



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SALCEDO,  
PROVINCIA DE COTOPAXI COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
2016.”

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Tipo: Etnografías

Previo a la Obtención del Título de:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**PATRICIA ALEXANDRA MARTÍNEZ VACACELA**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

2017

## **CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL**

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “Registro de las tradiciones culinarias del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, como patrimonio cultural inmaterial, 2016” de la Srta. Patricia Alexandra Martínez Vacacela, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

**Lic. Andrea Fierro**  
**DIRECTORA**

**Ing. Andrea Garrido**  
**MIEMBRO**

## **CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD**

Yo, Patricia Alexandra Martínez Vacacela, estudiante de la carrera Gestión Gastronómica de la Facultad de Salud Pública, declaro que la tesis que presento es auténtica y original. Soy responsable de las ideas expuestas y los derechos de autoría corresponden a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Patricia Alexandra Martínez Vacacela

C.I. 0605193598

## **DEDICATORIA**

Este triunfo le dedico a Dios por haberme dado la vida y a mis padres maravillosos quienes me formaron con principios de nobleza y amor.

Patricia Alexandra Martínez V.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por darme la vida y la de mis padres, a mi madre que mientras la tuve a mi lado fue un pilar fundamental en mi vida que aunque ya no está conmigo sé que desde el cielo me cuida y me guía y me brinda protección.

A mis asesoras de Etnografía, Lic. Andrea Fierro, Ing Andrea Garrido que con paciencia y empeño me brindaron sus conocimientos necesarios para llegar a culminar mi Etnografía.

Patricia Alexandra Martínez V.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL.....	II
CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD .....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	VI
RESUMEN .....	XV
ABSTRACT .....	XVI
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS .....	3
III. MARCO TEÓRICO .....	4
1. ETNOGRAFÍA.....	4
1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA.....	4
2. PATRIMONIO .....	5
2.1. PATRIMONIO CULTURAL.....	5
2.2. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL .....	6
2.3. PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL .....	7
2.4. PATRIMONIO ALIMENTARIO .....	7
2.5. PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL ECUADOR .....	8
2.6. CULTURA .....	8
2.7. IDENTIDAD CULTURAL .....	9
2.8. DIVERSIDAD CULTURAL.....	9
2.9. TRADICIÓN .....	9
2.10. LAS TRADICIONES CULTURALES .....	10
2.11. FIESTAS Y CELEBRACIONES .....	10
2.12. COSTUMBRES.....	11
2.13. METODOLOGÍA PARA LA INVENTARIACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL.....	13
2.14. MEDIOS DE DIFUSIÓN PARA EL REGISTRO GASTRONÓMICO .....	13
3. GASTRONOMÍA.....	14
3.1. HISTORIA .....	14
3.2. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR .....	15
3.3. GASTRONOMÍA TÍPICA.....	16

3.4.	GASTRONOMÍA TRADICIONAL .....	16
4.	CANTON SALCEDO .....	17
4.1.	HISTORIA.....	17
4.2.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y LÍMITES.....	17
4.3.	DIVISIÓN POLÍTICA .....	18
4.4.	DEMOGRAFÍA.....	19
4.5.	HIDROGRAFÍA.....	19
4.6.	CLIMA .....	19
4.7.	ETNOGRAFÍA (GRUPOS ÉTNICOS DE LA LOCALIDAD) .....	20
4.8.	ATRATIVOS TURÍSTICOS .....	20
4.8.1.	ATRATIVOS TURÍSTICOS NATURALES .....	21
4.8.2.	ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES .....	24
5.	FUNDAMENTACIÓN LEGAL .....	26
5.1.	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.....	26
5.2.	PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR .....	26
5.3.	LEY DE TURISMO .....	26
6.	MARCO CONCEPTUAL .....	27
IV.	METODOLOGÍA.....	29
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	29
B.	VARIABLES .....	29
1.	IDENTIFICACIÓN .....	29
2.	DEFINICIÓN .....	29
3.	OPERACIONALIZACIÓN.....	30
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO .....	33
1.	MÉTODO Y TÉCNICAS .....	34
D.	GRUPO DE ESTUDIO .....	35
E.	DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS .....	35
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....	35
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	37
1.	ENTREVISTA: .....	37
2.	FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL: .....	37
3.	PROPUESTA .....	187
VI.	CONCLUSIONES .....	214

VII.	RECOMENDACIONES.....	215
VIII.	ANEXOS .....	217
IX.	BIBLIOGRAFÍA .....	223

## ÍNDICE DE FICHAS DE OBSERVACIÓN

FICHA DE INVENTARIO 01 .....	38
FICHA DE INVENTARIO 02 .....	43
FICHA DE INVENTARIO 03 .....	49
FICHA DE INVENTARIO 04 .....	53
FICHA DE INVENTARIO 05 .....	57
FICHA DE INVENTARIO 06 .....	62
FICHA DE INVENTARIO 07 .....	67
FICHA DE INVENTARIO 08 .....	72
FICHA DE INVENTARIO 09 .....	77
FICHA DE INVENTARIO 10 .....	82
FICHA DE INVENTARIO 11 .....	87
FICHA DE INVENTARIO 12 .....	92
FICHA DE INVENTARIO 13 .....	97
FICHA DE INVENTARIO 14 .....	102
FICHA DE INVENTARIO 15 .....	107
FICHA DE INVENTARIO 16 .....	112
FICHA DE INVENTARIO 17 .....	117
FICHA DE INVENTARIO 18 .....	122
FICHA DE INVENTARIO 19 .....	127

FICHA DE INVENTARIO 20 .....	132
FICHA DE INVENTARIO 21 .....	137
FICHA DE INVENTARIO 22 .....	142
FICHA DE INVENTARIO 23 .....	147
FICHA DE INVENTARIO 24 .....	152
FICHA DE INVENTARIO 25 .....	157
FICHA DE INVENTARIO 26 .....	162
FICHA DE INVENTARIO 27 .....	167
FICHA DE INVENTARIO 28 .....	172
FICHA DE INVENTARIO 29 .....	177
FICHA DE INVENTARIO 30 .....	182

## INDICE DE TABLAS

TABLA 31. ESQUEMA DE LA REVISTA DE REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.....	188
TABLA 32. MATRIZ GENERAL DE RESULTADOS .....	190

