REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN

TEMA

Estudio etno gastronómico de las “tortillas de palo” de la parroquia Guaytacama, Cotopaxi-Ecuador

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
Magister en Gastronomía con mención en Gestión e Innovación

AUTOR: ANDREA ESTEFANÍA FIERRO RICAURTE
DIRECTOR: MSc. CARLOS ENRIQUE ORTIZ GUERRERO
ASESOR: MSc. CAROLINA GISELLE HERRERA EGÜEZ

IBARRA – ECUADOR
2026

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, en primer lugar, a mi hija Renata, quien ha sido mi mayor inspiración y la fuerza que me impulsa a crecer personal y profesionalmente. Cada logro alcanzado lleva implícito el deseo de construir para ella un ejemplo de esfuerzo, perseverancia y amor por el aprendizaje.

A mis padres, Marco y Rosi, por su amor incondicional, sus enseñanzas y el apoyo constante que me han brindado a lo largo de mi vida. Gracias por creer siempre en mí, por acompañarme en cada desafío y por inculcarme los valores que hoy me permiten alcanzar esta meta.

Este logro también les pertenece, porque ha sido posible gracias al cariño, la confianza y el respaldo que siempre he recibido de ustedes.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por brindarme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias para culminar esta importante etapa de mi formación académica. Su guía y bendiciones han sido fundamentales para superar cada desafío y alcanzar este logro.

Expreso mi más sincero agradecimiento a la Universidad Técnica del Norte, por ofrecerme una formación de calidad, por el compromiso de sus docentes y por generar espacios de aprendizaje que fortalecieron mis conocimientos y contribuyeron a mi crecimiento profesional.

Mi profundo reconocimiento a mi director de tesis el MSc. Carlos Ortiz y a mi asesora MSc. Carolina Herrera, por su valioso acompañamiento, sus orientaciones, observaciones y conocimientos compartidos durante el desarrollo de esta investigación. Su dedicación y apoyo fueron fundamentales para enriquecer este trabajo y alcanzar los objetivos propuestos.

Finalmente, agradezco a todas las personas que hicieron posible esta investigación, especialmente a las portadoras del saber ancestral de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, quienes compartieron generosamente sus experiencias, conocimientos y tradiciones. Su confianza y colaboración permitieron rescatar y documentar una valiosa manifestación del patrimonio gastronómico de la comunidad.

REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Acreditada Resolución Nro. 173-SE-33-CACES-2020

FACULTAD DE POSGRADO

Ibarra, 27 de julio del 2026

Dr. Jorge Gordón
Decano (e)
Facultad de Posgrado

ASUNTO: Conformidad con el documento final

Señor(a) Decano(a):

Nos permitimos informar a usted que revisado el Trabajo final de Grado: Estudio etno gastronómico de las "tortillas de palo" de la parroquia Guaytacama, Cotopaxi-Ecuador, de la maestrante Andrea Estefanía Fierro Ricaurte, de la Maestría en Gastronomía con mención en Gestión e Innovación, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

	Apellidos y Nombres	Firma
Director/a	Carlos Enrique Ortiz Guerrero	Carlos Enrique Ortiz Guerrero
Asesor/a	Carolina Giselle Herrera Egüez	CAROLINA GISELLE HERRERA EGUEZ

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

DIRECCIÓN DE BIBLIOTECA

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	
APELLIDOS Y NOMBRES:	FIERRO RICAURTE ANDREA ESTEFANÍA

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Estudio etno gastronómico de las “tortillas de palo” de la parroquia Guaytacama, Cotopaxi-Ecuador
AUTOR (ES):	ANDREA ESTEFANÍA FIERRO RICAURTE
FECHA: DD/MM/AAAA	18/09/2026
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	☐ **PREGRADO** ☒ **POSGRADO**
TITULO POR EL QUE OPTA:	MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN
DIRECTOR /ASESOR:	MSc. CARLOS ENRIQUE ORTIZ GUERRERO

2. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) 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 (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 18 días del mes de septiembre de 2026

EL AUTOR:

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
ANDREA ESTEFANIA FIERRO RICAURTE

Nombre: Andrea Estefanía Fierro Ricaurte

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN 11

ABSTRACT 12

CAPITULO I 13

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 13

1. Planteamiento del problema 13

1.2. Antecedentes 14

1.3. Objetivos 15

Objetivo general 15

Objetivos específicos 15

1.4. Justificación 16

CAPITULO II 17

MARCO REFERENCIAL 17

2.1. Marco teórico 17

2.1.1. Antropología alimentaria 17

2.1.1.2. Antropología alimentaria y nutrición 18

2.1.1.3. Antropología alimentaria e identidad cultural 18

2.1.1.4. Antropología alimentaria e identidad gastronómica 18

2.1.2. Etno gastronomía 19

2.1.2.1. Etno gastronomía y saberes ancestrales 19

2.1.2.2. Etno gastronomía y transmisión cultural 20

2.1.3. Patrimonio Alimentario Inmaterial 20

2.1.4. La Cocina como Identidad Cultural 21

2.1.5. Soberanía Alimentaria y Productos de Cercanía 22

2.1.6. Diagnóstico Situacional de la Parroquia Guaytacama 22

2.1.6.1. Ubicación y Geografía: 22

2.1.6.2. Historia y Evolución de Guaytacama: 23
2.1.6.3. Perfil Socio-económico: 23
2.1.6.4. Calendario Festivo y Gastronómico: 24
2.1.7. Tortillas de palo 25
2.1.7.1. Origen e historia 25
2.2. Marco legal 26
CAPITULO III 27
MARCO METODOLÓGICO 27
3. Descripción del área de estudio 27
3.1. Tipo de investigación 28
3.2. Enfoque de la investigación 28
3.3. Alcance de la investigación 29
3.4. Diseño de la investigación 29
3.5. Métodos de investigación 30
3.6. Técnicas e instrumentos de recolección 30
3.6.1. Técnicas de recolección 30
3.6.2. Instrumentos de recolección 30
3.7. Población y muestra 31
3.8. Procedimiento de investigación: 31
3.9. Consideraciones bioéticas 32
CAPITULO IV 32
RESULTADOS Y DISCUSIÓN 32
4. Resultados y análisis de las entrevistas 32
4.1. Información de los entrevistados 33
4.2. Guion de entrevista 33
4.3. Categorización de los datos cualitativos 34
4.4. Interpretación de las entrevistas 35

4.5. Análisis por categorías 37
4.5.1. Procesos etno gastronómicos y saberes ancestrales: 38
Categoría 1: Transmisión intergeneracional del conocimiento culinario 38
Categoría 2: Ingredientes tradicionales y relación con el territorio 39
Categoría 3: Técnicas ancestrales de preparación y cocción 40
4.5.2. Valor identitario, simbólico y social de las tortillas de palo 41
Categoría 4: Las tortillas de palo como símbolo de identidad cultural 41
Categoría 5: Memoria colectiva y valor simbólico 42
Categoría 6: Riesgos de pérdida y ruptura generacional 43
4.5.3. Documentación etno gastronómica y preservación cultural 44
Categoría 7: Necesidad de documentación y registro patrimonial 44
Categoría 8: Salvaguardia y preservación de técnicas tradicionales 44
4.5.4. Socialización comunitaria y transmisión cultural 45
Categoría 9: Participación comunitaria y transmisión cultural 45
Categoría 10: Vinculación entre patrimonio gastronómico y desarrollo comunitario 45
4.6 Discusión 47
4.7 Resultados de la observación directa 48
CAPÍTULO V 52
PROPUESTA 52
5. Título de la propuesta 52
5.1 Presentación de la propuesta 52
5.2. Justificación de la propuesta 53
5.3. Objetivo de la propuesta 54
5.4. Implementación de la propuesta 54
5.4.1. Cronograma 56
5.5. Productos finales de la propuesta 57

5.6. Receta estándar de las tortillas de palo como instrumento de salvaguardia del patrimonio gastronómico de Guaytacama 57

5.6.1. Finalidad de la estandarización..... 60

6. Socialización de resultados del estudio etno gastronómico mediante un taller comunitario. 60

6.1. Objetivo del Taller 61

6.2. Desarrollo del Taller 61

6.3. Evidencias del Taller..... 62

6.4. Resultados obtenidos 66

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 67

CONCLUSIONES:..... 67

RECOMENDACIONES: 68

BIBLIOGRAFÍA 69

ANEXOS 74

Anexo 1. Operacionalización de variables 74

ANEXO 2. Formato de entrevista 77

ANEXO 3. Aval de instrumentos de lectores 78

ANEXO 4. Formato ficha INPC..... 80

ANEXO 5. Transcripción de las entrevistas 83

ANEXO 6. Registro fotográfico del levantamiento de información 102

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Patrimonio Alimentario Inmaterial según la UNESCO 20
Tabla 2. Festividades de la parroquia Guaytacama 24
Tabla 3 Datos de entrevistados 33
Tabla 4. Categorización de los datos cualitativos 34
Tabla 5. Fases de la implementación 55
Tabla 6. Cronograma de actividades de la propuesta 56
Tabla 7. Productos obtenidos 57
Tabla 8. Receta estándar de las tortillas de palo 58
Tabla 9. Finalidad 60
Tabla 10. Desarrollo del taller de socialización de resultados 61

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Modelo de implementación de la propuesta 54
Figura 2. Invitación al Taller por parte del GAD de Guaytacama y la investigadora 62
Figura 3. Registro de asistencia de los participantes 63
Figura 4. Presentación 63
Figura 5. Expositora 64
Figura 6. Desarrollo del taller 64
Figura 7. Preguntas de estudiantes 64
Figura 8. Participación de los asistentes 65
Figura 9. Presentación de los resultados de la investigación 65
Figura 10. Participación de la ciudadanía 65

RESUMEN

La presente investigación tuvo como propósito analizar los saberes etno gastronómicos asociados a las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, con el fin de comprender su contribución a la identidad cultural local y desarrollar una propuesta de documentación orientada a su revalorización cultural, ante el riesgo de pérdida de esta manifestación gastronómica ocasionado por la transmisión predominantemente oral de los conocimientos, el escaso interés de las nuevas generaciones y la falta de documentación científica sobre esta preparación tradicional.

El estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con un diseño no experimental de alcance descriptivo y etnográfico, utilizando como técnicas la entrevista semiestructurada y la observación directa mediante la ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). La población estuvo conformada por las diez vendedoras de tortillas de palo registradas en el GAD Parroquial de Guaytacama, quienes constituyen las principales portadoras de este conocimiento ancestral.

Los resultados evidenciaron que la elaboración de las tortillas de palo mantiene procesos tradicionales basados en el uso de maíz local, el amasado manual, la cocción en leña y el empleo de utensilios tradicionales, elementos que preservan sus características organolépticas y fortalecen su autenticidad. Asimismo, se determinó que esta preparación constituye un símbolo de identidad, memoria colectiva y sustento económico para numerosas familias de la parroquia.

Como aporte principal, la investigación presenta una propuesta de documentación y estandarización etnogastronómica que permite registrar técnicamente la preparación sin alterar sus técnicas tradicionales, constituyéndose en una estrategia de salvaguardia para contribuir a la preservación, transmisión y valorización del patrimonio gastronómico de Guaytacama, además de generar una base para futuras iniciativas educativas, culturales y turísticas.

Palabras clave: Patrimonio gastronómico, tortillas de palo, saberes ancestrales, etno gastronomía, salvaguardia cultural.

ABSTRACT

This research aimed to analyze the ethno-gastronomic knowledge associated with tortillas de palo in the parish of Guaytacama, to understand their contribution to local cultural identity and to develop a documentation proposal aimed at their cultural revaluation. This approach addresses the risk of losing this culinary expression, caused by the predominantly oral transmission of knowledge, the lack of interest among younger generations, and the absence of scientific documentation regarding this traditional dish.

The study was conducted using a qualitative approach with a non-experimental, descriptive, and ethnographic design. Semi-structured interviews and direct observation were employed as techniques, utilizing the field form from the National Institute of Cultural Heritage (INPC). The population consisted of the ten tortillas de palo vendors registered with the Guaytacama Parish Local Government (GAD), who represent the primary bearers of this ancestral knowledge.

The results demonstrated that the preparation of tortillas de palo maintains traditional processes based on the use of local corn, manual kneading, wood-fire cooking, and the use of traditional utensil elements that preserve its organoleptic characteristics and reinforce its authenticity. Furthermore, it was determined that this dish serves as a symbol of identity, collective memory, and economic sustenance for numerous families in the parish.

As its main contribution, this study presents an ethno-gastronomic documentation and standardization proposal that enables the technical recording of the preparation process without altering its traditional techniques. This serves as a safeguarding strategy to contribute to the preservation, transmission, and enhancement of Guaytacama's culinary heritage, while also establishing a foundation for future educational, cultural, and tourism initiatives.

Keywords: Cultural heritage, tortillas de palo, ancestral knowledge, ethno-gastronomy, cultural safeguarding.

CAPITULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1. Planteamiento del problema

La globalización, junto con la migración, la industrialización alimentaria y el desinterés generacional, ha provocado la estandarización de los patrones alimentarios y la pérdida de prácticas culinarias ancestrales en Latinoamérica, poniendo en riesgo la identidad cultural de los pueblos (Belasco, 2008; Contreras, 2012; Ramírez, 2017).En este contexto, las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, preparación tradicional elaborada a base de maíz y cocción en fuego directo, enfrentan un proceso de vulnerabilidad debido a la modernización, la ausencia de documentación científica y la limitada implementación de estrategias orientadas a su salvaguardia, pese a su reconocido valor cultural y patrimonial.

Durante el desarrollo de la investigación se identificó que únicamente siete portadoras del saber mantienen vigente esta práctica culinaria, quienes continúan transmitiendo sus conocimientos principalmente mediante la tradición oral y el aprendizaje familiar. Asimismo, las entrevistas evidenciaron un marcado desinterés de las nuevas generaciones por aprender esta elaboración, situación que incrementa el riesgo de pérdida de los conocimientos técnicos, sensoriales y culturales asociados a esta manifestación gastronómica. Esta realidad compromete la continuidad de una práctica que constituye parte del patrimonio cultural inmaterial de Guaytacama y limita las posibilidades de fortalecer su aprovechamiento con fines educativos, culturales y turísticos, en concordancia con la importancia de la cocina ancestral y la normativa vigente sobre su protección (Arizaga, 2020; FAO, 2019; Jaramillo Burgos et al., 2024; Asamblea Nacional, 2016).

La inexistencia de documentación científica específica sobre esta preparación ha generado su invisibilización dentro del ámbito académico, lo que podría derivar en la desaparición progresiva de los conocimientos ancestrales asociados a su elaboración. A ello se suma que la técnica continúa dependiendo casi exclusivamente de la memoria y experiencia de las portadoras del saber, sin registros etnogastronómicos ni procesos de estandarización que permitan preservar sus características tradicionales para las futuras generaciones. Como consecuencia, no solo se debilita la identidad cultural de la comunidad, sino que también se reduce el potencial de las tortillas de palo como recurso

para la educación patrimonial, la investigación y el desarrollo del turismo gastronómico local, aspectos que la legislación ecuatoriana reconoce como prioritarios para la protección del patrimonio cultural inmaterial (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016; Jaramillo Burgos et al., 2024).

En virtud de esta problemática, surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles son los saberes ancestrales, las técnicas culinarias y los significados culturales asociados a la preparación y consumo de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama?

1.2. Antecedentes

Rojas-Le-Fort & Rojas-Rivas (2023), en el marco de esta investigación demuestra que los alimentos no solo son productos de consumo, sino son la semiótica de los pueblos, así como las tortillas de palo que son un elemento identitario de la parroquia, en conclusión, indica que la gastronomía es un marcador identitario y su estudio ayuda a entender la memoria colectiva de cada región.

Las tortillas de palo deben ser analizadas como parte del patrimonio biocultural de Guaytacama. Zurita (2024), en su estudio realizado, destaca que la bio cultura indígena es la integración entre los recursos naturales y los conocimientos culturales transmitidos de generación en generación, enfatiza que el territorio no es solo un espacio físico sino más bien es el lugar donde se construyen las prácticas alimentarias propias del lugar.

Guanga (2018) enfatiza que las preparaciones tradicionales constituyen patrimonio cultural inmaterial, pues representan memoria colectiva y herencia histórica, contribuye con elementos importantes a esta investigación ya que existe un enfoque similar, etno gastronómico y práctica de validación comunitaria, también las tortillas de piedra tienen muchas cosas en común con las tortillas de palo como es el uso del maíz.

Las técnicas tradicionales utilizadas en la realización de las tortillas de palo como los métodos de cocción, utensilios, ingredientes locales y ambiente; pueden influir en las características sensoriales del producto final, en su investigación Guerra (2022) analizó la diversidad de alimentos fermentados tradicionales y su aporte cultural y nutricional y

concluyó que la diversidad culinaria ecuatoriana tiene alto valor patrimonial y debe ser preservada.

El mote no es solo un ingrediente, sino una preparación con raíces prehispánicas que ha perdurado en las cocinas andinas a lo largo del tiempo (Musaubach, 2022), así mismo las tortillas de palo pueden identificarse como una preparación de continuidad, de tradición cultural que ha perdurado con el tiempo y es una manifestación de la herencia viva. Esta investigación realizada en los Andes de Sudamérica aporta evidencia histórica sobre la importancia del maíz, que contextualiza la vigencia de las tortillas de palo.

La gastronomía no solo es una manifestación de recetas e ingredientes, sino más bien es la representación simbólica que las personas construyen en torno a los alimentos. En esta investigación se evidencia la forma en que las personas perciben y valoran la gastronomía dependiendo del contexto sociocultural, experiencia y las historias compartidas (Rojas-Rivas, 2021).

Los estudios previos sobre la gastronomía tradicional en Ecuador han mostrado cómo los alimentos ancestrales son clave para entender la identidad de las diferentes regiones, como lo demuestran las investigaciones de Rojas-Le-Fort (2023) y Rojas-Rivas (2021) en la Costa y Sierra del país. Estudios como el de Zurita (2024) en la parroquia Pungalá y Guanga Sánchez (2018) en el cantón Penipe han evidenciado la relevancia del maíz en el uso local del mismo, mostrando una relación profunda entre la comida y la identidad indígena. No obstante, falta un estudio sobre las tortillas de palo de Guaytacama, un plato tradicional con un alto valor cultural que no ha sido registrado en la academia.

1.3. Objetivos

Objetivo general

Analizar los saberes etno gastronómicos asociados a las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, con el fin de comprender su contribución a la identidad cultural local y generar una propuesta de documentación orientada a su revalorización cultural.

Objetivos específicos

- Describir los procesos etno gastronómicos y saberes ancestrales asociados a la preparación y consumo de las tortillas de palo.

- Analizar la contribución de las tortillas de palo como elemento identitario cultural, simbólico y social en la parroquia Guaytacama.
- Diseñar una propuesta de documentación etno gastronómica de las tortillas de palo con la finalidad de rescatar sus técnicas tradicionales y fomentar su inclusión en proyectos culturales y turísticos locales.
- Socializar los resultados del estudio etno gastronómico de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, mediante la organización de una feria o taller comunitario, que involucre a portadores del saber, estudiantes y actores locales, con el propósito de promover la valoración, preservación y transmisión de este patrimonio culinario.

1.4. Justificación

El estudio acerca de las tortillas de palo (maíz) de la parroquia Guaytacama, ubicada en el cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi es de gran importancia para la gastronomía tradicional del cantón, la cual se ha transmitido de generación en generación, por ello es un elemento importante de la identidad cultural y gastronómica (Gobierno Autónomo Descentralizado de Guaytacama [GAD Guaytacama], 2011) identifica a las tortillas de palo como el plato emblemático típico de la localidad. La venta de tortillas de maíz en diversos eventos culturales y gastronómicos, y la distribución de las mismas en el parque central de la parroquia, ha dado a conocer un turismo nacional y extranjero se ha convertido en un importante atractivo turístico. La propagación de estas prácticas también contribuye a solidificar las políticas de protección del patrimonio cultural e intangible, alineándolas con las sugerencias nacionales y mundiales de salvaguardia del patrimonio.

La relevancia de esta investigación sobre las tortillas de maíz o más conocidas como tortillas de palo está en la importancia de estos alimentos como conductores de la memoria de las personas, como fuente de identidad de la comunidad y actuando como transmisor entre generaciones de sabiduría culinaria. Barreros, 2017 indica cómo las tortillas de palo es el plato más representativo de la gastronomía del cantón, por tal motivo la importancia de la creación de la identidad local. La viabilidad de la investigación se sustenta en el acceso a la comunidad quienes son las personas portadoras del conocimiento, como principales los adultos mayores y los productores locales que son quienes tienen la información importante y quienes mantienen la tradición de las tortillas de palo.

