.

1.3.8. Agricultura

“La biodiversidad es la base de la agricultura. Su mantenimiento es esencial para la producción de alimentos y otros productos agrícolas y los beneficios que estos proveen para la humanidad, incluyendo la seguridad alimenticia, la nutrición y el sustento.”
(Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica, 2008, p. 6)

El sector rural es eje fundamental para la producción agrícola en el mundo, es importante desatacar la labor de los agricultores para el abastecimiento de materia prima en lo que refiere a los alimentos hacia las grandes ciudades. es por eso que la FAO, (2017) menciona que la agricultura se ha convertido en la actualidad en la mayor fuente de empleo en el mundo y la por ende el sustento económico para muchos países. Además, propone cuidar la tierra y adoptar una agricultura resiliente ante el clima, debido a que las futuras generaciones tendrán inconvenientes para alimentar a una población cada vez más numerosa.

La agricultura sustenta la seguridad alimentaria de todos los países del mundo y obliga a sus gobernantes a establecer planes y programas que garanticen una adecuada provisión de nutrientes para el consumo de millones de seres humanos que dependen, directamente o indirectamente de la agricultura.
(Vivero & Álvarez, 2015)

Por tanto, la agricultura viene hacer una ciencia aplicada, utilizando los recursos naturales existentes en nuestro planeta mediante métodos y técnicas que permitan mantener un equilibrio en la relación del ecosistema con el hombre. Así es como Vivero & Álvarez, (2015) determinan que la tecnología es el enfoque científico necesario e indispensable para dar soluciones a los problemas prácticos y establecer las estrategias pertinentes para realizar con éxito el desarrollo de los cultivos.

La agricultura es la labranza o cultivo de la tierra e incluye todos los trabajos relacionados al tratamiento del suelo y a la plantación de vegetales. Las actividades agrícolas suelen estar destinadas a la producción de alimentos y a la obtención de verduras, frutas, hortalizas y cereales. La agricultura implica la transformación del medio ambiente para satisfacer las necesidades del hombre. (Vivero & Álvarez, 2015)

Oshaug & Haddad, (2002) determinan que la agricultura y la alimentación se encuentra correlacionados entre sí, en donde la seguridad alimentaria, el buen cuidado y la buena salud son los ejes en los que rota la nutrición. Por tanto, la FAO tiene por objetivo elevar los porcentajes y niveles de nutrición frente a la situación actual, en el que se tome en cuenta como estratégica clave mejorar la productividad agrícola puesto que hasta la fecha se considera a la agricultura como cimientos para el desarrollo nacional.

1.3.9. Productos Agrícolas

En la investigaciones proporcionadas por Vivero & Álvarez, (2015) y Bérard & Marchenay, (1996) establecen que los productos agrícolas son todos los productos obtenidos de la tierra mediante procesos, estrategias y procedimientos específicos en la manipulación de la tierra aprovechando los recursos del ecosistema. Los cultivos que se proporcionan son base fundamental del desarrollo sostenible alimentario del mundo.

Los productos agrícolas alimenticios se agrupan de la siguiente manera:

1.3.9.1. Cereales

“Los cereales son las semillas o granos comestibles de las Gramíneas de cultivo como el arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, trigo y sorgo”. (Verdini, 2018, p. 2). A nivel mundial los cereales se establecen como los alimentos con la producción agrícola mayoritaria debido a su fácil cultivo y almacenamiento, además, se consideran como la

fueron la fuente principal de la alimentación diaria de las personas puesto que su consumo proporciona energía para el funcionamiento del organismo.

1.3.9.2. Leguminosas

“Las leguminosas de grano comestible, comprenden aquellas especies que pertenecen a la familia Fabaceae (Papilionaceae), cuyo uso principal radica en el consumo directo del grano o semilla y de la legumbre o vaina.” (INIAP, 2011, p. 5). Este tipo de productos son muy apetecibles por su alto nivel proteico de origen vegetal, así como también dispone de una versatilidad en la producción de diferentes preparaciones gastronómicas.

1.3.9.3. Hortalizas

“Las hortalizas son un conjunto de plantas cultivadas, generalmente, en huerta o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o cocida. El término hortaliza incluye a las verduras y a las legumbres verdes.” (Rozano et al., 2004, p. 2). Alrededor del mundo la producción de este tipo de plantas se lo realiza para el autoconsumo de cada hogar por su facilidad de cultivo y son muy recomendadas en la dieta diaria de cada persona por el alto nivel de nutrientes y vitaminas que proporcionan.

1.3.9.4. Frutas

“Se consideran como fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano” (Código Alimentario Español, 1991). El consumo de este alimento es esencial para los seres humanos debido a que proporciona al organismo agua, nutrientes y fibra que permiten que la energía se libere.

1.3.9.5. Raíces y Tubérculos

Con la denominación genérica de «Patatas» se conocerán los tubérculos procedentes de la planta «*Solanum tuberosum*» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano. (Código Alimentario Español, 1991, p. 54) Estos productos son denominados andinos y son cultivados con técnicas tradicionales en pequeñas zonas para el sustento familiar y muy pocas extensiones son utilizadas en el comercio.

1.3.9.6. Oleaginosas

“Las plantas oleaginosas son los vegetales de cuya semilla o fruto puede extraerse aceite, ya sea para uso industrial o comestible.” (Planeación Agrícola Nacional, 2017, p. 1). El mismo autor establece que en este grupo se complementan la soya, cártamo, girasol y canola, y que la producción agrícola de estos productos marcan una estrecha relación entre la industria y el agricultor.

1.3.9.7. Aromatizantes

“Las plantas aromáticas son aquellas plantas medicinales cuyos principios activos están constituidos, total o parcialmente, por esencias. En este mismo sentido, las plantas condimentarias o especias son plantas aromáticas que el hombre utiliza en los alimentos.” (Castro et al., 2013, p. 13). El uso de este tipo de plantas principalmente se usa para intensificar el sabor, potenciar el color y que predomine un aroma en cada preparación culinaria.

1.3.10. Producción Agrícola en el Ecuador

Ecuador es considerado un país multiétnico y pluricultural, cada pueblo es diferenciado por su identidad cultural y su contexto social que son importantes para el fortalecimiento del desarrollo rural agrícola del país. Su ubicación geográfica ha permitido al país tener la accesibilidad a diferentes climas y suelos óptimos para la producción agrícola variada en diferentes sectores del Ecuador.









La FAO & CAF, (2006) establecen que:

- La Costa es la región de mayor expansión agropecuaria y dinamismo económico, con gran actividad comercial, marítima y acuícola.
- La Sierra dispone de fértiles valles interandinos y laderas, que constituyen las áreas con mayor densidad de población y proporción de minifundios y, por lo tanto, la región con mayor presión sobre los recursos naturales, especialmente suelos y aguas.
- La región Amazónica, con opciones contrapuestas entre lo productivo y lo ambiental. Esta es la región productora de petróleo, pero con serios problemas de contaminación ambiental.









1.3.10.1. Principales productos agrícolas nativos e introducidos en el Ecuador









- *Especie Nativa*: “Especie, subespecie o taxón inferior presente dentro de su zona natural” (Orozco et al., 2020, p. 96), el mismo autor establece que estas especies tienen posibilidad de dispersarse sin la actividad de la mano humana ya sea directa o indirectamente. Estas especies suelen adaptarse a las condiciones ecológicas predominantes en las que se desarrolla.
- *Especie Introducidos*: “La especie llevada de un sitio a otro, donde originalmente no existía, es llamada ajena, introducida o exótica.” (Villaseñor & Magaña, 2006, p. 38). Además, Cárdenas López et al., (2011) en su investigación establecen que son organismos que pueden ser transportados intencionalmente por la mano del hombre o simplemente se introducen por otros factores, trayendo consigo efectos negativos en la dominancia y desplazamiento de las especies nativas provocando alteraciones en el ecosistema.









Tabla 1: *Productos Agrícolas de la Provincia de Imbabura*

Nombre Común	Nombre Científico	Endémico/Introducido	Foto
Acelga	Beta vulgaris var. Cicla	Introducida	
Achogcha	Cyclanthepera pedata	Nativa	
Aguacate	Persea americana	Nativa	
Alcachofa	Cynara cardunculus var. Scolymus	Introducida	
Amaranto negro	Amaranthus caudatus	Nativa	
Apio	Apium Graveolens	Introducida	
Arándano	Vaccinium myitillus	Introducida	
Arroz	Oryza sativa	Introducida	

Arveja	<i>Pisum sativum</i>	Introducida	
Babaco	<i>Vasconcella x heilbornii</i>	Nativa	
Plátano	<i>Musa x Paradisiaca</i>	Introducida	
Brócoli	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Itálica</i>	Introducida	
Café	Cafeto arábico	Introducida	
Camote	<i>Ipomoea batatas</i>	Nativo	
Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	Introducida	
Capulí silvestre	<i>Pseudolmedia laevigata</i>	Nativo	



Cebada	<i>Hordeum vulgare</i>	Introducida	
Cebolla de bulbo	<i>Allium cepa</i>	Introducida	
Cebolla larga	<i>Allium fistulosum</i>	Introducida	
Centeno	<i>Secale cereale</i>	Nativa	
Chirimoya	<i>Annona cherimola</i>	Nativo	
Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i>	Nativo	
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Introducido	
Col	<i>Brassica oleracea</i> var. Capitata	Introducido	

Coliflor	Brassica oleracea var. botrytis	Introducido	
Taxo	Passiflora tarminiana	Nativo	
Durazno	Prunus Persia	Introducido	
Esparrago	Asparagus officinalis	Introducido	
Espinaca	Spinacia oleracea	Introducida	
Frejol	Phaseolus vulgaris	Nativa	
Frutilla	Fragaria x ananassa	Introducida	
Granadilla	Passiflora ligularis	Nativa	

Guaba	Inga edulis	Nativa	
Guanábana	Annona muricata	Nativa	
Guayaba	Psidium guajava	Nativa	
Habas	Vicia Faba	Introducido	
Hualicón	Macleania cordifolia	Nativo	
Jícama	Pachyrhizus erosus	Nativo	
Lechuga	Lactuca sativa	Introducido	
Lenteja	Lens culinaris	Introducida	

Lima	Citrus x aurantiifolia	Introducida	
Limón	Citrus x limón	Introducida	
Maíz	Zea mays	Nativa	
Mandarina	Citrus reticulata	Introducida	
Manzana	Malus domestica	Introducida	
Mashwa	Tropaeolum tuberosum	Nativo	
Meloco	Ullucus tuberosus	Nativo	
Mora de castilla	Rubus Glaucus	Nativa	

Mortiño	Vaccinium meridionale	Nativo	
Naranja	Citrus x sinensis	Introducido	
Naranjilla	Solanum quitoense	Nativo	
Níspero	Eriobotrya japónica	Introducido	
Oca	Oxalis tuberosa	Nativo	
Ovo	Spondias purpurea	Nativo	
Papa	Solanum tuberosum	Nativo	
Pepino dulce	Solanum muricatum	Nativo	

Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Introducido	
Pimiento / Ají	<i>Capsicum annum</i>	Nativo	
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i>	Nativo	
Rábano	<i>Raphanus sativus</i>	Introducido	
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i>	Introducida	
Sandia	<i>Citrullus lanatus</i>	Introducida	
Tomate de árbol	<i>Solanum betaceum</i>	Nativo	
Tomate riñón	<i>Solanum lycopersicum</i>	Nativo	

Trigo	Passiflora mollissima	Introducido	
Uva de monte	Vitis vinífera	Nativa	
Uvilla / Uchuva	Physalis peruviana	Nativa	
Yuca	Manihot esculenta	Nativa	
Sambo	Cucurbita ficifolia	Nativa	
Zanahoria blanca / arracacia	Arracacia xanthorrhiza	Nativa	
Zapallo	Cucúrbita máxima	Nativa	

Nota: Tabla basada en la información del patrimonio alimentario proporcionado por el Ministerios de Cultura y Patrimonio

1.4. Aspectos Normativos

1.4.1. Normativa y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales

La salvaguardia del Patrimonio Cultural es una de las obligaciones principales que se enmarca en la Constitución Nacional del Ecuador y le corresponde al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural desarrollar las herramientas específicas para su gestión. La salvaguardia es un transcurso basado en identificar desde el punto de origen los aspectos que manifiesten su viabilidad en el territorio. Ecuador cuenta con el siguiente marco legal para este propósito.

TÍTULO I

1.4.1.1. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO

Capítulo primero

Principios fundamentales

Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado:

2. Garantizar y defender la soberanía nacional.
7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.

TÍTULO II

1.4.1.2. DERECHOS

Capítulo segundo

Derechos del buen vivir

Sección cuarta: Cultura y Ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener

acceso a expresiones culturales diversas. No se llamará cultura aspectos que vayan en contra de los principios que engloba la constitución.

Capítulo cuarto: Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades.

Art. 57. Se reconoce y garantizará a las comunidades, comunas, poblaciones y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Art. 60. Los pueblos ancestrales, indígenas, afro ecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura, la ley regulará su conformación. Se reconoce a las comunas que tienen propiedad colectiva de la tierra, como una forma ancestral de organización territorial.

TÍTULO VI

1.4.1.3. RÉGIMEN DE DESARROLLO

Capítulo primero

Principios generales

Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:

7. Preservar la cultura diversa respetando cada área en la que las personas compartan e intercambien sus maneras de expresión; rescatar la memoria social en cuanto engloba el patrimonio cultural.

TÍTULO VII

1.4.1.4. RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Capítulo primero

Sección quinta - Cultura

Art. 377. El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural.

Art. 379. Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles, el Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección.. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

Art. 380. Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.
2. Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expoliados, perdidos o degradados, y asegurar el depósito legal de impresos, audiovisuales y contenidos electrónicos de difusión masiva.

Nota: la sección del marco legal está basado en (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008)

CAPITULO II

2. Metodología de la investigación

2.1. Tipo de investigación

La presente investigación tiene enfoque cualitativo como fuente primaria de recolección de datos e información con respecto al enfoque cultural gastronómico, su producción agrícola y los aspectos socioculturales que permitan valorizar y fortalecer la esencia de la gastronomía de Cahuasquí. Para esto se realizó revisión bibliográfica en fuentes confiables como artículos científicos y libros para la obtención de conceptualizaciones que corresponden al fomentar el objetivo del trabajo de investigación.

“La investigación desde la ruta cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en su ambiente natural y en relación con el contexto.” (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018, p. 390)

En la investigación presentada se realizó un estudio de investigación básico el cuál se forma pilar fundamental que proporciona al conocimiento de la comunidad universitaria sobre el contexto cultural gastronómico ligado a los productos agrícolas que se producen en el sector, la investigación es de tipo descriptivo, bibliográfico y fenomenológico, con el objetivo de mejorar la certeza de la investigación.

- *Descriptivo*: Este tipo de investigación hace énfasis a la descripción de los productos agrícolas y las recetas tradicionales que se exponen en el inventario proporcionado durante el desarrollo del trabajo de investigación.
- *Bibliográfico*: Durante el estudio se aplicó este tipo de investigación debido a la revisión de información en libros, revistas y artículos

científicos obtenidos por diferentes bases de datos (Web of Science, E-libro, Dialnet y Google Scholar) que fueron fuente principal para la conceptualización de las variables.

- *Fenomenológico*: La fenomenología por su naturaleza se enfoca en las vivencias y destaca el sentido que envuelve lo cotidiano, la experiencia que somos. La fenomenología es sensible a la problemática desatada en torno al mundo de la vida. El mundo de la vida representa a la realidad en que se vive diariamente. (Fuster Guillen, 2019, p. 207)

En el proyecto de investigación se aplicó este diseño en el que mediante las entrevistas realizadas se pudo obtener experiencias del fenómeno en estudio obteniendo resultados comunes.

2.2. Métodos de investigación

2.2.1. Método Inductivo

“Va de hechos particulares a generales; pueden ser leyes, teorías, conocimientos, datos. Para esto es necesario aplicar correctamente la metodología”. (Parreño Urquizo, 2016, p. 53). En la investigación se aplica el método inductivo con el cual, mediante la aplicación de instrumentos de recolección de datos se pretende obtener información específica de cada variable en estudio para determinar el análisis general de la investigación.

2.2.2. Método Analítico – Sintético

La presente investigación aplica el método analítico puesto que se basa en la unidad de análisis para determinar el problema de investigación y es sintético debido a que mediante la aplicación de las entrevistas personalizadas a las amas de casa que tengan

las características y los requerimientos necesarios para el desglose de la información deseada.

Es por eso que, con el uso de este método se pretende explorar las variables y el objeto de estudio en el desarrollo de la investigación, el cual permite identificar los principales productos agrícolas en la localidad y determinar la gastronomía tradicional de la parroquia Cahuasquí.

2.3. Instrumentos o Herramientas

El instrumento de recolección de datos utilizado en la investigación son las entrevistas para el análisis de las variables en estudio. Por eso se desarrolla dos instrumentos de recolección de datos:

El primer instrumento fue dirigido a los principales agricultores de la parroquia con la finalidad de obtener información sobre la producción agrícola de la zona, este instrumento fue elaborado con preguntas semi-estructuradas aplicadas en un conversatorio con las personas entrevistadas en el cual cada ítem se respondió de manera abierta según las experiencias y conocimientos de cada uno de ellos. Además, en el transcurso de la aplicación del instrumento surgieron nuevas preguntas para el registro de la información deseada.

Este instrumento de recolección de datos se realizó por autoría propia tomando en cuenta los aspectos importantes de cada variable y facilitar la extracción de información pertinente, por tal motivo para constatar su validez y confiabilidad, se hizo una observación y posterior análisis de cada ítem por parte de dos expertos referentes a la carrera de Gastronomía y Agroindustrias de la misma casona universitaria quienes aprobaron la validez y confiabilidad del instrumento, por ende, autorizaron la aplicación en el caso de estudio. (Ver anexo 1)

El segundo instrumento fue elaborado para las amas de casa puesto que son aquellas personas que aún conservan la esencia de la cocina de sus padres y abuelos en sus hogares, con el fin de determinar los platillos tradicionales y representativos relacionados con el aspecto histórico, social y cultural de la localidad. Este instrumento de la misma forma se realizó con preguntas semi-estructuras en el cual mediante el conversatorio se fueron adaptando según las respuestas de las personas encuestadas, así como también se proporcionaron nuevas preguntas para el alcance de la información.