## ÍNDICE DE RECETAS ESTÁNDAR

RECETA ESTANDAR 01 .....	41
RECETA ESTANDAR 03 .....	52
RECETA ESTANDAR 04 .....	56
RECETA ESTANDAR 05 .....	61
RECETA ESTANDAR 06 .....	66
RECETA ESTANDAR 07 .....	71
RECETA ESTANDAR 08 .....	76
RECETA ESTANDAR 09 .....	81
RECETA ESTANDAR 10 .....	86
RECETA ESTANDAR 11 .....	91
RECETA ESTANDAR 12 .....	96
RECETA ESTANDAR 13 .....	101
RECETA ESTANDAR 14 .....	106
RECETA ESTANDAR 15 .....	111
RECETA ESTANDAR 16 .....	116
RECETA ESTANDAR 17 .....	121
RECETA ESTANDAR 18 .....	126
RECETA ESTANDAR 19 .....	131
RECETA ESTANDAR 20 .....	136

RECETA ESTANDAR 21 .....	141
RECETA ESTANDAR 22 .....	146
RECETA ESTANDAR 23 .....	151
RECETA ESTANDAR 24 .....	156
RECETA ESTANDAR 25 .....	161
RECETA ESTANDAR 26 .....	166
RECETA ESTANDAR 27 .....	171
RECETA ESTANDAR 28 .....	176
RECETA ESTANDAR 29 .....	181
RECETA ESTANDAR 30 .....	186

## INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 ENCUESTA .....	217
ANEXO 2: FICHA DE INVENTARIO (INPC) .....	218
ANEXO 3: RECETA ESTÁNDAR .....	221

## RESUMEN

La presente investigación propone: registrar la cultura gastronómica del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi; como patrimonio cultural inmaterial; demostrar las tradiciones culinarias, así como exponer la diversidad cultural y tradicional existente como su gastronomía típica y tradicional que forman parte del patrimonio cultural del lugar. Mediante investigaciones de campo, bibliográficas y descriptivas, en donde el Instituto Nacional Patrimonio Cultural, (INPC) y otros autores, son referidos teóricos para sustentar la presente investigación. La información fue proporcionada por habitantes, comerciantes y el departamento de turismo, quienes colaboraron con el levantamiento de la información de la gastronomía del cantón, dentro de la cual se encuentran los platos típicos y tradicionales, bebidas, utensilios, procedimientos, ingredientes, condimentos utilizados, lugares de mayor afluencia turística. Con la aplicación de entrevistas y fichas de registro (INPC), se recolectó la información que tiene el cantón obteniendo así los platos característicos de cada parroquia como, pinol, helados tradicionales de Salcedo, ají de cuy, caldo de gallina, pescado frito con yuca, guarango, chicha de jora, shawarmiski, e infinidad de platos reflejados en la investigación. Como resultado se realiza una revista de diversidad e identidad cultural, manteniendo el conocimiento absoluto de este patrimonio para que de esta manera aporte al conocimiento de sus habitantes y turistas, de esta forma tomen conciencia de sus raíces y difundan los diferentes atractivos que posee el cantón; rescatando sus costumbres, tradiciones y gastronomía lo que diferencia un pueblo de otro y permite el desarrollo del turismo, gastronomía y productividad.

**Palabras claves:** cultura gastronómica, patrimonio cultural inmaterial, tradiciones culinarias, gastronomía típica, patrimonio cultural.

**Por:** Patricia Martínez.

## **ABSTRACT**

This research proposes to register the gastronomic culture of Salcedo canton, in Cotopaxi province as intangible cultural heritage. It is to demonstrate the culinary traditions, as well as to expose the cultural and traditional diversity as its typical and traditional cuisine that are part of the cultural heritage of this place. The theoretical part of this research was supported by the National Cultural Heritage Institute (INPC) and other authors. It was possible through field research, bibliographic and descriptive one. Also the information was provided by the residents, merchants and the Tourism Department who collaborated with the recall of information of the gastronomy of the canton. In the research mentioned before there was included information about the typical dishes, drinks, utensils, cooking procedures, ingredients, condiments used in the preparation, customs and places of increased tourist influx. Another information collected with the application of interviews and registration forms (INPC) from the Salcedo canton was the typical dishes of each parish that exist. They are pinol, traditional Salcedo ice cream, chili made with guineapig, chicken soup, and fried fish with yucca, guarango, chicha de jora, shawarmiski, and a number of dishes which are reflected in the research. As a result of this research a magazine of diversity and cultural identity is carried out. Which is keeping the absolute knowledge of this heritage. In this way, it can contribute to the knowledge of its inhabitants and tourists. It is in order to people become aware of their roots and spread the different attractions that the Canton possesses. They would rescue their customs traditions and gastronomy that differentiates one town from another. And finally to allow the development of tourism, gastronomy and productivity of Salcedo canton.

**Keywords:** GASTRONOMIC CULTURE; INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE; CULINARY TRADITIONS; TYPICAL GASTRONOMY; CULTURAL HERITAGE.

**BY:** Patricia Martinez.

## **I. INTRODUCCIÓN**

La cultura gastronómica es un punto referente a todo lo que engloba la identidad cultural, se sumerge en el ámbito de saber que posee en riqueza histórica, ritos, tradiciones y creencias típicas de cada pueblo, donde se conjuga la herencia que adquirimos de nuestro pasado y que prevalecerá por el pasar de los tiempos.

La gastronomía ecuatoriana es el punto de encuentro, donde la herencia de la tierra y el legado histórico, que durante los siglos ha ido evolucionando a la cocina de nuestro país. El maíz, papa, haba y el fréjol son los productos más consumidos en la serranía

Un pueblo está dado por su historia culinaria o cultura gastronómica ya que ella fomenta todo lo referente a fiestas, ritos, creencias y ceremonias, la cultura gastronómica parte importante y reconocida por el Ecuador ya sea de forma nacional como internacional. En la actualidad el Ecuador busca mantener su riqueza cultural y patrimonial, en donde la cultura gastronómica se ve como una base para el rescate de la identidad y hace que cada uno de nosotros fomentemos al conocimiento de los platos típicos de nuestros pueblos.

Todo lo referente a la cultura gastronómica que posee el cantón Salcedo en la provincia de Cotopaxi se ve plasmado en su diversidad flora, fauna, tradición, gastronomía involucrando principalmente sus fiestas, ceremonias y costumbres. Es por eso que seguirlo manteniendo hace que obtengamos una riqueza inmaterial en cada una de las generaciones venideras y que no se podrá olvidar fácilmente.

El cantón Salcedo ubicado en la provincia de Cotopaxi es uno de los lugares a tomar en cuenta en esta investigación por ser uno de los más diversos en cultura gastronómica; pero adquirido un gran abandono en su identidad y en las tradiciones culinarias que se ven obligadas a perderse totalmente al no seguir manteniendo las costumbres, recetas y técnicas, la emigración poblacional a ciudades grandes y un masivo ingreso de nuevas culturas gastronómicas tanto nacionales como extranjeras crean un desconocimiento de las tradiciones culinarias propias y típicas existentes en el cantón Salcedo.