Los beneficiarios directos de esta investigación es la parroquia en general, principalmente los vendedores de las tortillas, el beneficio de este estudio se amplía más allá del ámbito académico, ya que brinda herramientas para los integrantes de la parroquia. Los resultados obtenidos en este estudio contribuirán en la creación de recursos didácticos, implementación de programas de capacitación y la utilización en proyectos de emprendimiento gastronómico que promuevan la valorización de las tradiciones culinarias locales y su integración en circuitos turísticos.

Finalmente, este trabajo aporta mediante la estandarización de procesos, identificación de ingredientes y las técnicas utilizadas, facilita la creación de recursos educativos y turísticos como recetarios, material audiovisual y talleres, los cuales no solo contribuye al cuidado y protección del patrimonio inmaterial sino también a mejorar la economía local.

CAPITULO II
MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico

2.1.1. Antropología alimentaria

El desarrollo de los estudios antropológicos sobre alimentación humana ha considerado diferentes unidades de análisis, en la finitud del desarrollo antropológico más clásico la formulación de los problemas de contenido fundamentalmente etnológico, donde se abordan los hábitos y costumbres alimentarias en tanto unidades aislables dentro de un sistema social total como antropología alimentaria (Carrasco, 2006). Desde un punto de vista teórico, el acto alimentario como hecho social total deja de ser un puro comportamiento y se concibe también como un valor y un hecho de conciencia y de poder.

El análisis de la alimentación humana se ha consolidado como un elemento clave para interpretar las transformaciones sociales y culturales de las sociedades no industrializadas, especialmente en escenarios coloniales, donde las prácticas alimentarias adquirieren relevancia como objeto de estudio antropológico; en este contexto, la etnografía permite comprender la estrecha relación entre los sistemas alimentarios y las dinámicas sociopolíticas, una articulación que persiste hasta la actualidad.

Carrasco (2006) señala que, si bien la naturaleza del fenómeno alimentario es de condición múltiple, y su abordaje ha de disponerse desde enfoques diversos, la aproximación antropológica podría llegar a ofrecer un potencial integrador. Reconoce los tratamientos científico-nutricionales, políticos y económicos, específicos y autónomos, y propone un estudio interrelacionado de dichas facetas para acceder a conocer la naturaleza del fenómeno y sus implicaciones. Este concepto permite identificar los diferentes alcances de la antropología alimentaria, como es la teoría, políticas alimentarias, definición sociológica y nutrición.

2.1.1.2. Antropología alimentaria y nutrición

La nutrición y la alimentación orientadas exclusivamente por la preocupación dietética y economicista, puede ignorar muchas de las concomitancias que tiene un fenómeno tan complejo como el de las pautas alimentarias de una sociedad (Contreras, 1992). Los desarrollos teóricos y metodológicos de la antropología nutricional mantienen la polarización entre el conocimiento técnico y el conocimiento local. La antropología alimentaria aborda el campo de la nutrición, ya que analiza el concepto de nutrición adecuada, no desde especificaciones técnicas sino desde varias dimensiones como son: la ética, la política y la cultura. En este sentido, el objetivo es analizar los discursos científicos y políticas de alimentación, es decir, intenta comprender cómo las políticas alimentarias tienen estrecha relación con las condiciones biológicas y sociales.

2.1.1.3. Antropología alimentaria e identidad cultural

Al igual que las combinaciones históricas tales como: las invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han formado parte de costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos, son los determinantes para conocer un pueblo por lo que es preciso conocer su memoria y su cultura (Triviño, 2019). Cabe recalcar que la cocina ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional, ya que permite al visitante conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio, dado así que el patrimonio gastronómico es un valor cultural inherente y añadido por el hombre al cultivo, los alimentos, preparación, presentación, de acuerdo con el lugar en el que se encuentren.

2.1.1.4. Antropología alimentaria e identidad gastronómica

La identidad gastronómica es la forma y costumbre de un pueblo o nacionalidad que le caracteriza del resto y hace suyas las preparaciones alimenticias de manera tradicional y cultural (Perugachi, 2023). Es decir que la antropología alimentaria está ligada estrechamente a la identidad gastronómica ya que es una parte importante de la identidad cultural de los pueblos porque la cocina y la gastronomía son parte fundamental del desarrollo y crecimiento de estos.

Según Bravo (2020) la identidad gastronómica como pieza esencial y relacionada con la historia, es la elaboración de platos típicos que identifican a una región o comunidad. Estos son los referentes que ayudan al visitante a acercarse a la identidad cultural de un pueblo y son necesarios para que esta se convierta en un atractivo. La antropología es una parte muy importante dentro de la identidad gastronómica y su relación directa surge de la necesidad que tienen los pueblos y comunidades de identificarse y de identificarse como parte importante de su cultura.

2.1.2. Etno gastronomía

La etno gastronomía es un campo de estudio que permite comprender la alimentación más allá de su función nutricional, analizándola como una práctica cultural y social que forma parte de la identidad de los pueblos. A través de este enfoque, se valoran los saberes tradicionales, las prácticas culinarias, las técnicas de preparación y los significados simbólicos que las comunidades otorgan a sus alimentos. Desde una perspectiva teórica, la gastronomía puede ser analizada como un sistema cultural en el que existen prácticas alimentarias, conocimientos transmitidos y relaciones con el entorno social y territorial, permitiendo su estudio como un componente del patrimonio cultural (Contreras, 2011).

2.1.2.1. Etno gastronomía y saberes ancestrales

Los saberes ancestrales o tradicionales constituyen un elemento fundamental en la construcción de la identidad cultural de las comunidades. A través de los conocimientos, prácticas y rituales transmitidos de generación en generación, los pueblos desarrollan formas propias de comprender la naturaleza, la vida y su relación con el entorno. Estos conocimientos no solo reflejan modos de vida heredados, sino también sistemas de aprendizaje colectivos que permiten preservar la memoria cultural de las comunidades. En este sentido, el estudio de los saberes tradicionales resulta esencial para

comprender las raíces culturales de los pueblos y reconocer el valor de estos conocimientos dentro de la diversidad cultural contemporánea (Toledo, 2008).

2.1.2.2. Etno gastronomía y transmisión cultural

La transmisión cultural o transmisión de la cultura es el conjunto de mecanismos por los que un individuo recibe, recoge, aprende y adopta los elementos que definen la cultura que es propia, para culminar el proceso de enculturación. La tipología de estos mecanismos es múltiple, pero entre otros pueden distinguirse el aprendizaje y uso de la lengua propia, la utilización de símbolos y elementos de identidad y los rituales. Por otra parte, la transmisión cultural se realiza a través de instituciones, fundamentalmente la familia, la escuela y los grupos de iguales y es un factor o recurso fundamental para la preservación cultural (Sarasola, 2024)

2.1.3. Patrimonio Alimentario Inmaterial

La información antes mencionada se detalla en la Tabla 1

Tabla 1. *Patrimonio Alimentario Inmaterial según la UNESCO*

Concepto / Idea	UNESCO (2020)	Relación con el Ecuador
Patrimonio cultural	El patrimonio es la herencia intelectual, cultural o material del pasado y que favorece la comprensión de nuestra cultura.	En Ecuador se conserva el patrimonio alimentario por el traspaso directo de recetarios, técnicas culinarias y conocimientos gastronómicos entre generaciones dentro de las comunidades.
Prácticas culinarias como patrimonio inmaterial	Las prácticas tradicionales de cocinar, ya sea en la vida diaria o durante fiestas, rituales o celebraciones, representan un importante activo del patrimonio cultural intangible en todo el mundo.	En Ecuador, la variedad en la gastronomía es reflejo de la diversidad cultural y étnica que existe en el país, donde las técnicas culinarias son consideradas una expresión del patrimonio cultural inmaterial.
Estacionalidad y productos locales	Muchas de las prácticas culinarias tradicionales se fundamentan en el respeto a la estacionalidad y en el empleo de productos locales propios de cada territorio.	Por ser el clima de Ecuador muy variado, los alimentos tradicionales y platos típicos están ligados a los ciclos agrícolas y al uso de productos disponibles en cada región.

Patrimonio alimentario y desarrollo sostenible	Hay un estrecho vínculo entre la diversidad de prácticas alimentarias tradicionales y el desarrollo sostenible a nivel comunitario.	En el Ecuador, la diversidad cultural (pueblos indígenas, afroecuatorianos, mestizos y montubios) impulsa el consumo de productos nativos, fortaleciendo la identidad cultural y el desarrollo sostenible.
Patrimonio cultural frente a la globalización	El patrimonio cultural inmaterial contribuye a preservar la diversidad cultural en un mundo globalizado.	En el caso de Ecuador, la gastronomía tradicional posibilita la conservación de la identidad cultural y la resistencia frente a la homogeneización de los sistemas alimentarios mundiales.
Dinamismo del patrimonio cultural	El patrimonio cultural inmaterial no comprende únicamente tradiciones transmitidas del pasado, sino que también abarca prácticas actuales que tienen lugar tanto en ámbitos rurales como en urbanos.	En Ecuador, las transformaciones gastronómicas que se manifiestan en mercados tradicionales y espacios comunitarios son muestras de la adaptación y evolución permanente de las tradiciones culinarias.

Nota. *Elaboración propia con base en la UNESCO*

2.1.4. La Cocina como Identidad Cultural

Según Magri (2008), la identidad cultural forma parte de los sentimientos y costumbres de los pueblos, las ganas con la que se ha preparado la comida es la que le da esa sazón y la originalidad de las costumbres de un pueblo. Por lo que se puede mencionar que la identidad cultural forma parte de la alimentación al igual que proporciona placer y estimula todos sentidos a la hora de degustar los exquisitos platillos que tiene cada localidad, sin dejar atrás los factores geográficos ya sea el clima, el suelo donde se cultiva la materia prima, entre otros.

El alimento cumple una función muy importante dentro de la cohesión social, ya que trasciende lo biológico, lo cultural, la identidad y el medio con el que se relaciona. Según Méndez (2008), en general, la identidad cultural consta de valores, orgullos, tradiciones, símbolos y creencias, que son compartidos y representados en un modo de comportamiento que se traduce en productos dentro de una cultura, y que sirven para que los individuos que la conforman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia, como respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante y vinculando diversidad al interior de las mismas. Por tal

motivo compartir alimentos fortalece los vínculos sociales, las festividades o eventos en comunidades refuerzan los lazos entre las personas y el sentido de pertinencia.

2.1.5. Soberanía Alimentaria y Productos de Cercanía

La relevancia de los ingredientes locales en la sierra ecuatoriana desde la perspectiva de la soberanía alimentaria se fundamenta en la contribución al fortalecimiento de la identidad cultural, la autodeterminación los sistemas de producción y el consumo de los alimentos. La Soberanía Alimentaria va más allá del concepto de seguridad alimentaria, la cual propone que todas las personas reciban alimentos, no importa de dónde provengan o cómo se producen (León Vega, 2017). Los ingredientes locales como el maíz, la papa, la quinua, el zapallo, la oca, el melloco, la mashua, el chocho han sido un sustento tradicional de la dieta andina. Su cultivo y su uso se basan principalmente en conocimientos transmitidos de generación en generación reforzando la memoria colectiva y la identidad cultural de la sierra ecuatoriana.

2.1.6. Diagnóstico Situacional de la Parroquia Guaytacama

2.1.6.1. Ubicación y Geografía:

De acuerdo con la información del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Guaytacama (2020), la parroquia Guaytacama se encuentra a 00º 49’ (cero grados y nueve segundos) de latitud sur y a los 78º 39’ (setenta y ochenta grados, treinta y nueve minutos) de longitud accidental, a 2.906 metros sobre el nivel del mar. Guaytacama se encuentra a 12 Km. al norte de Latacunga, sus límites son al norte con las parroquias Toacaso y Tanicuchi separándole de la primera por la colina llamada Yugsiloma y de la segunda por el fundo San Mateo, al sur San Felipe y Poalo, separada de la primera por el río Pumacunchi, la quebrada Pucayacu y una zanja que deslinda los predios Rumipamba y la calera; hasta llegar al río Cutuchi, dividiéndole de la ultima un ejido comunitario, al oriente el río Cutuchi que separa de las parroquias Mulalo y Alaquez, al occidente el cantón Saquisilí, dividiéndole de este, desde el norte el río Pumacunchi hasta el punto llamado Calicanto y desde aquí en camino público hasta la mitad de un ejido común llamado Calzada que va a tomar los linderos de Poaló y termina en el mismo Pumacunchi.

Las principales particularidades climáticas de Cotopaxi que influyen en el agro surgen por el cambio climático, Jácome Zambonino (2023), en su investigación menciona que las causas por las que se ha dado los cambios en el clima en la zona son las siguientes:

actividad humana, destrucción de la naturaleza, tala de bosques, destrucción del cerro, pérdida de fuentes de agua, contaminación del ambiente provocada por las fábricas y ciudades, uso de químicos, disminución del páramo, pérdida de plantas nativa e introducción de plantas exóticas como el eucalipto y pino. Estas causas son aquellas que influyen de manera directa en la agricultura del cantón

2.1.6.2. Historia y Evolución de Guaytacama:

El nombre Guaytacama hace referencia s GUAYTA= chagrillo, flor y CAMA= guardián cuidador (GAD de Guaytacama, 2020). Guaytacama es elevada a la categoría de parroquia eclesiástica el 17 de diciembre de 1829 de acuerdo con la primera inscripción realizada en el libro de bautizos que reposan en la curia de Latacunga, toda vez que anteriormente este territorio pertenecía a Saquisilí como una doctrina de añejo administrada por la comunidad de los Dominicos. La elevación de categoría de Parroquia Civil, se supone que se dio el 29 de mayo de 1861 juntamente con la creación del cantón Latacunga, en la presidencia de Gabriel García Moreno.

Las tradiciones culinarias de Guaytacama están ligadas a la historia local, a las tradiciones, a la agricultura del lugar y a la transmisión de saberes, por tal motivo esta gastronomía surge del aprovechamiento de los productos de la zona como es el maíz. Las técnicas culinarias utilizadas en la elaboración de este producto parten del conocimiento de generaciones antiguas y que han pasado a las actuales

2.1.6.3. Perfil Socio-económico:

La producción de granos, especialmente maíz y trigo, constituye un eje fundamental para la seguridad alimentaria, el desarrollo rural y la preservación cultural de la provincia de Cotopaxi, ubicada en la Sierra central del Ecuador.

El maíz es uno de los cultivos más relevantes de la región andina, no solo por su aporte nutricional y su versatilidad culinaria, sino también por su estrecha relación con los sistemas agrícolas tradicionales y el autoconsumo campesino, lo que fortalece la soberanía alimentaria local (INIAP & MAG, 2021). Asimismo, la diversidad de razas de maíz presentes en los Andes refleja una adaptación histórica a las condiciones agroecológicas de la Sierra y evidencia su importancia como patrimonio agroalimentario (Ponce, 2021).

Por su parte, el trigo, aunque con menor superficie cultivada, sigue siendo un cultivo estratégico en provincias como Cotopaxi al contribuir a la diversificación productiva y a la reducción parcial de la dependencia de importaciones de cereales (Lumitaxi, 2024). En conjunto, estos cultivos dinamizan la economía rural, generan empleo y mantienen vigentes saberes agrícolas ancestrales propios de los pueblos andinos, consolidando su valor no solo productivo, sino también social y cultural (Bionatura, 2020).

2.1.6.4. Calendario Festivo y Gastronómico:

En Ecuador existen distintas festividades, entre ellas: celebraciones religiosas que se relacionan con la adoración a imágenes (santos, cristos, vírgenes) en cuyo nombre se las celebra y son formas representativas que conforman el patrimonio cultural inmaterial, estas son formas de expresión de religiosidad popular y son referente de identidad tanto para católicos como para no católicos (Labaca, 2016).

En la parroquia Guaytacama no es la excepción, existen tanto platos típicos como tradicionales que se consumen en estas fechas importantes. Se define como gastronomía típica como la variedad de los platos típicos que caracteriza a cada provincia representa la riqueza única y singular de su tierra y la cultura de su gente (Reyes, 2018)

Chacón 2022 menciona: La gastronomía no está separada de la vida social y religiosa: en Guaytacama, comidas y bebidas típicas se consumen en festividades patronales como la fiesta de San Juan y otras celebraciones comunitarias, lo que ha reforzado su arraigo cultural.

Tabla 2. *Festividades de la parroquia Guaytacama*

Fiesta	Fecha	Gastronomía
Elección de la Reina	14-15 junio	Chaguarmishqui
Fiesta de San Juan Bautista	24 junio	Chaguarmishqui, tortillas de palo, chicha de jora
Fiesta de Pupaná Sur	Mes de mayo	Chaguarmishqui, tortillas de palo, chicha de jora

Nota. *Elaboración propia*

2.1.7. Tortillas de palo

2.1.7.1. Origen e historia

En los últimos años, la etno gastronomía ha sido abordada como un campo interdisciplinario que estudia las prácticas culinarias tradicionales en relación con la cultura, el territorio y los sistemas alimentarios locales. Diversos estudios han señalado que productos elaborados con maíz forman parte fundamental de la cocina tradicional de los países latinoamericanos, sobre todo en zonas rurales donde el saber cocina se hereda de generación en generación. En este sentido, el maíz no es sólo un alimento, es también un elemento cultural con identidad y que se liga a las prácticas sociales de los pueblos. (Salinas, 2024).

A nivel internacional, estudios recientes se han enfocado en las características sensoriales y nutricionales de las tortillas de maíz elaborado con granos nativos. Por ejemplo, Salinas (2024) evaluó sabor, textura y parámetro mineral en tortillas preparadas con razas naturales de maíz de México: un análisis que confirma que las tortillas hechas a mano tienen un sabor y textura diferente de la industrial. Los resultados muestran que la amplia variedad de maíces trabaja directamente hacia la calidad del producto final y potencia el valor cultural de las prácticas de la cocina casera utilizando maíces regionales.

En un estudio reciente, Nieves (2024) evalúa la fortificación indirecta de tortillas nixtamalizadas hechas con harina de maíz tradicional, observando mejoras en el perfil nutricional sin modificar las propiedades sensoriales del producto. Este estudio demuestra que la nixtamalización sigue siendo un paso esencial para la producción de tortillas en la forma para la que aumenta la disponibilidad de nutrientes y la calidad del alimento.

Palacios (2025) en su investigación sobre las características sensoriales de las tortillas tostadas producidas con maíz nativo en comunidades rurales de México. Los autores señalan que las mujeres productoras tradicionales han desarrollado parámetros de textura y calidad con las variedades locales de maíz, dando cuenta de la importancia de las cocineras tradicionales para el resguardo del conocimiento culinario. Este resultado es consistente con perspectivas etno gastronómicas que consideran a las portadoras de saberes culinarios como agentes centrales en la transmisión del patrimonio alimentario.

En el contexto ecuatoriano, la tradición en gastronomía ha sido objeto de investigación sobre todo en cuanto a las representaciones culturales de los platos típicos

y sus vínculos con la identidad nacional. Rojas-Le-Fort (2023) estudia las representaciones de la comida ecuatoriana a través de la técnica de lista libre, destacando cuáles son los alimentos con un mayor consenso cultural en las distintas regiones del país. Los resultados evidencian que las preparaciones tradicionales siguen siendo elementos protagonistas de la identidad culinaria ecuatoriana, lo cual deja en evidencia la necesidad de abordar estas prácticas desde perspectivas sociales y culturales.

En investigaciones sobre cultura alimentaria en Ecuador, la vigencia del maíz en la identidad gastronómica andina es uno de los ingredientes más representativos. Preparaciones tradicionales como tortillas, coladas y bebidas fermentadas son muestra de la existencia de sistemas alimentarios ancestrales en zonas rurales. Estos ingredientes corresponden a prácticas culinarias que han sido transmitidas por adultos mayores y cocineras tradicionales que mantienen técnicas en la preparación que han heredado generación tras generación.

2.2. Marco legal

El desarrollo de investigaciones relacionadas con el patrimonio gastronómico y los saberes ancestrales en el Ecuador se sustenta en diversos instrumentos legales que reconocen la importancia de la cultura, el conocimiento tradicional y el patrimonio cultural inmaterial. Estas normativas establecen mecanismos para la protección, salvaguarda y difusión de las prácticas culturales que forman parte de la identidad de las comunidades, incluyendo aquellas vinculadas con la gastronomía tradicional.