Siguiendo con el proceso de validez y confiabilidad, debido a que el instrumento fue elaborado por autoría propia, de la misma manera se realizó la observación y análisis de cada uno de los ítems por dos expertos de la carrera de Gastronomía y Agroindustrias que tienen enfoque con la variable propuesta quienes proporcionaron el sello de validez y confiabilidad, así como permitieron la aplicación del instrumento para la recolección de la información. (Ver Anexo 2)

En la investigación se considera que los instrumentos estructurados tienen validez puesto que el desarrollo de los ítems es concreto con la información que se desea obtener, es decir, cada pregunta está alineada directamente a las variables planteadas proporcionando de tal forma la información que se desea obtener y tienen confiabilidad porque la información que se obtuvo es similar unas a otras puesto que si se le aplica varias veces el instrumento al sujeto de estudio proporcionará la misma respuesta sin ningún inconveniente.

Para el inventario de la gastronomía tradicional de Cahuasquí se toma como base dos fichas: la primera una ficha de registro y la segunda la ficha de inventario, que fueron adaptadas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) quien propone una guía para la elaboración y uso de estos instrumentos.

2.4. Descripción de Datos

El tipo de muestreo aplicado para el estudio fue por bola de nieve – no probabilístico el cual se seleccionó a la unidad de observación inicial quien referenció a los demás miembros de la muestra.

“El muestreo es otro procedimiento de muestreo arbitrario y se utiliza para ubicar a sujetos o unidades muestrales con características muy especiales. Se inicia a un sujeto con las características buscadas y a partir de la referencia de este sujeto, se contactan a otros. Así, la muestra se va generando de modo progresivo.” (Katayama, 2014, pp. 76–77)

c) Por relaciones y variaciones

Para la primera unidad de análisis y la aplicación del instrumento uno, se seleccionó tres personas involucradas en la actividad agrícola entre ellos el mayor productor de la parroquia, y dos personas de la tercera edad que tienen registro importante en lo que concierne esta actividad dentro de la zona.

Para la segunda unidad de análisis y la aplicación del instrumento dos correspondiente a la gastronomía tradicional de la parroquia Cahuasquí, se seleccionó tres amas de casas que conservan la cocina de sus abuelitos dentro de sus hogares de tal forma puedan proporcionar la información para el cumplimiento del objetivo.

2.5. Determinación de Conceptos

Este instrumento fue elaborado con el análisis de estudios empíricos anteriores que están relacionados al objetivo de la investigación 2000 – 2020, determinado variables con respecto a los productos agrícolas y la gastronomía tradicional de la parroquia Cahuasquí para ello se desarrolló un esquema de operacionalización de conceptos de las variables en

estudio que fueron sustento y guía para la formulación de cada instrumento propuesto.

(Ver anexo 3)

- Los productos agrícolas se denominan a todo tipo de producto obtenido por la manipulación de la tierra para satisfacer necesidades alimenticias de la humanidad, dentro del desarrollo de investigación se pretende identificar los productos agrícolas producidos en la parroquia Cahuasquí ya sean endémicos o introducidos.
- La gastronomía tradicional comprende el conjunto de costumbres culinarias que identifican un pueblo como preparaciones alimenticias, métodos y técnicas de cocción que son transmitidas y fortalecidas en cada generación. Por tanto, en esta investigación se pretende registrar e inventariar cada platillo en relación al contexto social, agrícola, religioso y cultural de la parroquia.
- El patrimonio cultural intangible se enfoca en la herencia transferida de generación en generación de un pueblo como valores, conocimientos, manifestaciones y diferentes expresiones. Así es como se pretende realizar una propuesta de estrategias y lineamiento que permitan el fortalecimiento de la gastronomía tradicional de Cahuasquí y su reconocimiento dentro de este concepto.

CAPITULO III

3. Análisis de resultados

En el presente capítulo se describe de forma detallada los datos obtenidos en las entrevistas realizadas como instrumentos de recolección de datos para el cumplimiento y desarrollo de los objetivos. Primero se identificó los productos agrícolas introducidos y nativos, para determinar la relación de la gastronomía tradicional de Cahuasquí con estos productos, de esta forma buscar y establecer las estrategias pertinentes para la valorización de la gastronomía de Cahuasquí.

3.1. Identificación de productos agrícolas

Para la recolección de datos se realizó una investigación documental en el que se establece los productos agrícolas que se producen en la provincia de Imbabura clasificándolos e identificándolos entre nativos e introducidos en estas tierras. Además, se estableció una entrevista con preguntas pre-estructuradas como instrumento para la recolección de información.

La aplicación de la entrevista a las diferentes unidades de observación se realizó en el domicilio de cada persona entrevistada, así se estableció un conversatorio partiendo como base las preguntas del cuestionario y en su desarrollo se introducían nuevas preguntas que sirvieron para la recolección de información deseada.

A continuación se presenta un cuadro con la categorización de los datos:

Tabla 2: Análisis de datos de los productos agrícola

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	ENTREVISTA 1	ENTREVISTA 2	ENTREVISTA 3
Productos agrícolas	Frutas	Aguacate, chirimoya, durazno, frutilla, granadilla, guaba, lima,	Aguacate, chirimoya, durazno, capulí, frutilla, granadilla,	Aguacate, durazno, granadilla, mora, limón, mandarina,

		mora, mortiño, limón, mandarina, uvilla, naranja, sandia, tomate de árbol, uvas, níspero, babaco, caña de azúcar, café, zambo,	guaba, lima, limón, mandarina, naranja, sandia, babaco, caña de azúcar, café.	uvilla, sandia, tomate de árbol, níspero, babaco, manzana, zambo,
	Cereales	Cebada, maíz, quinua, trigo	Cebada, maíz, quinua, trigo	Cebada, maíz, quinua.
	Leguminosas	Arveja, chocho, frejol calima rojo, frejol amarillo, frejol toa, habas, lenteja.	Arveja, chocho, frejol calima rojo, frejol toa, habas, lenteja.	Arveja, frejol calima rojo, frejol toa,
	Hortalizas	Acelga, alcachofa, cebolla larga, col, esparrago, lechuga, remolacha, zanahoria blanca, zapallo.	Acelga, achogcha, alcachofa, apio, cebolla larga, cebolla paiteña, col, esparrago, lechuga, pimiento.	Acelga, col, esparrago, lechuga, zanahoria blanca, zapallo, pimiento.
	Oleaginosas	X	X	X
	Tubérculos	Camote, oca, papa, yuca, melloco.	Camote, oca, papa,	Camote, oca, papa, yuca.
	Aromatizantes	Culantro, perejil.	Culantro.	Perejil.
Cantidad de producción	Mínima producción	Papas, trigo, cebada, ocas, alcachofa	Papas, trigo, cebada, cebolla larga, quinua, arveja, babaco.	Papas, trigo, cebada, tomate de árbol, lenteja, babaco.
	Máxima producción	Frejol, maíz suave, granadilla, esparrago.	Frejol, granadilla, tomate riñón.	Frejol, maíz suave, granadilla, tomate riñón, esparrago.
	Rentabilidad	Bajos precios	Bajos precios	Bajos precios

Factores que intervienen en la producción	Clima	X	X	Temporadas excesivas de lluvia.
	Plagas	X	Nuevas plagas	Nuevas plagas

Cahuasquí, dentro de la provincia de Imbabura es denominada con el corazón fértil de la provincia, mediante la recolección de datos se fundamenta aquel contexto. Cahuasquí presenta una gran variedad de cultivos encaminados al comercio y el sustento alimenticio de le cada hogar.

Actualmente muchos de los productos agrícolas han disminuido su producción por el factor rentabilidad, el cual obliga a los agricultores a experimentar nuevos cultivos que tengan presencia económica en el mercado dejando a un lado los habituales productos e introduciendo nuevas especies de plantas a la actividad agrícola de la parroquia. Por ejemplo: la arveja era considerada el principal producto de cultivo en la zona, pero los bajos precios hicieron que su producción pierda poder, así fue como se incorpora el frejol que actualmente se considera el producto clave y motor para la subsistencia alimenticia y económica de los hogares de Cahuasquí.

A continuación, se enumera los productos agrícolas nativos cultivados en la parroquia Cahuasquí:

Tabla 3: *Productos agrícolas nativos: Cereales*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Centeno	Secale cereale	Reducido
Maíz	Zea mays	Mayor
Quinoa	Chenopodium quinoa	Reducido

Tabla 4: *Productos agrícolas nativos: Leguminosas*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Chocho	Lupinus mutabilis	Reducido

Frejol	Phaseolus vulgaris	Mayor
--------	--------------------	-------

Tabla 5: *Productos agrícolas nativos: Hortalizas*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Achojcha	Cyclanthepera pedata	Reducido
Pimiento / Ají	Capsicum annum	Mayor
Zapallo	Cucúrbita máxima	Reducido

Tabla 6: *Productos agrícolas nativos: Frutales*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Aguacate	Persea americana	Reducido
Babaco	Vasconcella x heilbornii	Reducido
Capulí	Prunus Salicifolia	Reducido
Chirimoya	Annona cherimola	Reducido
Taxo	Passiflora tarminiana	Reducido
Granadilla	Passiflora ligularis	Mayor
Guaba	Inga edulis	Reducido
Guayaba	Psidium guajava	Reducido
Hualicón	Macleania cordifolia	Reducido
Mortiño	Vaccinium meridionale	Reducido
Pepino dulce	Solanum muricatum	Reducido
Tomate de árbol	Solanum betaceum	Reducido
Tomate riñon	Solanum lycopersicum	Mayor
Uvilla / Uchuva	Physalis peruviana	Reducido
Zambo	Cucurbita ficifolia	Reducido

Tabla 7: *Productos agrícolas nativos: Raíces y Tubérculos*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Camote	Ipomoea batatas	Reducido
Mellocó	Ullucus tuberosus	Reducido
Oca	Oxalis tuberosa	Reducido
Papa	Solanum tuberosum	Reducido
Yuca	Manihot esculenta	Reducido
Zanahoria blanca / arracacia	Arracacia xanthorrhiza	Reducido

A continuación, se enumera los productos agrícolas introducidos cultivados en la parroquia Cahuasquí:

Tabla 8: *Productos agrícolas introducidos: Cereales*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Cebada	Hordeum vulgare	Reducido
Trigo harinero	Triticum aestivum	Reducido

Tabla 9: *Productos agrícolas introducidos: Leguminosas*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Arveja	Pisum sativum	Reducido
Habas	Vicia Faba	Reducido
Lenteja	Lens culinaris	Reducido

Tabla 10: *Productos agrícolas introducidos: Hortalizas*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Acelga	Beta vulgaris var. Cicla	Reducido
Apio	Apium Graveolens	Reducido
Cebolla de bulbo	Allium cepa	Reducido
Cebolla larga	Allium fistulosum	Reducido
Repollo	Brassica oleracea var. Capitata	Reducido
Esparrago	Asparagus officinalis	Mayor
Espinaca	Spinacia oleracea	Reducido
Lechuga	Lactuca sativa	Reducido
Rábano	Raphanus sativus	Reducido
Remolacha	Beta vulgaris	Reducido

Tabla 11: *Productos agrícolas introducidos: Frutales*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Café	Cafeto arábico	Mayor
Caña de azúcar	Saccharum officinarum	Reducido
Durazno	Prunus Persia	Reducido
Frutillas	Fragaria x ananassa	Reducido
Lima	Citrus x aurantiifolia	Reducido
Limón	Citrus x limón	Reducido
Mandarina	Citrus reticulata	Reducido
Manzana	Malus domestica	Reducido
Mora	Rubus ulmifolius	Reducido
Naranja	Citrus x sinensis	Reducido
Níspero	Eriobotrya japónica	Reducido
Sandia	Citrullus lanatus	Reducido

Uva / Vid	Vitis vinífera	Reducido
-----------	----------------	----------

Tabla 12: *Productos agrícolas introducidos: Frutales*

Nombre Común	Nombre Científico	Producción de cultivo
Cilantro	Coriandrum sativum	Reducido
Perejil	Petroselinum crispum	Reducido

En las tablas se aprecia la variedad de productos agrícolas cultivados en Cahuasquí entre nativos e introducidos. Se determinó así que cinco especies de plantas las trabajan para el comercio por eso su cultivo solo busca rentabilidad en el mercado. Los productos agrícolas nativos con mayor escala de producción son el frejol, el maíz suave (choclo), la granadilla y el tomate riñón, mientras de especies introducidas es el esparrago, los cuales tienen gran aceptabilidad en el mercado con altos precios dependiendo la temporada de cosecha y la calidad del producto obtenido.

Los productos agrícolas que presentan una producción reducida son hortalizas y frutas puesto que las personas en Cahuasquí cuentan con pequeños huertos en donde siembran estos tipos de productos para el propio consumo. Son pocos los productos de esta categoría que están destinados para el comercio.

3.2. Registro de la gastronomía tradicional de Cahuasquí

El instrumento de recolección de datos utilizado para el cumplimiento de este objetivo fue una entrevista con preguntas pre-estructuradas que sirvieron como base en el planteamiento de un conversatorio con la unidad de observación.

La información que se obtuvo fue concisa al objetivo del instrumento y para su análisis se elaboró una tabla de categorización de información relacionando las preparaciones realizadas en esta zona con los aspectos culturales que enmarca el mismo territorio, así como también la influencia que tienen con los productos agrícolas cultivados en la parroquia. A continuación, se

detalla la tabla de categorización en el cual se distribuye las respuestas de las personas entrevistadas correspondiente a la variable en estudio.

Tabla 13: *Análisis de datos de la gastronomía tradicional de Cahuasquí.*

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	ENTREVISTA 1	ENTREVISTA 2	ENTREVISTA 3
Gastronomía tradicional	Platillo representativo actual	Fritada, caldo de gallina de campo, cuy al horno con papas, frejol cariuchado (frejol seco o tierno, arroz, ensalada, huevo frito)	Fritada, caldo de gallina de campo, frejol cariuchado (frejol seco o tierno, arroz, ensalada, huevo frito)	Caldo de gallina, cuy al horno con papas, frejol cariuchado (frejol seco o tierno, arroz, ensalada, huevo frito)
	Platillo representativo antiguo	Caldo de gallina de campo	Lucy de arvejas (sopa), pan de arveja, caldo de gallina de campo.	Lucy de arvejas (Sopa), caldo de gallina de campo.
Actividades relacionadas a la gastronomía	Actividades sociales (bautizos, bodas, etc.)	Caldo de gallina de campo, cuy al horno con papas, hornado, chicha.	Hornado, caldo de gallina de campo, pollo al horno	Sopa de gallina de campo, hornado
	Actividades religiosas	Semana santa: Fanesca, puré de papas, arroz de leche. Finados: Champús, pan de casa de maíz y trigo, colada morada.	Semana santa: Fanesca, puré de papas, arroz de leche, fritada. Finados: Champús, pan de casa de maíz y trigo, colada morada. Navidad: tamales	Semana santa: Fanesca, puré de papas, arroz de leche. Finados: Champús, pan de casa de maíz y trigo, colada morada. Navidad: Pollo al horno.
	Fiestas parroquiales	Caldo de gallina de campo, cariucho de frejol, chicha.	Tamales, cariucho de frejol.	Caldo de gallina de campo, chicha.
	Leyendas populares	Champús, pan de casa de maíz y	Champús, pan de casa de maíz	Champús, pan de casa de maíz

		trigo, colada morada.	y trigo, colada morada.	y trigo, colada morada.
Gastronomía relacionada con productos agrícolas.	Camote	Camote dulce, tortillas.	X	Para acompañar sopas
	Arveja	Menestra	Lucy de arvejas, pan de arveja.	Menestra
	Frejol	Menestra, frejol cariuchado, sopas.	Sazonado de frejol, frejol cariuchado, sopas.	Menestra, frejol cariuchado, sopas.
	Cebada	Machica	Arroz de cebada, machica	Machica
	Habas	Sopa, habas calpo, colada de harina de haba.	Polvo de haba, habas tostadas, habas confitadas, sopas, colada de harina de habas.	Tostadas, sopas, menestras, habas con choclo, papas y queso.
	Maíz duro	Tostado para acompañamiento, tostado confitado, sango, mote.	Harina, tostado, sango, mote.	Tostado, harina, coladas
	Maíz suave (choclo)	Pan, humitas, desgranado para ensaladas o guisos, enteros para acompañamiento de sopas. Choclo con queso y papas.	Choclo con papas y queso, humitas.	Choclo con papas y queso, humitas.
	Ocas	Dulce de oca, cabishca de ocas, sopa	Dulce de oca. cabishca de ocas.	Sopas
	Quinua	Sopa	Sopa	Sopa, colada dulce
	Trigo	Harina para pan, tortillas, trigo pelado.	Harina para pan.	Harina para pan.
Zapallo	Locro, colada de dulce.	X	Coladas de dulce, tortillas, locros.	

	Yuca	Reemplazar la papa en sopas.	Reemplazar la papa en sopas.	Reemplazar la papa en sopas.
	Papas	Para sopas, acompañante para carnes	Para sopas, acompañante para carnes	Para sopas, acompañante para carnes
	Frutas	Jugos, helados de paila y dulces (mermeladas)	Helados de paila, jugos.	Dulces (mermeladas), jugos.
	Hortalizas	Para sopas, ensaladas.	Para sopas, ensaladas.	Para sopas, ensaladas.

Cahuasquí por la variedad de productos agrícolas que se cultivan en sus tierras dan paso a la diversidad gastronómica que se desarrolla en la parroquia, en su gran mayoría usados para la elaboración de sopas, así como también las tradicionales coladas de sal y de dulce, los helados de pailas y los panes hechos en horno de leña.

En el análisis de información se determinó que Cahuasquí mantiene la mayor parte de su gastronomía tradicional relacionando con sus actividades diarias, con sus cultivos y formas de vida. A continuación, se detalla la vigencia de los platos en la cultura del pueblo:

Tabla 14: *Categorías y criterio de clasificación de la gastronomía tradicional*

CATEGORÍAS	COCINA TRADICIONAL
Manifestaciones Vigentes	Fritada, caldo de gallina de campo, frejol cariuchado hornado, fanesca, arroz de leche, pan de casa (trigo, maíz o dulce), colada morada, pollo al horno, chicha, arroz de cebada, colada de haba, cabishca de ocas, helados de paila, dulce de frutas.
Manifestaciones Vigentes Vulnerables	Colada de machica, chicha, sango de maíz.
Manifestaciones Vigentes en la Memoria Colectiva pero no	Lucí de arvejas, pan de arvejas

practicadas en la actualidad – MVMC	
-------------------------------------	--

El principal producto agrícola de la parroquia actualmente es el frejol, de ahí viene la creación del frejol cariuchado que simplemente se acompaña con arroz, ensalada y huevo frito. Plato que a lo largo del contexto histórico es servido como almuerzo para los agricultores y se lo elabora a lo largo del año, ya sea en tiempos de cosecha con el frejol tierno o en post cosecha con el frejol seco.