La falta de un documento sobre la cultura gastronómica para el Cantón Salcedo representa un gran problema y es el no poder transmitir todo lo referente a su gastronomía típica y tradicional involucrando sus creencias, ritos, festividades, ceremonias e identidad. La parcial migración de sus pobladores a otras ciudades importantes del país, generan un problema en cadena de todos los habitantes de este cantón; también hay que tener en cuenta que los jóvenes y las futuras generaciones no acepten seguir manteniendo su cultura e identidad.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. Objetivo General:**

Registrar la cultura gastronómica del Cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial.

### **B. Objetivo Específico:**

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi.
- Inventariar los platos típicos y tradicionales del Cantón Salcedo.
- Documentar la cultura gastronómica del Cantón Salcedo mediante una revista.

### **III. MARCO TEÓRICO**

#### **1. ETNOGRAFÍA**

La etnografía es uno de los métodos más relevantes que se vienen utilizando en investigación cualitativa, consiste en descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables, incorpora lo que los participantes dicen sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos y no como uno que los describe. (González & Hernández, 2003, pág. 45)

La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir las creencias, valores, motivaciones, perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias es decir, “describe las múltiples formas de vida de los seres humanos” (Echeverria, 1990, pág. 190)

##### **1.1 Características De La Etnografía**

Los diseños etnográficos pretenden describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupo, culturas y comunidades (Patton, McLeod, & Thomson, 2009, pág. 67). Incluso pueden ser muy amplios y abarcar la historia, geografía y los subsistemas socioeconómicos, educativo, político y cultural de un sistema social (rituales, símbolos, funciones sociales, parentesco, migraciones, grupo, sistema social o cultural. (Creswell, 1994, pág. 123)

Por su parte los autores, (Álvarez & Jurgenson, 2003, pág. 125), consideran que el propósito de la investigación etnográfica es describir analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales y finalmente, presenta resultados de manera que se resalten las irregularidades que implica un proceso cultural. Los diseños etnográficos estudian categorías, temas y patrones referidos a las culturas.

Desde civilizaciones antiguas, como el Gran Imperio Romano de los primeros siglos de nuestra era o antes, la civilización maya y el antiguo Egipto; hasta organizaciones actuales, como las grandes transnacionales del mundo, las etnias indígenas. Algunos de los elementos culturales que pueden considerarse en una investigación etnográfica. (Sampieri, 2010, pág. 231).

Los estudios etnográficos sobre contextos de producción y consumo se han volcado sobre los procesos activos de creación de sentido que rodean los textos mediáticos, cuestionados la linealidad en la comunicación de ideas de un emisor y receptor. En su teoría de medios de comunicación. Thompson (1995) destaca que “para comprender los medios, es necesario observar tanto sus contenidos como los modos en que estos se producen y actualizan”. La perspectiva de este autor acerca del contexto social atiende más a las circunstancias en que los mensajes mediáticos se producen y consumen, menos a los procesos a través de los cuales la tecnología adquiere su propia forma. Paralelamente a las aproximaciones de construcción social explicadas anteriormente, habido estudios de medios de comunicación como tecnologías. Es el caso de Williams (1990), quien plantea “que la televisión puede ser comprendido como tecnología y como forma cultural e indica que esta surgió de una serie de preocupaciones particulares y que sus usos se han desarrollado en respuestas a preocupaciones sociales de modos que hoy nos parecen obvios y naturales, aunque estén lejos de serlo”. (Hilse, 2010, pág. 341).

## **2. PATRIMONIO**

### **2.1 Patrimonio Cultural**

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo. Manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos. (Pizano, Zuleta, & Jaramillo, 2004, pág. 341).

Según la Unesco:

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. (UNESCO, 1982)

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.

El Patrimonio Cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado.

## **2.2 Patrimonio Cultural Inmaterial**

Manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural. (Querol, 2010, pág. 134)

Este patrimonio cultural inmaterial que va de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El Patrimonio Cultural Inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además ayuda a crear y conservar la unión social y el diálogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland, 2009, pág. 145)

### 2.3 Patrimonio Cultural Material

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico. Clasificación:

- **Bienes arqueológicos:** Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.
- **Bienes muebles:** pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- **Bienes inmuebles:** arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (UNESCO, 1982)

### 2.4 Patrimonio alimentario

Considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido (...) se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado. Según (Unigarro, 2009, pág. 237).

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente diálogo entre tradición y modernidad, la cual no debe perderse por adoptar nuevas culturas. El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada. (Unigarro, 2009, pág. 159)

## **2.5 Patrimonio Alimentario del Ecuador**

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 45)

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, el conocimiento, técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, se considera patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 78).

## **2.6 Cultura**

La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes. (Garcés, 2001, pág. 90)

El término cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillón, 2004, pág. 89)

## **2.7 Identidad Cultural**

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas. (Haro, 2007, pág. 67)

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad”. (Alsina, 1999, pág. 76)

## **2.8 Diversidad Cultural**

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz. (UNESCO, 2007, pág. 87). La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural. (UNESCO, 2007, pág. 90)

## **2.9 Tradición**

Se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspassa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo. (Pino & Soler, 2013, pág. 43)

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se

convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia. (Aristos, 1997, pág. 65)

Dentro del ámbito gastronómico hacer referencia aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas. La tradición significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad. Según el autor (Rama, 2006, pág. 32)

## **2.10 Las Tradiciones Culturales**

Las formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Apolo, 2000, pág. 23)

## **2.11 Fiestas y Celebraciones**

La fiesta es uno de los actos o acciones colectivas que los grupos humanos realizan con mayor frecuencia, entraña muchas formas de sociabilidad y como un medio de manifestación social está ligada a las variadas esferas e intereses de poder en virtud de ser un campo propiciatorio de interacciones sociales. (Ramirez, 2015, pág. 33)

Sirve como punto de encuentro creando, en algunos casos, un espacio de huanimidad y en otros, construyendo territorios de lo diferente de tal manera que modela lugares de diversidad. Mediante la fiesta "el hombre se acerca a la divinidad, pero también a su dimensión animal, entregándose a lo irracional," es allí donde el individuo pierde una porción de su autonomía que sólo podrá encontrar en la comunidad. (Ramirez, 2015, pág. 54)

## **2.12 Costumbres**

La costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito. La costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad. La sociología, costumbres son componentes de la cultura que se transmiten de generación en generación y están relacionadas con la adaptación del individuo al grupo social. (Bravo, 2005, pág. 34)

Las costumbres y tradiciones son vinculadas siempre con la identidad y el sentimiento de pertenencia de las personas que conforman una comunidad. Las costumbres son formas, actitudes, valores, acciones y sentimientos que tienen sus tiempos inmemoriales y en muchos casos, no tienen explicación racional sino que simplemente se fueron estableciendo con el pasar del tiempo hasta volverse irrevocables.