En este sentido, uno de los instrumentos normativos más significativos es el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (COESC+i), llamado Código de Ingenios. Esta ley reconoce la relevancia de los conocimientos tradicionales como parte del patrimonio colectivo de los pueblos y comunidades. Según este código, el Estado ecuatoriano fomenta la protección y salvaguarda de los conocimientos ancestrales y su reconocimiento en los procesos de investigación, innovación y desarrollo. Así, las tradiciones transmitidas por generaciones, como las técnicas culinarias tradicionales o la elaboración con productos ancestrales, integran un sistema de saberes que tiene que ser resguardado y reconocido bajo la órbita de la economía social del conocimiento (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016).

Por otro lado, la Ley Orgánica de Cultura del Ecuador establece el marco jurídico para la protección, promoción y fortalecimiento del patrimonio cultural del país. Esta ley

reconoce que el patrimonio cultural está conformado tanto por bienes materiales como por manifestaciones culturales inmateriales, dentro de las cuales se incluyen prácticas, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su identidad cultural. En este sentido, las tradiciones culinarias y las preparaciones gastronómicas transmitidas de generación en generación pueden ser consideradas expresiones del patrimonio cultural inmaterial del país (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016). La Ley Orgánica de Cultura también establece la responsabilidad del Estado en la salvaguarda de estas manifestaciones culturales, promoviendo su investigación, documentación y difusión.

De esta manera, las investigaciones académicas que analizan prácticas culinarias tradicionales contribuyen al fortalecimiento del conocimiento sobre el patrimonio cultural y permiten visibilizar saberes que forman parte de la identidad de las comunidades locales. En este marco institucional, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es la entidad encargada de investigar, conservar, proteger y difundir el patrimonio cultural del Ecuador.

Entre sus funciones se encuentra identificar y registrar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial como las tradiciones culinarias, prácticas alimentarias, saberes relacionados con el bienestar alimentario o conocimientos ancestrales vinculados a la gastronomía tradicional. Dichas medidas pretenden asegurar que se mantendrán las expresiones culturales que forman parte de la memoria colectiva de los pueblos (INPC, 2022).

El INPC ha establecido diversos procedimientos para investigar y registrar en el país el patrimonio cultural inmaterial, y ha reconocido que las prácticas gastronómicas tradicionales son una manifestación cultural que refleja la vinculación entre territorio, biodiversidad y saberes propios de las comunidades. En esa línea, platos cocinados con ingredientes ancestrales, como el maíz, son manifestaciones culturales incluidas en el patrimonio alimentario del Ecuador.

CAPITULO III
MARCO METODOLÓGICO

3. Descripción del área de estudio

La presente investigación se realizó en la parroquia de Guaytacama ubicada en el cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi, se caracteriza por la ruralidad del sector y la agricultura. A su alrededor se encuentran los ríos Cutuchi y Pumacunchi, su entorno refleja la esencia andina del lugar, con un clima que varía entre los 8 °C en las mañanas y los 18 °C al mediodía, favoreciendo diversas actividades agrícolas como el cultivo de maíz, frutales como el capulí, y hortalizas locales (Gancino, 2023).

La gastronomía del lugar no solo es un atractivo turístico importante sino también refleja la identidad del lugar. Las tortillas de maíz o mejor conocidas como tortillas de palo son una tradición de más de 150 años en la parroquia, son realizadas a mano con una masa de maíz, rellenas de queso fresco y cebolla; fritas en tiesto sobre leña de eucalipto. Dentro de diversas investigaciones sobre la gastronomía del cantón, se han identificado algunos platos emblemáticos, sin embargo, no se ha profundizado en el estudio de las tortillas como parte del patrimonio gastronómico de Guaytacama (Cárdenas, 2022). Guaytacama, es un territorio propicio para un estudio etno gastronómico, ya que en la parroquia aún se mantienen vivas prácticas culinarias tradicionales y existe una estrecha relación entre la alimentación, el entorno natural y la vida cotidiana de la comunidad.

3.1. Tipo de investigación

En este sentido el estudio se enmarcó en el tipo de investigación básica, ya que su propósito principal fue generar conocimiento teórico y científico sobre un fenómeno social y cultural, sin que necesariamente busque una aplicación inmediata de los resultados. De acuerdo con Sampieri (2018), la investigación básica se dirige a incrementar y profundizar el conocimiento que ya existe sobre una realidad específica, aportando al avance del conocimiento científico por medio del estudio y entendimiento de los fenómenos objeto de análisis. En este sentido, el estudio etnográfico de las tortillas de palo en la parroquia Guaytacama pretendió entender y registrar saberes ancestrales, técnicas culinarias y significados culturales en torno a esta preparación tradicional, con lo que se contribuye a generar conocimiento académico para robustecer el conocimiento sobre el patrimonio local gastronómico.

3.2. Enfoque de la investigación

Este trabajo se desarrolló bajo un enfoque cualitativo con el fin de obtener una visión integral del fenómeno en estudio. Se indagó en los procesos de preparación, las

costumbres relacionadas y la transmisión de conocimientos entre generaciones, mediante la aplicación de entrevistas semiestructuradas, la observación participante y el registro etnográfico (Spradley, 2016). Este enfoque resulta pertinente porque permite comprender e interpretar los significados culturales y simbólicos que la comunidad de Guaytacama otorga a las tortillas de palo.

3.3. Alcance de la investigación

Se desarrolló el estudio etnográfico con alcance descriptivo y exploratorio. El carácter descriptivo permitió detallar los procesos de elaboración, los insumos y las técnicas tradicionales que caracterizan a las tortillas de palo; mientras que el carácter exploratorio se justificó porque no existen investigaciones previas específicas sobre este producto gastronómico, lo cual demanda abrir un camino de estudio en torno a su valor cultural. Se realizó un estudio de campo con observación participante e interacción directa con la comunidad poseedora de los conocimientos, lo que permitió registrar no sólo el proceso culinario, sino también los significados simbólicos y la transmisión de saberes entre generaciones (Spradley, 2016). En tal sentido, la investigación no se queda en un estudio gastronómico, sino que investiga el vínculo entre comida, cultura y memoria colectiva.

3.4. Diseño de la investigación

Se adoptó un diseño no experimental, transeccional, ya que el estudio se centra en observar y analizar los fenómenos tal como ocurren en su contexto natural, sin manipular deliberadamente las variables de estudio. En este sentido, la investigación busca comprender los saberes etno gastronómicos asociados a la preparación y consumo de las tortillas de palo dentro de las prácticas culturales de las cocineras tradicionales y adultos mayores, respetando las condiciones reales en las que se desarrollan estas prácticas. Según Sampieri (2014), en los estudios no experimentales el investigador observa los fenómenos en su ambiente natural y posteriormente los analiza, sin intervenir ni alterar las variables que forman parte del fenómeno investigado, por lo tanto, este diseño resulta pertinente para investigaciones de carácter social y cultural, donde el interés principal radica en comprender las prácticas, conocimientos y significados presentes en una determinada comunidad.

3.5. Métodos de investigación

En el desarrollo del estudio se emplearon los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y etnográfico, los cuales permitieron abordar el fenómeno investigado desde distintas perspectivas. El método inductivo-deductivo facilitó partir de observaciones particulares relacionadas con las prácticas etno gastronómicas para posteriormente establecer interpretaciones más generales sobre los saberes asociados a la preparación de las tortillas de palo. Por su parte, el método analítico-sintético permitió examinar la información recopilada mediante la descomposición de sus elementos para luego integrarlos y comprender el fenómeno de manera global.

Asimismo, el método etnográfico resultó fundamental para analizar las prácticas culturales y los conocimientos transmitidos por cocineras tradicionales y adultos mayores dentro de su contexto sociocultural. En este sentido, John W. Creswell (2014) señala que la combinación de diversos métodos permite comprender con mayor profundidad los fenómenos sociales y culturales al considerar tanto el análisis detallado como la interpretación integral de la realidad estudiada.

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección

3.6.1. Técnicas de recolección

Las técnicas de investigación constituyen herramientas fundamentales para la recolección de información, especialmente en estudios cualitativos (Taylor, 1987). En este caso, se utilizó la entrevista, la cual permitió obtener información detallada sobre los conocimientos, experiencias y percepciones de las vendedoras de tortillas de palo. A través de esta técnica, se accedió a los saberes transmitidos de manera oral, fundamentales para el desarrollo del estudio. Por otro lado, la observación directa se aplicó para registrar las prácticas culinarias en su contexto real, identificando técnicas de preparación, uso de utensilios y dinámicas de trabajo. La combinación de ambas técnicas permitió contrastar la información obtenida, fortaleciendo la validez y confiabilidad de los resultados.

3.6.2. Instrumentos de recolección

Los instrumentos utilizados permitieron organizar y sistematizar la información recolectada durante el trabajo de campo. En primer lugar, las entrevistas semiestructuradas facilitaron la obtención de información flexible y profunda, ya que, como indica Spradley (2016), este tipo de instrumento permite guiar la conversación sin

limitar la expresión de los participantes. A través de preguntas abiertas, se abordaron temas relacionados con la transmisión de saberes, técnicas culinarias y significados culturales. Por otra parte, se emplearon fichas de observación, las cuales se realizó mediante la ficha del INPC, estas permitieron registrar de manera estructurada los aspectos observados durante las prácticas culinarias. Estos instrumentos fueron fundamentales para el análisis posterior, ya que facilitaron la organización de la información de forma clara, coherente y sistemática.

3.7. Población y muestra

La población estuvo conformada por 10 vendedoras de tortillas de palo registradas en el GAD parroquial de Guaytacama, quienes representan a las principales portadoras del conocimiento tradicional. Según Arias (2012), el muestreo no probabilístico por conveniencia se utiliza cuando los sujetos son seleccionados por su accesibilidad y relevancia para el estudio. En este caso, se seleccionó a 10 vendedoras disponibles y dispuestas a participar, considerando su experiencia y conocimiento sobre la preparación tradicional. Esta selección fue pertinente, ya que garantizó el acceso a informantes clave, fundamentales para el desarrollo de la investigación.

3.8. Procedimiento de investigación:

En este apartado se detalla cada una de las fases que se desarrollaron, con la finalidad de alcanzar los objetivos planteados al inicio de la investigación.

a) Fase 1 Diseño y validación de instrumentos

Se diseñó un guion de entrevista con 19 preguntas abiertas dirigidas a vendedores de tortillas de la parroquia Guaytacama con la finalidad de conocer las tortillas de Guaytacama.

En esta fase fue necesaria la validación técnica de los instrumentos, los cuales se sometieron a un proceso de revisión por dos expertos en el área cultural y gastronómica, los expertos fueron: Dr. Santiago Pazos y el Mgs. Pablo López para garantizar su coherencia y pertinencia.

b) Fase 2 Aplicación de los instrumentos

El levantamiento de datos cualitativos se ejecutó mediante la aplicación de las

entrevistas semiestructuradas a 10 vendedores de tortillas de palo de la parroquia, se lo realizó personalmente, se grabó toda la información entregada por dichas personas. Se aplicó los domingos, ya que este es el día de venta

Las entrevistas validadas comenzaron el 15 de marzo del 2026 durante 3 semanas consecutivas para realizar el levantamiento total de la información. El instrumento de observación se ejecutó a partir de la misma fecha.

c) Fase 3 Procesamiento de datos

En cuanto a los datos cualitativos se usó el sistema de codificación y categorización de la información, lo cual contribuyó a reducir y estructurar la información para identificar patrones, temas y desarrollar análisis o teorías.

d) Fase 4 Interpretación y presentación de datos

Finalmente, se procedió a interpretar y presentar los datos, los cuales se muestran en el siguiente capítulo.

3.9. Consideraciones bioéticas

De acuerdo con la normativa ecuatoriana vigente, el respeto a los principios bioéticos es fundamental en toda investigación académica (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016). En este sentido, el estudio garantizó la aplicación de principios como la autonomía, la confidencialidad y el consentimiento informado. Las participantes fueron informadas previamente sobre los objetivos del estudio y su participación fue voluntaria, respetando su derecho a decidir libremente. Asimismo, la información recopilada fue tratada con estricta confidencialidad, asegurando el anonimato y evitando la divulgación de datos personales. Los resultados obtenidos no fueron utilizados con fines comerciales ni difundidos sin autorización. De esta manera, se aseguró el cumplimiento de los lineamientos éticos establecidos por la Universidad Técnica del Norte, así como el manejo responsable de la información dentro del ámbito académico.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4. Resultados y análisis de las entrevistas

Esta sección proporciona información general sobre los entrevistados, junto con los datos recopilados durante el proceso de entrevistas, los cuales se presentan a continuación.

4.1. Información de los entrevistados

Tabla 3 *Datos de entrevistados*

Código	Fecha de entrevista	Nombre del entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	15/03/2026	Luz	
E2	15/03/2026	Margoth	
E3	29/03/2026	Rosario Chancusig	Adulta mayor que inició con la tradición
E4	29/03/2026	Blanca Cedeño	
E5	29/03/2026	María Cecilia Puco	
E6	29/03/2026	Silvita	
E7	29/03/2026	Martha Rea	
E8	29/03/2026	María	
E9	29/03/2026	Gladys Guayta	
E10	29/03/2026	Mariana Tigasi	

4.2. Guion de entrevista

a. ¿Qué edad tiene?

b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?

c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
2. ¿Qué puede describir sobre la receta tradicional de las tortillas de palo?
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?

12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística?
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?

4.3. Categorización de los datos cualitativos

Con el propósito de sistematizar y organizar la información obtenida a través de las entrevistas semiestructuradas, se procedió a realizar un proceso de categorización cualitativa basado en la codificación abierta y axial. Este procedimiento permitió identificar patrones comunes, relaciones y significados en los discursos de las participantes.

A partir del análisis de las respuestas de los expertos, se establecieron las siguientes categorías:

Tabla 4. *Categorización de los datos cualitativos*

Categoría	Subcategorías	Descripción humanizada
Transmisión intergeneracional del conocimiento culinario	Oralidad, aprendizaje familiar, enseñanza práctica, herencia cultural	La elaboración de las tortillas de palo se aprende principalmente dentro del entorno familiar. Madres, abuelas y otros familiares transmiten este conocimiento de manera oral y mediante la práctica cotidiana, permitiendo que la tradición se conserve de generación en generación.
Ingredientes propios del territorio y su valor tradicional	Maíz local, productos tradicionales, identidad biocultural	La preparación mantiene el uso de ingredientes cultivados y obtenidos en la localidad, especialmente el maíz, lo que refleja el estrecho vínculo entre la gastronomía, el territorio y la identidad cultural de Guaytacama.
Técnicas ancestrales de preparación y cocción	Amasado manual, cocción en leña, uso del tiesto, saber técnico tradicional	Las técnicas tradicionales, como el amasado manual y la cocción sobre leña en tiesto, continúan siendo parte esencial de la preparación, aportando características únicas que distinguen a las tortillas de palo y preservan su autenticidad.

Categoría	Subcategorías	Descripción humanizada
Las tortillas de palo como símbolo de identidad cultural	Identidad local, representación cultural, pertenencia comunitaria	Más que un alimento, las tortillas de palo representan un elemento de identidad para la comunidad, al formar parte de su historia, sus costumbres y el sentido de pertenencia de quienes habitan en Guaytacama.
Memoria colectiva y valor simbólico	Recuerdos familiares, herencia afectiva, tradición ancestral, memoria social	La preparación de las tortillas de palo está estrechamente ligada a recuerdos familiares y experiencias compartidas, convirtiéndose en una práctica que fortalece la memoria colectiva y el legado cultural de la comunidad.
Riesgos de pérdida y ruptura generacional	Desinterés juvenil, modernización, pérdida cultural, discontinuidad del saber	Las portadoras del conocimiento perciben una menor participación de las nuevas generaciones en el aprendizaje de esta tradición, situación que pone en riesgo la continuidad de este patrimonio gastronómico.
Necesidad de documentación y registro patrimonial	Salvaguardia cultural, registro etnográfico, preservación escrita, memoria documental	Debido a que gran parte del conocimiento permanece en la memoria de las portadoras de la tradición, surge la necesidad de documentarlo para favorecer su conservación y transmisión a futuras generaciones.
Salvaguardia y preservación de técnicas tradicionales	Educación cultural, talleres comunitarios, transmisión del conocimiento, protección patrimonial	La conservación de esta tradición requiere acciones orientadas a fortalecer la enseñanza y valoración de las técnicas ancestrales mediante actividades educativas y comunitarias que involucren a la población local.
Participación comunitaria y transmisión cultural	Talleres participativos, enseñanza comunitaria, portadoras del saber, apropiación cultural	Las portadoras del conocimiento muestran interés en compartir sus saberes con la comunidad, reconociendo que la participación colectiva es fundamental para mantener viva esta expresión del patrimonio gastronómico.
Vinculación entre patrimonio gastronómico y desarrollo comunitario	Economía familiar, emprendimiento local, turismo cultural, desarrollo sostenible	La elaboración y comercialización de las tortillas de palo constituye una fuente de ingresos para varias familias y representa una oportunidad para fortalecer el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible de la parroquia.

Nota. *Elaboración propia*

4.4. Interpretación de las entrevistas

Las entrevistas realizadas sostienen a elaboración de tortillas de palo como un saber ancestral transmitido principalmente por oralidad y práctica familiar. Los resultados ratifican lo expuesto por la UNESCO (2020), que considera la transmisión entre generaciones como uno de los mecanismos más potentes para la salvaguardia de un patrimonio cultural inmaterial, al demostrar que las portadoras del conocimiento aprendieron la preparación desde muy temprana edad de la mano de sus madres, abuelas y otros familiares. Esta modalidad de enseñanza permite fortalecer la identidad cultural del pueblo, puesto que no sólo conserva una receta, sino que también permite reproducir valores, prácticas y sentidos asociados a la memoria colectiva de Guaytacama.

Además, los hallazgos también revelan que las tortillas de palo tienen en la comunidad una doble función, una cultural y otra económica. El resultado confirma lo planteado por la FAO (2019), en cuanto a que los alimentos tradicionales pueden ser considerados como bienes estratégicos para el desarrollo local y familiar. Los hallazgos reportan que la producción y venta de tortillas es un oficio que se hereda de generación en generación se desempeñan durante fines de semana, ferias, fiestas. De igual forma, desde la gestión gastronómica, permite percibir que las tortillas de palo no sólo tienen una expresión patrimonial, sino que también es un elemento de identidad cultural que permite generar dinamismo económico local a través de procesos que permita su valorización gastronómica y turística cultural.

En cuanto a los métodos de preparación, los resultados respaldan lo expresado por Guanga (2018) y Contreras y Gracia (2005), para quienes la cocina tradicional es un pilar en la formación y mantenimiento de la identidad culinaria. La permanencia del uso del maíz local, la producción manual y la cocción con leña, ponen de manifiesto que las poseedoras del conocimiento vienen reproduciendo prácticas tradicionales que aseguran la autenticidad del plato. Desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, estas técnicas cumplen una función que opera más allá de la herramienta de preparación ya que son modos de relacionarse con la gente, el territorio y las cosas que éste provee. Por tanto, la salvaguarda de estos procesos incrementa el valor patrimonial de ellas tortillas de palo, además de diferenciarla de productos industrializados.

Más que una preparación alimentaria, las tortillas de palo constituyen una manifestación de identidad cultural que permite a la comunidad reafirmar su sentido de pertenencia y continuidad histórica. Belasco (2008) sostiene que los alimentos

tradicionales funcionan como símbolos culturales capaces de representar a un territorio y a quienes lo habitan. Esta percepción también se evidencia en los relatos de las portadoras del conocimiento, quienes consideran a las tortillas de palo como uno de los principales símbolos de Guaytacama. En sus testimonios destacan que esta preparación está presente en festividades religiosas, celebraciones comunitarias y reuniones familiares, acompañando momentos importantes de la vida de la comunidad. Su participación constante en estos espacios demuestra que las tortillas de palo no solo cumplen una función alimentaria, sino que representan una expresión de identidad, tradición y pertenencia para quienes las elaboran y consumen. En este sentido, las entrevistas permiten comprender que las tortillas de palo operan como un mecanismo de cohesión social y transmisión cultural, ya que mantienen vivas las memorias compartidas, fortalecen los vínculos comunitarios y contribuyen a preservar la identidad local frente a los procesos de homogenización cultural descritos por Contreras y Gracia (2005).