Se determina que Cahuasquí es un pueblo lleno de actividades sociales, culturales y religiosas en el cual se asocia la gastronomía, que coinciden con la temporalidad de algunos productos que permiten el desarrollo de cada platillo, lo importante de este punto es que cada preparación es elaborada con los productos que se cultivan en estas tierras, ya son pocos los alimentos que son introducidos de otras parroquias.

Para el registro e inventario de la cocina tradicional de Cahuasquí, se toma como base la fundamentación teórica impartida por el Ministerio de Cultura y Patrimonio el cual se enmarca en las siguientes fichas.

FICHAS DE REGISTRO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA CAHUASQUÍ

Tabla 15: Ficha de inventario: Fritada


 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR</p>	
		CÓDICE
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>		IM-10-06-51-000-21-000001
1. INFORME DE UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí	Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí		

Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm		
2. IMAGEN DE REFERENCIA		
		
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de una fritada tradicional. Tomado de García, M. (2019, 1 octubre). Fritada ecuatoriana [Fotografía]. Fritada. https://i.ytimg.com/vi/sqClRyPkAvI/maxresdefault.jpg</p>		
<p>Código de imagen: IM-10-06-51-000-21-000001_1.jpg</p>		
3. IDENTIFICACIÓN		
Nombre		Otra (s) designación (es)
FRITADA – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1 N/A
		D2 N/A
Clase social		Idioma
Mestizo		L1 Español
		L1 N/A
Subámbito		Fragmento del subámbito
Gastronomía		Gastronomía cotidiana
Narración Efímera		
<p>La fritada es uno de los principales platos que engloba la gastronomía tradicional de Cahuasquí, por el hecho que sus pobladores se dedican a la crianza del principal ingrediente que es el chancho, en el cual faenan y venden su carne dentro de la localidad. Además, los productos utilizados como guarnición se cultivan en estas tierras fértiles.</p>		
4. PRESENTACIÓN		
<p>La fritada es uno de los platos emblemas de nuestro territorio ecuatoriano especialmente de la región Sierra, no obstante, en los hogares y actividades socio-culturales de la parroquia Cahuasquí ha marcado territorio. Este aspecto se debe a que la actividad ganadera y agrícola en la parroquia es la fuente principal de subsistencia, en donde las amas de casa dedicadas a la crianza de diversos animales entre ellos el cerdo que es el principal ingrediente de este platillo. Así mismo los productos que acompañan a esta se producen en estas tierras.</p> <p>La fritada es elaborada con carne de cerdo frita que tradicionalmente la fríen en pailas de bronce por el simple hecho que permite concentrarse de mejor manera el sabor, en el cual la sazón y el sabor es secreto de cada ama de casa especialmente de los adultos mayores, que se acompaña con productos cocidos como las papas, choclo tierno o maíz tostado, el mote y la ensalada encurtida. Preparando todo al calor de las cocinas de leña (las conocidas tulpas).</p> <p>Este platillo es preparado a lo largo de todo el año en los hogares, pero tiene mayor prevalencia en las actividades sociales como bodas, bautizos, entre otros, como plato principal para ofrecer a las personas y familiares invitados. También se elabora en semana santa justo en el sábado de gloria.</p>		
Tiempo		Frecuencia
	Anual	La preparación de este platillo se realiza durante todo el año debido a la fácil adquisición de los productos, puede ser para alguna actividad social o como recibimiento a turistas en la parroquia.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Seguimiento
	Local	Las personas que degustan esta preparación son de procedencia extranjera que van a la parroquia por turismo. Pero si existe un consumo local abundante en cada hogar cahuasquireño.
	Provincial	
	Regional	

	Nacional				
X	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Carne	Animal (chanchó)	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Papas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E3	Mote	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E4	Maíz tierno / seco	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	Paila de bronce	Tradicional	Ambato, Tungurahua	Compra	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	50 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación de la fritada.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
La fritada es un plato tradicional vigente que se ofrece a propios extraños en diferentes actividades sociales como identidad de un pueblo agrícola en el cual logran realzar la diversidad agrícola y ganadera a la que se dedican los moradores de Cahuasquí.					
Variación					
	Alta	Los posibles cambios a la que se enfrenta este platillo es en los productos utilizados como guarnición, puesto que dependiendo la temporalidad de cosechas pueden acompañar con otros alimentos como mellocos, ocas o habas. Dejando un impacto diferente en el paladar de las personas.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCEOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
Fiestas de parroquialización de Cahuasquí	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas de parroquialización		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000001_1.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		

Verificado por:	Fecha de verificación:
Aceptado por:	Fecha de aceptación:

Tabla 16: Ficha de inventario: *Sopa de Gallina de Campo*

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				CÓDIGO
				IM-10-06-51-000-21-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí		
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X
Localidad: Cahuasquí				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
<p>Descripción de la fotografía: La figura muestra la presentación del caldo de gallina de campo. Tomado de La Hora. (2016, 20 septiembre). Caldo de gallina, una tradición en la mesa del montubio [Fotografía]. Caldo de gallina. https://lahora.com.ec/contenido/cache/4a/caldo_de_gallina_una_tradicion_en_la_mesa_del_montuvio_2016_0919073146-682x512.jpg</p>				
Código fotográfico: IM-10-06-51-000-21-000002_2.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
CALDO DE GALLINA DE CAMPO – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	Caldo de gallina criolla	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua		
Mestizo		L1	Español	
		L1	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía tradicional		
Breve reseña				
El caldo de gallina de campo es uno de los platillos representativos de la parroquia que se ofrece en festividades sociales de cada familia o de la localidad como símbolo de bienvenida a personas ajenas a la zona. Este platillo				

es realizado en base a la crianza propia de las aves que son alimentadas de forma natural con granos cosechados en tierras propias.

4. DESCRIPCIÓN

El caldo de gallina de campo es un plato apetecible por propios y extraños que por su simple cocción o pocos ingredientes que conlleva su preparación, aporta con un sabor exquisito y muchos componentes esenciales para la salud de las personas. Se lo puede servir como sopa o plato principal en la mesa.

Las verduras que se utilizan en su preparación las amas de casa las consiguen en sus pequeños espacios de tierras o huertos, eso es lo que hace que este plato sea más apetecible la naturalidad de sus ingredientes. Entre sus ingredientes se destaca la gallina criolla, arveja, cebolla, zanahoria, papanabo, apio, pimiento verde, ajo, cebolla blanca, papa de cualquier variedad, perejil, culantro, que son llevados a cocción junto con la carne para que se impregnen los sabores y resulte una experiencia al paladar al momento de consumirlo. De igual forma la gallina lleva una crianza natural con granos como maíz o cebada que son productos de los cultivos de sus propias tierras.

La preparación y consumo se da a lo largo de todo el año mayormente en las provincias andinas de la Sierra, sin embargo su ejecución se destaca en el recibimiento de turistas, para visita de autoridades a eventos sociales de la parroquia, en locales alimenticios y dentro de las fiestas privadas de cada familia.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La preparación de este platillo se realiza durante todo el año debido a la fácil adquisición de los productos.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degustan esta preparación son de procedencia extranjera y nacional que van a la parroquia por turismo. Aún más durante eventos sociales de la parroquia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne	Animal (pollo)	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Papas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E3	Zanahoria	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E4	Cebolla	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E5	Ajo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E6	Papanabo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miriam Guaranguay	50 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos sociales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación de la sopa en mención.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El caldo de gallina de campo resalta la identidad de las amas de casa en su labor expuesto sobre la crianza de aves, en el cual se profundiza el sabor de sus ingredientes hacen un platillo apetecible para personas visitantes y locales. Además, es importante mencionar la tradicionalidad de su consumo en las mujeres que han dado a luz para que el cuerpo se regenere totalmente.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los posibles cambios a la que se enfrenta este platillo depende la región de consumo puesto que tradicionalmente se sirve con papas pero en provincias de la cosas la suelen servir con yuca como remplazo de la papa.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del subambito		
Fiestas de parroquialización de Cahuasquí	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas de parroquialización		
9. ANEXO					
Texto	Fotografías	Videos	Audios		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000002_2.jpg				
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de inventario: 2021/07/18		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico:					

Tabla 17: Ficha de inventario: Fréjol Cariuchado

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>			
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDICIONES Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				CÓDICE	
				IM-10-06-51-000-21-000003	
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					

2. IMAGEN DE REFERENCIA



Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación del frejol cariuchado. Tomado de Capella, C. (2018, 24 abril). Coodpad [Fotografía]. <https://img.global.cpcdn.com/recipes/d297b4639fc904ce/400x400cq70/photo.jpg>

Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000003_3.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Nombre	Otra (s) designación (es)	
FRÉJOL CARIUCHADO – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	Arroz con fréjol
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía cotidiana	

Narración Efímera

El cariucho de fréjol es un platillo emblema de la parroquia Cahuasquí, puesto que su ingrediente principal está relacionado con el principal producto agrícola que los pobladores en su mayoría cultivan en sus tierras que es el fréjol. Además de ser un platillo que se lo consume en todo el año especialmente en temporadas de cosecha del frejol tierno, el cual es realizado como alimentación principal para los agricultores en sus días laborables.

4. PRESENTACIÓN

El cariucho se refiere a una menestra con una textura un poco seca que se lo puede realizar con granos el cual son cocinados y posteriormente sazonados con cebolla, culantro, sal y manteca de cerdo proporcionando un sabor extra a la preparación. En Cahuasquí el cariucho se adaptó solo con el frejol puesto que es un producto agrícola con mayor producción en todo este territorio por ende durante todo el año hay disponibilidad de este producto ya sea tierno o seco.

El caracucho de fréjol es simplemente el alimento base en los hogares de la localidad durante todo el año aún más en temporadas de cosecha del frejol tierno, se lleva como almuerzo para los trabajadores en los terrenos, es por eso que las familias al recibir visitas elaboran este platillo para degustar con ellos. Se lo acompaña principalmente con arroz, ensalada y huevo frito.




Además, este platillo se lo conmemora en eventos gastronómicos y sociales que se realizan en las fiestas de parroquialización, así como en los restaurantes existentes dentro de la zona. La esencia de este platillo recae en el frejol y en el dicho común de que el producto es de la mata a la olla, en donde las amas de casa simplemente acuden a sus chagras a coger el frejol e ir directamente a sus hogares a prepararles.

Tiempo		Frecuencia
	Anual	La preparación de este platillo se realiza durante todo el año debido a la fácil adquisición de los productos.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Seguimiento
	Local	Los turistas extranjeros deleitan esta preparación en sus visitas a la parroquia y se llevan una experiencia única que les permite observar el proceso desde la cosecha hasta el consumo.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

X	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Fréjol	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Arroz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E3	Huevo frito	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	X	X	X	X	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	30 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos sociales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación del cariucho de frejol.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
El cariucho de frejol resalta el poderío de la actividad agrícola sobre el principal ingrediente que es el frejol y que de una u otra manera refleja la identidad de un pueblo productivo haciendo renombre a su denominación como el corazón fértil de Imbabura. Así también que destaca que es la fuente principal de alimentación de todos sus pobladores.					
Variación					
	Alta	El cambio es muy bajo, en pocas ocasiones lo acompañan con aguacate pero cada persona tiene la esencia de cómo es un cariucho de frejol.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCESOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
Fiestas de parroquialización de Cahuasquí	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiestas de parroquialización		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000003_3.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		

Verificado por:	Fecha de verificación:
Aceptado por:	Fecha de aceptación:

Tabla 18: Ficha de inventario: Chicha

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				<p>CÓDICE</p>
				<p>IM-10-06-51-000-21-000004</p>
1. INFORME DE UBICACIÓN				
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí		
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:	Rural: X	
Localidad: Cahuasquí				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm				
2. IMAGEN DE REFERENCIA				
				
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la chicha. Tomado de Recetas de Ecuador. (s. f.). Chicha de jora [Fotografía]. Chicha de Jora. https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/69-image/69-image_web.jpg</p>				
<p>Código de la imagen IM-10-06-51-000-21-000004_4.jpg</p>				
3. IDENTIFICACIÓN				
Nombre		Otra (s) designación (es)		
CHICHA – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	N/A	
		D2	N/A	
Clase social		Idioma		
Mestizo		L1	Español	
		L1	N/A	
Subámbito		Fragmento del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía ocasional		
Narración Efímera				
<p>La chicha es una bebida fermentada popular en la región andina y amazona del Ecuador, utilizada en rituales, eventos socio-culturales de los pueblos, realizada a base de algunas frutas, especias entre otros productos, que sirve para calmar la sed de la población.</p>				
4. PRESENTACIÓN				
<p>La chicha se elabora en base de diferentes productos como la quinua, arroz, cebada, maíz, chonta, brujo y algunas frutas. El cuál sea el producto que sea base de esta bebida tiene que dejar unos días fermentarse para</p>				

que se concentre el sabor característico de esta preparación, además de añadirle endulzante como azúcar o panela, y algunas especias y plantas aromatizantes que potencian su sabor.
En Cahuasquí, esta bebida es consumida en ocasiones especiales como fiestas sociales como bodas, bautizos, mingas de trabajo en el pueblo o fiestas de parroquialización brindando a las personas visitantes. Como las demás preparaciones, esta bebida utiliza productos cultivados en propias tierras, solo algunos ingredientes son extraídos de otros lugares como las especias.
La magia de esta bebida radica en su preparación y el tiempo de fermentación dejando varios días en los pundos de barro que permiten una mejor concentración de las esencias adquiridas por los diferentes productos. Los tipos de chicha comúnmente realizados por las amas de casa cahuasquireño son la chicha de jora, chicha de brujo y la chicha de frutas, que no pueden faltar como acompañante de un buen hornado.

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	La preparación de este platillo se realiza en ocasiones especiales como fiestas sociales, mingas de trabajo o las fiestas de parroquialización.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	La provincia de Imbabura por su aspecto socio-cultural tiene el privilegio de en su mayoría de comunidades deleitar de este deliciosa bebida.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción
E1	Maíz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Brujos	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E3	Frutas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Compra
Instrumento		Carácter	Origen	Producción
H1	Pundos	Tradicional	Cotacachi, Imbabura	Compra

5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rosario Juma	20 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	X	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí

Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos sociales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación de la chicha en sus diferentes variedades.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad
La chicha representa la culturalidad, tradición y unión de un pueblo puesto que esta bebida se la comparte en eventos con gran afluencia de personas. Además de que sus técnicas aplicadas en la elaboración se conservan con el pasar de los años.

Variación	
	Alta
	Media

X	Baja	El proceso para la bebida es único y ancestral, en donde no se puede alterar drásticamente un proceso en su elaboración porque cambiaría la esencia que conlleva la bebida.		
7. INTERNUNCIO				
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo
Información Reservada				
8. CONEXIÓN A SUCEOS				
Código	Ámbito	Subambito	Detalle	
Fiestas de parroquialización de Cahuasquí	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas cívicas	Fiestas de parroquialización	
Fiestas sociales	Usos sociales, rituales y actos festivos.	Festividades	Bodas, bautizos	
9. SUPLEMENTO				
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000004_4.jpg			
10. CONTROL				
X				
11. NOTA DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica del Norte				
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de inventario: 2021/07/18	
Revisado por:			Fecha de revisión:	
Aprobado por:			Fecha de aprobación:	
Registro fotográfico:				

Tabla 19: Ficha de inventario: Hornado

 <p>Gobierno Nacional de LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR</p>	
		CÓDICE
		IM-10-06-51-000-21-000005
1. INFORME DE UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí
Parroquia: Cahuasquí		Urbana: Rural: X
Localidad: Cahuasquí		
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm		
2. IMAGEN DE REFERENCIA		



Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación del tradicional hornado. Tomado de Comidas internacionales del Ecuador. (2018, 10 diciembre). El hornado, una tradición cultural [Fotografía]. El hornado, una tradición cultural. https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQZ2DbYgXQjSI8NNMwmn8_L1_UA115-o2qdw&usqp=CAU

Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000005_5.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Nombre	Otra (s) designación (es)	
HORNADO – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	N/A
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía ocasional	

Narración Efímera

El hornado es un plato tradicional de la región andina, en Cahuasquí resalta la crianza de estos animales de forma natural con alimentos producidos en tierras propias, así como los productos utilizados en guarnición que son frescos y cultivados en esta zona. Este platillo se elabora en eventos socio-culturales de la parroquia como plato fuerte.

4. PRESENTACIÓN

El hornado es un plato compuesto por carne de cerdo que es cocinada en horno de leña, su acompañante depende la temporalidad de productos o el sector en el que se elabore. En Cahuasquí particularmente se sirve acompañado de mote que es pelado y cocinado por las propias amas de casa, papas, ensalada encurtida y ají, también se la añade un trocito de cuero crocante y de bebida la infaltable chica.

Cahuasquí ofrece este platillo en ocasiones sociales, ferias, eventos culturales y de parroquialización, así como también las mingas de pueblo como símbolo de unión y festividad, también porque resulta de mejor manera poder compartir un plato de comida con un gran número de personas.




Los productos utilizados son de producción propia la papa cocinada, el mote, en algunos caso choclo tierno, las verduras para el encurtido son producto de la diversa variedad de cultivos que posee la parroquia y sus comunidades, el cerdo de igual forma parte de una crianza natural con lo mismos productos de Cahuasquí, esta crianza es hecha por las amas de casa que se dedican a esta actividad como una fuente económica extra para el hogar..