### **2.12.1 Ritos, Mitos, Leyendas, Folklore**

#### **A. Rito**

Rito es una palabra con origen en el término latino ritu. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. Los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito. A celebración de los ritos se conoce como ritual y puede ser muy variada. Algunos rituales son festivos, mientras que otros se desarrollan de forma solemne. Los rituales se llevan a cabo de acuerdo a la tradición y pueden ser dirigidos por algún tipo de autoridad (en el caso del catolicismo, los rituales son liderados por los sacerdotes). Los ritos varían de acuerdo a cada sociedad o cultura, pese a basarse en ciertas cuestiones comunes a toda la humanidad. (Garcés, 2001, pág. 124)

#### **B. Mitos**

Del griego mythos (“cuento”), un mito refiere a un relato de hechos maravillosos cuyos protagonistas son personajes sobrenaturales (dioses, monstruos) o extraordinarios (héroes). Se dice que los mitos forman parte del sistema religioso de una cultura, que los considera

como historias verdaderas. Tienen la función de otorgar un respaldo narrativo a las creencias centrales de una comunidad. En su origen, el mito es un relato oral, con el correr del tiempo, sus detalles van variando de acuerdo a la transmisión del conocimiento de generación en generación. Una vez que las sociedades desarrollaron la escritura, el mito fue reelaborado en forma literaria, con lo que extendió sus versiones y variantes. (Garcés, 2001, pág. 111)

### **C. Leyendas**

La etimología del término leyenda nos lleva al vocablo legenda, que pertenece al latín. Legenda puede traducirse como aquello que “debe ser leído”: por eso, en su origen, una leyenda era una narración que se plasmaba en un texto escrito para que pudiera ser leída públicamente, por lo general dentro de una iglesia o de otro edificio religioso. Las leyendas no se caracterizan por narrar hechos reales con rigor y exactitud, sino que su finalidad era subrayar un componente espiritual o una intención asociada a la moral y las buenas costumbres. (Gispert, 1999, pág. 66)

La historia avanzó y la idea de leyenda comenzó a vincularse a una narración, ya sea escrita u oral, que se exhibe como verdadera (al sustentarse en lo real) pero que incluye ciertos componentes propios de la imaginación y de la ficción. Las leyendas se transmiten de generación en generación, lo que posibilita que se vayan modificando de acuerdo al contexto social y a la época. (Gispert, 1999, pág. 67)

### **D. Folklore**

Folklore es la ciencia social que dentro del ámbito de la cultura popular trata específicamente de las culturas de tradición oral, del legado transmitido de un pueblo a otro para ser siempre funcional y cuyo estudio permite el conocimiento de los mismos. (Tábora, 2002, pág. 89)

El folclore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores. Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo, de generación en generación. (Lopez, 2000, pág. 345)

### **2.13 Metodología para la inventariación del Patrimonio Cultural**

El patrimonio promueve la participación del conjunto de la sociedad en la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, especialmente de las comunidades, grupos e individuos que mantienen vivo este patrimonio. Para situar los diversos elementos en su contexto; las comunidades, grupos o individuos que recrean y transmiten el Patrimonio Cultural Inmaterial.

Las entrevistas con personas implicadas en la preservación y la práctica de los elementos que forman el patrimonio cultural inmaterial es sin duda la forma más directa de participación. Se plantea elaborar un inventario de un territorio determinado, difícilmente es posible entrevistar a cada una de las personas que individual o colectivamente, están implicadas en cada uno de los elementos. (UNESCOCAT, 2011, pág. 67)

### **2.14 Medios de difusión para el Registro Gastronómico**

Revista

Su finalidad es amenizar el ocio de los lectores, y entretener en algunos casos, dependiendo del tipo revista. En la actualidad se conocen muchos tipos de revistas, las cuales sirven a audiencias diversas desde infantiles hasta adultas. Entre los tipos de revistas se señalan las especializadas en algún tema particular: cristianas, juveniles, para niños, para segmentos, o especializadas en cocina, deportes, o algún otro tema de interés, como los son las revistas culturales, políticas, científicas o literarias. (Banrepcultural, 2016)

Las revistas se clasifican en:

Informativas

- De entretenimiento
- De apoyo
- Científicas
- De “Fama” que son puras verdades de la vida cotidiana. (Banrepcultural, 2016)

Dependiendo del diseño

- Cabeza: nombre de la revista
- Foto principal: la imagen del artículo principal
- Contenidos: los cuadros de textos o de imagen que utilice para mostrar el contenido en la portada.
- Pie: alguna información extra que proporciones del artículo principal o de alguna otra noticia que no figure dentro de lo interesante de tu contenido y que lo coloques debajo del cierre.
- Cierre: el contenido del artículo principal si es que lo pones y el código de barras que va al frente de lado inferior izquierdo y el precio y las restricciones de tu revista. (Banrepcultural, 2016)

### **3. GASTRONOMÍA**

Conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, el estudio e interrelación entre una cultura y la alimentación. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autor representación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2015)

#### **3.1 Historia**

La cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el período paleolítico el hombre se convierte en cazador pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico. Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica. (Martín & Lozano, 2007, pág. 67)

Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas. Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados. (Martín & Lozano, 2007)

Hacia el 1.200 a.C el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas. En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina que usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas. Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina. (Martín & Lozano, 2007, págs. 68-71)

### **3.2 Gastronomía Del Ecuador**

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales; costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de Latinoamérica. (MINTUR, 2012, pág. 14)

La comida ecuatoriana es también conocida (dentro del país) como “comida criolla” o “comida típica”, la influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la sierra ecuatoriana podrás encontrar cuy asado, que es considerado un plato fino de la región. (MINTUR, 2012, pág. 15)

### **3.3 Gastronomía Típica**

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes, desde pescados y mariscos, hasta carnes, frutas y hierbas aromáticas. Los propios nativos de Ecuador se refieren a sus platos típicos como comida criolla. (Rodríguez & Gordillo, 2013)

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo porque son propias de los lugares, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación por lo tanto ese plato se volvió propio del sector. (Rodríguez & Gordillo, 2013)

### **3.4 Gastronomía Tradicional**

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad. (Becerril, 2014, pág. 128)

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana, 2004)

La cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida. Se percibe también influencia española en los hábitos tradicionales y en los últimos años la cocina norteamericana industrializada. Según el autor (Becerril, 2014)

## **4. CANTÓN SALCEDO**

### **4.1 Historia**

Tierra de Panzaleos, en 1573 fue fundada como San Miguel de Molleambato; tuvieron que transcurrir 343 años para que se expida el decreto de creación del cantón el 19 de septiembre de 1919 en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel Patrono del cantón. El Dr. Luis Cordero fue quien propuso de distinguir a la nueva creación cantonal con el nombre del laticungueño Obispo Manuel Salcedo, quien trabajó y se preocupó constantemente por impulsar el desarrollo de este cantón. (PDOT de Salcedo, 2015, pág. 56)

Actualmente el Cantón Salcedo es una ciudad importante en la producción agrícola y ganadera y popular por la preparación de los helados de fruta y pinol, el cantón cuenta con centros y atractivos turísticos alrededor de la ciudad como: restaurantes, salones, heladerías, hosterías, etc., también es rico en tradiciones, gastronomía, artesanías y cultura como los Moros, Panzaleos, Salaches, danzantes, etc. (PDOT de Salcedo, 2015, pág. 57)

### **4.2 Ubicación geográfica y límites**

Salcedo se encuentra ubicado en el corazón del país al sur oriente de la provincia de Cotopaxi, tiene la forma más o menos rectangular que se extiende desde la cima de la Cordillera Central hasta la cima de la Cordillera Occidental de los Andes. (PDOT de Salcedo, 2015)

- Al norte: los cantones de Pujilí y Latacunga, con su parroquia Belisario Quevedo (Provincia de Cotopaxi).
  - Al sur: los cantones de Ambato y Píllaro (Provincia de Tungurahua).
  - Al este: la Cordillera Central de los Andes (Provincia de Napo).
  - Al oeste: el cantón Pujilí con su parroquia de Angamarca (Provincia de Cotopaxi).
- (PDOT de Salcedo, 2015)

Altitud: Está a 2.683 m a 4563 sobre el nivel del mar.

Superficie: Tiene un área de 533 Km<sup>2</sup>. (PDOT de Salcedo, 2015, págs. 90-104)

### 4.3 División Política

División Política: Se divide en 6 Parroquias

- Antonio José Holguín (parroquia rural): tiene una superficie de 8 Km<sup>2</sup>, situada al sur-este de la cabecera cantonal; limita al norte y al este con la parroquia de Panzaleo, al sur con la provincia del Tungurahua y al oeste con la parroquia de Mulalillo. Su altitud varía entre los 2.720 y 2.750 m.s.n.m. (PDOT de Salcedo, 2015)
- San Miguel (parroquia matriz): tiene una superficie de 225 Km<sup>2</sup>. Está ubicada al extremo oeste de la jurisdicción cantonal. Limitada al norte y noroeste con Latacunga y la Parroquia de Mulluquindil; al sur San Andrés de Píllaro , las parroquias de Panzaleo, Mulalillo y el barrio de San José de Poaló, al este la provincia del Napo y al oeste el cantón Pujilí. Se encuentra 2.650 m.s.n.m. (PDOT de Salcedo, 2015)
- Cusubamba: tiene una superficie de 192 Km<sup>2</sup>, ocupa toda la parte occidental del cantón; limita con el cantón Pujilí al norte, al sur con la provincia de Tungurahua. Al este con la parroquia de Mulalillo y al oeste con el cantón Pujilí. (PDOT de Salcedo, 2015)
- Mulalillo: tiene una superficie de 42Km<sup>2</sup>, se extiende desde los 2.720 m.s.n.m., hasta los 4.153 metros en la cima de Sagatoa; Limita al norte con la parroquia matriz San Miguel, al sur con la provincia de Tungurahua, al oeste la parroquia Antonio José Holguín y al oeste la parroquia de Cusubamba. (PDOT de Salcedo, 2015)
- Mulliquindil (Santa Ana y Antonio): Tiene una superficie de 49 Km<sup>2</sup>, se halla en la parte nororiental de la Cabecera Cantonal; esta parroquia se extiende desde los 2.685 m.s.n.m., en su parte más baja, hasta los 4000 metros en la cima de Fuctín; limitada al norte con la Parroquia Belisario Quevedo (Latacunga), por el oriente con la Cordillera Central, por el sur y por occidente con la parroquia matriz San Miguel y el camino denominado del Inca. (PDOT de Salcedo, 2015)
- Panzaleo: Tiene una superficie de 17 Km<sup>2</sup>, va desde los 2.000 hasta los 2.720 m.s.n.m; limita al norte con la parroquia San Miguel, la sur y al este con la provincia del Tungurahua y al oeste con la parroquia Antonio José Holguín. ( PDOT de Salcedo, 2015, págs. 114-116)

#### **4.4 Demografía**

El Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi; la cual comprende 58.216 habitantes. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) 2010.

#### **4.5 Hidrografía**

El territorio del cantón se encuentra bañado por diferentes cuencas y micro cuencas, las mismas que facilitan el desarrollo del mismo y ayudan a la producción agrícola de la zona, existen tanto de la cordillera central como occidental, que mantienen en las zonas altos páramos ricos en el preciado líquido, lamentablemente en las últimas décadas se han empezado a degradar principalmente los páramos de la zona Occidental por el cultivo de especies exóticas principalmente el pino, causando el decrecimiento de la correntía de agua en la zona y los consecuentes efectos. (PDOT de Salcedo, 2015)

Estas micro cuencas y cuencas están formadas por un conjunto de afluentes que son:

**Rio Cutuchi;** nace en los deshielos del Cotopaxi, es el principal rio que atraviesa el cantón de norte a sur. (PDOT de Salcedo, 2015)

**Rio Nagsiche:** Ubicado al lado occidental del cantón, su origen es en la parte más alta de la Cordillera y sirve de límite entre la Parroquia de Cusubamba y el cantón Pujilí; sus afluyentes son el Zamora; Sunfo y el Atocha. (PDOT de Salcedo, 2015)

**Rio Yanayacu:** Nace en las vertientes que se encuentran en la parte alta de la Cordillera Central con el nombre de Quillopaccha en el Sector del Parque Nacional de los Llanganates, ubicado al lado sur oriental del cantón; sirve de límite entre los cantones de Salcedo y Píllaro. (PDOT de Salcedo, 2015, págs. 119- 125)

#### **4.6 Clima**

Zona templada: es notable en la parte baja y plana, tiene un clima delicioso que oscila entre los 13 a 20 grados.

Zona fría: a partir de los 3.000 metros de altura en el páramo, se presenta el clima frío con vientos helados propios de estas regiones. Temperatura: 12 a 18 °C.