Finalmente, las experiencias compartidas por las portadoras del saber reflejan lo señalado por Belasco (2008), la FAO (2019) y la UNESCO (2020) sobre las amenazas a los patrimonios tradicionales de comida ante procesos de modernización y cambios de generación. Las entrevistas revelan un desinterés en aumento de los jóvenes por aprender y continuar con la preparación de las tortillas de palo, que afectaría la transmisión del conocimiento ancestral ligado a esta práctica. No obstante, la teoría también concibe que esta circunstancia podría ser aprovechada para innovar en los mecanismos de gestión del patrimonio. Fortalecer la transmisión a través de estrategias educativas, documentación audiovisual, talleres participativos y proyectos turísticos que permitan a las nuevas generaciones involucrarse activamente, es lo que propone la UNESCO (2020). En este sentido, el desencanto de la juventud no debe ser leído solamente como una amenaza, sino también como una llamada a pensar nuevas formas de salvaguardia que posibiliten resignificar a las tortillas de palo en los espacios de interés y las dinámicas que se mueven entre el presente y el futuro, permitiendo de esta manera la continuidad de ellas como patrimonio gastronómico de Guaytacama.

4.5. Análisis por categorías

Las tortillas de palo son una manifestación del patrimonio gastronómico de la parroquia Guaytacama, en donde se conjugan conocimientos ancestrales, identidad cultural, memoria colectiva y economía familiar. La información recopilada permitió

mostrar que dicho plato es más que una comida, se trata de una práctica cultural que se realiza entre generaciones y se vincula con festividades, tradiciones y estilos de vida. A partir del proceso de interpretación de la información, se establecieron categorías de análisis relacionadas con la transmisión del conocimiento, los procesos etno gastronómicos, el valor identitario y simbólico de la preparación, las estrategias de preservación cultural y las posibilidades de valorización y difusión del patrimonio gastronómico local.

4.5.1. Procesos etno gastronómicos y saberes ancestrales:

Categoría 1: Transmisión intergeneracional del conocimiento culinario

La transmisión de los saberes asociados a la producción de tortillas de palo tiene lugar sobre todo en el ámbito familiar y social, a través de la observación, la práctica diaria y el uso de la oralidad. El testimonio de una de las portadoras del saber, quien menciona que "nosotras desde niñas nos ponían a ver cómo se amasaba y cómo se cocinaba en el tiesto", confirma que el aprendizaje comienza en edades tempranas y se realiza a partir de la experiencia directa en el hogar. Esta dinámica está en consonancia con lo expuesto por la UNESCO (2020), la cual señala que la trasmisión oral y la participación comunitaria constituyen métodos básicos para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. En el mismo sentido, Contreras y Gracia (2005) argumentan que las formas tradicionales de conocimiento sobre la alimentación se mantienen vivas a través de la convivencia y la repetición de prácticas cotidianas, con lo cual las comunidades se garantizan la continuidad de sus modalidades singulares de entenderse y vincularse con la alimentación.

Esta práctica de aprendizaje empírico evidencia que la transmisión de conocimientos no es sólo aprender a cocinar. La alimentación es un proceso de socialización en el que se transmiten valores, símbolos, y rasgos de identidad cultural (Fischler, 1995). En esa línea enseñar con el ejemplo permite aprender a través de la experiencia, no tan sólo aspectos técnicos del proceso de hacer tortillas de palo, sino también conocimientos familiares, recuerdos colectivos y de organización asociativa. A diferencia de la enseñanza formal, en la que el contenido generalmente está estandarizado, la transmisión a través de las familias es carga de experiencias, emociones y conocimientos que están históricamente encarnadas.

El aprendizaje de la elaboración de las tortillas de palo comprende, en primer lugar, un saber técnico acerca de las fases de elaboración de las tortillas de palo. Mediante la observación y la práctica constante, las portadoras del conocimiento adquieren procedimientos específicos como la selección del maíz, el amasado correcto, el uso de los instrumentos tradicionales y el control del fuego durante la cocción. Contreras y Gracia (2005) afirman que estos saberes prácticos son una forma de patrimonio cultural que se reproduce en la experiencia cotidiana y en las relaciones sociales, facilitando la continuidad en las tradiciones alimentarias en una comunidad.

La elaboración de las tortillas de palo también requiere conocimientos sensoriales que se adquieren únicamente mediante la experiencia y la práctica constante que es muy difícil de registrar con precisión en las recetas escritas o en los manuales técnicos. Las portadoras del saber han desarrollado, a lo largo de los años, una forma particular de reconocer cada etapa de la preparación a través de la experiencia y los sentidos. El punto adecuado de la masa se identifica por su textura al tacto; la intensidad del fuego se controla observando las brasas; y el momento preciso para retirar las tortillas se determina por su color, aroma y consistencia. Estos conocimientos no responden a medidas estandarizadas, sino a un aprendizaje construido mediante la práctica constante y transmitido entre generaciones. En este sentido, Fischler (1995) señala que gran parte de los saberes alimentarios tradicionales se fundamentan en experiencias sensoriales acumuladas y compartidas socialmente. Este tipo de conocimiento representa uno de los aspectos más vulnerables del patrimonio gastronómico, debido a que su transmisión depende de la práctica directa y del acompañamiento entre generaciones. Cuando los jóvenes dejan de participar en estos procesos, no solo se pone en riesgo la receta, sino también la capacidad de interpretar señales sensoriales que han sido perfeccionadas durante décadas de experiencia.

Categoría 2: Ingredientes tradicionales y relación con el territorio

El maíz ocupa un lugar central en la elaboración de las tortillas de palo, las portadoras del saber señalan que es el que define muchas de las características propias de la preparación. Una de las informantes nos refiere que "este maíz tiene otro sabor aquí, con otro maíz no sabe igual", lo que denota la importancia de las materias primas que se cultivan en el lugar. Esta idea coincide con lo desarrollado por Rojas-Le-Fort y Rojas-Rivas (2023), para quienes los alimentos tradicionales se enlazan fuertemente con el

territorio ya que sus características están definidas por los sistemas productivos, los recursos naturales y los saberes acumulados por las comunidades a través del tiempo.

La diferenciación en la valoración del maíz local tiene también una lectura desde el enfoque de las identidades sensoriales alimentarias. Contreras y Gracia (2005) señalan que las preferencias y percepciones sobre ciertos alimentos están culturalmente construidas y relacionadas con experiencias colectivas en un territorio. En tal sentido, el sabor referido por las entrevistadas no es solamente una característica física del ingrediente, sino un conjunto de propiedades organolépticas, memoria alimentaria y memoria colectiva que posibilita reconocer a nivel comunitario lo que se considera propio y auténtico.

Esta relación producto-territorio también se sostiene en la dinámica de la agricultura tradicional de Guaytacama, históricamente organizada en torno al cultivo de maíz y otros productos andinos asociados a los sistemas alimentarios locales. En consecuencia, la tortilla de palo puede ser analizada como expresión biocultural donde se conjugan los recursos agrícolas, los saberes productivos heredados y las prácticas culinarias tradicionales. El empleo de maíz criollo cultivado localmente perdura, y este hecho aporta no solamente a que se mantengan las características sensoriales de la preparación, sino que se establezca un mayor vínculo entre gastronomía, agricultura familiar y la identidad territorial de la localidad.

Categoría 3: Técnicas ancestrales de preparación y cocción

La elaboración de las tortillas de palo conserva técnicas ancestrales que aún son valoradas por las portadoras del conocimiento, como el amasado manual, el uso de agua hervida y la cocción en leña con tiestos tradicionales. En este sentido, una de las informantes señala que “no sabe igual en cocina de gas, la leña le da un sabor y un olor”, resaltando la afectación que presta a las características finales del producto el método de cocción. Esta percepción es corpórea con las hechas por Guanga (2018) para quien las técnicas tradicionales de cocción conservan atributos organolépticos únicos que difícilmente se pueden replicar a través de sistemas industriales o tecnologías modernas. La utilización de leña produce compuestos aromáticos que aportan notas ahumadas características las cuales son transferidas a los alimentos. Asimismo, el calor que se

genera con la leña se distribuye más lentamente y no tan homogéneamente que con el gas, lo que propicia cambios en la textura, el color superficial y el sabor, que recuerda a sus preparativos tradicionales.

Desde la perspectiva patrimonial, a continuidad de estas prácticas también está vinculada con la idea de autenticidad gastronómica. Rojas-Le-Fort y Rojas-Rivas (2023) afirman que la autenticidad de los platos tradicionales no sólo radica en la receta, sino también en la continuidad en los procesos, utensilios y conocimientos que han acompañado históricamente en su preparación. En este marco, el uso de tiestos tradicionales y la cocción en leña son algunos de los elementos que contribuyen a conservar el vínculo entre la cocción y su contexto cultural de origen. Por ello, estas prácticas no solo cumplen una función operativa dentro del proceso culinario, sino que actúan como expresiones materiales e inmateriales del patrimonio gastronómico de Guaytacama, reforzando la percepción de autenticidad y el valor cultural atribuido a las tortillas de palo.

4.5.2. Valor identitario, simbólico y social de las tortillas de palo

Categoría 4: Las tortillas de palo como símbolo de identidad cultural

Las tortillas de palo se han consolidado como uno de los principales símbolos gastronómicos de Guaytacama, constituyendo un elemento mediante el cual la comunidad expresa y reafirma su identidad cultural. El testimonio de una de las portadoras del saber, quien afirma que “si se habla de Guaytacama se habla de tortillas de palo porque es lo que nos representa”, evidencia el reconocimiento colectivo que posee esta preparación dentro y fuera de la parroquia. Esta percepción coincide con lo planteado por Belasco (2008), quien sostiene que los alimentos tradicionales funcionan como marcadores de identidad territorial al permitir que las comunidades se diferencien y se reconozcan frente a otros grupos sociales.

Los testimonios de las portadoras del saber evidencian que la preparación de las tortillas de palo no depende de recetas escritas ni de medidas exactas, sino de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia. Con los años han aprendido a reconocer el punto adecuado de la masa por su textura, a controlar el fuego observando el comportamiento de las brasas y a identificar el momento preciso de la cocción mediante el color, el aroma y la consistencia de las tortillas. Estos saberes, construidos a partir de

la práctica cotidiana y transmitidos entre generaciones, forman parte de un conocimiento profundamente arraigado en la tradición familiar. En este sentido, Fischler (1995) sostiene que los saberes alimentarios tradicionales se construyen a partir de experiencias sensoriales acumuladas y compartidas socialmente.

Los hallazgos permiten comprender que las tortillas de palo han llegado a convertirse en uno de los principales referentes identitarios de Guaytacama gracias a un proceso continuo de transmisión cultural. Su preparación ha permanecido presente en la vida cotidiana, en las celebraciones y en la memoria de las familias, fortaleciendo los vínculos entre las personas y su territorio. Como señalan Contreras y Gracia (2005), los alimentos adquieren un significado cultural cuando una comunidad los incorpora y los reconoce como parte de su historia y de sus formas de vida. Desde esta perspectiva, las tortillas de palo trascienden su función alimentaria para convertirse en una expresión de la memoria colectiva y de los saberes transmitidos entre generaciones. Su permanencia en el tiempo ha contribuido a fortalecer el sentido de pertenencia de la comunidad y a consolidarlas como un símbolo representativo de la identidad cultural y territorial de Guaytacama.

Categoría 5: Memoria colectiva y valor simbólico

La relación que las portadoras del saber establecen entre las tortillas de palo y los recuerdos familiares evidencia que esta preparación es más que un alimento en la comunidad de Guaytacama. Cuando una de las informantes expresa que "cada vez que hago tortillas me acuerdo de mi mamá porque me enseñó todo", está mostrando que el cocinar activa procesos de memoria y reafirma vínculos afectivos construidos de vida. Esta unión concuerda con lo planteado por Fischler (1995), para quien la alimentación no sólo responde a la satisfacción de necesidades biológicas, sino que también se constituye como un medio para la transmisión de experiencias, emociones y significados colectivos. En este sentido, la tortilla de palo se convierte en una práctica que recuerda a aquellos que la enseñaron a quienes la siguen practicando, con lo cual la cocina se vuelve un lugar en que se cruzan la memoria familiar y la identidad cultural.

La carga simbólica atribuida a esta preparación también se puede entender desde lo expresado por Contreras y Gracia (2005) quien menciona que, los alimentos tradicionales, funcionan como soportes de memoria colectiva, ya que en ellos se

conservan relatos, costumbres y formas de vida relacionadas con una comunidad. Por ello, todos los procesos productivos no solo reproducen una técnica culinaria heredada, sino que reactivan experiencias familiares y saberes que circulan en generaciones. La tradición de las tortillas de palo en los hogares de Guaytacama fortalece el sentido de identidad y continuidad cultural, y es que la preparación de estas personas no solo recuerda una receta, sino también a quienes les enseñaron, los lugares donde aprendieron y las horas que vivieron en familia alrededor de ese platillo. Así, la memoria individual evocada por las entrevistadas trasciende el ámbito doméstico para integrarse a una memoria colectiva que otorga significado y valor patrimonial a esta manifestación gastronómica.

Categoría 6: Riesgos de pérdida y ruptura generacional

La FAO (2019) señala que los procesos de globalización, modificaciones en estilos de vida y nuevas dinámicas laborales están ocasionando un deterioro en la transmisión de saberes alimentarios tradicionales con lo que se pone en riesgo la continuidad de muchos patrimonios gastronómicos a nivel mundial. Esta situación se repite, también, en Guaytacama donde una de las portadoras del conocimiento señala que "los jóvenes ya no quieren aprender porque es mucho trabajo", mostrando cómo las nuevas generaciones se inclinan hacia actividades que son vistas como más lucrativas o compatibles con las demandas del hoy. Más que una simple falta de interés por conocer el modo de preparación o la receta, este fenómeno indica un cambio en la manera de conectarse con los conocimientos recibidos y las prácticas que a través de ellas se ha articulado históricamente la vida comunitaria.

Desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial, la UNESCO (2020) señala que la continuidad de una manifestación cultural depende de la existencia de mecanismos efectivos de transmisión entre generaciones. Cuando este proceso se debilita no solo desaparecen determinados saberes culinarios sino también los conocimientos, valores y formas de organización social que están vinculados a ellos. En cuanto a las tortillas de palo, la pérdida del interés por aprender a hacerlas pone en peligro la conservación de conocimientos técnicos, sensoriales y culturales que se han forjado históricamente en las familias de Guaytacama. Por ende, la ruptura generacional observada no puede leerse solo como un abandono de oficio tradicional sino también como una paulatina disolución del tejido social que sostiene la memoria colectiva, las

relaciones familiares y las dinámicas comunitarias asociadas a esa expresión gastronómica. En este sentido, la preservación de las tortillas de palo requiere fortalecer estrategias de transmisión cultural capaces de vincular a las nuevas generaciones con un patrimonio que forma parte de la identidad histórica y cultural de la parroquia.

4.5.3. Documentación etno gastronómica y preservación cultural

Categoría 7: Necesidad de documentación y registro patrimonial

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011) considera que la documentación es una de las principales estrategias para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, ya que facilita el registro de saberes, prácticas y expresiones que han sido transmitidos tradicionalmente de forma oral. Es esta una necesidad adquiere especial relevancia en las tortillas de palo de Guaytacama donde una de las poseedoras del conocimiento dice que "todo está en la cabeza, nunca vino nadie a escribir cómo hacemos", mostrando con esta frase la inexistencia de registros sistemáticos con los cuales se pueden rescatar y difundir los conocimientos vinculados a esta elaboración. La dependencia casi exclusiva de la memoria individual convierte a este patrimonio gastronómico en una manifestación particularmente vulnerable, ya que su continuidad se encuentra estrechamente ligada a la permanencia de quienes poseen y transmiten estos saberes.

Desde esta perspectiva, la falta de documentación trasciende un simple vacío de registro y se convierte en un factor de riesgo para la conservación de la memoria cultural de la comunidad. Como indica la UNESCO (2020), las expresiones del patrimonio cultural inmaterial requieren de mecanismos de identificación, documentación y transmisión que les permitan mantenerse frente a los procesos de transformación social y el relevo generacional. Por tanto, la carencia de documentos que sistematicen las técnicas, conocimientos y significados en torno a las tortillas de palo podría conllevar a una pérdida irreversible de información que difícilmente puede recuperarse una vez que se hayan extinguido las portadoras del saber. La etno gastronomía documentada es en este sentido una forma de salvaguardia cultural no solo para preservar una receta tradicional o el conocimiento histórico de las prácticas comunitarias, sino también los elementos identitarios que integran el patrimonio gastronómico de Guaytacama.

Categoría 8: Salvaguardia y preservación de técnicas tradicionales

La UNESCO (2020) señala que la educación sobre el patrimonio y la participación de la comunidad son estrategias clave para asegurar la transmisión del patrimonio cultural intangible, sobre todo en situaciones en las que los procesos de transmisión intergeneracional están debilitados. Este requisito se vuelve más visible en el caso de las tortillas de palo de Guaytacama, donde las mismas poseedoras del conocimiento reconocen la necesidad de abrir espacios formativos que garanticen la permanencia de esta sabiduría ancestral. En esta línea, una de las informantes manifiesta su expectativa de que "enseñen en las escuelas o hagan talleres para que esto no se pierda", evidenciando una preocupación generalizada por conservar una práctica que se encuentra en la identidad cultural de la parroquia. Esta percepción es concordante con lo establecido por el INPC (2011), que señala que su prioridad será promover la transmisión y divulgación de los conocimientos tradicionales para la salvaguardia de las manifestaciones patrimoniales.

Más allá de la conservación de una técnica culinaria la incorporación de estos saberes en espacios educativos y comunitarios permitiría fortalecer los vínculos entre las nuevas generaciones y su patrimonio cultural. Como señalan Contreras y Gracia (2005), las prácticas alimentarias tradicionales son espacios de socialización donde se aprenden saberes, valores e identidades colectivas. En tanto, las experiencias comunitarias, como talleres y ferias o pautas y programas escolares orientados difundir conocimiento sobre la tortilla de palo no sólo sería una forma de detener las técnicas de su elaboración, sino de reforzar el reconocimiento social a esta tradición gastronómica. Así, una costumbre en la que hoy existen amenazas debido a que se está perdiendo su transmisión generacional, podría transformarse en un recurso cultural y educativo que impulse la construcción identitaria local, incentive la participación comunitaria y asegure la continuidad de los conocimientos etnogastronómicos de Guaytacama.

4.5.4. Socialización comunitaria y transmisión cultural

Categoría 9: Participación comunitaria y transmisión cultural

La UNESCO (2020) reconoce que la participación de las comunidades es un pilar central para la protección del patrimonio cultural inmaterial, ya que facilita la transmisión de conocimientos y prácticas tradicionales en los contextos sociales en los que estas se realizan. Esta visión se ratifica en la realidad del Guaytacama, donde hasta las propias portadoras del saber manifiestan su deseo de involucrarse en procesos de enseñanza y

difusión de las tortillas de palo; así lo señala una de las informantes cuando comenta que si bien "hacen una feria, nosotros sí participaríamos pa que vean como se hacen las tortillas". Esta apertura implica que el saber tradicional no se mantendrá únicamente en la esfera doméstica, sino que existe una voluntad comunitaria de compartirlo y reencontrarse en otros espacios sociales. En este sentido, brindar talleres, en ferias gastronómicas o en actividades de participación, posibilitaría no solo visibilizar estas técnicas tradicionales de elaboración, sino también traducir el compromiso de las portadoras del saber en procesos permanentes de transmisión cultural. Por lo tanto, la involución comunitaria ya no sólo es un requerimiento para la conservación patrimonial, sino que se asume como un instrumento para garantizar la apropiación social, la continuidad intergeneracional y la sustentabilidad de las tortillas de palo como manifestación viva del patrimonio gastronómico de Guaytacama.

Categoría 10: Vinculación entre patrimonio gastronómico y desarrollo comunitario

La FAO (2019) considera que los alimentos ancestrales pueden transformarse en un recurso económico y de desarrollo sostenible, en particular si su producción y comercialización está relacionada con la cultura de una comunidad. Esta realidad se vive en Guaytacama, donde las portadoras del saber destacan que la venta de tortillas de palo es un ingreso que aporta para muchas familias, sobre todo en ferias, festividades religiosas y encuentros comunitarios. Así la elaboración no sólo rescata una tradición gastronómica heredada de madres a hijas, sino que inyecta capital a la economía de la región, dinamizando actividades productivas que tienen como fuente de trabajo el saber ancestral y los recursos agrícolas del lugar.