Tiempo		Frecuencia
	Anual	La preparación de este platillo se realiza en ocasiones especiales como fiestas sociales, mingas de trabajo o las fiestas de parroquialización.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Seguimiento
	Local	La actividad en la que se desarrolla este plato depende su afluencia de consumo, es decir en fiestas socio-culturales de la parroquia es cuando visitantes del territorio ecuatoriano acuden a esta zona y puede deleitar de un delicioso hornado.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Chanchó	Animal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Mote	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E3	Papas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	Horno de leña	Tradicional	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	40 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos sociales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación del hornado			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
La chicha representa la culturalidad, tradición y unión de un pueblo puesto que esta bebida se la comparte en eventos con gran afluencia de personas. Además de que sus técnicas aplicadas en la elaboración se conservan con el pasar de los años.					
Variación					
	Alta	En la guarnición del hornado puede existir cambios dependiendo los productos que se obtenga a la mano, entre ellos se puede sustituir la papa cocinada por tortilla de papa, se le puede añadir choclo tierno entero.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERNUNICIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCEOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
Fiestas de parroquialización de Cahuasquí	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas cívicas	Fiestas de parroquialización		
Fiestas sociales	Usos sociales, rituales y actos festivos.	Festividades	Bodas, bautizos, mingas.		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000005_5.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		

Verificado por:	Fecha de verificación:
Aceptado por:	Fecha de aceptación:

Tabla 20: Ficha de inventario: Fanesca

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4: CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				<p>CÓDICE</p>
				<p>IM-10-06-51-000-21-000006</p>
1. INFORME DE UBICACIÓN				
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí		
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X
Localidad: Cahuasquí				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm				
2. IMAGEN DE REFERENCIA				
				
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la fanesca. Tomado de Recetas de Ecuador. (s. f.- b). Fanesca ecuatoriana [Fotografía]. Fanesca Ecuatoriana. https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/27-image/27-image_web.jpg</p>				
Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000006_6.jpg				
3. IDENTIFICACIÓN				
Nombre		Otra (s) designación (es)		
FANESCA – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	Locro de zambo	
		D2	N/A	
Clase social		Idioma		
Mestizo		L1	Español	
		L1	N/A	
Subámbito		Fragmento del subámbito		
Gastronomía		Gastronomía religión		
Narración Efímera				
<p>La fanesca es un plato tradicional del Ecuador que se liga directamente con el aspecto religioso de los católicos, en Cahuasquí sin duda alguna se elabora en fechas de semana santa aprovechando los productos agrícolas que se cultivan en la zona. La base es un locro de zambo con zapallo en el cual se añaden diversos granos que tienen significado esencial en el contexto de la religión católica.</p>				
4. PRESENTACIÓN				

<p>La fanesca se considera un plato fuerte de textura espesa elaborado en base diversos granos tiernos como choclo, frejol, arveja, lenteja, habas, chochos que dependiendo de la familia los pelas os simplemente consumen el grano entero, mellocos, zambo, zapallo cocidos, también se añade bacalao seco, pero en Cahuasquí por la difícil adquisición de este producto se realiza con sardina de lata. La complejidad de estructura del plato hace más llamativo su degustación puesto que se acompaña con perejil picado finamente, huevo duro, maduro frito, aguacate, queso y bolitas de harina de trigo.</p> <p>La realización de este plato coincide con dos aspectos suscitados en la parroquia, el principal relacionado con el aspecto religioso puesto que su consumo masivo se realiza en semana santa especialmente en el jueves santo representando diferentes aspectos en los ingredientes que lleva esta preparación en el proceso de elaboración participa toda la familia, en muchos hogares toman al jueves santo como un día de resguardo donde no trabajan y es aquí donde todos los integrantes de la familia colaboran en la preparación de la fanesca. Otro aspecto importante es que coincide esta actividad con las primeras cosechas de los granos tiernos entre marzo y abril, por tanto, la mayoría de ingredientes son producto del trabajo de sus mismos pobladores.</p>					
Tiempo		Frecuencia			
X	Anual	Esta preparación y la esencia que lo identifica se realiza una vez al año en época de semana santa. Aunque los productos si lo pueden conseguir en otras temporadas realizan una preparación parecida denominada loco de zambo.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Seguimiento			
	Local	La actividad en la que se desarrolla este plato depende su afluencia de consumo, es decir en semana santa es cuando propios y extraños degustan de este platillo.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Frejol	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Chucho	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E3	Arveja	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E4	Habas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E5	Choclo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E6	Zambo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E7	Zapallo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	X	X	X	X	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	50 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos sociales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación de la chicha en sus diferentes variedades.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					

La fanesca representa dos aspectos dentro de la parroquia, primero el contexto religioso que enmarca la utilización y preparación de este platillo, y el aspecto agrícola el identifica la parroquia con su variedad de productos obtenidos en el cultivos y cosechas.				
Variación				
	Alta	Los procesos de elaboración no pueden ser modificados puesto que se pierde la esencia en esta preparación, la tradición culinaria en este contexto gastronómico se conserva.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERNUNCIO				
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo
Información Reservada				
8. CONEXIÓN A SUCEOS				
Código	Ámbito	Subambito	Detalle	
Semana santa	Usos sociales, rituales y actos festivos	Ceremonias religiosas	Jueves santo	
9. SUPLEMENTO				
Texto	Fotografías	Videos	Audios	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000006_6.jpg			
10. CONTROL				
X				
11. NOTA DE CONTROL				
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte				
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18	
Verificado por:			Fecha de verificación:	
Aceptado por:			Fecha de aceptación:	

Tabla 21: Ficha de inventario: Arroz de Leche

 <p>Gobierno Nacional de LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>			
			CÓDICE
			IM-10-06-51-000-21-000007
1. INFORME DE UBICACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm			
2. IMAGEN DE REFERENCIA			



Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación del arroz de leche. Tomado de GoRaymi. (s. f.). Receta arroz con leche [Fotografía]. Arroz con leche.

https://img.goraymi.com/2017/12/20/67d27e8549623c9d2a856468546ebe45_lg.jpg

Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000007_7.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Nombre	Otra (s) designación (es)	
ARROZ DE LECHE – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	Arroz con leche
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía religión	

Narración Efímera

El arroz de leche se considera un postre que se consume en cualquier temporada del año y a cualquier hora del día como desayuno, postre de almuerzo o en media tarde, básicamente es una colada de contextura espesa en que sus principales ingredientes son el arroz y la leche aromatizado con especias.

4. PRESENTACIÓN

El arroz de leche es un postre de contextura espesa realizado en base a dos ingredientes principales el arroz y la leche, el cual se cocina el arroz hasta que esté a punto del dente, en ese momento se le agrega la leche y se aromatiza con especias como canela, clavo de olor y se lo endulza con panela o azúcar refinada, algunas personas añaden pasas a la preparación.

El consumo del arroz de leche se realiza a lo largo de todo el año y es preciso comerlo en cualquier hora del día por la facilidad de adquisición de los ingredientes, así es como se destaca la actividad ganadera de la parroquia utilizando la propia leche obtenida del ordeño de sus vacas. No obstante, su consumo en semana santa prevalece en los hogares cahuasquireños, se realiza esta preparación en viernes santo que es un postre que se acompaña al puré de papas.

Además, este postre se lo sirve a las personas visitantes en épocas de frío así mismo lo llevan para el consumo de la personas que están labrando la tierra en la hora del almuerzo.

Tiempo		Frecuencia		
X	Anual	Su consumo se da durante todo el año, sin embargo la esencia de su consumo radica en la fecha de semana santa justo el viernes santo después de haber consumido el puré de papas.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
X	Local	Su consumo masivo se da en las provincias andinas de la región, también su elaboración y consumo se da en provincias de la Costa. En épocas de semana santa su consumo alcanza el nivel nacional.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente	Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Leche	Animal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Arroz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Compra

Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	Pondos	Tradicional	Cotacachi, Imbabura	Compra	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	50 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento			Origen		
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento			Transferencia		
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación del arroz de leche.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
El arroz de leche es tradición en época de semana santa representa el aspecto religió que enmarca Cahuasquí, además de ser portador de identidad y representación de la actividad ganadera de este sector.					
Variación					
	Alta	El proceso culinario de elaboración no sufre cambios intensos, la técnicas utilizadas varían dependiendo cada familia pero la esencia de consumo es las misma.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCESOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
Semana santa	Usos sociales, rituales y actos festivos	Ceremonias religiosas	Jueves santo		
9. SUPLEMENTO					
Texto	Fotografías	Videos	Audios		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000007_7.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

Tabla 22: Ficha de inventario: Pan de Casa

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>			
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>					
<p>IM-10-06-51-000-21-000008</p>					
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					
2. IMAGEN DE REFERENCIA					
					
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación del pan hecho en casa. Tomado de Santana Ecoturismo Restaurante. (s. f.). Pan 100% hecho en casa (horno de leña) [Fotografía]. Pan hecho en casa. https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/15/08/95/64/pan-100-hecho-en-casa.jpg</p>					
<p>Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000008_8.jpg</p>					
3. IDENTIFICACIÓN					
Nombre		Otra (s) designación (es)			
PAN DE CASA – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	N/A		
		D2	N/A		
Clase social		Idioma			
Mestizo		L1	Español		
		L1	N/A		
Subámbito		Fragmento del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía continua			
Narración Efímera					
<p>El pan es el alimento base de todas las personas, el cual se lo elabora tras la molienda de cereales como el maíz producto nativo de nuestro territorio, y el trigo producto introducido durante la época colonial. La masa se pan se hornea tradicionalmente en hornos de leña. Además, es una tradición culinaria hacerlo en el día de los difuntos el cual es un buen acompañante de la colada morada.</p>					
4. PRESENTACIÓN					
<p>El pan de casa es un alimento fundamental en la mesa de muchos pueblos, la tradición radica en hacerlo por las propias amas de casa en hornos de leña, el cual tras ser procesado los cereales básicos como el maíz que es un producto apreciado por los pueblos ecuatorianos, y el trigo que tras ser introducido durante la colonización se adaptó de manera esencial a la culturalidad de los pueblos debido a que estas tierras resultan ser grandes productoras de trigo. Este proceso se complementa con la unión de otros ingredientes como agua, leche, sal, queso, entre otros, dependiendo el gusto de cada persona.</p>					

Es así que la parroquia Cahuasquí adaptó de gran manera el cultivo de trigo siendo en la historia uno de los productos representativos de la parroquia, el clima apto de las comunidades pertenecientes a la cabecera parroquial fueron fuente para el cultivo de trigo, y en el centro de la zona fortaleciendo la producción de maíz. Por tanto, ninguno de estos productos hacía falta en los hogares para la elaboración de diversos platillos en especial el pan, que se enviaba a los agricultores a los terrenos para su consumo. Además, la elaboración del pan está ligado con aspectos religiosos y culturales el cual se hace presente en el mes de noviembre en el día de los difuntos en el que durante la novena que realiza el animero, una leyenda popular que dice que acude al panteón y hace pasear por las calles de la parroquia a los fieles difuntos, es así que durante su ritual nocturno las personas salen a recibirlo y a entregar ofrendas por las almas de sus familiares, la principal ofrenda es el pan de trigo o maíz ya sea dulce o salado.

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	Su consumo se da durante todo el año, sin embargo la esencia de su consumo masivo radica en el mes de noviembre en el día de los difuntos.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	El día de los muertos es un ritual nacional celebrado en el mes de noviembre, es por eso que la elaboración y consumo de este alimento llega a la mayoría de provincias que corresponden al país, tomando énfasis en los pueblos rurales y comunidades indígenas.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción
E1	Trigo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Maíz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento		Carácter	Origen	Producción
H1	Horno de leña	Tradicional	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia

5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí

Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos y culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación del pan de casa			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. ESTIMACIÓN

Interés para la población

El pan es un producto básico y fundamental en los hogares cahuasquireños, forma parte de la tradición culinaria del pueblo ya que se encuentra ligado al aspecto cultural y religioso que enmarca la población. Siendo la principal ofrenda durante la novena del animero como vísperas al día de los difuntos.

Variación

	Alta	
X	Media	

Baja	El pan de casa es vulnerable al cambio, primero por los ingredientes que se utilizan en la actualidad dependiendo el gusto de las personas. Otro punto es que se ha dejado de hornear el pan en horno de leña, ahora lo hacen en hornos a gas.			
7. INTERNUNCIO				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				
8. CONEXIÓN A SUCESOS				
Código	Ámbito	Subambito	Detalle	
Día de los difuntos	Usos sociales, rituales y actos festivos	Ceremonias religiosa y cultural.	2 de noviembre de cada año.	
9. SUPLEMENTO				
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000008_8.jpg			
10. CONTROL				
X				
11. NOTA DE CONTROL				
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte				
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel		Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:		Fecha de verificación:		
Aceptado por:		Fecha de aceptación:		

Tabla 23: Ficha de inventario: Colada Morada

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4: CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				CÓDICE
				IM-10-06-51-000-21-000009
1. INFORME DE UBICACIÓN				
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí		
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:	Rural: X	
Localidad: Cahuasquí				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm				
2. IMAGEN DE REFERENCIA				
				

Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la colada morada. Tomado de El Diario. (2017, 2 noviembre). Colada morada, una bebida con sabor y color [Fotografía]. Colada Morada.
https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-ecuador/2017/11/20171102040000_una-bebida-con-sabor-y-color_tn0.jpg

Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000009_9.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Nombre	Otra (s) Designación (es)	
COLADA MORADA – CAHUASQUÍ,	D1	N/A
IMBABURA	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	

Narración Efímera

La colada morada es una bebida tradicional de la región andina que se la prepara una vez al año por su vinculación con el aspecto religioso, el día de los difuntos el 2 de noviembre de cada año. En Cahuasquí se relaciona con el ritual religioso del animero el cual en las ofrendas brindabas no falta la colada morada como vínculo para hacer rezar por los fieles difuntos.

4. PRESENTACIÓN

La colada morada es una bebida tradicional de textura espesa y el color peculiar morado, realizada en el día de los difuntos, su preparación se fundamenta en ingredientes como: harina de maíz negro, moras, mortiños, panela, hierbas aromáticas (cedrón, hierba luisa, hojas de naranja, ataco, hojas de arrayan), especias (Ishtingo, clavo de olor, pimienta dulce, canela) y otras frutas (babaco, piña, frutilla, manzana), todos los productos producidos y cosechados en Cahuasquí.

Si vinculación con el aspecto religioso radica en que durante la novena del animero 9 días antes del día de los difuntos, se brinda como ofrenda junto al pan de casa al animero haciéndolo rezar pidiendo el descanso eterno para las almas difuntas, además, el propio día de los difuntos se lo sirve a cualquier hora del día.

La bebida se realiza una vez al año por el difícil acceso al producto, el mortiño justamente se desarrolla y cultiva durante los meses de octubre – noviembre, pero en esa única fecha es indispensable en la mesa de cada hogar.

Tiempo		Frecuencia		
X	Anual	Su tradicionalidad es realizarlo en el día de los difuntos justo el 2 de noviembre de cada año.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	El día de los muertos es un ritual nacional celebrado en el mes de noviembre, es por eso que la elaboración y consumo de este alimento llega a la mayoría de provincias que corresponden al país, tomando énfasis en los pueblos rurales y comunidades indígenas.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente	Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Maíz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Mortiño	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E3	Mora	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E4	Aromáticas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E5	Especias dulces	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Compra
Instrumento	Carácter	Origen	Producción	
H1	Vasija de barro	Tradicional	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia


5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí

Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos y culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación del pan de casa			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
La colada morada es una bebida apetecible por niños y adultos que forma parte de la tradición culinaria del pueblo ya que se encuentra ligado al aspecto cultural y religioso que enmarca la población. Siendo con el pan de casa una ofrenda al animero para rezar por las almas benditas.					
Variación					
X	Alta	En los últimos años su manera de preparación ha cambiado en los ingrediente por el hecho de no conseguir mortiño, por eso se lo sustituye con avenas de tapioca con sabor a la fruta que hiera falta.			
	Media				
	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCESOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
Día de los difuntos	Usos sociales, rituales y actos festivos	Ceremonias religiosa y cultural.	2 de noviembre de cada año.		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000009_9.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

Tabla 24: Ficha de inventario: Arroz de Cebada

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</p>




PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA		IM-10-06-51-000-21-000010
1. INFORME DE UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí	Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí		
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm		
2. IMAGEN DE REFERENCIA		
		
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación del arroz de cebada. Tomado de PetitCHEF. (s. f). Arroz de cebada - receta ecuatoriana [Fotografía]. Arroz de Cebada. https://www.petitchef.es/imgupl/recipe/arroz-de-cebada-comida-ecuatoriana--md-208525p323910.jpg</p>		
Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000010_10.jpg		
3. IDENTIFICACIÓN		
Nombre	Otra (s) designación (es)	
ARROZ DE CEBADA – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	Sopa de arroz de cebada
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
Narración Efímera		
<p>Es una sopa tradicional del Ecuador creada en la adaptación del cultivo de la cebada y antiguamente las comunidades pertenecientes a la parroquia Cahuasquí era grandes productoras de cereales entre ellos la cebada que las amas de casa se encargaban de su cocción.</p>		
4. PRESENTACIÓN		
<p>El arroz de cebada es una sopa que contiene como base la cebada que al ser pelada y procesada se asemeja al grano de arroz de ahí su nombre, se acompaña con papas, coles verdes y carne de chanco, así como también la de pollo. Los productos agrícolas utilizados y ganaderos son de producción propia de la zona. Este plato se lo servía a los invitados como identidad del pueblo y también se lo sirve en la vida cotidiana como almuerzo para los agricultores o cena para las familias.</p> <p>En Cahuasquí la faena de chanco es semanal porque diferentes familias tienen chanchos de crianza, por lo tanto, la sopa de arroz de cebada lo acompañan con carne de cerdo-</p> <p>La cebada al ser un producto introducido en tiempos de la colonia, los ecuatorianos de la zona andina adaptaron y domesticaron la producción de cebada haciéndola propia para la comercialización y sustento propio de las familias. Por consiguiente, desarrollaron los sabores culinarios que pertenecen a este plato. En la actualidad es un plato muy poco apetecible por las nuevas generaciones, el sabor y sabor radica en las abuelitas que han tratado de sembrar sus conocimientos a sus hijos.</p>		
Tiempo		Frecuencia
	Anual	Este platillo se lo consumo durante todo el año, aunque la producción de cebada es mínima las familias hacen modos posibles de conseguir el producto para su elaboración.
X	Continua	
	Ocasional	

	Otro				
Alcance		Seguimiento			
	Local	La cebada es un cereal adoptado por la región sierra, es por eso que los pueblos andinos de la región tienen facilidad y mayor alcance al consumo de esta preparación.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Cebada	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Carne de choncho	Animal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	Vasija de barro	Tradicional	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rosario Juma	25 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento			Origen		
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos y culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento			Transferencia		
X	Padres – hijos	Los padres son la principal fuente de conocimiento sobre las técnicas culinarias y forma de preparación de la sopa.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
El arroz de cebada es un palto fundamental en la mesa de cada hogar, como fuente de alimentación de los trabajadores quienes están en los terrenos u otras labores que ellos se dedican. Además, su sabor exquisito hace que sea apetecido y aceptado por los turistas que visitan estas tierras.					
Variación					
	Alta	Sus formas de preparación alterarían la esencia del plato, por lo que las técnicas utilizadas aún se conservan. Lo único que cambia es la proteína de acompañante, hay algunas familias que optan por ponerle carne de choncho.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCESOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
X	X	X	X		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000010_10.jpg				
10. CONTROL					
N/A					

11. NOTA DE CONTROL

Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte	
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel	Fecha de registro: 2021/07/18
Verificado por:	Fecha de verificación:
Aceptado por:	Fecha de aceptación:

Tabla 25: Ficha de inventario: Colada de Haba

 <p>Gobierno Nacional de La República del Ecuador</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>			
		CÓDICE	
		IM-10-06-51-000-21-000011	
1. INFORME DE UBICACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm			
2. IMAGEN DE REFERENCIA			
			
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la colada de haba. Tomado de La Cocina de Sary. (2017, 14 marzo). Sopa de harina de haba [Fotografía]. Sopa de harina de Haba. https://i.ytimg.com/vi/INS_oJYvIU/maxresdefault.jpg</p>			
Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-0000011_11.jpg			
3. IDENTIFICACIÓN			
Nombre		Otra (s) designación (es)	
COLADA DE HABA – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	N/A
		D2	N/A
Clase social		Idioma	
Mestizo		L1	Español
		L1	N/A
Subámbito		Fragmento del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía tradicional	
Narración Efímera			
<p>Otro de los productos agrícolas que predominan las tierras de Cahuasquí son las habas, que al ser secadas las procesaban para sacar su harina que era utilizado para productos de panadería y sopas, y que en los páramos se las servía caliente para contrarrestar el frío.</p>			

4. PRESENTACIÓN

La colada de haba con textura semi-líquida y sabor salado es un platillo elaborado por los adultos mayores lo abuelitos que han transmitido su conocimiento a los hijos que aún conservan en sus mesas el consumo de este plato. Su elaboración no es compleja porque los ingredientes son pocos, como principal es la harina de haba, cebolla, mantequilla de chanco, papas, coles verdes y en algunas ocasiones lo acompañan con carne.