La ubicación geográfica es adecuada ya que se encuentra en un punto medio que conecta a otras provincias y cantones por su cercanía este factor representa una oportunidad para el desarrollo del turismo en el cantón. (PDOT de Salcedo, 2015, pág. 122)

#### **4.7 Etnografía (Grupos Étnicos De La Localidad)**

Los Panzaleo, denominados también kichwa del Cotopaxi, se encuentran asentados en la parte sur de la provincia de Cotopaxi, imborrables fueron los hechos que la conquista española dejó en este pueblo, marcas como: la desnutrición, la pobreza, la pérdida de sus territorios, el trabajo forzado, las enfermedades que aún se encuentran presentes en la población de este pueblo; más tarde con la independencia, el indígena Panzaleo al igual que muchos indígenas, seguía trabajando las tierras que por derecho y trabajo les pertenecían, produciendo riquezas para el terrateniente heredero de la propiedad colonial a cambio de la posibilidad de sobrevivir. (PDOT de Salcedo, 2015, pág. 129)

#### **4.8 Atractivos Turísticos**

Son los conjuntos de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen en el interés de un visitante. Un atractivo es un bien intangible o tangible que provoca una motivación de visitación por parte de la demanda.

Todo lugar que constituya un destino turístico debe tener una serie de características que motiven el desplazamiento temporal de los viajeros. Estas características desde el punto de vista del visitante se denominan atractivos turísticos, porque son los que llaman y atraen su atención, desde el punto de vista de la región visitada, estos atractivos forman parte de los recursos turísticos, porque constituyen lo que se puede ofrecer al visitante. Los atractivos turísticos se clasifican para su estudio en dos grandes grupos: atractivos naturales y atractivos culturales. (PDOT de Salcedo, 2015)

#### **4.8.1 Atractivos Turísticos Naturales**

##### **Laguna de Yambo.**

También llamada “Laguna Encantada” quizás por sus leyendas, tiene vertientes subterráneas en la parte central donde nacen sus aguas. Esta laguna tiene excelente vista, en la parte más alta cuenta con un mirador que está junto a la carretera, en un día despejado desde allí se puede observar los volcanes Cotopaxi, Tungurahua y el nevado Chimborazo. (GAD SALCEDO, 2014)

##### **Flora**

Su ecosistema está integrado por una exuberante vegetación de eucalipto, totora, arbustos pequeños, cactus, también existen árboles como el molle.

##### **Fauna**

Cuenta con variedad de aves, en la laguna existen 23 especies acuáticas, lo que la convierte en una de las lagunas con mayor biodiversidad de toda la zona alta andina, de la cual 6 son aves migratorias que viven normalmente en Norteamérica y de septiembre a abril acuden a la zona patos, garcetas, garzas, patos rojizos, gallaretas, gaviotas y más especies migratorias.

##### **Laguna de Antejos**

A una hora y media de Salcedo en el Km 32, en la provincia de Cotopaxi cruzando los páramos del Parque Nacional Llanganates entre árboles, pajonales, paisajes y el frío de la Cordillera Central encontramos la Laguna de Antejos. Este atractivo natural está formado por un conjunto de más de 50 lagunas, destacándose la de antejos por su singular forma unidas por un riachuelo. Para poder disfrutar de este tesoro de la naturaleza es necesario viajar por el corredor turístico Salcedo- Tena, durante su trayecto se puede apreciar ganado vacuno bravo, alpacas, caballos y compartir agradables con los comuneros de Sacha y Cubijin.

## **Fauna**

Por estar ubicadas en el Parque Nacional Llanganates, son abundantes las especies que habitan en la zona, basta con buscar el sitio adecuado para poder ver en estado puro lobos de páramo, conejos, dantas, venados, ganado bravo, para los amantes de la pesca es el lugar ideal para pescar truchas. En el bosque en las copas de los árboles se encuentra mirlos, quindes, curiquingues, tórtolas, mariposas e incluso se puede observar cóndores en determinadas épocas del año.

## **Flora**

Las orillas de la laguna están conformadas por la vegetación arbustiva y herbácea, asociada al pajonal. La vegetación arbustiva se caracteriza por especies vegetales como el romerillo de páramo, chuquiragua, puliza, pisag, mortiño, retama, achicoria amarilla, achupalla y además arbustos que le dan vida a ese lugar, el estrato herbáceo está compuesto por diferentes especies

## **Parque Nacional Llanganates.**

El Parque Nacional Llanganates es un área protegida en Ecuador situado entre las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Pastaza y Napo. Su nombre, "Llanganates", proviene del vocablo quechua que significa "Montaña Hermosa", ubicada al interior del parque se halla su elevación más alta que se denomina con el mismo nombre, Cerro Hermoso. El parque es famoso por "El Tesoro de la Llanganates", al parque se puede acceder desde varias direcciones, pero los visitantes suelen acceder a través de poblaciones como Salcedo, Patate, Píllaro, Baños y Río Verde. (PDOT de Salcedo, 2015)

La zona occidental se encuentra en el páramo andino, muy por encima de la zona oriental. Aquí, los visitantes encuentran un paisaje desierto de picos montañosos y valles altos. La zona está poblada principalmente camélidos sudamericanos como, vicuñas, llamas y alpacas.

La zona oriental es un ubicado en los flancos orientales de los Andes. Aquí el visitante encuentra una rica biodiversidad de plantas y animales entre los bosques retorcidos de la parte superior de la Amazonía. Esta zona es muy inaccesible, y se suele recorrer sólo a pie. El gran número de ríos, que desembocan fuera los Andes, también hace que esta área sea difícil de cruzar. (PDOT de Salcedo, 2015)

## **Flora**

Los Llanganates conservan importantes especies de plantas nativas. Entre ellas se encuentran el puma maqui, arrayán, espadaña, yagual, palma de ramos, licopodio (representante de la familia de las licopodiáceas, son helechos y, concretamente, el licopodio se caracteriza por poseer los tallos bastante largos, pueden llegar a medir hasta un metro de largo), gencianas, achupalla, pajonales, cedro, chuncho, ceibo, caoba, chontaduro, tagua, olivo, orquídeas, bromelias, anturios, frailejón y heliconias (es un género que agrupa más de 100 especies de plantas tropicales, originarias de Suramérica, Centroamérica, las islas del Pacífico e Indonesia. Se les llama platanillo por sus hojas o ave del paraíso y muela de langosta por las coloridas brácteas que envuelven sus flores).