Esta relación entre patrimonio y economía permite comprender que las tortillas de palo tienen una capacidad que va más allá de lo casero y alimentario. Como Rojas-Le-Fort y Rojas-Rivas (2023) han señalado, la valorización de productos gastronómicos tradicionales permite abrir espacios para el desarrollo local, a través del vínculo entre patrimonio, cultura y actividad económica. En este sentido, el turismo cultural aparece como dispositivo en torno al cual pueden articularse estos aspectos, dado que posibilita que los visitantes, además de consumir un producto, entren en contacto con las técnicas de elaboración, los saberes interculturales recogidos de generaciones a generaciones y con la historia que da sentido a ese producto en particular dentro de la comunidad. Por lo mismo, el impulso y la promoción de las tortillas de palo como platillo típico del cantón

puede ser un elemento dinamizador de la economía en Guaytacama, abriendo camino para iniciativas comunitarias y posibilitando un modelo de desarrollo local basado en la conservación y valorización de su patrimonio gastronómico.

4.6 Discusión

Los resultados permiten comprender que las tortillas de palo constituyen una expresión alimentaria cuyas condiciones de existencia se definen en la interacción entre un conocimiento ancestral, la identidad cultural, la memoria colectiva y las dinámicas económicas locales. Esta realidad coincide con lo planteado por la UNESCO (2020) sobre el patrimonio cultural inmaterial, teniendo en cuenta que éste es un conjunto de prácticas vivas cuya continuidad depende de la habilidad de las comunidades para transmitir y resignificar sus conocimientos frente a las transformaciones sociales. En Guaytacama la permanencia de las tortillas de palo demuestra que los saberes culinarios tradicionales todavía tienen espacio de vigencia en algunos rincones familiares y comunitarios, sin embargo, también evidencia las tensiones que enfrentan estos saberes en contextos atravesados por la modernización, la migración y el cambio en las aspiraciones laborales de las nuevas generaciones.

Desde la perspectiva de la alimentación antropológica, los resultados respaldan el planteamiento de Fischler (1995) y Contreras y Gracia (2005), para los cuales, comer es un sistema cultural a través del cual las sociedades construyen identidad, memoria y sentimiento de pertenencia. La relevancia que las portadoras de conocimiento otorgan a la transmisión familiar, al uso de ingredientes locales, y de técnicas tradicionales en la elaboración, es testimonio de que las tortillas de palo no sólo son un platillo culinario, sino un espacio en donde se reproducen saberes, valores y formas de vincularse con el territorio. En este sentido, la elaboración de este producto representa un mecanismo de continuidad cultural que permite mantener vigentes elementos identitarios construidos históricamente por la comunidad de Guaytacama.

Sin embargo, la preocupación manifestada por las portadoras del conocimiento con respecto al desinterés entre los jóvenes pone de manifiesto un fenómeno que trasciende lo local y que ha sido ampliamente constatado por la FAO (2019) y la UNESCO (2020), entre otros, en varios contextos patrimoniales. Más que como una pérdida de interés por las prácticas tradicionales, este fenómeno puede interpretarse como la expresión de los cambios culturales que se están tomando lugar bajo la influencia de la

globalización, en la que los sistemas locales de saberes se ven confrontados con modelos económicos y sociales que disponen de otras maneras de concebir el desarrollo. Pero sería simplificar esta situación hasta una desaparición de las tradiciones heredadas y eso sería desconocer la capacidad de adaptación que posee el patrimonio cultural inmaterial. Como han señalado varios organismos internacionales, la práctica efectiva de la salvaguardia no es conservar prácticas sincrónicas, pero crear las condiciones bajo las cuales puedan ser dinámicamente integradas en dinámicas contemporáneas, mientras mantienen sus elementos esenciales.

Desde esta perspectiva, la documentación etnogastronómica, la educación patrimonial y la participación comunitaria no se deben considerar como meras estrategias de salvaguardia, sino como herramientas de gestión cultural para la generación de nuevas posibilidades de desarrollo local. La información recopilada da cuenta de que interesadas portadoras del saber expresan voluntad de participar en procesos de enseñanza, en ferias y otras actividades de difusión, lo que visibiliza la presencia de un capital cultural y social que puede consolidarse en fortaleza comunitaria. Por tanto, la salvaguardia de las tortillas de palo necesita ir más allá de una actuación basada única y exclusivamente en la documentación y dirigirse hacia modelos de gestión que integren patrimonio, educación, turismo cultural y desarrollo comunitario.

En este sentido, la elaboración de tortillas de palo se ve en condiciones de constituirse en un recurso estratégico para el desarrollo territorial de Guaytacama Tal como plantea la FAO (2019), la valorización de los alimentos tradicionales puede contribuir simultáneamente a la protección del patrimonio cultural y al fortalecimiento de las economías locales. Los resultados de esta investigación invitan a reflexionar sobre la oportunidad de canalizar políticas y proyectos que integren a portadoras del saber, unidades educativas, organizaciones comunitarias y gobiernos locales en procesos sostenidos de salvaguardia y promoción. Más que conservar una receta, lo que debe sostenerse es la permanencia de un sistema de conocimientos, prácticas e identidades inherentes a la memoria histórica de la comunidad y que pueden constituirse en una posibilidad de desarrollo cultural, social y económico para las generaciones venideras.

4.7 Resultados de la observación directa

La observación directa permitió conocer de cerca cómo se desarrolla la elaboración de las tortillas de palo, registrando cada una de las etapas que conforman este proceso tradicional. Durante el trabajo de campo se evidenció el uso de técnicas ancestrales, utensilios tradicionales y materias primas provenientes de la localidad, elementos que continúan siendo parte fundamental de esta práctica culinaria. Asimismo, fue posible observar el papel de las portadoras del conocimiento, quienes mantienen y reproducen estos saberes en el ámbito familiar y comunitario, asegurando su continuidad a través de la práctica cotidiana. Esta experiencia permitió comprender no solo los aspectos técnicos de la preparación, sino también el significado cultural y simbólico que las tortillas de palo tienen para la comunidad de Guaytacama. Como resultado de este proceso, a continuación, se presenta la ficha de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), elaborada a partir de la información recopilada durante el trabajo de campo.

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO

CÓDIGO
000543

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: COTOPAXI **Cantón:** LATACUNGA

Parroquia: GUAYTACAMA ☐ **Urbana** ☑ **Rural**

Localidad: GUAYTACAMA

Coordenadas	**- UTM : X (Este)**	**Y (Norte)**	**Z (Altitud)** 2906
	78° 39' 00" O (o 78.65° W)	00° 49' 00" S (o 0.8167° S)	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Tortillas de maíz en tiesto de metal. Foto: Andrea Fierro 2026

Código fotográfico: IMG_5539

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
TORTILLAS DE PALO, GUAYTACAMA, LATACUNGA, COTOPAXI	
Grupo social	**Lengua (s)**
MESTIZO	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	**Detalle del subámbito**
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	GASTRONOMÍA DE GUAYTACAMA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Las tortillas de maíz más conocidas como tortillas de palo son una comida tradicional de la provincia de Cotopaxi, específicamente de la parroquia Guaytacama, del cantón Latacunga, preparada principalmente a base de maíz, ingrediente fundamental de la cocina andina ecuatoriana. Son artesanales, con un proceso que incluyen el amasado con agua caliente y un amasado manual tradicional, utilizando técnicas tratadas de madre a madre.

La masa va rellena de queso fresco y cebolla blanca, se amasa con cuidado antes de cocinarla. Se cocina en tiesto en un fogón de leña, en ello radica sus particular sabor y textura que es poco probable igualar con métodos modernos. El empleo de un necesario utensilio tradicional, la cuchara de palo y la batea, desde la cual se remueve el maíz, que fortalece la autenticidad y ancestralidad de los procedimientos.

Sensibilidad al cambio		
✓	Manifestaciones Vigentes	Es una manifestación que se ha revitalizado en los últimos años.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Luz	GUAYTACAMA	SN	F	69 AÑOS
Margoth	GUAYTACAMA	SN	F	59 AÑOS
Rosario Chancusig	GUAYTACAMA	SN	F	68 AÑOS
Blanca Cedeño	GUAYTACAMA	SN	F	51 AÑOS
María Cecilia Puco	GUAYTACAMA	SN	F	81 AÑOS
Silvita	GUAYTACAMA	SN	F	45 AÑOS
Martha Rea	GUAYTACAMA	SN	F	63 AÑOS
María	GUAYTACAMA	SN	F	60 AÑOS
Gladys Guayta	GUAYTACAMA	SN	F	66 AÑOS
Mariana Tigasi	GUAYTACAMA	SN	F	44 AÑOS

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**
	IMG_5528		
	IMG_5531		
	IMG_5533		

10. ANEXOS

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	
Registrado por: ANDREA FIERRO	**Fecha de registro:**
Revisado por:	**Fecha revisión:**
Aprobado por :	**Fecha aprobación:**
Registro fotográfico: ANDREA FIERRO	

Estas tortillas no sólo tienen una función alimenticia, sino que también constituyen un emblema de identidad cultural y memoria colectiva en el pueblo. Su consumo se liga tanto a la vida diaria como a las grandes celebraciones locales, sobre todo religiosas. Además, son un negocio familiar que se ha traspasado por generaciones. Asimismo, las tortillas de palo tienen una relación estrecha entre comunidad y territorio, pues se trabaja con productos propios el territorio y técnicas propias del contexto. La elaboración no es solo técnica, sino también esfuerzo físico y experiencia acumulada durante años. Con estas cualidades, esta práctica se convierte en un conocimiento especializado que la diferencia dentro de la comunidad a la mujer que la posee. Además, su permanencia en el tiempo constituye la explicación de una resistencia cultural ante los procesos de modernización en la alimentación. Por último, las tortillas de palo constituyen una ventana para gestar proyectos de turismo gastronómico y educación cultural que den cuenta de su revalorización y continuidad.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Plato que se vende los martes, sábados y domingos en la parroquia
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos					
Colectividades	Asociación de Vendedoras de tortillas de maíz	N/A	VENDEDORAS DE TORTILLAS	GUAYTACAMA – LATACUNGA	GUAYTACAMA – LATACUNGA
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad
Es el plato más importante de la parroquia y parte importante de la gastronomía de Latacunga

CAPÍTULO V
PROPUESTA

5. Título de la propuesta

Propuesta de documentación y estandarización etno gastronómica de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama para la preservación de sus técnicas tradicionales y su valorización cultural.

5.1 Presentación de la propuesta

Esta propuesta surge a partir de los hallazgos realizados durante la investigación etno gastronómica sobre las tortillas de palo en la parroquia Guaytacama, donde se evidenció la trascendencia cultural, histórica y simbólica de esta receta convencional, pero también la amenaza de pérdida poco a poco de los saberes vinculados a su elaboración motivada por el desinterés generacional y el silencio de registros formales. En esta línea, se ha planteado desde distintas posturas que las prácticas alimentarias tradicionales son expresiones del patrimonio cultural inmaterial, en tanto que representan conocimientos, técnicas y modos de identidad que se transmiten históricamente al interior de las comunidades (UNESCO, 2020; Contreras & Gracia, 2005).

En este sentido la propuesta busca contribuir a la conservación del patrimonio gastronómico local a través de la documentación y estandarización de la receta tradicional de las tortillas de palo, respetando los saberes ancestrales de las portadoras del conocimiento. La estandarización permitirá documentar técnicamente: ingredientes, cantidades, procedimientos, utensilios, tiempos de preparación, sin perder la identidad de la receta tradicional y además facilitará que ésta pueda ser transmitida a futuras generaciones. La documentación de manifestaciones culturales se consolida como una estrategia para el rescate de saberes ancestrales y potencias en la memoria colectiva, según el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural [INPC] (2011).

Asimismo, esta propuesta busca fortalecer la valorización cultural de las tortillas de palo como rasgo identitario de la parroquia Guaytacama a través de su inserción en actividades culturales, educativas y turísticas que le permitan visibilizar la riqueza gastronómica local y sirva de soporte para la conservación de los saberes alimentarios. La gastronomía tradicional tiene potencial para ser utilizada como recurso para el desarrollo sostenible del territorio y para la dinamización de las economías locales relacionadas con el turismo cultural (FAO, 2019).

5.2. Justificación de la propuesta

La necesidad de plantear una propuesta de documentación y estandarización para las tortillas de palo se debe a la importancia de preservar los conocimientos ancestrales relacionados con esta elaboración tradicional, que son parte del patrimonio cultural inmaterial de la parroquia Guaytacama. En la investigación se constató que una buena parte de estos saberes se siguen transmitiendo oral e in situ, hecho que conlleva un riesgo de pérdida cultural ante el desconocimiento de los jóvenes. En este sentido, la UNESCO (2020) argumenta que las manifestaciones culturales transmitidas oralmente "exigen procesos de salvaguardia y de documentación que garanticen su continuidad histórica en las comunidades".

Desde el ámbito gastronómico, Armendáriz (2012) señala que la estandarización culinaria permite registrar de forma técnica las preparaciones tradicionales, facilitando la conservación de sus características esenciales sin afectar su autenticidad. En consecuencia, la receta estándar es una herramienta que ayuda para que se repitan los procesos de producción, para fortalecer la enseñanza en gastronomía y para la transferencia de conocimientos tradicionales en espacios académicos, culturales y turísticos.

Contreras y Gracia (2005) señalan también que la documentación de conocimientos alimentarios tradicionales contribuye a conservar la memoria colectiva de las comunidades, pues registra saberes, prácticas y significados que constituyen su identidad cultural. En tal sentido, la siguiente propuesta no solo pretende sistematizar técnicamente la producción de las tortillas de palo, sino que pretende también apoyar su reconocimiento como un patrimonio gastronómico representativo de Guaytacama y hacer viable su transmisión a generaciones futuras.

Esta iniciativa también contribuirá a fortalecer la identidad que otorga a las tortillas de palo como un producto identitario de la región, permitiendo que estas puedan

sumarse a circuitos de turismo gastronómico, y actividades comunitarias destinadas a la promoción del patrimonio culinario. Como establecen Rojas-Le-Fort y Rojas-Rivas (2023), las preparaciones ancestrales constituyen recursos culturales capaces de dinamizar el desarrollo local mediante estrategias de valorización gastronómica y patrimonial.

5.3. Objetivo de la propuesta

Diseñar una estrategia de salvaguardia del patrimonio etno gastronómico de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, mediante la documentación y estandarización de su proceso tradicional de elaboración, con el propósito de preservar los saberes ancestrales asociados a esta manifestación cultural y fortalecer su valorización cultural, educativa y turística frente al riesgo de pérdida generacional.

5.4. Implementación de la propuesta

La presente propuesta se estructura como una estrategia de salvaguardia del patrimonio gastronómico de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, diseñada a partir de los resultados obtenidos en la investigación. Su implementación es una respuesta a las necesidades identificadas en el estudio, dichas necesidades consisten en que los conocimientos se transmiten fundamentalmente de forma oral, el número de portadoras del saber es reducido, muchas de las jóvenes están perdiendo interés en la tradición y tampoco existe documentación técnica que pueda servir como apoyo para que esta modalidad culinaria.

La propuesta establece un modelo de implementación formado por cinco fases, a través de las que se desarrollan acciones de documentación, conservación, educación, divulgación y fomento del patrimonio gastronómico. Cada componente incluye una serie de actividades concretas, responsables, recursos y resultados esperados, lo cual también posibilita que la estrategia sea implementada a nivel local por instituciones en coordinación con las portadoras del saber.

El modelo de implementación se fundamenta en los principios de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial establecidos por la UNESCO (2020), los cuales señalan que la conservación de una expresión cultural no está relacionada solamente con documentar, sino también con que participe la comunidad, se transmita intergeneracional y se socialice el conocimiento.

Figura 1. Modelo de implementación de la propuesta

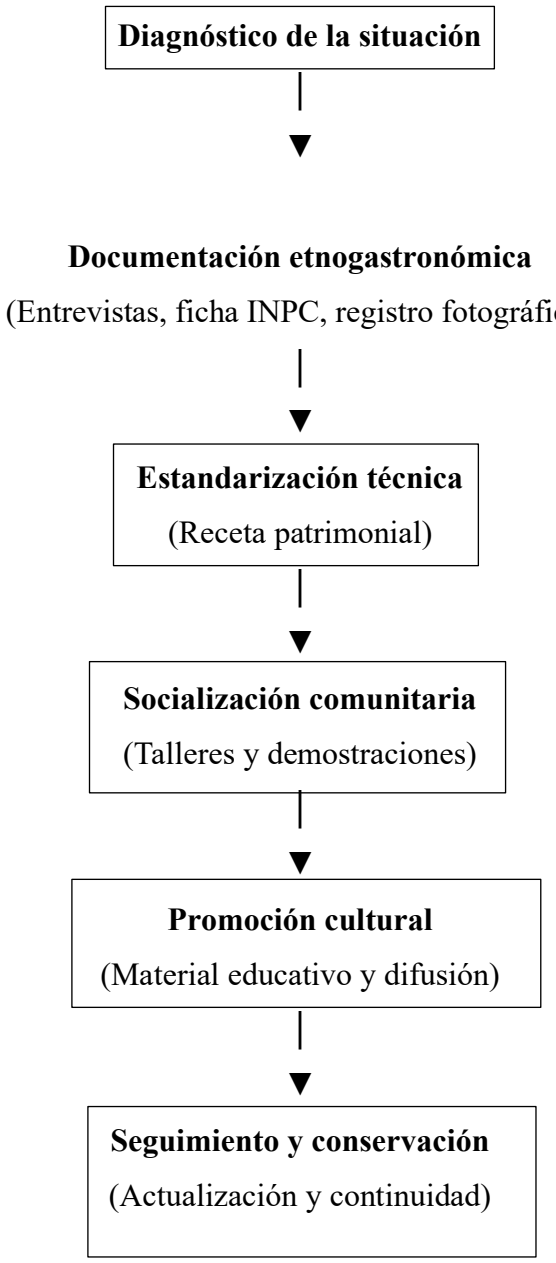


Tabla 5. *Fases de la implementación*

Etapa	Acción principal	Responsable	Producto generado

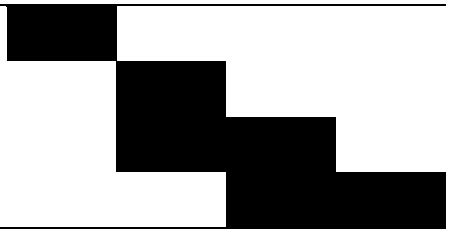
Documentación etno gastronómica	Integrar la documentación etno gastronómica elaborada en la investigación	Investigadora	Documento patrimonial
Estandarización técnica	Implementar la receta estándar como instrumento técnico de conservación	Investigadora	Receta estándar de las tortillas de palo
Socialización comunitaria	Socializar los resultados con la comunidad, estudiantes y portadoras del saber	Investigadora – GAD parroquial	Taller comunitario
Promoción cultural	Dar a conocer la tradición gastronómica a través de experiencias educativas y culturales	GAD parroquial	Material de difusión
Seguimiento y conservación	Actualizar constantemente la documentación y dar seguimiento	GAD parroquial - INPC	Plan de seguimiento

Nota. *Elaboración propia*

5.4.1. Cronograma

Tabla 6. *Cronograma de actividades de la propuesta*

Actividad	**Mes 1**	**Mes 2**	**Mes 3**	**Mes 4**	**Mes 5**
Organización documental					
Elaboración del material patrimonial					

Socialización comunitaria	
Elaboración del material educativo	
Difusión turística	
Seguimiento	

Nota. *Elaboración propia*

5.5. Productos finales de la propuesta

Tabla 7. *Productos obtenidos*

Producto	Finalidad	Beneficiario
Documento etno gastronómico (investigación)	Conservación del patrimonio gastronómico	Comunidad
Ficha INPC	Registro patrimonial	INPC
Receta estándar	Conservación técnica del patrimonio	Gastronomía ecuatoriana
Material audiovisual	Difusión	Turismo
Taler comunitario	Transmisión de información obtenida	Portadoras del saber
Presentación académica	Divulgación de resultados de la investigación	Universidad Técnica del Norte (UTN)

Nota. Elaboración propia

5.6. Receta estándar de las tortillas de palo como instrumento de salvaguardia del patrimonio gastronómico de Guaytacama

La receta estándar se elaboró a partir de la sistematización de la información recabada por medio de las entrevistas a las portadoras del conocimiento, la observación directa en el proceso de elaboración y la consulta con criterios técnicos de la gastronomía. Los parámetros de formulación, tiempos de proceso, condiciones de cocción y utensilios utilizados se basan en la determinación de las variables que afectan a la conservación de las propiedades fisicoquímicas, sensoriales y culturales de la tortilla de palo. Así, la estandarización pretende asegurar la reproducibilidad de la elaboración sin cambiar los atributos de calidad que le confieren la autenticidad, como por ejemplo el aroma, textura, color y sabor característicos, aportando también a la conservación y difusión de este patrimonio gastronómico en concordancia con los principios de

salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial establecidos por la UNESCO (2020) y los principios de la estandarización culinaria planteados por Armendáriz (2012).