Su consumo es cotidiano por la harina de haba es un producto esencial en cada hogar, formaba parte del menú semanal especialmente de los adultos mayores, así como también lo realizaban en eventos culturales de cada comunidad aledaña a la cabecera parroquial, para brindar a los invitados que asisten a esta festividad.

El haba es un producto que se lo cultiva en la localidad a baja escala por eso su comercialización es entre las personas de la misma parroquia. Y por la escases de cultivo se está perdiendo la culturalidad del plato.

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	El consumo del platillo es ocasional, la baja producción de haba ha permitido que la esencia de esta preparación pierda sentido cultural en los hogares de Cahuasquí.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	No es común encontrar esta preparación, los adultos mayores son las personas que aún mantienen la tradicional preparación, es por eso que en Imbabura en los pueblos indígenas y campesinos se las puede encontrar.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción
E1	Harina de haba	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento		Carácter	Origen	Producción
H1	X	X	X	X

5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	50 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos y culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de este plato.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. ESTIMACIÓN

Interés para la población

La colada de haba es un platillo que no se le encuentra cotidianamente en los hogares, los personas adultas y adultos mayores aun los realizan tradicionalmente la preparación. Además, años atrás en las comunidades aledañas la servían en las festividades culturales de la zona recibiendo así a los visitantes.

Variación

	Alta	Sus formas de preparación alterarían la esencia del plato, por lo que las técnicas utilizadas aún se conservan. Muy pocas veces la suelen acompañar con carne o simplemente la sirven que queso fresco.
	Media	
X	Baja	

7. INTERNUNCIO				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				
8. CONEXIÓN A SUCEOS				
Código	Ámbito	Subambito	Detalle	
X	X	X	X	
9. SUPLEMENTO				
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000011_11.jpg			
10. CONTROL				
N/A				
11. NOTA DE CONTROL				
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte				
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel		Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:		Fecha de verificación:		
Aceptado por:		Fecha de aceptación:		

Tabla 26: Ficha de inventario: Colada de Machica

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				CÓDICE
				IM-10-06-51-000-21-000012
1. INFORME DE UBICACIÓN				
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí		
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X
Localidad: Cahuasquí				
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm				
2. IMAGEN DE REFERENCIA				
				
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la colada de machica. Tomado de Recetas de Coladas. (2017, 3 enero). Colada de machica [Fotografía]. Colada de Machica. https://1.bp.blogspot.com/-ahBt7r4cBJM/WGwVtbaakdI/AAAAAAAAABE/hXk9UqHKUlcCkefavOA7vpQQQtZKqmbACLcB/s1600/Machica.jpg</p>				
<p>Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000012_12.jpg</p>				

3. PRESENTACIÓN					
Tiempo			Frecuencia		
COLADA DE MACHICA – CAHUASQUÍ, IMBABURA			D1	N/A	
			D2	N/A	
Clase social			Idioma		
Mestizo			L1	Español	
			L1	N/A	
Subámbito			Fragmento del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía tradicional		
Narración Efímera					
<p>La machica es un producto obtenido de la cebada que endulzado con chawarmishky o panela forma una bebida espesa pero con un potencial nutritivo elevado, es por eso que las personas que labran la tierras o se dedican a otras actividades desayunaban esta bebida que les permitía mantener el estómago lleno y tener fuerza suficientes para el cumplimiento del trabajo.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>La colada de machica es una bebida dulce de textura espesa, el dulzor se lo agregaba antiguamente con chawarmishky por su fácil obtención, pero tras la introducción de la panela a tierras andinas se lo endulza con este producto, incluso se lo hacía con leche dando identidad a su actividad ganadera.</p> <p>Básicamente esta preparación se realiza con harina de machica que se obtiene de la cebada tostada y molida, en ocasiones se añade leche o simplemente con agua aromatizada con especias dulces y endulzada actualmente con panela, sirviendo caliente en los desayunos antes de salir a la jornada de trabajo.</p> <p>El poder nutricional hace que esta bebida sea muy apetecible, por eso que la colada se les sirve hasta a los niños pequeños para fortalecer sus defensas. Así como también en los desayunos para las personas que labran la tierra.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Aunque la bebida es muy apetecible, algunas personas consumen esta bebida por lo que se dificulta la obtención de la harina de machica.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Seguimiento			
	Local	Los pueblos andinos de la región sierra aportan al conocimiento de esta preparación			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Machica	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Panela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	X	X	X	X	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rosario Juma	35 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos y culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Detalle de la transmisión			

X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta bebida.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Esta bebida es fuente de energía para niños y adultos, la baja producción de la cebada ha hecho que disminuya su producción y consumo. E inclusive las mujeres embarazadas lo consumían como alimento para él bebe durante la gestión o después del parto para la producción de leche. La colada se servía a propias y extraños antes de iniciar una actividad laboral					
Variación					
	Alta	La tradicionalidad del plato es muy difícil cambiar en cuanto a esencia y técnicas utilizadas durante su proceso de elaboración. Simplemente la colada la pueden realizar con agua aromatizada o leche obtenida de la actividad ganadera de la zona.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCEOS					
Código		Ámbito	Subambito	Detalle	
X		X	X	X	
9. SUPLEMENTO					
Enunciado		Imagen	Videoclips	Sonido	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx		IM-10-06-51-000-21-000012_12.jpg			
10. CONTROL					
N/A					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

Tabla 27: Ficha de inventario: Sango de Maíz

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>			
		CÓDICE	
		IM-10-06-51-000-21-000013	
1. INFORME DE UBICACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm			
2. IMAGEN DE REFERENCIA			



Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la cabishca de ocas. Tomado de GoRaymi. (s. f.- b). Sango de maíz [Fotografía]. Sango de Maíz.

https://img.goraymi.com/2018/02/07/93034a7f2e7bd31beb290d8216965384_lg.jpg

Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000013_13.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Nombre	Otra (s) designación (es)	
SANGO DE MAÍZ – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	N/A
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	

Narración Efímera

El sango de maíz es una bebida dulce a base de la harina obtenida de la molienda del maíz que se puede encontrar en durante todo el año principalmente como desayuno de los hogares campesinos del centro de la parroquia o en las comunidades aledañas. Se lo acompaña con café pasado.

4. PRESENTACIÓN

El sango de maíz es una bebida dulce a modo de colada espesa preparada con la harina de maíz, alguna aromatizada, miel de panela y queso fresco, acompañada de un buen café pasado que forman la combinación perfecta de un desayuno altamente nutritivo y potenciador de energía.

Su consumo radica en la región andina especialmente los pueblos indígenas y campesino dedicados a la producción de este grano emblema de la región que es el maíz que tras ser secado lo trituran y se obtiene su harina para la elaboración de múltiples preparaciones en especial el sango de maíz.

Aunque en la actualidad se ha perdido influencia de esta preparación, las formas tradicionales de preparación la conservan los adultos mayores quienes aún disfrutan de este delicioso platillo.




Tiempo		Frecuencia		
	Anual	Los adultos mayores aún mantiene la tradición de preparar el sango como parte de su desayuno antes de empezar los labores del día.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	Los pueblos andinos de la región sierra aportan al conocimiento de esta preparación quienes aún conservan la esencia de su proceso de elaboración.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente	Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Panela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento	Carácter	Origen	Producción	
H1	X	X	X	X

5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Localidad
Individuos	Rufina Vásquez	35 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos religiosos y culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
El sango de maíz es una preparación que forma parte de la historia de los campesinos productores de maíz, quienes tras sus largas cosechas acudían a sus hogares a compartir el consumo del sango, e incluso antes de salir de su casa solían servirse como fuente de energía para el cumplimiento de sus actividades. En la actualidad su consumo es mínimo y esa pequeña parte la mantienen los adultos mayores.					
Variación					
	Alta	La tradicionalidad del plato es muy difícil cambiar en cuanto a esencia y técnicas utilizadas durante su proceso de elaboración.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCECOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
X	X	X	X		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000013_13.jpg				
10. CONTROL					
N/A					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

Tabla 28: Ficha de inventario: Habas con Papas, Choclo y Queso



--	--

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDICE	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4: CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA				IM-10-06-51-000-21-000014	
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					
2. IMAGEN DE REFERENCIA					
					
Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de las habas con papas, choclo y queso. Tomado de Calima Restaurante. (s. f.). Choclo con queso, papas cocinada y habas [Fotografía]. Tripadvisor. https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/1a/1a/ab/bd/choclo-con-queso-papas.jpg					
Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000014_14.jpg					
3. IDENTIFICACIÓN					
Nombre		Otra (s) designación (es)			
HABAS CON PAPAS, CHOCLO Y QUESO – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	N/A		
		D2	N/A		
Clase social		Idioma			
Mestizo		L1	Español		
		L1	N/A		
Subámbito		Fragmento del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía tradicional			
Narración Efímera					
La diversidad que presenta este plato en cuanto a productos identifican a la población de Cahuasquí con la actividad agrícola diaria a la que se dedican. Su base son productos tiernos que son cosechados en el mismo instante que van hacer cocinados. Su consumo se relaciona con actividades sociales dentro de la parroquia y en sus comunidades.					
4. PRESENTACIÓN					
Las habas con papas, choclo y queso es un plato apetecible por propios y extraños, su base es la diversidad de productos que son cosechados en tiernos al instante que van hacer cocinados manteniendo los sabores naturales de cada producto, el choclo servido en mazorca, las papas cocinadas con cascara al igual que las habas, y el queso obtenido de la producción ganadera de la misma zona. Este platillo se lo acompaña con un buen ají de tomate o de maní y una ensalada encurtida.					
Esta preparación es degustada en eventos sociales y culturales realizados en la parroquia y sus comunidades aledañas como símbolo de diversidad agrícola, siendo un acto de recibimiento de otras personas ajenas a la localidad. Es por eso que en épocas de cosechas no falta este plato en la alimentación de las personas agricultoras.					

Es necesario mencionar que todos los productos agrícolas son fruto de la fertilidad de las tierras de Cahuasquí.					
Tiempo		Frecuencia			
	Anual	Este platillo e lo consumo todo el año, en especial en épocas de cosechas de los granos tiernos en donde se los puede acompañar con otros productos e incluso carnes.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Seguimiento			
	Local	La gran parte del territorio ecuatoriano tienen alcance a esta preparación, la actividad agrícola hace que los productos que se presentan el plato quienes enfocan en eventos culturales y sociales organizadas por el sector indígena y campesino.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Choclo tierno	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Habas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E3	Papas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E4	Queso	Animal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos socio – culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Este platillo plasma la diversidad agrícola de Cahuasquí y sus comunidades, siendo un plato completo en cuanto al valor nutricional para las personas, además de ser una preparación simple es bien presentado en eventos culturales y sociales que determina la parroquia.					
Variación					
	Alta	La única actualización a esta preparación es el acompañamiento de carne de cualquier tipo.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCESOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		

X	X	X	X
9. SUPLEMENTO			
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000014_14.jpg		
10. CONTROL			
N/A			
11. NOTA DE CONTROL			
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte			
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel		Fecha de registro: 2021/07/18	
Verificado por:		Fecha de verificación:	
Aceptado por:		Fecha de aceptación:	

Tabla 29: Ficha de inventario: Cabishca de Ocas

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>		<p>CÓDICE</p> <p>IM-10-06-51-000-21-000015</p>
1. INFORME DE UBICACIÓN		
Provincia: Imbabura	Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí	Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí		
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm		
2. IMAGEN DE REFERENCIA		
		
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de la cabishca de ocas. Tomado de El Telégrafo. (2019, 15 junio). Oca, el tubérculo «rey» de Tungurahua es ingrediente de un platillo ancestral [Fotografía]. https://www.eltelegrafo.com.ec/images/Fotos_ElTelegrafo/EdicionImpresa/2019/Junio/15/oca/oca%20(3).jpg</p>		
Código fotográfico: IM-10-06-51-000-21-000015_15.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CABISHCA DE OCAS – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	N/A
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español

	L1	N/A			
Subámbito		Fragmento del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía tradicional			
Narración Efímera					
Es una bebida a base de ocas asoleadas, el exponerse al sol potencia el dulzor de este producto. Tras la introducción de nuevos productos al continente en la colonia se opta por endulzar la preparación con leche y panela.					
4. PRESENTACIÓN					
La oca es un producto nativo, un tubérculo con sabor dulce que al ser expuesto al sol potencializa aún más el dulzor. Las personas adultas mencionan que no hacía falta añadir edulcorantes o endulzantes a esta preparación puesto que ya la oca asoleada proporcionada ese aspecto a la receta. La cabishca de ocas es una colada en la que prevalece su sabor, los ingredientes que lleva tradicionalmente son ocas peladas, tras la colonización se añade leche, panela y canela. En Cahuasquí predominaba el consumo de esta colada puesto que las personas en sus tierras cultivaban matas de ocas, por lo que este producto no falta en el hogar. Los bajos precios comerciales hicieron que se pierda la producción de este tubérculo andino con ello la desestabilidad de consumo, sin embargo las personas de la tercera edad e incluso algunas amas de casa uno lo realizan cuando existe unión familiar.					
Tiempo		Frecuencia			
	Anual	Se ha perdido la continuidad de consumo de la colada, pero los adultos mayores y algunas amas de casa aún conservan la tradición de hacer esta bebida en unión de las familias disfrutando con un pancito de casa			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Seguimiento			
	Local	En los pueblos andinos y campesinos tiene mayor afluencia de consumo de la cabishca, aun siempre en poca cantidad este productos.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Ocas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E2	Panela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
E3	Canela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Compra	
E4	Leche	Animal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia	
Instrumento		Carácter	Origen	Producción	
H1	X	X	X	X	
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	X	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos socio – culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				

Otro					
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Su importancia radica en la identidad de unión de los pueblos, esta preparación la solían hacer cuando la familia estaba reunida, o en tiempos de cosecha cuando la oca era indispensable en los hogares.					
Variación					
	Alta	Las técnicas culinarias aún se conservan , en el presente los jóvenes han perdido la esencia del consumo de este plato.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCEOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
X	X	X	X		
9. SUPLEMENTO					
Texto	Fotografías	Videos	Audios		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000015_15.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

Tabla 30: Ficha de inventario: Colada de Zapallo

 <p>Gobierno Nacional de LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA				CÓDICE	
				IM-10-06-51-000-21-000016	
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					
2. IMAGEN DE REFERENCIA					



Detalle de la imagen: La figura muestra la colada de zapallo. Tomado de Cookpad. (s. f.). Colada de zapallo [Fotografía]. Colada de zapallo. <https://img-global.cpcdn.com/recipes/d2ebdf15af851524/680x482cq70/colada-de-zapallo-foto-principal.webp>

Código fotográfico: IM-10-06-51-000-21-000016_16.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
COLADA DE ZAPALLO – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	N/A
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	

Narración Efímera

La colada de zapallo es una bebida espesa realizada cuando el zapallo está maduro, en Cahuasquí lo sirven a la hora de finalizar el almuerzo o en las épocas de frío se lo consume para contrarrestar este tipo de clima, en eventos sociales lo sirven a los invitados acompañados de pan de casa, antes lo solían endulzar solo con panela ahora ya incorporan leche.

4. PRESENTACIÓN

La colada de zapallo es una bebida espesa tradicional hecha desde tiempos antiguos por las personas mayorcitas quienes ponían a cocinar el zapallo maduro con especias, y endulzadas con panela, hasta que el zapallo este pasado de cocción. En la actualidad lo añaden leche e incluso lo endulzan con azúcar, pero aún hay familias que conservan la cocina de sus abuelos.




Esta bebida es una de las principales que acompañan un buen almuerzo e incluso es servida en los desayunos. Cuando hay eventos sociales en las comunidades solían servir a las personas visitantes acompañado de pan de casa como muestra de solidaridad y agradecimiento.

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	El consumo de esta bebida es imprescindible en las familias por la fácil adquisidor de zapallo, además que no es compleja de hacer y es muy apetecida por la población.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	Su consumo es masivo a nivel nacional, ya que el producto no requiere de muchos cuidado y se adapta al clima y suelo en el que se plante, por eso el conocimiento de esta bebida es masiva.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente	Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Zapallo	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Panela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E4	Leche	Animal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento	Carácter	Origen	Producción	
H1	X	X	X	X

5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rosario Juma	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	X	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos sociales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Es una bebida que lo realizan las personas adultas mayores quienes conservan la tradicionalidad en cuanto técnicas y forma de preparación,					
Variación					
	Alta	La textura de la colada ha cambiado, ahora le añaden leche y en algunos caso las licuan haciéndola más líquida la preparación.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCEOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
X	X	X	N/A		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000016_16.jpg				
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

Tabla 31: Ficha de inventario: Helados de Paila

--	--

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDICE	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4: CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA				IM-10-06-51-000-21-000017	
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					
2. IMAGEN DE REFERENCIA					
					
Detalle de la imagen: La figura muestra la elaboración del helado de paila. Tomado de El Telégrafo. (2018, 26 junio). Helados de paila, una deliciosa tradición ecuatoriana [Fotografía]. Helados de Paila. https://www.eltelegrafo.com.ec/media/k2/items/cache/8e9a34689cd47ab6842cab4aa33e9c3e_XL.jpg					
Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000017_17.jpg					
3. IDENTIFICACIÓN					
Nombre		Otra (s) designación (es)			
HELADOS DE PAILA – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	N/A		
		D2	N/A		
Clase social		Idioma			
Mestizo		L1	Español		
		L1	N/A		
Subámbito		Fragmento del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía tradicional			
Narración Efímera					
La cremosidad y el potente sabor a frutas caracterizan esta preparación. Le esencial es la técnica con que hacen esta preparación y el instrumento utilizado que es la paila que en contacto con el hielo, la paja y la sal en grano permiten que el zumo de cualquier fruta vaya teniendo la consistencia deseada.					
4. PRESENTACIÓN					
Los helados de paila muy típicos y tradicionales en la provincia de Imbabura especialmente de la ciudad de Ibarra que desde ahí se difundió su conocimiento. Los ingredientes que se utilizan son la pulpa de cualquier fruta, claras de huevo y azúcar, y para el instrumento de elaboración se necesita la paila que sea de bronce, hielo y sal marina granulada.					
Esta preparación se lo puede degustar en cualquier temporada del año, y es muy apetecida por propios y extraños puesto que en días caluroso resulta refrescante su consumo. En Cahuasquí cabe mencionar que la fruta utilizada en los helados es cultivada en la misma zona, son pocas las frutas traídas de lugares externos, así como la paja que es utilizada la de los páramos de la parroquia.					
El secreto de los helados es el manejo de la paila de bronce, dicha técnica hace que el helado forme su consistencia y quede cremosa.					