## **Fauna**

En lo que a esta respecta, este Parque Nacional también es un claro representante de la diversidad faunística nacional, albergando a diferentes especies animales como el Tapir de montaña (*Tapirus pinchaque*), este se encuentra desde la parte norte de Perú, la parte este y noroeste de la cordillera de los Andes del Ecuador hasta la parte occidental, este y central de los Andes Colombianos. Su hábitat son los bosques montanos y páramos que van desde los 2000 a 4000 m.

También se localizan especies representativas como el oso de anteojos, venado, cervicabra, mono machín, jaguar, puma, puercoespín, guanta y el oso hormiguero. Entre las especies de aves se encuentran el pato, gaviota andina, curiquingue, cóndor, especie en peligro de extinción, congos, pilco real o pollito y colibríes, real, bunga y pico espada. (GAD SALCEDO, 2014, págs. 17-25)

#### **4.8.2 Atractivos Turísticos Culturales**

El Cantón Salcedo cuenta con centros y atractivos turísticos alrededor de la ciudad, a la entrada de Salcedo encontramos la Hostería Rumipamba de Las Rosas, antiguamente era una hacienda , hoy es un centro turístico muy visitado por turistas nacionales e internacionales durante todo el año. (PDOT de Salcedo, 2015)

En el Centro Histórico de Salcedo está ubicados el Parque Central, que cuenta con una Pila de Bronce; la Iglesia Matriz que destaca sus torres gemelas y el Torreón del reloj bordeado por un atrio y el Palacio Municipal, sin duda un atractivo natural que no ha sido explotado y con el tiempo llegará a ser un gran potencial para el turismo en Salcedo.

“Una de las festividades más importantes del cantón Salcedo es la celebración tradicional del Inti Raymi”. Estas fiestas son celebradas desde antes de la conquista española que luego se fusionó con la práctica católica del Corpus Crihisti, el ritual comienza con la autorización de los Padres a los hijos danzantes para el baile, luego se recorre las principales calles de la ciudad hasta culminar en la cima del Calvario, se brinda el tradicional champús, la chicha de jora, el guarango, las ofrendas al dios Sol. (PDOT de Salcedo, 2015)

Además de contar con un parque infantil ubicada en la entrada del cantón, para realizar actividades recreativas y de distracción, se puede encontrar como un rasgo característico del cantón las ferias populares que se realizan los días jueves y domingos. En estas celebraciones se puede encontrar productos propios que son cosechados por productores “campesinos” quiénes son el puntal de la economía de esta zona, además de contar con sus propias propiedades donde se dedican a la agricultura y ganadería. (PDOT de Salcedo, 2015)

#### **Palacio Municipal de Salcedo**

Este es un monumento del cantón, su construcción posee un estilo europeo inspirado en el palacio de Versalles (Francia), donde predomina la piedra roja, fue extraída de las minas de Pucaramì, perteneciente a la parroquia de Mulalillo combinada con piedra blanca de las laderas del cerro Putzalagua. El señor Ricardo Garcés. Fue el quien inicio esta construcción en el año de 1943, tuvieron que transcurrir 10 años para que esta obra se hiciera realidad en

1953 en la presidencia del Concejo de León Garcés Granja, hijo del mentalizador de esta obra. (PDOT de Salcedo, 2015)

### **Parque 19 de Septiembre**

El Centro Histórico generalmente es el sitio de fundación y escogido para levantar los edificios públicos más importantes, el Parque Central fue construido en el año 1943. Fueron pasando los años y el parque ha sido objeto de muchas remodelaciones que han cambiado poco a poco su forma, unas han contado con la aprobación de las personas y otras han sido reprobadas. (PDOT de Salcedo, 2015)

En el exterior del parque está la “Pila” que ya existía desde el año 1916 fue un regalo a la ciudad de los salcedences residentes en Guayaquil, elemento arquitectónico que ornamenta el centro del parque su base es de piedra blanca, extraído de las laderas del cerro Putzalagua (PDOT de Salcedo, 2015)

### **Iglesia Matriz de Salcedo**

En el interior se puede apreciar el altar mayor, recientemente restaurado, a sus costados dos altares pequeños de inspiración barroca con acabados de pan de oro, el piso de tablones de madera que forman un conjunto armónico. (PDOT de Salcedo, 2015)

Al exterior se aprecia un balcón de piedra blanca, dos torres gemelas que engalanan el templo, cuenta con un campanario, el torreón con el reloj que fueron inaugurados en 1903, cubierta de madera y tejas, está custodiada por un pretil que ha sido víctima de fenómenos naturales y de las autoridades de turno locales y provinciales.

La Iglesia se caracteriza por ser una gran obra arquitectónica que simboliza la fe católica que simboliza la fe católica de los habitantes de Salcedo, el templo ocupa el lado oriental del parque y es la expresión urbana de mayor significación en toda el área central de la ciudad. (PDOT de Salcedo, 2015)

## **5. FUNDAMENTACIÓN LEGAL**

### **5.1 Constitución De La República Del Ecuador**

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su

*Art. 21.- en el cual expresa que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (Constitución de la República del Ecuador, 2015)*

### **5.2 Plan Nacional Del Buen Vivir**

También está basada en el (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013-2017).

*Objetivo 5 el cual expresa: convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013-2017)*

### **5.3 Ley De Turismo**

Dentro del Reglamento General a la Ley de Turismo enfatiza:

*Art. 3.- Políticas y principios de la gestión pública y privada del sector turístico.- El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los artículos 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativos de naturaleza similar son de obligatorio cumplimiento para todas las instituciones del Estado, del régimen dependiente y del régimen seccional autónomo; y, son referenciales para las personas naturales y jurídicas del sector privado, a través del ejercicio de las potestades, deberes y derechos que a cada uno le corresponda y que tengan relación con el desarrollo del sector turístico. Las*

*declaraciones de políticas para el sector turístico se constituyen en herramientas de interpretación, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano.* (MINTUR, 2008)

## **6. MARCO CONCEPTUAL**

**Filatelia:** Afición a los sellos. Especialmente de correos y su estudio y conocimiento. (Dictionary, 2017, pág. 287)

**Investigación:** acción y efecto de investigar. Actividad encaminada al descubrimiento de nuevos conocimientos en el campo de las ciencias, las artes o las letras; a dedicarse a sus investigaciones. (Lopez, 2000, pág. 341)

**Numismática :** ciencia que trata de las monedas y medallas. (Bueno, 2001, pág. 719)

**Típico:** peculiar o característico de la persona, cosa, país situación, profesión, etc. (Lopez, 2000)

**Etnografía:** Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos. (Lopez, 2000)

**Tradición:** transmisión hecha de generación en generación, desde hechos históricos, doctrinas, leyes, costumbres, etc., 2. Costumbre o normas transmitidas de esta manera, 3. Costumbre o hábito establecido. (Lopez, 2000)

**Vernáculo :** Dicho especialmente del idioma o lengua: Doméstico, nativo, de la casa o país propios. (Wordreference, 2017)

**Adoctrinamiento:** Enseñanza o educación en una doctrina, intentando inculcar determinadas ideas o creencias. (Lopez, 2000)

**Retablos:** Estructura de piedra, madera u otros materiales que cubre el muro situado detrás del altar, compuesta de obras escultóricas o pictóricas con motivos religiosos.