Tabla 8. *Receta estándar de las tortillas de palo*

TESIS DE POSGRADO						
Recetas estándar						
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE						
Estudiante: Andrea Fierro Ricaurte			**Fecha:** 14 de mayo del 2026			
RECETA ESTANDAR UTN						
# PAX: 12 pax						
UTENSILIOS: Cuchara de palo, batea, tiesto de arado de tractor, olla						
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 7 días						
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 4ºC						
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM						
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM						
TÉCNICA APLICADA: Fritura profunda						
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**PCC**	**ALERG**	**MISE EN PLACE**	**FACTOR DE DESECHO**
Agua	2000	ml				
Sal	c/n					
Yemo (colorante natural/achiote)	8	ml				
Maíz blanco	1200	g			Molido	
Cebolla blanca	200	g			Brunoise	
Queso fresco	800	g	Refrigeración			
Manteca de cerdo	1000	g	Refrigeración			

<table>
<tr><th>PROCEDIMIENTO</th><th>Reseña Histórica del Plato</th></tr>
<tr><td>Maíz:
1. Usar el centro del maíz y secar en la mata
2. Cosechar y se almacenar en cuartos por 15 o 3 semanas.
3. Desgranar, seleccionando las cabezas y descartando los granos podridos para que el maíz se seque amarillo.
4. Una vez seco, moler</td><td rowspan="4">Las tortillas de palo constituyen una de las preparaciones tradicionales más representativas de la provincia de Cotopaxi. Si bien este producto se elabora en diversos sectores del cantón Latacunga, su origen y mayor reconocimiento se encuentran en la parroquia rural de Guaytacama, donde su preparación ha sido preservada por varias generaciones de mujeres, principalmente madres y abuelas, quienes han transmitido de forma oral y práctica los conocimientos asociados a su elaboración.
Con los años, las tortillas de palo se han convertido en un símbolo de la gastronomía de Guaytacama, cada fin de semana son visitadas por personas provenientes de distintas localidades de la provincia e incluso del país. La mayor parte de los puestos de venta se ubican en el parque central de la parroquia en encuentro entre productores y consumidores donde esta tradición culinaria se mantiene vigente. La creciente afluencia de visitantes, entre ellos autoridades, turistas y personajes públicos, refleja el reconocimiento alcanzado por esta preparación como una expresión del patrimonio gastronómico local y como un elemento que contribuye a la dinamización económica y turística de la parroquia.</td></tr>
<tr><td>Masa:
1. Llevar el agua a ebullición con sal y colorante yemo
2. En una batea grande hacer un volcán con la harina de maíz e ir introduciendo el agua hirviendo poco a poco hasta mezclar por completo
3. Amasar de forma manual hasta que la masa esté suave y homogénea</td></tr>
<tr><td>Relleno:
1. Picar la cebolla blanca finamente en brunoise
2. Desmenuzar el queso, el queso debe ser fresco, no descremado.
3. Hacer un hueco en la tortilla y rellenar con la mezcla de queso y cebolla</td></tr>
<tr><td>Cocción:
1. La cocción se realiza en un brasero con leña, en un tiesto (sartén de hierro fundido preferiblemente de tractor)
2. Agregar la manteca de chancho en el tiesto, dejar que llegue a temperatura entre 170 a 190 grados centígrados
3. Añadir las tortillas y freír de 3 a 5 minutos por cada lado</td></tr>
<tr><th>MONTAJE</th><th>BIBLIOGRAFÍA</th></tr>
<tr><td>El montaje se realiza de manera tradicional, en un plato se agrega 4 tortillas en forma de cruz y se acompaña con ají.</td><td>Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Guaytacama, 2011. Gastronomía de la parroquia Guaytacama</td></tr>
</table>

Nota. Elaboración propia

5.6.1. Finalidad de la estandarización

Tabla 9. *Finalidad*

Aspecto	Descripción
Finalidad	Documentar paso a paso la receta tradicional de las tortillas de palo para proteger su historia y mantener intacta su esencia
Beneficiarios	Portadoras del saber, estudiantes de Gastronomía, investigadores, GAD Parroquial e instituciones culturales.
Ámbito de aplicación	Unir a la comunidad a través del aprendizaje, la investigación de nuestras raíces, la valoración de nuestra historia y el impulso del turismo local
Resultado esperado	Proteger las recetas tradicionales para que los más jóvenes aprendan a prepararlas y no se pierdan con el tiempo.

Nota. Elaboración propia

6. Socialización de resultados del estudio etno gastronómico mediante un taller comunitario.

La socialización de los resultados es una fase clave dentro de las investigaciones vinculadas a la protección del patrimonio cultural intangible, porque posibilita compartir el conocimiento generado con los propios actores que participan en la manifestación estudiada y fomentar la apropiación de este en la comunidad de sus miembros. En el caso de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama, esta actividad representó un espacio de encuentro entre las poseedoras del conocimiento, estudiantes de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Vicente León y comunidad, facilitando el intercambio de experiencias y la reflexión sobre la importancia de preservar este patrimonio gastronómico.

En este sentido se llevó a cabo un taller comunitario donde se dieron a conocer los resultados más importantes obtenidos durante la investigación etno gastronómica, la propuesta para la documentación y normalización de la elaboración tradicional, así como las estrategias diseñadas para apoyar su conservación y valorización. La actividad logró consolidar la valoración hacia las tortillas de palo como elemento identitario cultural, y abrir un diálogo entre comunidad y academia, acorde a los principios de participación

comunitaria y transmisión del patrimonio cultural intangible promovido por la UNESCO (2020).

6.1. Objetivo del Taller

Socializar los resultados del estudio etnogastronómico de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama mediante un taller comunitario, con la finalidad de fortalecer la valoración del patrimonio gastronómico local y promover acciones orientadas a la preservación y transmisión de los saberes ancestrales.

6.2. Desarrollo del Taller

Tabla 10. *Desarrollo del taller de socialización de resultados*

Aspecto	**Descripción**
Nombre del Evento	Taller comunitario de socialización de resultados del estudio etno gastronómico de las tortillas de palo
Lugar del evento	GAD Guaytacama
Fecha	09 de Julio del 2026
Duración	60 minutos
Responsable	Andrea Fierro
Participantes	Vendedoras de tortillas de palo Actores locales Estudiantes de la carrera de Gastronomía del IST Vicente León
Modalidad	Presencial
Metodología	Exposición participativa, diálogo comunitario, intercambio de experiencias

Nota. Elaboración propia

El taller se realizó con una metodología participativa que permitió la interacción de las conocedoras tradicionales, estudiantes y asistentes, de acuerdo con el siguiente orden:

1. Se presentó los objetivos de la investigación y una descripción del procedimiento metodológico empleado para la realización del estudio.

2. Se mostraron también los principales resultados respecto a saberes ancestrales, técnicas tradicionales de preparación, valor cultural de la tortilla de palo y desafíos para su preservación.
3. Como parte del proceso de socialización se presentó la propuesta de documentación y estandarización etno gastronómica, explicando los criterios empleados para registrar técnicamente la receta tradicional sin modificar los elementos que le confieren autenticidad y valor patrimonial.
4. Finalmente, se abría un espacio de diálogo donde las portadoras del saber compartieron experiencias, realizaron observaciones y expresaron su interés por continuar participando en futuras actividades orientadas a la difusión y conservación de esta manifestación gastronómica.

6.3. Evidencias del Taller

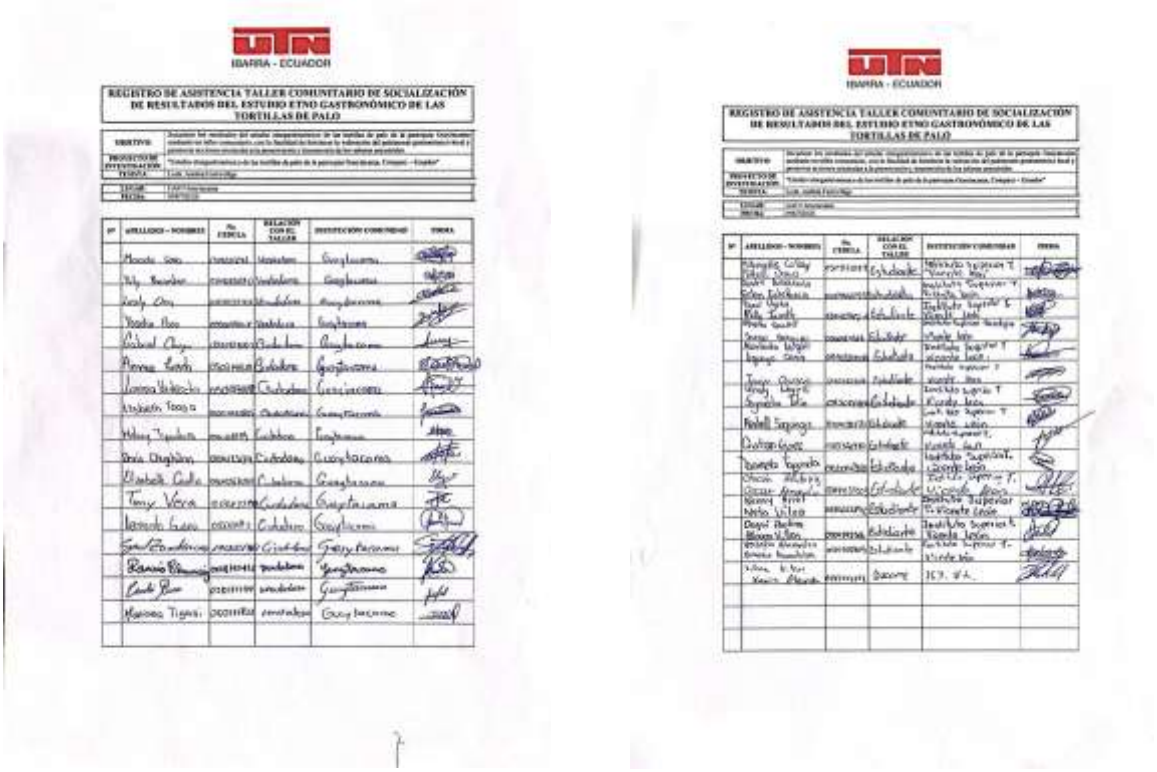
Con la finalidad de respaldar el desarrollo del taller comunitario y evidenciar el cumplimiento del cuarto objetivo específico de la investigación, se presentan a continuación los principales medios de verificación correspondientes a la actividad realizada.

Figura 2. Invitación al Taller por parte del GAD de Guaytacama y la investigadora



Nota. GAD de Guaytacama

Figura 3. Registro de asistencia de los participantes



IBARRA - ECUADOR

REGISTRO DE ASISTENCIA TALLER COMUNITARIO DE SOCIALIZACIÓN DE RESULTADOS DEL ESTUDIO ETNO GASTRONÓMICO DE LAS TORTILLAS DE PALO

Nota. Elaboración propia

Figura 4. Presentación



Nota. Elaboración propia

Figura 5. Expositora



Nota. Elaboración propia

Figura 6. Desarrollo del taller



Nota. Elaboración propia

Figura 7. Preguntas de estudiantes



Nota. Elaboración propia

Figura 8. Participación de los asistentes



Nota. Elaboración propia

Figura 9. Presentación de los resultados de la investigación



Nota. Elaboración propia

Figura 10. Participación de la ciudadanía



Nota. Elaboración propia

6.4. Resultados obtenidos

- El taller comunitario permitió socializar los principales resultados de la investigación, la participación de las vendedoras de tortillas le dio un valor agregado ya que se pudo generar un espacio de diálogo con los ciudadanos del lugar y los estudiantes de gastronomía.

- La interacción que surgió durante el taller contribuyó para el intercambio de experiencias entre las portadoras del saber y los estudiantes ya que pudieron preguntar de manera directa sobre las técnicas de elaboración y los utensilios utilizados en la elaboración. Este intercambio de conocimientos fortaleció el patrimonio alimentario y evidenció la transmisión de conocimientos en el ámbito educativo.

- Las portadoras del saber manifestaron su satisfacción con la investigación, manifestando que representa un reconocimiento al trabajo y contribuye a que las tortillas de palo sean más conocidas a nivel nacional. Expresaron la importancia de documentar esta preparación para evitar que los saberes ancestrales se pierdan.

- Durante el encuentro se evidenció el interés de los participantes por continuar promoviendo las tortillas de palo como un símbolo cultural de Guaytacama y se acordó plantear la necesidad de actividades de difusión al GAD parroquial de tal manera que permita fortalecer la transmisión de saberes y por ende evitar la pérdida o desaparición de esta preparación.

- Las vendedoras de tortillas enriquecieron el taller ya que compartieron experiencias, anécdotas y recomendaciones con la preparación y la receta tradicional. Reafirmaron la importancia del uso del maíz propio de la zona, explicaron a detalle sobre el amasado manual, sobre el sabor que aporta la leña, y sobre la importancia de mantener las tradiciones transmitidas de generación en generación. Además, manifestaron su predisposición para participar en ferias y cualquier tipo de evento que promuevan y difundan el patrimonio gastronómico.

La socialización de resultados evidenció que la misma no quedó en una difusión, sino que se convirtió en diálogo, reconocimiento y reflexión colectiva en torno a la necesidad de conservar las tortillas de palo como patrimonio gastronómico de Guaytacama. La activa participación entre portadoras del saber, estudiantes y miembros de la comunidad fortaleció en conjunto el proceso de apropiación social del conocimiento, y reveló un interés común por generar acciones que apoyaran a la protección, transmisión y valorización de esta expresión culinaria.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

- Se evidenció que las formas tradicionales de preparación, el uso de maíz criado en la localidad, la cocción al fuego de leña y el uso de utensilios ancestrales, no solo obedecen a razones culinarias, sino que son elementos indispensables para mantener la autenticidad y las características organolépticas que distingue a las tortillas de palo como expresión representativa del patrimonio gastronómico de Guaytacama.

- Las tortillas de palo constituyen un símbolo de identidad del territorio que fortalece el sentido de pertenencia de la población de Guaytacama, al integrar memoria colectiva, prácticas familiares, tradiciones comunitarias y saberes heredados que posibilitan que esta elaboración se pueda reconocer como una manifestación auténtica de la cultura del lugar.

- La propuesta de documentación y sistematización presentada en esta investigación es una forma de proteger el patrimonio etnogastronómico, al documentar sistemáticamente los conocimientos tradicionales asociados a las tortillas de palo, sin modificar los elementos de autenticidad, lo que ayuda a su conservación y transmisión hacia el futuro.

- La realización del taller comunitario permitió fortalecer el lazo entre la academia y la comunidad, al ofrecer un espacio de participación e intercambio entre portadoras del saber, estudiantes de la carrera de Gastronomía, y actores locales.

Durante la socialización quedó en evidencia la atención prestada de los participantes a los resultados del estudio, conocimientos que manifestaron propios y agradecieron con un consenso positivo frente a la propuesta de documentarlos y estandarizarlos como estrategia para la conservación de las técnicas. De igual manera declararon las portadoras del saber y participantes del encuentro que les habría gustado participar en futuras actividades de difusión y enseñanza, evidenciando un compromiso comunitario con la salvaguarda y transmisión del patrimonio gastronómico de Guaytacama.

RECOMENDACIONES:

- Incorporar las tortillas de palo dentro de las estrategias de gestión cultural y turística del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Guaytacama a través de la realización períodica de ferias gastronómicas, talleres comunitarios, elaboraciones culinarias y actividades de difusión que permitan fortalecer la transmisión intergeneracional de saberes ancestrales, y posicionar a este patrimonio gastronómico como uno de los elementos representativos de la identidad cultural parroquial.

- Promover, a través del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, la identificación, registro y salvaguardia acciones de esfuerzo de las tortillas de palo tomando como línea de referencia los resultados de esta investigación para fortalecer los inventarios del patrimonio cultural inmaterial y para generar mecanismos que permitan el desarrollo de estrategias participativas que aseguren la preservación de este conocimiento ancestral.

- A través del Ministerio de Cultura y Patrimonio fomentar intervenciones de consolidación del patrimonio gastronómico inmaterial que incluyan procesos de formación, financiamiento y difusión de las tradiciones culinarias locales, promoviendo la participación de las tortillas de palo de Guaytacama en propuestas nacionales dirigidas a la valorización del patrimonio alimentario y turismo cultural.

- Fortalecer la permanencia de saberes sobre tortillas de palo entre generaciones, favoreciendo la participación de las portadoras del saber en talleres,

demostraciones culinarias, ferias y actividades educativas para niñas, niños, juventudes y comunidad en general, con la finalidad de evitar la pérdida de la autenticidad de esta expresión gastronómica.

- Consolidar un trabajo articulado entre el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Guaytacama, el Instituto Superior Tecnológico Vicente León, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, el Ministerio de Cultura y Patrimonio y las portadoras del saber, que esté dirigido al diseño de programas permanentes que contemplen la investigación, educación patrimonial, promoción cultural y turismo gastronómico, que aseguren la continuidad de las tortillas de palo como patrimonio cultural inmaterial.

BIBLIOGRAFÍA

Alcívar-Vera, I. I., Bravo, J., & Calderón, J. (2025). Could local gastronomy attract tourists to a territory? Evidence from Manabí, Ecuador. Tourism Management Perspectives, 46, 101228. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2025.101228

Arizaga, M. (2020). Cultura alimentaria andina: saberes, prácticas y desafíos en tiempos de cambio. Editorial Abya-Yala.

Armendáriz, J. L. (2012). *Procesos de cocina*. Paraninfo.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (Código de Ingenios)*.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). Ley Orgánica de Cultura. Registro Oficial Suplemento 913 de 30 de diciembre de 2016.

Atunez de Mayolo, Santiago. La nutrición en el antiguo Peru, Banco central de reserve del Peru, 1era edicion, Lima Peru, 1981.

Bahls, Á., y Krause, R. W. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA Una revisión y propuesta conceptual.

Cárdenas Vásconez, E. P. (2022). Caracterización socioeconómica y productiva de la parroquia Guaytacama, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi 2022 (Trabajo

de titulación). Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador. http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/9065

Carrasco Henríquez, N. (2007). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

Chacón Mayorga, M, J. (2022). *Estudio del patrimonio cultural culinario de las festividades religiosas en la parroquia rural de Guaytacama, cantón Latacunga*. (Tesis de maestría). Universidad Técnica del Norte. Ibarra, Ecuador.

Contreras, J. (2012). Cultura, gastronomía y alimentación: Perspectivas antropológicas. Editorial Ariel.

Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.

Di Climente, E., Hernández, J. M., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. ISSN : 1988 - 8430, 817-833.

FAO. (2019). El patrimonio alimentario y gastronómico como motor del desarrollo rural sostenible. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. https://www.fao.org/3/ca4653es/ca4653es.pdf.

Fuerez Anrango, C. A. (2013). Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades Kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo. UNIANDES https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/3275

Gancino Lloacana, M. F. (2023). Productos y atractivos turísticos de la parroquia Guaytacama, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi (Trabajo de titulación). Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador. http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/10824

Gândara, J. M. G., Gimenes, M. H. S., & Mascarenhas, R. G. T. (2008). Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. En A. Panosso Neto & M. G. R. Ansarah (Eds.), *Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas* (pp. 179–194). Manole.

Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Guaytacama. (2011, marzo 14). Gastronomía de la parroquia Guaytacama. https://guaytacama.gob.ec/cotopaxi/?p=123

Gómez, B. (2010). Estudio investigativo de la "fanesca": Variedad, formas de preparación en Quito y Guayaquil, análisis de las propiedades de sus ingredientes, valor nutricional. Universidad Tecnológica Equinoccial.

González, I. (2010). Transmisión de conocimientos culinarios y comunicación entre mujeres. Universidad de Sevilla.

Guanga Sánchez, A. (2018). Estudio de la antropología culinaria del cantón Penipe, provincia de Chimborazo [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo]. Scribd. https://es.scribd.com/document/655738879/84T00129-TESIS-DE-SOPAS

Guerra, L. S., Granda-Albuja, M. G., Cárdenas, J. J., & Vasco, C. (2022). Traditional fermented foods from Ecuador: A review with a focus on microbial diversity. Foods, 11(1), 115. https://doi.org/10.3390/foods11010115.