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	Los helados se los puede encontrar en cualquier hora del día así mismo como consumirlos, en Ecuador existen muchos puntos de distribución de este producto.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	Es primordial encontrar un helado de paila en cualquier rincón de nuestro país, apetecido por la mayoría de ecuatorianos.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente		Carácter	Origen	Tipo de producción
E1	Fruta	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Azúcar	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento		Carácter	Origen	Producción
H1	Paila de bronce	Tradicional	Ibarra, Imbabura	Compra

5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	30 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	X	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos tanto instrumentos utilizados como formas de preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. ESTIMACIÓN

Interés para la población		
Es importante para la comunidad puesto que plasma ahí la variedad de cultivos de frutas que se desarrollan en la parroquia. Además de ser un postre apetecible por los turistas cuando visitan estas tierras.		
Variación		
	Alta	La esencia de esta preparación son los instrumentos de elaboración, si algo se modificara se perdería su esencia cultural, por tal motivo existe poca probabilidad de un cambio.
	Media	
X	Baja	

7. INTERNUNCIO

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				

8. CONEXIÓN A SUCEOS




Código	Ámbito	Subambito	Detalle
X	X	X	X

9. Enunciado

Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido

IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000017_17.jpg		
10. CONTROL			
X			
11. NOTA DE CONTROL			
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte			
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel		Fecha de registro: 2021/07/18	
Verificado por:		Fecha de verificación:	
Aceptado por:		Fecha de aceptación:	

Tabla 32: Ficha de inventario: Tortillas de Tiesto

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A: CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>			
		CÓDICE	
		IM-10-06-51-000-21-000018	
1. INFORME DE UBICACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí		Urbana: Rural: X	
Localidad: Cahuasquí			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm			
2. IMAGEN DE REFERENCIA			
			
<p>Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación de las tortillas de tiesto. Tomado de Padilla, M. (s. f.). Tortilla de tiesto [Fotografía]. Tortillas de Tiesto. http://mira.ec/wp-content/uploads/2013/10/10b.jpg</p>			
<p>Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000018_18.jpg</p>			
3. IDENTIFICACIÓN			
Nombre		Otra (s) designación (es)	
TORTILLA DE TUESTO – CAHUASQUÍ, IMBABURA		D1	N/A
		D2	N/A
Clase social		Idioma	
Mestizo		L1	Español
		L1	N/A
Subámbito		Fragmento del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía tradicional	
Narración Efímera			

Las tortillas de tiesto dulce son elaboradas en una paila de barro denominado tiesto que directo al fuego se cocinan de una manera peculiar. Su consumo es antiguo en los hogares para desayuno e incluso para el break en los terrenos. Aunque en la actualidad su consumo ha disminuido los adultos mayores tiene la tradición de seguirlo haciendo.

4. PRESENTACIÓN

Cahuasquí un excelente producto de maíz ha gozado el privilegio de tener harina para diferentes preparaciones hechas con su harina, entre ellas las tortillas de tiesto que entre sus ingredientes contiene la harina de maíz, huevos, bicarbonato y para endulzar miel de panela, que al formar la masa y dar forma de tortillas son cocinadas en el tiesto.

Su consumo se lo realiza durante todo el año, y se vincula con los eventos culturales que se forman en la parroquia. Actualmente esta preparación es punto de comercio en las calles.

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	Su consumo es cotidiano, las familias salen hacerlo para un buen desayuno e incluso lo venden en algunas calles de las ciudades.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	Su consumo es masivo llegando a cada provincia del Ecuador, especialmente su consumo se dan en los pueblos indígenas y campesinos.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Ingrediente	Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Harina de maíz	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Panela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento	Carácter	Origen	Producción	
H1	Paila de barro (tiesto).	Tradicional	De la ciudad	Compra

5. FUNDAMENTO

Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	N/A	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos socio – culturales.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. ESTIMACIÓN

Interés para la población

Su importancia radica en la identidad de unión de los pueblos, esta preparación la solían hacer cuando la familia estaba reunía, o en tiempos de cosecha cuando la oca era indispensable en los hogares.

Variación

	Alta
--	------

	Media	El cambio radica en la forma de cocinarlas, muchas personas que no tienen cocina de leña y tiesto la suelen hacer surten no es lo mismo la intención cuenta, la esencia de comer vegetales en almíbar cambio-		
X	Baja			
7. INTERNUNCIO				
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo
Información Reservada				
8. CONEXIÓN A SUCESOS				
Código	Ámbito	Subambito	Detalle	
X	X	X	X	
9. SUPLEMENTO				
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	IM-10-06-51-000-21-000018_18.jpg			
10. CONTROL				
X				
11. NOTA DE CONTROL				
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte				
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18	
Verificado por:			Fecha de verificación:	
Aceptado por:			Fecha de aceptación:	

Tabla 33: Ficha de inventario: Dulce de Fruta

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>			
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONDIMENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA</p>				CÓDICE	
				IM-10-06-51-000-21-000019	
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					
2. IMAGEN DE REFERENCIA					
					

Detalle de la imagen: La figura muestra la presentación del dulce de frutas (mermelada). Tomado de Papa, Y. (2014, 17 mayo). Cómo preparar mermeladas y dulces caseros [Fotografía]. Mermelada Casera. <https://mejorconsalud.as.com/wp-content/uploads/2014/05/Mermelada-casera.jpg>

Código de la imagen: IM-10-06-51-000-21-000019_19.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Nombre	Otra (s) designación (es)	
DULCE DE FRUTAS (Mermeladas) – CAHUASQUÍ, IMBABURA	D1	Mermelada de frutas
	D2	N/A
Clase social	Idioma	
Mestizo	L1	Español
	L1	N/A
Subámbito	Fragmento del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	

Narración Efímera

Esta preparación prácticamente se basa en frutas cocinadas con azúcar o panela y aromatizadas con algunas especias que con la propia pulpa agarran el espesor deseado, la frutas son producidas en la misma localidad para el autoconsumo y muy pocas para comercio.

4. PRESENTACIÓN

El dulce de frutas se la realiza cuando la fruta está demasiado madura por lo que es apta para utilizarse en esta preparación, se lo suele acompañar con pan de casa.

Además de su cocción que se realiza en una cocina de leña que es la tupa.

Es por eso que su nombre se forma con la fruta con que la realice, por ejemplo, dulce de guayaba, dulce de babaco, entre otras.

El cultivo de las frutas lo realizan en pequeños huertos para el auto consumo muy pocas se utilizan para el comercio, además las frutas son utilizadas en jugos para el desayuno, el break y el almuerzo, y cuando ya se madura la fruta demasiado la utilizan para hacer el dulce.

Tiempo		Frecuencia		
	Anual	Su consumo se lo puede realizar en cualquier época del año, solo se necesita tener las frutas maduras.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Seguimiento		
	Local	Propio y extranjeros han disfrutado de un dulce de fruta o mermelada el cual resulta exquisito consumirlo con pan.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Ingrediente	Carácter	Origen	Tipo de producción	
E1	Frutas	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
E2	Panela	Vegetal	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia
Instrumento	Carácter	Origen	Producción	
H1	Tulpa	Tradicional	Cahuasquí, Imbabura	Producción propia

5. FUNDAMENTO



Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Rufina Vásquez	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	Asociación AFDES	10 años	Impulso de la gastronomía local.	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Instituciones	GAD Parroquial Cahuasquí	X	Actividades gastronómicas	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Origen del conocimiento		Origen			
X	Padres – hijos	La práctica culinaria se transmite de padres a hijos como tradición en cada hogar y eventos socio – culturales.			
	Maestro – aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transferencia del conocimiento		Transferencia			
X	Padres – hijos	Los abuelos son los principales portadores y transmisores de la esencia de esta preparación.			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Es identidad y representación de la variedad de cultivos, las frutas en los huertos predominan por eso es una forma sencilla de plasmar la esencia de las frutas en algo agradable al paladar.					
Variación					
	Alta	Las técnicas culinarias aún se conservan, no se dispone a cambios radicales en su preparación solo el hecho que en la actualidad la realizan en cocina de gas y no en cocinas de lecha.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada					
8. CONEXIÓN A SUCECOS					
Código		Ámbito	Subambito	Detalle	
X		X	X	X	
9. SUPLEMENTO					
Enunciado		Imagen	Videoclips	Sonido	
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx		IM-10-06-51-000-21-000019_19.jpg			
10. CONTROL					
X					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

En el desarrollo de la aplicación de instrumentos y recolección de datos sobre la gastronomía tradicional de Cahuasquí, se determinó la existencia de dos preparaciones tradicionales antiguas de la zona que en la actualidad no son vigentes en la cultura gastronómica de la parroquia, pero las amas de casa y adultos mayores aún recuerdan con emotividad estas preparaciones. Los dos platillos son el “lucí de arveja y el pan de arveja” las cuales no faltaban en la mesa diaria de los habitantes de Cahuasquí por el hecho que antes estas tierras eran grandes productoras de arveja de las que se proveían tanto en época de cosecha en tierna o simplemente seca del cual sacaba la harina para realizar el pan.



A continuación, se detalla las características de los dos platillos en las fichas de registro:

Tabla 34: Ficha de Registro: Lucí de Arveja

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDICE IM-10-06-51-000-21-000001	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO					
1. INFORME DE UBICACIÓN					
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí			
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:		Rural: X	
Localidad: Cahuasquí					
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm					
2. IMAGEN DE REFERENCIA					
N/A					
Detalle de la imagen: No existe un registro fotográfico de la preparación puesto que en la actualidad ya no se la realiza.					
Código de la imagen: N/A					
3. IDENTIFICACIÓN					
Nombre					
LUCÍ DE ARVEJAS					
Clase social			Idioma		
Mestizo			Español		
Subámbito			Fragmento del subámbito		
Gastronomía			Gastronomía Tradicional		
4. PRESENTACIÓN					
<p>El lucí de arvejas se considera un plato icono en la memoria de Cahuasquí, esta creación se da porque Cahuasquí era uno de los más grandes productores de arveja dentro del cantón Urcuquí, por tal motivo el grano de arveja no hacía falta en la mesa de cada familia ya sea tierna o seca de ahí se da la preparación de este platillo. Se trata de una sopa hecha con la arveja seca molida y cocinada junto a coles verdes y en la que se incluía papas, de las cuales los ingredientes que lo acompañan son cultivados y cosechados en esta zona. Esta preparación la servían tanto en el almuerzo como en la merienda después de un día largo de trabajo en la agricultura.</p>					
Tiempo		Frecuencia			
	Anual	Esta preparación la consumían durante todo el año, no había fecha especial para su consumo puesto que las reservas de arveja seca no faltaban en los hogares.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
5. FUNDAMENTO					
Figura	Apelativo	Tiempo de actividad	Cargo	Domicilio	Población
Individuos	Miriam Guaranguay	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	X	X	X	X	X
Instituciones	X	X	X	X	X
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Su preparación representaba la productividad del pueblo en cuanto a la arveja, demostrando el trabajo arduo de los agricultores. Su preparación indispensable en tiempos de cosecha de este producto.					
Variación					
	Manifestaciones Vigentes		La producción de arveja disminuyo considerablemente por muchos factores, resultado de esto la preparación del platillo desaparición consigo. Aunque en la actualidad no la realizan en la memoria de muchos pobladores aun destacan la esencia de esta preparación.		
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
X	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

Reservado			
8. CONEXIÓN A SUCESOS			
Código	Ámbito	Subambito	Detalle
X	X	X	X
9. SUPLEMENTO			
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido
IM-10-06-51-000-21-000001_1.docx	X	X	X
10. CONTROL			
N/A			
11. NOTA DE CONTROL			
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte			
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel		Fecha de registro: 2021/07/18	
Verificado por:		Fecha de verificación:	
Aceptado por:		Fecha de aceptación:	

Tabla 35: Ficha de Registro: Pan de Arveja

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>		 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO</p>			
CÓDICE		IM-10-06-51-000-21-000002	
1. INFORME DE UBICACIÓN			
Provincia: Imbabura		Cantón: Urcuquí	
Parroquia: Cahuasquí		Urbana:	Rural: X
Localidad: Cahuasquí			
Coordenadas WGS84Z17S – UTM: X(este) 10496,1 Y(Norte) 57190,8 Z(Altitud) 2.370 msnm			
2. IMAGEN DE REFERENCIA			
N/A			
Detalle de la imagen: No existe un registro fotográfico de la preparación puesto que en la actualidad ya no se la realiza.			
Código de la imagen: N/A			
3. IDENTIFICACIÓN			
Nombre			
PAN DE ARVEJAS			
Clase social		Idioma	
Mestizo		Español	
Subámbito		Fragmento del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	
4. PRESENTACIÓN			
El pan de arveja se elaboró debido a que Cahuasquí era uno de los más grandes productores de arveja dentro del cantón Urcuquí, por tal motivo el grano de arveja no hacía falta en la mesa de cada familia ya sea tierna o seca de ahí se da la preparación de este platillo.			
Se trata de un pan elaborado en base a la harina de arveja obtenida en la molienda del grano seco, el cual se le mezclaba con la harina de trigo o maíz que era productos de igual forma cosechados en la parroquia. Tras la amasada se le dejaba reposar luego a darle forma y hornearle en horno de leña.			
Tiempo		Frecuencia	
	Anual	Esta preparación la consumían durante todo el año, no había fecha especial para su consumo puesto que las reservas de arveja seca no faltaban en los hogares.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		

5. FUNDAMENTO					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miriam Guaranguay	45 Años	Ama de casa	Cabecera Parroquial	Cahuasquí
Colectividades	X	X	X	X	X
Instituciones	X	X	X	X	X
6. ESTIMACIÓN					
Interés para la población					
Su preparación representaba la productividad del pueblo en cuanto a la arveja, demostrando el trabajo arduo de los agricultores. Su preparación indispensable en tiempos de cosecha de arveja seca junto al maíz y al trigo que eran productos esenciales en la localidad.					
Variación					
	Manifestaciones Vigentes		La producción de arveja disminuyo considerablemente por muchos factores, resultado de esto la preparación del platillo desaparición consigo. Aunque en la actualidad no la realizan en la memoria de muchos pobladores aun destacan la esencia de esta preparación.		
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
X	Manifestaciones de la Memoria				
7. INTERNUNCIO					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Reservado					
8. CONEXIÓN A SUCESOS					
Código	Ámbito	Subambito	Detalle		
X	X	X	X		
9. SUPLEMENTO					
Enunciado	Imagen	Videoclips	Sonido		
IM-10-06-51-000-21-0000002_2.docx	X	X	X		
10. CONTROL					
N/A					
11. NOTA DE CONTROL					
Establecimiento Investigador: Universidad Técnica del Norte					
Inventariado por: Perugachi Vásquez Mario Fidel			Fecha de registro: 2021/07/18		
Verificado por:			Fecha de verificación:		
Aceptado por:			Fecha de aceptación:		

3.3. Estrategias para la conservación de la gastronomía tradicional de Cahuasquí.

Mediante la identificación de los productos agrícolas y la descripción de los platillos tradicionales plasmado en las fichas de inventario, se puede destacar que Cahuasquí es un pueblo con un potencial gastronómico elevado en el que se relaciona su gastronomía con la sociedad, la religión y su cultura, además, se relaciona directamente con la producción agrícola de la zona, en donde el hombre hace producir las tierras y la mujer se encarga de utilizar esos productos para su propia alimentación.

Por tal motivo es necesario conservar y fortalecer el contexto gastronómico ligado al pueblo para que el conocimiento culinario y cultural no se pierda, y la tradición se imparta a las futuras generaciones. Es por que a continuación se plasma una serie de estrategias para destacar, fortalecer y conservar la gastronomía tradicional de Cahuasquí.

3.3.1. Producto gastronómico

Cahuasquí además de identificarse por la actividad agrícola y su gastronomía variada, también es fuente de riqueza en sus atractivos relacionados con el turismo, tanto en la cabecera parroquial como en las comunidades pertenecientes a la localidad. En los últimos años se ha notado un incremento de la actividad turística ya que su principal objetivo es apreciar las vertientes de agua, los páramos y sus lagunas, también las grandes extensiones agrícolas.

En este ámbito se puede plasmar la gastronomía tradicional de Cahuasquí con la actividad turística en el sentido de ofrecer a los visitantes en la hora de comer, las preparaciones destacadas en el inventario gastronómico anterior (ver tabla). Pues se debe considerar que hay una estrecha relación entre la actividad turística con la gastronomía enfocada a producto turístico, pues que la ideología del turista es ir a un lugar para redescubrir la cultura local, y encontrar nuevas experiencias gastronómicas que no se puede conseguir en otros lugares.

La promoción de la gastronomía como producto turístico conlleva una serie de aspectos en su logística, el turista desea percibir experiencias nuevas en cada paso que le permitan mantener una relación constante con su destino, provocando emociones y una respuesta de acogida del lugar atracción. Es así que Cahuasquí al poseer la variada producción agrícola en cada rincón de su territorio deben establecer las guías gastronómicas como opción de promoción de la gastronomía. En el cual pueda apreciar el producto desde su cultivo, pasando por su desarrollo, cosecha hasta degustarlo en las preparaciones tradicionales de la parroquia.

3.3.2. Desarrollo de Asociaciones relacionadas al contexto agrícola y gastronómico de la parroquia.

Cahuasquí cuenta con asociaciones relacionadas a huertos orgánicos de hortalizas y al impulso de pequeños emprendimientos dedicados a la cosmética, restauración gastronómica (negocios dedicados a la elaboración de alimentos y bebidas para el consumo humano) y desarrollo social de la comunidad. Por tanto, estas asociaciones son base fundamental para que el conocimiento siga impartándose en las generaciones actuales.

La Asociación SUSA (Siempre Unidos Seguiremos Adelante) es aquella que fomenta la producción de los huertos orgánicos de hortalizas en el cual provee de plántulas de camote, remolacha, zanahoria, entre otras especies con la finalidad de que sus productos obtenidos lo utilicen para la propia alimentación de las familias beneficiarias. Por lo que debe existir un convenio que expanda a los beneficiarios, la asociación SUSA por políticas de empresa no puede registrar a cualquier persona en su programa, pero aquí entra las competencias del Gobierno Parroquial impulsado por esta iniciativa promover el cultivo de estas plantas en la mayoría de los habitantes de Cahuasquí dependiente el acceso de sus tierras para dicha producción.

Otra asociación es AFDES (Asociación Fuerza para el Desarrollo Económico y Social) una organización dedicada al impulso de los pequeños emprendimientos entre ellos relacionados a la restauración gastronómica el cual imparten la iniciativa de creación de restaurantes que puedan promover la gastronomía tradicional de Cahuasquí. El impacto social de esta asociación ha llegado a nivel nacional con otros productos que impulsa, dado este aspecto es necesario poner más énfasis en la esencia gastronómica del pueblo que se difunda a través de sus lineamientos estratégicos.

3.3.3. Salvaguardia de la gastronomía tradicional de Cahuasquí como patrimonio cultural intangible de la provincia de Imbabura

La organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) promueve a sus estados miembros a salvaguardar el patrimonio cultural intangible en sus propios territorios como símbolo de identidad, libertad cultural y desarrollo social independiente y colectivamente, transformando sus actividades cotidianas en la esencia de los pueblos.

En el 2003 se establece una convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial como medio base para la proliferación de información que promueva la creación de normas establecidas dentro del marco legal con la finalidad de reconocer, valorar y fortalecer las actividades realizadas dentro del contexto cultural de cada territorio y que se establecen como patrimonio cultural inmaterial (PCI) dentro de la sociedad.

En este aspecto es vital la función del Gad Parroquial Cahuasquí el cual debe proponer y establecer los mecanismos necesarios para declarar la gastronomía tradicional de la zona como patrimonio intangible para la recuperación y fortalecimiento de sus costumbres culinarias enfocada a la preparación de sus tradicionales platillos, y con esto mantener un nexo que permita difundir en la población los conocimientos y que sigan manteniendo la vigencia de las cocinas tradicionales.

La identificación de las preparaciones gastronómicas y su relación con la producción agrícola, conjuntamente con el desarrollo del inventario de la gastronomía tradicional propuestos en la presente investigación, es un paso previo para la declaración como patrimonio intangible, es por eso que la competencia de las autoridades que administran el pueblo es cuidar los aspectos culturales que identifica a Cahuasquí sobre los demás pueblos y esa identidad radica en sus productos agrícolas y sus costumbres culinarias.

Para los planes de salvaguardia se debe considerar cinco fases empezando por la solicitud ciudadana, el registro del patrimonio cultural inmaterial para la identificación de los elementos que se pretenden declarar, se continua con la investigación participativa con la finalidad de conocer el estado actual del elemento y su vigencia, en este punto sigue el inventario del PCI con el objetivo de clasificarla en el cual un comité asesor permite o no plasmar la información en la ficha y para finalizar los planes de salvaguardia que serán analizados detalladamente en diferentes periodos para determinar la progresividad en la sociedad.

- Dar respuesta a las preguntas de investigación

¿Cómo fortalecer la gastronomía tradicional de Cahuasquí en base a los productos agrícolas de la zona?

La cocina tradicional de Cahuasquí se encuentra ligada estrechamente con los productos agrícolas producidos en sus tierras fértiles puesto que los ingredientes utilizados en cada platillo son de producción propias de las familias. Por tal motivo se han planteado una propuesta de estrategias como ofrecer a la gastronomía como un producto gastronómico, desarrollo de asociaciones y la salvaguardia de la gastronomía tradicional como PCI, que permitan el fortalecimiento cultural de la gastronomía tradicional con las cuales se va a permitir la difusión del conocimiento culinario y su alcance en las nuevas generaciones.

En este sentido se mantiene en vigencia dos cosas, la productividad agrícola ya sea producción agrícola en gran escala utilizada para el comercio y su rentabilidad económica, o su producción en una escala reducida para el autoconsumo, ya que indistintamente sus cultivos están direccionados al sustento alimenticio de cada hogar, el segundo factor en vigencia es la gastronomía tradicional la que permite con las estrategias conservar su esencia en cuanto, técnicas culinarias, procesos de elaboración y el respeto a los productos agrícolas utilizados.

3.4. Limitaciones

Las limitaciones que tuvo el trabajo de investigación son:

- a) Declarar a la gastronomía tradicional de Cahuasquí como patrimonio cultural intangible, puesto que es un proceso legal del que tiene competencia el Gobierno Parroquial Cahuasquí.
- b) Declarar a la gastronomía tradicional de Cahuasquí como producto gastronómico y su desarrollo en la actividad turística.
- c) Identificar aspectos gastronómicos ancestrales dentro de la parroquia.

3.5. Alcance

Los alcances que obtuvo el trabajo de investigación son los siguientes:

3.5.1. Culturales

Esta investigación se basa en fortalecer la gastronomía tradicional a través de los productos agrícolas determinando en el desarrollo investigativo su relación con diferentes actividades culturales de la parroquia, es decir se plasma la identidad cultural que lo identifica como pueblo en cada preparación elaborada.

3.5.2. Educativos

Con el trabajo de investigación se plasma el conocimiento culinario relacionado con las culturas de Cahuasquí para la realización de futuros trabajos académicos propuestos en la casona universitaria.

3.5.3. Sociales

La ejecución del presente proyecto será base del conocimiento local de Cahuasquí, quienes tendrán un registro sobre su gastronomía tradicional relacionada a la agricultura y los productos obtenidos, por tal motivo la promoción de estas preparaciones será mayor internamente y externamente a la zona.

CAPÍTULO IV

4. Conclusiones y recomendaciones

El presente trabajo de investigación se trata del rescate de los productos agrícolas y la gastronomía tradicional de la parroquia Cahuasquí, en el cual se realizó la revisión teórica que permiten fundamentar los conceptos sobre la variable en estudio, luego se aplicó entrevistas como instrumentos de recolección de datos para obtener la información pertinente al enfoque de investigación.

De esta manera se intenta dar alcance y respuesta a la pregunta general de investigación que es ¿Cómo fortalecer la cultura gastronómica tradicional de Cahuasquí en base a los productos agrícolas de la zona?, para ello se plantearon tres objetivos específicos:

- Identificar los productos agrícolas nativos e introducidos por otras culturas.
- Inventariar las recetas tradicionales de la parroquia Cahuasquí.
- Proponer estrategias de conservación y valorización que permitan fortalecer el contexto cultural gastronómico de la localidad.

Los objetivos se cumplieron de acuerdo a la proyección del trabajo, el primero mediante una revisión bibliográfica y entrevista a los agricultores, el segundo mediante una entrevista a las amas de casa y el registro de inventario tomando en cuenta la normativa del plan de salvaguardia emitido por el Ministerio de Cultura y Patrimonio y el tercero con la propuesta de estrategias que permitan promover la cocina tradicional de la parroquia.

La ejecución de este proyecto parte de establecer mecanismos que permitan fortalecer la cultura gastronómica de Cahuasquí, es importante destacar la relación entre la actividad agrícola de la zona con su alimentación de donde parten múltiples preparaciones ligadas a los aspectos sociales, culturales y religiosos que enmarca la parroquia. En la actualidad se ve

afectado este aspecto por diferentes variables, por lo tanto, es importante indagar los criterios que permitan fortalecer el conocimiento cultural sobre la gastronomía tradicional para que se mantenga en vigencia dentro de la sociedad.

Implicaciones Empíricas

Dentro de desarrollo de la investigación se observó y se determinó que las personas dedicadas a la actividad agrícola en Cahuasquí no tienen conocimiento sobre el origen de las plantas, además ese aspecto no es de su interés, puesto que su cultivo se enfoca principalmente en la rentabilidad económica que pueda tener el producto en el mercado.

Sin embargo, la gastronomía tradicional de la parroquia se relaciona directamente con la gran producción agrícola de esta zona, teniendo así que, si un producto se deja de cultivar por cualquier motivo, también el platillo relacionado con ese producto pierde vigencia en la localidad. Se tiene en cuenta que, los productos cultivados en gran escala son pocos, pero cada familia siembra en pequeños huertos otros productos variados que sirven para complementar la gastronomía de Cahuasquí y, por ende, su propio sustento alimenticio.

Además, durante el análisis de la información se constató la presencia de dos platillos categorizados como gastronomía tradicional que son el Lucí de arvejas y el pan de arveja que están relacionados con la antigua producción agrícola en la que predominaba la arveja. Estas dos preparaciones se consideran como manifestaciones vigentes en la memoria colectiva pero no practicadas en la actualidad.

Implicaciones Teóricas

Con el uso del inventario de la gastronomía tradicional se conoce la relación entre la alimentación, producción agrícola y sus manifestaciones culturales aportando al conocimiento

local, cantonal, provincial e incluso a nivel nacional, haciendo que estas prácticas culinarias se posicionen dentro del patrimonio cultural intangible.

Es fundamental mencionar que tanto la identificación de los productos agrícolas cultivados en la parroquia Cahuasquí como la cultura gastronómica tradicional de la zona permiten incrementar el valor de la esencia de cada preparación. En el sentido de que los pobladores de esta parroquia determinen que además de ser una parroquia productiva también se la puede reconocer como una parroquia llena de cultura transmitida en cada platillo con el uso de sus propios productos.

Implicaciones en las políticas

Este punto también sirve como base para que el GAD Parroquial de Cahuasquí fundamente los mecanismos y estrategias establecidas en el desarrollo del inventario, enfocando la propuesta que lleve a la gastronomía del pueblo a considerarse como patrimonio cultural intangible de la provincia de Imbabura. Y de esta forma involucrar a la ciudadanía en la conservación de este contexto mediante el desglose de actividades ya sean sociales, culturales e incluso relacionando directamente con el turismo comunitario, en donde las personas tengan participación activa en el contraste de su gastronomía.

Final de conclusiones

En Cahuasquí existe un desconocimiento relativo en lo que refiere a las características de origen de los productos que ellos cultivan, debido a que no es de su interés. De la misma forma el desconocimiento total sobre su propia cultura gastronómica dado por la influencia de culturas extrañas a la parroquia. Sin embargo, la relación entre la gastronomía tradicional y la práctica agrícola se encuentran relacionada entre sí.

Rescatar la gastronomía de un pueblo es valorar su aspecto cultural, su propia identidad y su esencia. Cahuasquí es una parroquia rural en la que enlaza su trabajo en la tierra con su alimentación, por tanto, su gastronomía adquiere más fortaleza dentro de la sociedad. Salvaguardar su cultura permite mantener viva esa esencia que los abuelos han transmitido a sus hijos, permitiendo que la identidad gastronómica tradicional de Cahuasquí siga vigente.

Puesto que en Cahuasquí se identificaron e inventariaron 19 recetas tradicionales vigentes y vulnerables que se conservan en la actualidad y 2 recetas tradicionales vigentes en la memoria colectiva que no se realizan actualmente, estos platillos se realizan con los productos agrícolas producidos en sus mismas tierras que además de que su preparación se relaciona con la temporalidad del producto también tiene énfasis en los aspectos culturales, fiestas de parroquialización, eventos y creencias religiosas que hacen más interesante su conocimiento.

Discusión

La presente investigación está direccionada a identificar los productos agrícolas de la zona con el fin de diferenciarlos entre nativos e introducidos, determinando su variedad de producción y su escala de cultivo, de esta forma constatar los factores que han hecho que algunos productos pierdan continuidad de cultivo. Así es como Cevallos et al., (2020) en su investigación impulsa el análisis de los procesos de transición de los sistemas de producción tradicionales con el análisis del manejo de los diferentes recursos naturales con aspectos culturales, sociales o religiosos con la finalidad de pasar a prácticas y producción agroecológicas como una estrategia que permita buscar un sistema agrícola sostenible para la comunidad.

El desconocimiento local sobre saberes culturales, ancestrales y tradicionales es la principal amenaza para que dichos aspectos pierdan vigencia en la actualidad, siendo este la

principal causa para que en Cahuasquí disminuyan las prácticas agrícolas y culinarias por ende se pierda la esencia e identidad propia de la parroquia, y no solo en esta zona sino que Sánchez & Torres, (2020) aunque su investigación se basó en plantas medicinales en otro punto del Ecuador determina que las rápidas transformaciones socio-culturales aceleran la pérdida de los saberes ancestrales de la comunidad en los diferentes productos. Se establece que el ingreso de personas extranjeras a Ecuador a lo largo de historia ha provocado la introducción de nuevas plantas que hoy forman parte del conocimiento y sabiduría popular del Ecuador. Por tanto, cualquier investigación encaminada a revalorizar y rescatar el conocimiento cultural es importante.

En cuanto refiere a la gastronomía tradicional, Bermeo Tamayo et al (2020) en su investigación analiza la situación de la presencia de nuevas técnicas culinarias correspondientes a otros países y la manera de cómo intervienen en los gustos y sabores de los ciudadanos de Santa Rosa, El Oro, Ecuador, dando como resultado que la mayoría de ciudadanos prefieren la comida local aunque existe un consumo representativo de la comida extranjera. Sin embargo, la propia producción de la materia prima hace que la gastronomía de Santa Rosa sea más acogida por sus pobladores. Del mismo modo ocurre con la situación en Cahuasquí, el propio desarrollo productivo agrícola hace que su gastronomía tradicional tenga más acogida por propios y extraños a pesar de la influencia de culturas extranjeras en la parroquia.

Villalva & Inga, (2020) establece a la gastronomía ecuatoriana como patrimonio natural alimentario en congruencia con lo dicho por el Ministerio de Cultura y Patrimonio y manifiestan que el patrimonio alimentario se encuentra ligado con el uso de productos nativos para la realización de las comidas abarcando técnicas, tradiciones y conocimientos transmitidos por generaciones en la esencia de un plato, así es como en Chimborazo existe participación comunitaria en actividades de cultivos y desarrollo alimentario de las comunidades con apoyo

de sus autoridades en cabeza.. Por tanto, Cahuasquí relacionado a su gastronomía cumple con estos aspectos, sin embargo, sus prácticas culinarias aun no son reconocidas a nivel de patrimonio alimentario, y las actividades por fortalecer la cultura de los cultivos relacionados con la alimentación son escasos.

La gastronomía de Cahuasquí y su relación con la actividad agrícola busca considerarse en el contexto de patrimonio cultural ligándose a actividades turísticas como plan estratégico de su conservación con el fin de fortalecer su identidad y su esencia, debido a que cuenta con historia, cultura y otros aspectos que la hacen representativa de la zona, sin embargo Montalván Fernández & Cabrero Miret, (2019) destacan que el enfoque de la manifestación puede remitir a ser practicado como patrimonio cuando este tiene solo fines comerciales, por eso en Chuquiripamba pretenden que la comunidad se empodere de su propia identidad mediante estrategias que permitan rescatar, mantener y difundir su identidad gastronómica.

De Miguel Molina et al.,(2016) en su investigación global sobre la literatura del patrimonio inmaterial menciona que su estudio se ha posicionado a partir del 2011 aunque su contextualización fue aprobada por la Unesco en el 2003, por tal motivo no han enfocado sus investigaciones en el rescate de los bienes culturales intangibles existiendo así pocos resultados sobre este aspecto. Por tanto, determinan que el marketing es una de las rutas con las que se puede transmitir la gastronomía como identidad local promocionándole como imagen turística de un lugar determinado. Por ejemplo, en España se llevó a cabo la acreditación de la Fundación Dieta Mediterránea dando paso así a la implantación en 150 restaurantes como menú en su carta. De esta forma Cahuasquí, como estrategia de fortalecimiento de identidad culturas gastronómica también debe enfocarse en el turismo basado en la alimentación transformando su gastronomía en un producto turístico.

Recomendaciones

- Llevar a la práctica las estrategias establecidas para la conservación de la identidad gastronómica de Cahuasquí. En el cual sus propios habitantes tengan una participación activa en la promoción de los recursos agrícolas y gastronómicos, por tanto, el Gad Cahuasquí debe fortalecer las actividades estratégicas durante todo el año.
- Futuras investigaciones deben transmitir y encaminar la gastronomía tradicional y ancestral hacia el patrimonio cultural intangible, tomando en cuenta el plan de salvaguardia del Ministerio de Cultura y Patrimonio, fortaleciendo las técnicas de recolección de datos e identificar los platillos expuestos en los inventarios gastronómicos de este trabajo.
- Se debe promocionar a la gastronomía como producto turístico gastronómico, con guías turísticas que permitan mostrar a las personas que visiten Cahuasquí, la variedad de cultivos agrícolas, el proceso, desarrollo y transformación de los productos plasmados en su gastronomía tradicional, por ende, difundir aún más el conocimiento de identidad del pueblo.
- Indagar en el conocimiento de los adultos mayores puesto que son la raíz de la esencia gastronómica de Cahuasquí, con la finalidad de registrar su sabiduría en documentos que deben compartir en la educación de los niños y jóvenes de esta parroquia para mantener vigente la cultura del pueblo relacionado a la gastronomía.
- Las autoridades competentes deben implantar alternativas para que la presencia de la gastronomía extranjera no debilite a la gastronomía local, es más, en la actualidad el desarrollo agrícola por ende la gastronomía se encuentra afectada por las empresas mineras que están concesionándose en la parroquia atentando con el ecosistema y debilitando la fertilidad de los suelos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Araque, L. A. A. (2013). *ESTUDIO DE LA TECNICA DE DECONSTRUCCION APLICADA A LA COCINA ECUATORIANA Y SU PROPUESTA GASTRONÓMICA* (UNIVERSIDA). FACULTAD: Turismo, Hotelería y Gastronomía.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. *Iusrectusecart*, 449, 1–219. <https://bde.fin.ec/wp-content/uploads/2021/02/Constitucionultimodif25enero2021.pdf>
- Benavides, I. (2018). APLICACIÓN DIGITAL INTERACTIVA “MEMORIA E IDENTIDAD” COMO HERRAMIENTA DE CAPACITACIÓN Y REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, DIRIGIDO A LOS EMPRENDEDORES TURISTICOS DEL CANTÓN SAN MIGUEL DE URCUQUI, PROVINCIA DE IMBABURA. *Computers and Industrial Engineering*, 2(January), 6. <http://ieeauthorcenter.ieee.org/wp-content/uploads/IEEE-Reference-Guide.pdf><http://wwwlib.murdoch.edu.au/find/citation/ieee.html><https://doi.org/10.1016/j.cie.2019.07.022><https://github.com/ethereum/wiki/wiki/White-Paper><https://tore.tuhh.de/hand>
- Bérard, L., & Marchenay, P. (1996). La construcción social de los productos de la tierra. In *Agricultura y Sociedad* (Issues 80–81, pp. 31–56).
- Bermeo Tamayo, P. L., Elizalde Méndez, J. J., & Calle Iñiguez, M. P. (2020). *Traditional gastronomy: tastes and preferences of the inhabitants of the canton Santa Rosa, El Oro, Ecuador*. 175–185.
- Brito, P. (2015). DISEÑO DE UANA RUTA TURISTICA ANCESTRAL DE LAS FIESTAS TRADICIONALES EN LA PROVINCIA DE IMBABURA. *經濟研究*, 16(1994), 1–27.