Hartog, Elsie y Mary Mollhagen. Del trabajo y arte del selvicola. Instituto linguistic de Verano. Lima Peru. 1971.

Hernández Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGraw-Hill Interamericana.

INPC (2011) InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf.

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias [INIAP] & Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG]. (2021). *Guía de cultivo de maíz en el Ecuador*. Repositorio INIAP.

Jaramillo Burgos, M. F., Franco Pérez, A. F., & Perugachi Cerna, E. A. (2024). Análisis de la gastronomía ancestral y su relevancia cultural. Revista Killkana Sociales, 8(1), 91–99. https://doi.org/10.26871/killkanasocial.v8i1.1490

LeBlanc, K. E., Noel, S. E., & Bermudez, O. I. (2024). Beyond the Mediterranean Diet—Exploring Latin American heritage diets. Nutrients, 16(3), 345. https://doi.org/10.3390/nu16030345

León Vega, X. (2017). *Agroindustria y soberanía alimentaria en el Ecuador* (Documento No. 4). ELIKADURA21 – El futuro de la alimentación y retos de la agricultura para el siglo XXI.

Lumitaxi, A. (2024). Evaluación del comportamiento agronómico de cuatro líneas promisorias y una variedad de trigo harinero (triticum aestivum l.) bajo las condiciones agroclimáticas de la estación experimental santa catalina – INIAP. Universidad Técnica de Cotopaxi. Latacunga, Ecuador.

Magri, H. (2008). EL PATRIMONIO GASTRONOMICO COMO EL TURISMO. Argentina.

Martínez, C. F. (1987). El método inductivo. 61. UANL. http://eprints.uanl.mx/5599/1/1080071376.PDF

Mascarenhas, R. G. T. (2005). *A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: potencialidades para o turismo* [Dissertação de mestrado em Ciências Sociais, Universidade Estadual de Ponta Grossa].

Mejía , L., Mejía , S., & Bravo , M. (2014). Tendencias gastronómicas:La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. Revista virtual especializada en Gastronomía(08), 27-40.

Minchala, B. (2017). *Técnicas e ingredientes de la Gastronomía Prehispánica de la región interandina ecuatoriana aplicada a la cocina*. Proyecto de tesis. Cuenca, Ecuador

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Latacunga 2016-2028. https://latacunga.gob.ec/images/pdf/PDyOT/PDyOT_Latacunga_2016-2028.pdf

Musaubach, M. G., Gutiérrez, M. C., & Martínez, J. (2022). Mote: An ancient recipe in Andean kitchens. Journal of Archaeological Science: Reports, 42, 103400. https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2022.103400

National Commission for the Protection of Human Subjects of Biomedical and Behavioral Research. (1979). *The Belmont Report: Ethical principles and guidelines for the protection of human subjects of research*.

Olivas Weston, Rosario. La cocina de los incas. Universidad de San Martin de Porres. Lima – Perú. 2001.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2019). *El patrimonio alimentario y el desarrollo territorial sostenible*. FAO.

Pinassi, A. (2017) Patrimonio cultural, turismo y recreación: el espacio vivido de los bahienses desde una perspectiva geográfic. https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/116238

Ponce, K., López, M., & Aguirre, J. (2021). Diversity and importance of Andean maize landraces. *Agronomy, 11*(2), 212.

Ramírez, A. (2017). Identidad y patrimonio alimentario del Ecuador. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Rojas-Le-Fort, M., & Rojas-Rivas, E. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. Culture, Agriculture, Food and Environment, 45(2), 104–117. https://doi.org/10.1111/cuag.12342

Rojas-Rivas, E., Urbine, A., & Zaragoza, J. (2021). Cross-cultural representations of gastronomy among consumers in two Latin American countries. Food Research International, 147, 110490. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110490

Sarasola, J. (2024). *Transmisión cultural*. Ikusmira. https://ikusmira.org

Spradley, J. P. (2016). La etnografía y la observación participante. Siglo XXI Editores.

Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria Editorial.

Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera , G. (2019). Fortalecimiento de la Identidad Cultural Gastronómica en la Provincia de los Ríos, Ecuador. Revista Colón, Ciencias, Tecnología y Negocios, 2-9.

UNESCO. (2020, mayo 10). Patrimonio cultural. UNESCO. https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio.

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. Antropología Cuadernos de investigación, 15, 21- 34. https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38

World Medical Association. (2013). *Declaration of Helsinki: Ethical principles for medical research involving human subjects*.

Zurita-Gallegos, R. M., Morales, G., Guamán, S., & Molina, J. (2024). The indigenous bioculture of the Pungalá parish of Ecuador. Journal of Ethnic Foods, 11(2), 15. https://doi.org/10.1186/s42779-024-00173-6

ANEXOS

Anexo 1. Operacionalización de variables

Objetivo específico	Variable / Definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Unidad de análisis	Instrumento / Preguntas	Escalas / Opciones
Describir los procesos etno gastronómicos y saberes ancestrales asociados a la preparación y consumo de las tortillas de palo.	**Procesos etno gastronómicos**: Conjunto de técnicas, métodos y prácticas tradicionales empleadas en la elaboración de las tortillas de palo.	Técnicas de elaboración Ingredientes utilizados Utensilios y métodos de cocción Transmisión de saberes	Frecuencia de uso de ingredientes autóctonos Procedimiento de elaboración # personas que aprendieron de generación en generación	Observación, entrevista semiestructurada	Adultos mayores	Productores locales y adultos mayores conocedores de la tradición	¿Qué ingredientes utiliza para elaborar las tortillas de palo? ¿Qué técnicas y métodos ancestrales utiliza para realizar las tortillas de palo? ¿De quién aprendió la receta? - ¿En qué ocasiones suele consumirlas? ¿Con qué frecuencia consume las tortillas?	Lista de chequeo (Sí/No). Escala ordinal de frecuencia (Nunca–Siempre). Preguntas abiertas.

Objetivo específico	Variable / Definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Unidad de análisis	Instrumento / Preguntas	Escalas / Opciones
Analizar la contribución de las tortillas de palo como elemento identitario cultural, simbólico y social en la parroquia Guaytacama.	**Identidad cultural y simbólica:** Significado social, histórico y cultural atribuido a las tortillas de palo dentro de la comunidad.	Identidad y pertinencia Valor simbólico Significado histórico	Festividades y costumbres Reconocimiento comunitario	Entrevista semiestructurada Discusión grupal (focus group)	Vendedores del producto en la comunidad	Comunidad local	¿En qué celebraciones o espacios comunitarios están presentes?”. ¿Qué significan para usted estas tortillas dentro de su cultura?”	Escala Likert (1 = Totalmente en desacuerdo a 5 = Totalmente de acuerdo). Preguntas cerradas (Sí/No). Preguntas abiertas.
Diseñar una propuesta de documentación etnogastronómica de las tortillas de palo con la finalidad de rescatar sus técnicas tradicionales y fomentar su inclusión en proyectos culturales y turísticos locales.	**Documentación etnogastronómica:** Registro sistemático de las características, técnicas, ingredientes y aplicaciones culturales de las tortillas de palo.	Registro de la receta tradicional Difusión y salvaguardia	- Elaboración de registros escritos, fotográficos y audiovisuales Fichas técnicas de elaboración Identificación de oportunidades educativas y turísticas	Observación participante, entrevistas, fotografía y registro audiovisual	Productores locales y autoridades culturales	Productores, docentes, promotores turísticos	¿Considera importante registrar esta preparación en documentos escritos, fotografías o videos? ¿Qué tipo de material considera más adecuado para documentar las tortillas de palo?	Cualitativa descriptiva y categórica

Objetivo específico	Variable / Definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Unidad de análisis	Instrumento / Preguntas	Escalas / Opciones
Socializar los resultados del estudio etno gastronómico de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama mediante la organización de una feria o taller comunitario.	**Socialización y valoración cultural:** Proceso mediante el cual los conocimientos etno gastronómicos se comparten de forma participativa, contribuyendo al fortalecimiento del reconocimiento cultural, la conservación y la continuidad de los saberes culinarios tradicionales.	Participación comunitaria Difusión del conocimiento Valoración cultural Transmisión del saber Preservación del patrimonio	Tipo de participantes (portadores de saber, estudiantes, actores locales Presentación de resultados del estudio Percepción de la importancia cultural de las tortillas Interés de aprender sobre la elaboración Propuestas de continuidad	Observación directa. Observación participante	Investigadora, portadores del saber, participantes	Taller, Comunidad local	Registro de asistencia. Fotografías del evento. ¿Considera importante preservar las tortillas de palo como patrimonio cultural? ¿Qué acciones considera necesarias para preservar este saber gastronómico?	Registro nominal y categórico Opciones múltiples Pregunta abierta Escala de likert

ANEXO 2. Formato de entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE **INSTITUTO DE POSGRADO** **MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN**
Ficha de Entrevista semi estructurada
Datos informativos:
a. ¿Qué edad tiene?
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
2. ¿Qué puede describir sobre la receta tradicional de las tortillas de palo?
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?

ANEXO 3. Aval de instrumentos de lectores

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN

DECLARACIÓN DE LOS EXPERTOS

Yo, Pablo Xavier López Egas, con título profesional Msc. en Gastronomía, certifico que he revisado los instrumentos de investigación (encuesta y entrevista) de la tesis titulada:

Estudio etno gastronómico de las "tortillas de palo" en la parroquia Guaytacama Cotopaxi-Ecuador.

Declaro que el instrumento ha sido analizado considerando los criterios de:

- Claridad y coherencia en la redacción de las preguntas.
- Pertinencia cultural en relación con el contexto etno gastronómico del estudio.
- Relevancia metodológica para el cumplimiento de los objetivos de investigación.
- Correspondencia con el enfoque cualitativo etnográfico.
- Adecuación a los principios del Método de la Secuencia de Desarrollo de la Investigación (MSDI) propuesto por James Spradley.

En función de lo expuesto, considero que el instrumento cumple con los criterios metodológicos requeridos para su aplicación en campo, pudiendo ser utilizado como herramienta válida para la recolección de información en el marco del estudio propuesto.

Para constancia, firmo la presente declaración.

Firma: PABLO XAVIER LOPEZ EGAS Firmado digitalmente por PABLO XAVIER LOPEZ EGAS Fecha: 2026.02.28 21:08:39 -05'00'

Nombre completo: Pablo Xavier López Egas
Título académico: Magister
Especialidad: Gastronomía
Institución: Universidad Técnica del Norte
Fecha: 28 de febrero 2026

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN

DECLARACIÓN DE LOS EXPERTOS

Yo, Santiago Maximiliano Pazos Carrillo, con título profesional Magíster en Estudios de la Cultura Mención Políticas Culturales, certifico que he revisado los instrumentos de investigación (encuesta y entrevista) de la tesis titulada:

Estudio etno gastronómico de las "tortillas de palo" en la parroquia Guaytacama Cotopaxi-Ecuador.

Declaro que el instrumento ha sido analizado considerando los criterios de:

- Claridad y coherencia en la redacción de las preguntas.
- Pertinencia cultural en relación con el contexto etno gastronómico del estudio.
- Relevancia metodológica para el cumplimiento de los objetivos de investigación.
- Correspondencia con el enfoque cualitativo etnográfico.
- Adecuación a los principios del Método de la Secuencia de Desarrollo de la Investigación (MSDI) propuesto por James Spradley.

En función de lo expuesto, considero que el instrumento cumple con los criterios metodológicos requeridos para su aplicación en campo, pudiendo ser utilizado como herramienta válida para la recolección de información en el marco del estudio propuesto.

Para constancia, firmo la presente declaración.

Firma: _____

Nombre completo: Santiago Maximiliano Pazos Carrillo

Título académico: Magíster en Estudios de la Cultura Mención Políticas Culturales Especialidad: Artes y Humanidades, Otras Ciencias Sociales y del Comportamiento, Cocina, Cultura, Historia (Investigador Agregado 1, SENESCYT, No. REG-INV-25-08364)

Institución: Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac

Fecha: 24 de febrero del 2026

ANEXO 4. Formato ficha INPC

GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO** DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL **FICHA DE REGISTRO** INPC	**CÓDIGO**
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: **Cantón:**	
Parroquia: ☐ **Urbana** ☑ **Rural**	
Localidad:	
Coordenadas - UTM : X (Este) 728773 **Y (Norte)** **Z (Altitud)** 2600	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
Descripción de la fotografía:	
Código fotográfico:	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
Grupo social	**Lengua (s)**
MESTIZO	ESPAÑOL

Ámbito	
Subámbito	**Detalle del subámbito**
JUEGOS TRADICIONALES	JUEGOS RITUALES O FESTIVOS

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

	Fecha o período	**Detalle de la periodicidad**
	Anual	
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Sensibilidad al cambio		
	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la Memoria	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada				

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Subámbito**	**Detalle del subámbito**

9. ANEXOS			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audio**

10. ANEXOS

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora:	
Registrado por:	**Fecha de registro:**
Revisado por:	**Fecha revisión:**
Aprobado por:	**Fecha aprobación:**
Registro fotográfico:	

ANEXO 5. Transcripción de las entrevistas

Entrevistado 1: Sra. Luz

a. ¿Qué edad tiene?
   69 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Si, toda la vida he vivido aquí
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Mas de 70 años, desde mis papás vivimos aquí

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Yo llevo haciendo tortillas de maíz aquí ya más de 40 años
2. ¿Qué puede describir sobre la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Para que la receta salga bien es importante amasar bien la masa
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
   Que antes las tortillas se hacían en el suelo, ahora ya se hace en un bracero y tiesto
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
   Mi mamá me enseñó a hacer desde que era niña, cuando tenía 7 años yo ya le ayudaba a ella con el negocio que ahora heredé yo
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Mi mamá
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   A todas las personas que trabajan conmigo pero no aprenden, a mis hijos, pero ellos ya son profesionales y no hacen, ellos no quieren quedarse con el negocio
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   El maíz, que se lleva al molino a que le muelan fresco, agua caliente, sal, cebolla, manteca de chancho y el queso para el relleno
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Cuchara de palo, bracero y tiesto
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque la masa es muy caliente y con eso no me quemo, además así me enseñó mi mamá
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    Las tortillas se hacen así como ve, en leña y se les fríe con manteca de chancho

11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Yo hago tal como me enseñó mi mamá, no hay ningún cambio
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo se hace a mano, se mezcla con la cuchara, se deja enfriar y se amasa
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Mi abuelita, mi mamá vendían las tortillas y yo herede el negocio, pero mis hijos ya no quieren seguir con el negocio.
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    Religioso está vinculado con San Juan, está relacionado a las fiestas de la parroquia en junio
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    En el mes de junio y todos los martes, sábados y domingos
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    Hay algunas personas que consumen con café o con cualquier bebida

Entrevistado 2: Sra. Margoth

a. ¿Qué edad tiene?
   59 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Si, soy de aquí
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Toda la vida

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Bien, yo hago esto más de 30 años, semanalmente, abro el negocio los sábados y domingos, preparo aquí en mi local de un día para otro
2. ¿Qué puede describir sobre la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Se debe cumplir con todos los pasos adecuadamente para que la masa salga bien
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
   Cada vez se sigue mejorando la receta, en sabor, cantidades para que el resultado sea mejor que antes

4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
   Mi mamá me enseñó, cuando era niña ya hacia
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Mi mamá
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   A mis hijos
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   Harina o polvo de maíz, agua, la sal, la cebolla bien picada, esos son los ingredientes
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Cuchara de palo, bracero y tiesto de tractor, batea
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque esos son los que me enseñó mi mamá que debo utilizar
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    En leña, bien encendida
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Antes se hacía en una batea de madera, ahora por la contaminación se usa de metal
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo se hace a mano, es duro hacer la masa, se debe dejar la masa suave amasando
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Las tortillas de maíz son el negocio familiar, son la tradición de mi familia, nosotros salimos los sábados y domingos para vender un poquito más
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    A ninguna fiesta, esto se vende todo el año
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    En el mes de diciembre en Navidad es cuando más se vende
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    La chicha, el hornado, una taza de café, con eso se acompaña y otras personas comen solo con ají

Entrevistado 3: Rosario Chancusig

a. ¿Qué edad tiene?

   Tengo 68 años

b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?

   Si, de aquí mismo

c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?

   Desde que he nacido porque de aquí son mis padres

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?

   Yo se preparar muy bien

2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?

   Si conozco

3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?

   No, nada, siempre se ha mantenido la misma receta

4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?

   Yo aprendí porque mi hermana la mayor, ella vende las tortillas de maíz y ahí yo trabajaba y por eso yo aprendí y me puse a vender las tortillas

5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?

   Mi hermana

6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?

   No, a nadie

7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?

   Son de tener el maíz seco, maíz seco y tostado y luego hacer de moler llevando, como decimos yo verá, yo compro, llevo en lonas nuevas al molino y traigo en otras lonas molido, si y de ahí se hacen las tortillitas con queso y cebolla, con el caldito hervido y nada más

8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?

   La batea, la cuchara y nada más, con eso se mezcla y ya

9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?

   Porque siempre hemos ocupado la cuchara o la paleta de madera y la tina o la batea que tengamos

10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?

    Bracero se llama, esto así es bracero, este es el tiesto de freír las tortillas, el tiesto es hecho de fierro.

11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Ninguno, yo no he cambiado nada
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    A mano, todo a mano
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Claro si vende en el cementerio de Latacunga mi sobrina
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    No, yo vendo, así como vender en las plazas así se prepara y se va a la plaza de Saquisilí, así en cualquier plaza.
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    Hay épocas que baja y épocas que se vende, temporadas como el verano por el sol, eso ya depende de las personas
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    No, solo con la chicha de jora

Entrevistado 4: Blanca Cedeño

a. ¿Qué edad tiene?
   51, 51 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Si
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   De toda la vida, desde que hemos nacido vivimos aquí

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Esto no es mío esta receta es de mi suegra
2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Claro la que nosotros hacemos si conozco
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
   No, es la misma receta de mi suegra la que yo hago, en todo
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?

Viéndole y diciendo que me enseñe, entonces ella me enseñó, como vive aquí mismo conmigo, entonces ahí me enseñó a hacer, de ahí aprendí yo

5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Mi suegra
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   No, a mis hijos a ellos si, ellos ven
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   Lo que se necesita es la harina de maíz molido, un poco de harina de castilla, pero muy poco, una mínima cantidad, pero más va el maíz, de ahí va el este, vegetal amarillo y un poco de agua, eso es y de ahí el queso con la cebolla y sal. Se fríe con la manteca de chancho
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Una cuchara de metal, una batea, disco del arado del tractor
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque así me enseñó y porque sale bien también
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    La leña, si nada de gas, solo leña
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Ninguno, la misma receta, todo igual
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    A mano, todo es a mano
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    De mi familia nadie, solo así los vecinos, de mi suegra vendía una cuñada, pero ellas están mayores, ya no venden
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    Tal vez que solo por las fiestas que han sabido, no sé cómo habrían sabido aprender antiguamente no pero cuando hay fiestas ellos hacen más, de ahí para alguna fiesta una preparación de casa, no han hecho nadie, siempre que hemos ido a las invitaciones no han hecho sino solo para la venta nomás
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?

En las fiestas más seguro, fiestas de aquí de Guaytacama, el 24 de junio, en el mes de junio

16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    Si, es la chicha que le acompaña y el hornado o la fritada

Entrevistado 5: María Cecilia Puco

a. ¿Qué edad tiene?
   81 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Sí, yo soy de aquí
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Toda la vida he vivido aquí

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Yo preparo las tortillas desde hace muchos años
2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Si yo sé cómo me enseñaron
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
   No, nadie me ha preguntado nada para cambiar
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
   Para aprender una señora ya difunta que se llamaba Carmen Vilcaguano, donde ella me fui a aprender, pero no aprendí de ahí, salí y así mismo había unas señoras de las que saben hacer, entonces me dijeron que venga a aprender, así, allá me he ido, así poco, poco por ejemplo picaban la cebolla y así poco, poco aprendí.
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Aprendí con varias personas de Guaytacama
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   Si, a una señora de Cuicuno. Mis hijitos si han ayudado, pero ca no aprendieron, mi nuera, ella mi bonita, ella aprendió.
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   Lo primero tenemos el maíz, polvo de maíz ya hecho moler, después ya para hacer de vender se hace hervir el agua con sal y de ahí se pone amarillo que se llama para que haga color amarillo y que la masa estese amarilla, eso se le bota y se pone el polvo en una batea y se remueve bastante y yo le agrego harina de pan

para que venga a ser suave y eso hay que fregar y fregar y fregar bastante, ahí se hace suave la masa, ya después de haber hecho la masa ya como está con queso y cebolla y de ahí se pone a hacer, se pone a que se comience a hacer y se hace en seguida las tortillas. Se hace una bolita y se aplasta así y se mete el queso. Cuando ya está hecha la masa se deja de un día para mañana para que enfríe

8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Cuchara para mezclar el polvo, la batea y nada más
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque no se necesita más
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    En leña se ha hecho siempre, unos dicen que hacen en gas pero no utilizo esas cosas
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Sabe que yo aprendí con la señora Vilca, todos ellos hacían para fiestas así, ellos ahora venden en el parque
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo a mano, ninguna máquina ni hemos conocido
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Solo mi nuera y una sobrina que comenzó pero que ya hace otras cosas
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    Estas tortillas son en general no en ninguna fiesta, esto es el que sabe, el que no sabe, una mejor que otra
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    En las fiestitas y los dominguitos vienen personitas de otro lado que comen y llevan
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    Claro, hay el hornado, la fritada pero aquí hay falta de tiempo, no hay quien ayude para hacer

Entrevistado 6: Silvita

a. ¿Qué edad tiene?

   Yo tengo ya 45 años de edad, mi gastronomía es las tortillas de maíz que son heredadas por más de 70 años por mi abuelita, que es por quien aprendí a hacer las tortillas de maíz

b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?

   Si, soy de la parroquia de Guaytacama, específicamente de Pilacoto

c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?

   Bueno ellos siempre han sido de aquí de Guaytacama, mi abuelita alrededor, ya falleció pero alrededor de 94 años vivió aquí.

   1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?

      Yo preparo y se la receta para hacer en milocal

   2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?

      Si como me enseñó y nos enseñó a todos mi abuelita

   3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?

      Bueno si, he tenido que ir un poco cambiando, modificando la receta tradicional de las tortillas de maíz

   4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?

      Mi abuelita es quien inició con esto de las tortillas de maíz

   5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?

      Mi abuelita

   6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?

      Esto es una receta familiar prácticamente, es heredado por mi abuelita, venden también aquí los días domingos mis parientes, mis tíos, mi mami, aprendieron todos, es un negocio familiar

   7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?

      Lo principal es la harina de maíz que debe ser de aquí de la sierra, maíz amarillo, bueno ahí se utiliza la harina de maíz, la cebolla que es cebolla lojana, el queso que es importante que debe estar en la tortilla de maíz, lo importante del queso es que el queso debe ser de leche pura, no descremada.

   8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?

      Bueno, nosotros por lo general utilizamos como una bateita de madera, el agua debe estar bien hervida, con sal, el maíz como le decía tiene que ser de la harina

de maíz amarilla, y se la va amasando comuna cuchareta de palo se le va removiendo, removiendo para empezar a amasar, una vez que se ha removido, ya hecha la masa uno se comienza a amasar con las manos

9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque estos me enseñaron
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    Nosotros específicamente como le van a ver es la leña, la leña, el bracero y el tiesto que es de hierro el cual se utiliza para poder hacer las tortillas de maíz, hay algunas personas que llevan de aquí crudas y llevan a la casa a freír en el teflón pero no es que sale bien, porque el teflón no es lo mismo, se fríe con manteca de cerdo
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Bueno si, he ido mejorando un poco, un ingrediente le cambié, pero lo más importante para que la tortilla salga bien es el maíz y el amasado, porque a pesar que usted le mueve con un palito de madera, hay que quemarse, amasar en el agua caliente y eso es quemarse o sino no sale
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo de forma manual, no hay ninguna máquina, porque lo hemos intentado, hemos intentado porque obviamente si es fuerte hacer la masa porque es lo primordial, si la masa no está bien hecha no sale bien la tortilla, hemos intentado con la mezcladora para hacer la harina de pan pero no, nosotros por ejemplo para hacer las tortillas no es que se utiliza la harina de trigo, no nada, por eso es que en la harina del pan inmediatamente leuda y se estira, en cambio en la masa de la tortilla de maíz se corta, no puede estirarse
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Esto es una herencia de mi abuelita que se convirtió en un negocio familiar
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    Bueno, lo que mi abuelita nos contaba es que inició a los 15 años a hacer las tortillas de maíz, nos contaba porque había obviamente porque es una parroquia donde hay muchas tradiciones, culturas, hay fiestas en cada barrio y eso era como una comida principal, como un pan principal para iniciar la fiesta,

entonces, eso se volvió ya tradicional, en las fiestas de los barrios, se iba a los barrios a vender las tortillas, así que es un plato tradicional.

15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    Lo que más se consume aquí es en el mes de diciembre, y ahí todos los domingos se vende, la tradición de Guaytacama es las tortillas los domingos, donde se venden más donde las que no venden continúo y que medio han aprendido a hacer es en las fiestas tradicionales que aquí en Guaytacama es en junio. Si me fue a las fiestas de Latacunga también pero es un poquito complicado porque llevar todas las cosas y luego traer todas las cosas entonces alguna vez tuvimos que irnos a la fiesta de la Mama Negra, ahí vendimos, nos faltó manos para vender.
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    Claro, por supuesto, la chicha, la chicha de jora pero obviamente nosotros hemos ido mejorando la chicha porque la chicha de jora es del maíz maduro, una vez que se le hace de moler se cocina bien la chicha, entonces obviamente no para todos estaba bien la chicha madura, nosotros hemos tratado de que la chicha no sea madura, que sea un poco tierna y que pueda ser apetecible para todos, que ahora todos puedan tomar porque a veces la chicha ácida no les gusta, es algo que nosotros hemos ido cambiando en la chicha como en la antigüedad la hacían, muy ácida y por eso le decían la chicha huevona, la hacían con trago, y eso le licuaban, entonces nosotros hemos ido mejorando.

Entrevistado 7: Martha Rea

a. ¿Qué edad tiene?
   63 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Si
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Toda la vida, desde mis antepasados

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Yo me dedico a esto y conozco la receta
2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Si, conozco como me enseñaron

3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?

   Cuando vivía mi bis abuelita, ella ha sabido realizar la masa en tiesto de barro, luego de mi abuelita mantenían el tiesto de barro pero ya ponían un poco de manteca, pero ahora en la actualidad ya no se hace en el tiesto de barro sino en un tiesto de lata que se hace con manteca de chancho
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?

   Viendo hacer desde mi abuelita, luego mi madre, luego la generación de mí se termina ahí, porque ya no hay nadie que siga

   ¿No hay nadie que quiera seguir con el negocio? No nadie
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?

   Mi abuelita y mi mamá
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?

   A todas las personas que han trabajado aquí, por suerte todas las chicas que trabajan aquí han estudiado con eso y son profesionales. De mi familia a nadie porque mis hijas son profesionales y solo yo me mantengo la tradición de mi madre.
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?

   Se utiliza el polvo de maíz crudo, la cebolla, queso, y para fritar la tortilla, como es la manteca, la manteca de chancho.
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?

   Una batea de madera, se hace el agua hirviendo con sal, luego se va amasando como el pan durante unos 10 minutos, se amasa con el agua hirviendo, se deja reposar un cuarto de hora y luego ya funciona todo, depende del queso
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?

   Porque esos son cómodos para amasar
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?

    La leña, todo es con leña
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?

    Solo hemos mejorado en cuanto a cómo le digo, en cómo atender al cliente, un poco manejar más cosas para ya no quemarse por ejemplo antes se hacía con la mano, ahora se utiliza guantes para amasar, guantes para tostar, para servir igual se utiliza pinza, lo que antes se hacía directo, por aseo más que nada

12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo, todo es a mano
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Hay una sobrina de mi madre que lo hace, pero ella también está en su edad, de ahí ya la mayor parte de la generación de la familia de mi madre ya no hay.
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    Antiguamente ellos se manifestaban como el agradecimiento a la madre tierra por el maíz, que ellos era el plato y sigue ciento hasta ahora el plato típico de Guaytacama las tortillas de maíz
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    Todo el tiempo, porque tenemos visitantes de otras ciudades, el mes que se vende más es en las fiestas de las parroquias, en diciembre que es la fiesta del niñito, cuando hacen fiestas en las comunas, entonces vienen y ahí hay aglomeración dentro del parque.
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    Se da según el cliente quiere, por lo general toman café, colas, toman la chicha de jora

Entrevistado 8: María

a. ¿Qué edad tiene?
   60 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   No, yo soy de Belisario Quevedo
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Aquí, aquí ya 30 años

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Yo se preparar y este es mi negocio
2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Así es, usted que ya ha probado sabe más o menos la sazón como dice
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?

Mmmm no sé yo creo que sí, se busca la forma de cómo mejorar, le he mejorado en ingredientes

4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
   Por medio de una cuñada mía que ella hacia las tortillas
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Mi cuñada
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   La verdad no, a mi hija ella si sabe, a mi nuera, a mi hermana. Pero no se sabe no se sabe si mis hijas sigan
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   Cebolla, primero la harina de maíz amarillo, también le hacen de maíz blanco, pero más es de maíz amarillo porque como producen por esta tierra Guaytacama, se produce el maíz amarillo y eso es para las tortillas, el queso y la cebolla y agua, nada más
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Yo por mi le hago en una olla grande, y una como es, una cuchara de palo para poder moverle cuando está el agua hirviendo
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque esos ayudan para mezclar la masa
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    La leña, que no debe estar ni muy fuerte ni menos porque no permite que las tortillas se cocinen igual. En este sector la mayor parte se hace con leña, por decir en Cuicuno hay otra manera de cómo se realiza en este sector es casi la mayoría se hace a leña.
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Ningún cambio
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo a mano, desde el principio hasta el final
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Por el momento de mi familia hago yo, solo yo, no se sabe si alguien se quede con el negocio, mis hijas querrán continuar una vez que yo ya no esté no se

14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    A las fiestas de la parroquia, ahí es lo tradicional que viene la gente de todo lado entonces les gusta las tortillas
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    Por este mes, en este mes de la semana santa viene la gente de todo lado, en las fiestas de Guaytacama también, en el mes de junio
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    Hay lugares que también le hacen con hornado, la chicha de jora, yo le vendo con la chicha de jora, como no tengo quien me ayude más, yo lo que avanzo a hacer es eso, para otras cosas se necesitan más manos

Entrevistado 9: Gladys Guayta

a. ¿Qué edad tiene?
   Yo voy a cumplir 66 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Si
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Ya a de ser unos, haber mi mamacita tuvo 90, unos 100 años a de ser, claro porque mi mamacita de 94 murió, falleció

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Yo preparo para mi negocio
2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Claro, yo soy la hija de Mercedes Iza Guayta, ella fue la primera fundadora de las tortillas de maíz de aquí del barrio Pilacoto
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
   Claro, pero como nosotros hacemos no lo hacen, porque muchas personas nos han dicho. Yo hago lo mismo como mi mamacita nos ha enseñado
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
   Gracias a mi madre yo aprendí casi desde los 12 años, desde los 12 años yo así ya no estudiaba, máximo creo me fui hasta cuarto año y de ahí ya no más y no era ahora como el presente y de eso yo aprendí todo de mi mamacita

5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Mi mamacita
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   A mi hija, ella vende ahorita en el centro de Guaytacama
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   Nosotros necesitamos, utilizamos el maíz de nuestra tierra, amarillo y el blanco, de los dos hacemos nosotros; nosotros le preparamos, nosotros le desgranamos, le hacemos secar, le aventamos y de ahí le mandamos al molino a moler, de ahí traemos de ahí, nosotros preparamos con agua hervida, con un vegetal amarillo, con sal y un poco de azúcar, pero esa agua tiene que estar hirviendo, nosotros tenemos que estar con una cuchara de palo mece y mece, de ahí se le deja un ratito, unos 2 minutos y de ahí si a seguir amasando para que la masa salga bien suavita, dejamos de amasar eso y le dejamos en las bateas para que quede un rato y de ahí nosotros comenzamos a hacer, pero se deja eso medio día, de ahí comenzamos a hacer las tortillas. De ahí el queso preparamos, tenemos que ver que los quesos sean frescos y buenos, no maduros, porque maduros es otro sabor, en cambio nosotros fresquitos por ejemplo el queso de hoy día hacemos para máximo de un día a otro no es en seguida, de ahí si comenzamos a trabajar hacemos con la cebolla, con tantas cosas.
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Batea y cuchara de palo
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque la manera de hacer es con cuchara de palo, no se puede hacer con cuchara de fierro, siempre hemos hecho ósea mi madre nos ha enseñado nos ha enseñado eso y con eso hacemos porque hemos de quemar porque es agua hervida y esa agua tiene que estar pero que se quema.
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    La leña, el bracero, la llama bien encendida para que las tortillas salgan suavitas y la manteca de chancho que ocupamos, pero tiene que ser esa manteca también fresca, todo y de ahí también ya nosotros freímos, pero que estese en una buena calor, si no está en una buena calor no sale, sale seco, se absorbe la grasa y también ponemos en una cazuela para que siga destilando la grasa.

11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?
    Claro, pero yo hago como me enseñó mi mamacita
12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Nosotros nada de máquina, tenemos una batea grande y ahí se bate todo con la cuchara en el agua hervida, eso es
13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Claro, como digo mi hija, la primera, mi hija la tercera vende en el Niagara en Latacunga y de ahí mis cuñadas y una ñaña mía también vende, ella vende frente al cementerio, ella también es mi ñaña, también la otra pero ella ya está en el hospital, ya no vende
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    Claro en alguna fiesta que nos han pedido nosotros hemos ido a vender, así aluna persona viene y nos dice que por favor le preparen, tenemos que prepara o a veces tan se va a México, se va a Estados Unidos, pero esas tortillas nosotros tenemos que mandar no doradas, solo blanditas nada más, a medio freir, pero mandamos en unas cosas de aluminio, ahí se va
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    Nosotros vendemos más los domingos y también vendíamos los jueves pero ya no, pero ahorita por ejemplo mi ñaña la que vende abajo, ella vende sábados y domingos, también ella vendía en Saquisilí, ahí vendíamos las dos, pero desde la pandemia nos retiramos y ahora vendemos cada una en su hogar
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    La chicha de jora y el hornado, la tortilla de papa

Entrevistado 10: Mariana Tigasi

a. ¿Qué edad tiene?
   44 años
b. ¿Es usted oriundo de Guaytacama?
   Yo si soy de Cotopaxi, pero yo soy del subtrópico, soy de la Maná
c. ¿Cuántos años vive su familia en la parroquia?
   Yo ya llevo aquí 25 años

1. ¿Cómo es su experiencia en la preparación de tortillas de palo?
   Claro yo se preparar
2. ¿Conoce la receta tradicional de las tortillas de palo?
   Claro la receta viene desde mi suegra, ella es la fundadora de las tortillas, que de ahí hemos cogido esta gastronomía de aquí del barrio para vender las tortillitas de maíz
3. ¿Qué cambios ha observado usted o su familia en la preparación de la receta a lo largo del tiempo?
   No no se puede cambiar ya porque la verdad es una receta que viene ya de años de mi suegra, ella tenía ya casi unos 75 años en las tortillas de maíz, son tortillas de maíz conocidas, pero bueno conocen las de palo
4. ¿Cómo aprendió usted a realizar estas tortillas?
   Mi suegra me enseñó, de ella es la receta tradicional de tortillas de aquí
5. ¿Quién le enseñó la receta de esta preparación?
   Mi suegra
6. ¿Usted ha enseñado a alguien la receta de las tortillas de palo?
   Pero no han podido hacer, no pueden hacer las tortillas
7. ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para esta preparación?
   Para las tortillas de maíz, el polvo es la base, el agua que esté bien hirviendo, el polvo es del maíz seco, que nosotros le llamamos el choclo, que ahorita estamos en la cosecha aquí del choclo, de ahí le hacemos secar y de ahí viene el maíz, llevamos al molino y de ahí le hacemos moler para las tortillitas, maíz blanco o amarillo de ahí en el agua le hacemos hervir la sal, en un amarillo vegetal, la base la leña y hacer con mucho amor para los clientes
8. ¿Qué utensilios utiliza para realizar esta preparación?
   Todo lo que está ahí, el bracero, la manteca, los cuchillos de virar, para la masa se hace en ollitas, con un cucharon hay que mezclar porque eso es hirviendo, se cocina la masa y de ahí le echo la mano
9. ¿Por qué se utiliza este tipo de utensilios?
   Porque eso es lo que se usa
10. ¿Cuál es la fuente de calor o fuego que utiliza para realizar las tortillas?
    En leña a fuego lento porque o si no se quema
11. ¿Qué cambios existen en la receta de como aprendió o algún cambio en la cocción?

Nada, todo tal como me enseñaron

12. ¿Cómo realiza la preparación (a mano, en máquina o usa las dos)?
    Todo a mano, ninguna máquina

13. ¿De qué manera se vincula su familia con la comercialización de las tortillas o con la intención de hacerlo?
    Si, aquí toda la familia vendemos, de mi esposo, nueras, nietos, nietas, todos vendemos
14. ¿A qué fiesta o religión propia de la parroquia o a cualquier otra manifestación cultural o artística está ligada esta preparación?
    No, solo lo típico aquí como cultura las tortillas
15. ¿Cuál es la época del año o mes cuando se consume más esta preparación?
    En vacaciones, en feriado, en feriados largos
16. ¿Qué otro alimento o bebida que acompaña la preparación?
    La chicha de jora y algunos lo quieren con colita o así

ANEXO 6. Registro fotográfico del levantamiento de información












TORTILLAS DE MAIZ

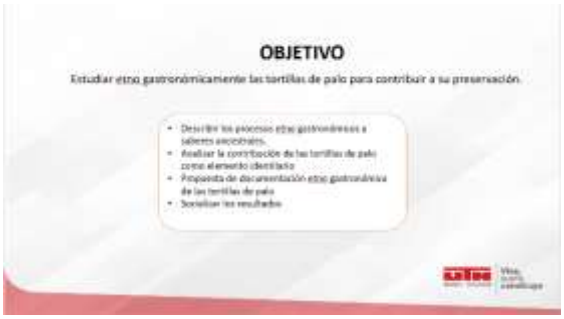


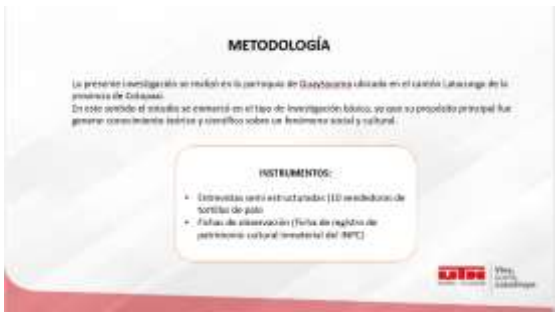
ANEXO 7. Diapositivas usadas en la socialización de resultados





















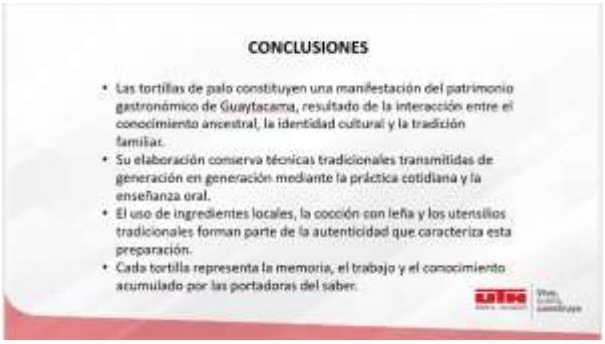

IDENTIDAD CULTURAL


MEMORIA COLECTIVA


SALVAGUARDIA Y PRESERVACIÓN


PROPUESTA
Propuesta de documentación y estandarización etno gastronómica de las tortillas de palo de la parroquia Guaytacama




CONCLUSIONES
• Las tortillas de palo constituyen una manifestación del patrimonio gastronómico de Guaytacama, resultado de la interacción entre el conocimiento ancestral, la identidad cultural y la tradición familiar.
• Su elaboración conserva técnicas tradicionales transmitidas de generación en generación mediante la práctica cotidiana y la enseñanza oral.
• El uso de ingredientes locales, la cocción con leña y los utensilios tradicionales forman parte de la autenticidad que caracteriza esta preparación.
• Cada tortilla representa la memoria, el trabajo y el conocimiento acumulado por las portadoras del saber.