[http://eprints.ums.ac.id/37501/6/BAB II.pdf](http://eprints.ums.ac.id/37501/6/BAB%20II.pdf)

Capano, D. A. (2012). *Un Recorrido Culinario*. 49, 292–312.

Cárdenas López, D., Castaño Arboleda, N., & Cárdenas Toro, J. (2011). *Plantas introducidas, establecidas e invasoras en Amazonia colombiana* (Instituto).

Castro, D., Diaz, J., & Serna, R. (2013). *Cultivo y producción de plantas aromáticas y medicinales*.

Cevallos, M. P., Urdaneta, F., Jaimes, E., & Mairett, R.-B. (2020). *Transición agroecológica de los sistemas de producción agrícola de la provincia de Imbabura Ecuador*. 69–94.

Código Alimentario Español. (1991). Código Alimentario Español. *Boletín Oficial Del Estado, 6ta edición*, 1–130. <https://www.boe.es/buscar/pdf/1967/BOE-A-1967-16485-consolidado.pdf>

Coque Arboleda, M. A. (2013). *La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua*. 125.

<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/5177>

De-Miguel-Molina, M., De-Miguel-Molina, B., Santamarina-Campos, V., & Segarra-Oña, M.

V. (2016). Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. *Journal of Culinary Science and Technology*, 14(4), 293–310.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2015.1129008>

Duque, D. S. (2020). *Factores de localización para una actividad económica . Un análisis del desarrollo gastronómico de Sangolquí Location factors related to an economic activity . Analysis of the culinary development of Sangolquí I*.

FAO. (2017). La alimentación y la agricultura. *Objetivos de Desarrollo Sostenible*.

FAO, & CAF. (2006). Ecuador, Nota de Análisis Sensorial: Agrícola y Desarrollo Rural.

Centro de Inversiones de La FAO y CAF.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario.

Dixit, 24, 4. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>

Fuster Guillen, D. E. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico

hermenéutico. *Propósitos y Representaciones*, 7(1), 201.

<https://doi.org/10.20511/pyr2019.v7n1.267>

Gobierno Autonomo Descentralizado Rural Cahuasqui. (2019). Cahuasquí. *Ordenamiento*

Territorial 2019 - 2023.

Gutiérrez de Alva, C. (2012). Historia de la Gastronomía. In *Smonarde* (Vol. 53, Issue 9).

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). Metodología de la Investigación. Las

rutas Cuantitativa Cualitativa y Mixta. In *universidad tecnologica laja Bajío.*

INIAP. (2011). Cultivos y Costos de Producción. In *Manual Agrícola de Leguminosas.*

<http://181.112.143.123/bitstream/41000/2827/1/iniapsc322est.pdf>

Katayama, R. (2014). *Introducción a la investigación cualitativa.*

Lozano-Povis, A., Alvarez-Montalván, C. E., & Moggiano, N. (2021). Climate change in the

Andes and its impact on agriculture: a systematic review. *Scientia Agropecuaria*, 12(1),

101–108. <https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2021.012>

Macías, L. del R. M. (2010). Creación de restaurantes de gastronomía ecuatoriana.

Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química, 1–80.

- Maldonado, P. A. A. (2011). Estudio de la gastronomía de Imabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona. *Phys. Rev. E*.
- Mejía López, L., Hernández López, R., & Mejía Castillo, S. (2013). Cocina y arte. *Revista*, 06(2), 11. www.uaemex.mx/Culinaria
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). Introducción al Patrimonio Cultural. In *Ministerio Coordinador de Patrimonio*. <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Montalván Fernández, A., & Cabrero Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126–135.
- Montoya, T. (2003). La gastronomía tradicional en el turismo rural. *Historia de La Alimentación Rural y Tradicional: Recetario de Almería.*, 159–161.
- Núñez, M., & Jarrín, S. (2016). *Gastronomía de La Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Antonio Cantón Ibarra*.
- Ochoa, D. T., Palacios, M. F. P., & Parra, M. A. G. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Revista Publicando*, 7(25), 128–135.
- Orozco, G. M. L., Chamorro, A. A., & Valencia, M. C. (2020). Guía para la aplicación de normas fitosanitarias en el sector forestal. *Empresa Virtual Pyme*, 135–138. <https://doi.org/10.2307/j.ctv182jsdx.9>
- Oshaug, A., & Haddad, L. (2002). Nutrición y Agricultura. *La Base Para El Desarrollo*, 6–

12.

Parreño Urquiza, A. (2016). Metodología de Investigación en salud. In *Journal of Rehabilitation Medicine* (Vol. 40, Issue 4). [http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/pdf/13/metodología de la investigación en salud.pdf](http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/pdf/13/metodología%20de%20la%20investigación%20en%20salud.pdf)

Planeación Agrícola Nacional. (2017). Oleaginosas. In *Sagarpa*.

Rozano, V., Quiróz, C., Acosta, J., Pimentel, L., & Quiñones, E. (2004). Hortalizas, las llaves de la energía. *Revista Digital Universitaria*, 5(1067–6079), 1–30.

Sánchez, J., & Torres, L. (2020). Educación , etnobotánica y rescate de saberes ancestrales en. *Revista Espacios*, 41(23), 158–170.

Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica. (2008). *La biodiversidad y la agricultura*. Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica.

Suconota, C., & Arèvalo, M. (2017). *Cocina Tradicional y Cocina Patrimonial cuencana sus recetas e ingredientes*.

Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 0(44), 1.

Unigarro Solarte, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. *Cartografía de La Memoria*, 2468–2477. <https://doi.org/10.1061/9780784413609.248>

Verdini, R. (2018). Cereales y Derivados. *Funadación Para La Diabetes*, 5, 1–4.

Villalva, M., & Inga, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*, 6(2), 65–82.
<https://doi.org/10.48190/cumbres.v6n2a5>

Villaseñor, J. L., & Magaña, P. (2006). Plantas introducidas en México. *Ciencias*, 82, 38–40.

Vivero, J. B., & Álvarez, R. V. (2015). *Introducción a la agronomía agronomía* (M. M. Dávalos (ed.); EDIMEC). EDIMEC.

REFERENCIAS DE FIGURAS

- Calima Restaurante. (s. f.). Choclo con queso, papas cocinadas y habas [Fotografía]. Tripadvisor. <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/1a/1a/ab/bd/choclo-con-queso-papas.jpg>
- Capella, C. (2018, 24 abril). Coodpad [Fotografía]. <https://img-global.cpcdn.com/recipes/d297b4639fc904ce/400x400cq70/photo.jpg>
- Comidas internacionales del Ecuador. (2018, 10 diciembre). El hornado, una tradición cultural [Fotografía]. El hornado, una tradición cultural. https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQZ2DbYgXQjSl8NNMwmn8_LL_UAll5-o2qdow&usqp=CAU
- Cookpad. (s. f.). Colada de zapallo [Fotografía]. Colada de zapallo. <https://img-global.cpcdn.com/recipes/d2ebdf15af851524/680x482cq70/colada-de-zapallo-foto-principal.webp>
- El Diario. (2017, 2 noviembre). Colada morada, una bebida con sabor y color [Fotografía]. Colada Morada. https://i.eldiario.com.ec/fotos-manabi-ecuador/2017/11/20171102040000_una-bebida-con-sabor-y-color_tn0.jpg
- El Telégrafo. (2018, 26 junio). Helados de paila, una deliciosa tradición ecuatoriana [Fotografía]. Helados de Paila. https://www.eltelegrafo.com.ec/media/k2/items/cache/8e9a34689cd47ab6842cab4aa33e9c3e_XL.jpg
- El Telégrafo. (2019, 15 junio). Oca, el tubérculo «rey» de Tungurahua es ingrediente de un platillo ancestral [Fotografía].

[https://www.eltelegrafo.com.ec/images/Fotos_EITelegrafo/EdicionImpresa/2019/Junio/15/oca/oca%20\(3\).jpg](https://www.eltelegrafo.com.ec/images/Fotos_EITelegrafo/EdicionImpresa/2019/Junio/15/oca/oca%20(3).jpg)

- García, M. (2019, 1 octubre). Fritada ecuatoriana [Fotografía]. Fritada.
<https://i.ytimg.com/vi/sqCIRyPkAvI/maxresdefault.jpg>
- GoRaymi. (s. f.-a). Receta arroz con leche [Fotografía]. Arroz con leche.
https://img.goraymi.com/2017/12/20/67d27e8549623c9d2a856468546e45_lg.jpg
- GoRaymi. (s. f.-b). Sango de maíz [Fotografía]. Sango de Maíz.
https://img.goraymi.com/2018/02/07/93034a7f2e7bd31beb290d8216965384_lg.jpg
- La Cocina de Sary. (2017, 14 marzo). Sopa de harina de haba [Fotografía]. Sopa de harina de Haba. https://i.ytimg.com/vi/INS_oJYvIIU/maxresdefault.jpg
- La Hora. (2016, 20 septiembre). Caldo de gallina, una tradición en la mesa del montubio [Fotografía]. Caldo de gallina.
https://lahora.com.ec/contenido/cache/4a/caldo_de_gallina__una_tradicion_en_la_mesa_del_montuvio_20160919073146-682x512.jpg
- Padilla, M. (s. f.). Tortilla de tiesto [Fotografía]. Tortillas de Tiesto. <http://mira.ec/wp-content/uploads/2013/10/10b.jpg>
- Papa, Y. (2014, 17 mayo). Cómo preparar mermeladas y dulces caseros [Fotografía]. Mermelada Casera. <https://mejorconsalud.as.com/wp-content/uploads/2014/05/Mermelada-casera.jpg>
- PetitCHEF. (s. f.). Arroz de cebada - receta ecuatoriana [Fotografía]. Arroz de Cebada.
<https://www.petitchef.es/imgupl/recipe/arroz-de-cebada-comida-ecuatoriana--md-208525p323910.jpg>
- Recetas de Coladas. (2017, 3 enero). Colada de machica [Fotografía]. Colada de Machica. <https://1.bp.blogspot.com/->

ahBt7r4cBJM/WGwVtbaakdI/AAAAAAAAABE/hXk9UqHKUlcbCkefavOA7vpQQ
QtZKqmBACLcB/s1600/Machica.jpg

- Recetas de Ecuador. (s. f.-a). Chicha de jora [Fotografía]. Chicha de Jora.
https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/69-image/69-image_web.jpg
- Recetas de Ecuador. (s. f.-b). Fanesca ecuatoriana [Fotografía]. Fanesca Ecuatoriana.
https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/27-image/27-image_web.jpg
- Santana Ecoturismo Restaurante. (s. f.). Pan 100% hecho en casa (horno de leña)
[Fotografía]. Pan hecho en casa. <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/15/08/95/64/pan-100-hecho-en-casa.jpg>

ANEXOS

Anexo 1: Instrumento 1 referente a los productos agrícolas



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Instrumento final

Encuestador: Mario Fidel Perugachi Vásquez – 100418625-8
(Estudiante de la carrera de Gastronomía UTN)

Objetivo del trabajo: El presente trabajo radica en Identificar los productos agrícolas endémicos e introducidos por otras culturas en lo que refiere la actividad agrícola de Cahuasquí.

Las preguntas presentadas a continuación son abiertas, el encuestado tiene la posibilidad de responder según sus conocimientos.

Pregunta 1 ¿Cuáles son los productos agrícolas cultivados en la parroquia?

Pregunta 2 Conoce ¿Cuáles son los productos agrícolas endémicos (propios) de la zona?

Pregunta 3 Conoce ¿Cuáles son los productos agrícolas introducidos a la parroquia?

Pregunta 4 Conoce ¿Qué productos agrícolas se han dejado de cultivar en la actualidad?

Pregunta 5 ¿Considera que los productos agrícolas están ligados con la gastronomía tradicional de la parroquia?

Anexo 2: Instrumento 2 referente a la gastronomía tradicional de Cahuasquí.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Instrumento final

Encuestador: Mario Fidel Perugachi Vásquez – 100418625-8
(Estudiante de la carrera de Gastronomía UTN)

Objetivo del trabajo: El presente trabajo radica en Inventariar la gastronomía tradicional de la parroquia Cahuasquí.

Las preguntas presentadas a continuación son abiertas, el encuestado tiene la posibilidad de responder según sus conocimientos.

Pregunta 1. ¿Conoce sobre la gastronomía tradicional de la parroquia?

Pregunta 2 ¿Cuáles platillos considera usted que son los más representativos de la cocina cahuasquireña?

Pregunta 3 ¿Qué platillos están ligados con las actividades sociales en la parroquia?

Pregunta 4 ¿Qué platillos están ligados con las leyendas populares de Cahuasquí?

Pregunta 5 ¿Qué platillos están ligados con las fiestas de parroquialización?

Pregunta 6 ¿Qué platillos están ligados con las actividades religiosas de la parroquia?

Pregunta 7 ¿Qué productos están ligados con la historia de la localidad?

Pregunta 8 ¿¿Qué preparaciones se pueden elaborar con los siguientes productos?

Creando ciencia...
Construyendo sueños

Anexo 3: Operacionalización de variables

Objetivos específicos	Variable/ definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Instrumento/Opciones
Identificar los productos agrícolas endémicos e introducidos por otras culturas.	Vivero & Álvarez, (2015) y Bérard & Marchenay, (1996) establecen que los productos agrícolas son todos los productos obtenidos de la tierra mediante procesos, estrategias y procedimientos específicos en la manipulación de la tierra aprovechando los recursos del ecosistema.	Cereales	Taxonomía Tipos	Revisión Bibliográfica	Agricultores	¿Cuáles son los productos agrícolas cultivados en la parroquia?	
		Leguminosas				¿Cuáles son los productos agrícolas con mayor producción?	
		Hortalizas		Entrevista	Libros	Conoce ¿Cuáles son los productos agrícolas endémicos (propios) de la zona?	
		Frutales				Conoce ¿Cuáles son los productos agrícolas introducidos a la parroquia?	
		Raíces y Tubérculos				Conoce ¿Qué productos agrícolas se han dejado de cultivar en la actualidad?	

Creando ciencia...
Construyendo sueños

		Oleaginosas				¿Considera que la actividad agrícola está ligada con la gastronomía tradicional de la parroquia o solo tiene fines económicos?	
Inventariar las recetas tradicionales de la parroquia Cahuasquí.	Patrimonio Cultural La UNESCO define como el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012)	Bienes Inmateriales	Tradiciones y expresiones orales	Entrevistas	Amas de casa	¿Conoce sobre la gastronomía tradicional de la parroquia?	
						¿Cuáles platillos considera usted que son los más representativos de Cahuasquí?	
			Artes del espectáculo		Adultos mayores (Mujeres)	¿Qué platillos están ligados con las actividades sociales en la parroquia?	
		Usos sociales y actos festivos	¿Qué platillos están ligados con las leyendas populares de Cahuasquí?				
			Conocimientos relaciones con la naturaleza y el universo (Gastronomía)	Revisión bibliográfica	Libros	¿Qué platillos están ligados con las fiestas de parroquialización?	

Creando ciencia...

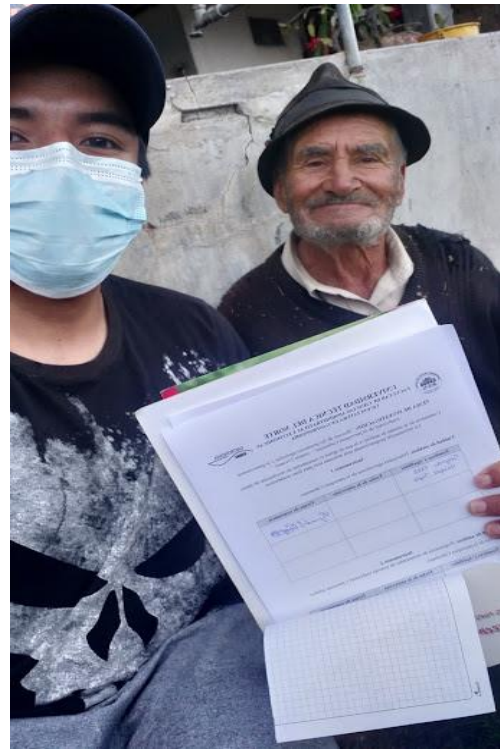
Construyendo sueños

			Técnicas artesanales tradicionales.			¿Qué productos están ligados con la historia de la localidad?	
		Métodos y técnicas de cocción	Medio seco. Medio líquido. Medio graso.			¿Qué preparaciones se puede elaborar con los siguientes productos? Papa, maíz, frejol, cebada...	

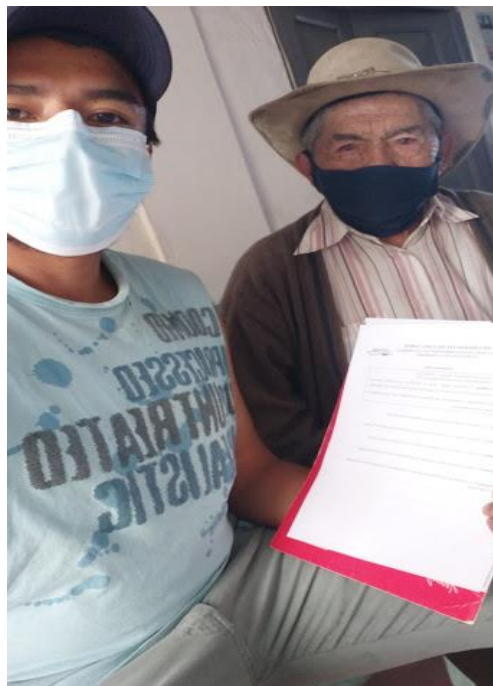
Anexo 4: Entrevista a los agricultores



Sr. Arsenio León



Sr. Segundo Vásquez



Sr. Benjamín Vásquez

Anexo 5: Entrevista a las amas de casa



Sra. Rufina Vásquez



Sra. Rosario Juma