**Apropia:** Acomodar o aplicar con propiedad las circunstancias o moralidad de un suceso al caso de que se trata. (Lopez, 2000)

**Corolario:** proposición que se deduce por si sola. (Bueno, 2001, pág. 289)

**Parentesco:** Vínculo por consanguinidad, afinidad, adopción, matrimonio u otra relación estable de afectividad análoga a esta. (Lopez, 2000, pág. 478)

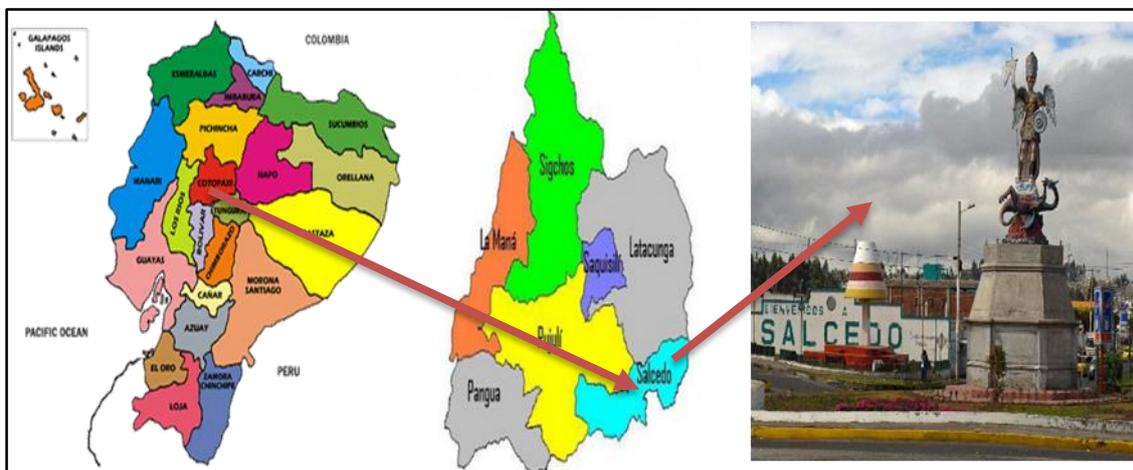
**Migración:** Desplazamiento geográfico de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales. (Lopez, 2000, pág. 457)

## IV. METODOLOGÍA

### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se efectuó en el cantón Salcedo, al sur oriente de la Provincia de Cotopaxi, región central del Ecuador, en donde se determinó los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un Registro de la cultura gastronómica como patrimonio cultural inmaterial, las comidas típicas y tradicionales, así como sus costumbres, culminando de esta manera con la documentación de la cultura gastronómica del cantón Salcedo a través de una revista. (PDOT de Salcedo, 2015)

Grafico 1. Salcedo



Fuente: [http://www.mapasecuador.net/salcedo\\_cotopaxi.html](http://www.mapasecuador.net/salcedo_cotopaxi.html)

Elaborado por: Martínez. P. (2016)

### B. VARIABLES

#### 1. Identificación

Variable Dependiente: Patrimonio Cultural Inmaterial

Variable Independiente: Cultura Gastronómica

#### 2. Definición

**Patrimonio Cultural Inmaterial.**- Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos,

artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural. (Querol, 2010, pág. 67)

**Cultura Gastronómica.**- la Real Academia distingue entre “resultado o efecto de cultivar los acontecimientos humanos y de afinarse por medio del ejercicio las facultades intelectuales de hombre” y “Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimiento y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época o grupo social”. La primera aceptación nos remite a la “alta cultura”; mientras la segunda nos acerca a la perspectiva antropológica de la cultura. Respecto a ésta es ya es clásica la definición de Tylor:”cultura es un complejo que comprende conocimiento, creencias, arte, moral leyes, usos y otras capacidades y usanzas adquiridas por el hombre en cuanto que es miembro de una sociedad”. (Mondroy de Sada, 2004, pág. 114)

### 3. Operacionalización

**Cuadro 1. Operacionalización de variables**

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
<b>Cultura Gastronómica</b>	Productos agrícolas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Cebada</li> <li>• Fréjol seco</li> <li>• Chochos</li> <li>• Papas</li> <li>• Habas</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Trigo</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Cilandro</li> <li>• Ajo</li> <li>• Rábano</li> <li>• Manzanas</li> <li>• Duraznos</li> <li>• Coliflor</li> </ul>

	<p>Métodos de preparación.</p> <p>Consumo de bebidas típicas.</p> <p>Gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arveja</li> <li>• Frutillas</li> <li>• Fréjol</li> <li>• Melloco</li>   <li>• Moderna</li> <li>• Ancestral</li> <li>• Mixta</li>   <li>• Alcohólicas</li> <li>• No alcohólicas</li>   <li>• El champús</li> <li>• La chicha de Jora</li> <li>• El guarango</li> <li>• Shawarmishqui</li>   <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li>   <li>• El hornado</li> <li>• La fritada</li> <li>• Aji de Cuy</li> <li>• Tortillas de tiesto</li> <li>• Uctu tortillas</li> <li>• Helados de salcedo</li> <li>• Pinol</li> </ul>
--	--	--

<b>Patrimonio Cultural Inmaterial</b>	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiestas de la Cruz</li> <li>• Fiesta de los Moros</li> <li>• Fiestas de Cantonización</li> <li>• Festividades de la Virgen de las Mercedes</li> </ul>
	Tradiciones del Cantón	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiesta del Patrono Príncipe San Miguel</li> <li>• Fiesta en honor a San Pedro y Pablo.</li> <li>• El Inti Raymi</li> <li>• Rey de Reyes</li> <li>• Procesión de Martes Santo</li> <li>• Corpus Christi</li> </ul>
	Atractivos turísticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laguna de Anteojos</li> <li>• Laguna de Yambo</li> <li>• Laguna de Yanacocha</li> <li>• Agua termales de Lactahurco</li> <li>• Aguas termales de Nagsiche</li> <li>• Aguas termomedicinales Cunuyacu.</li> <li>• Balneario de Surillal</li> <li>• Páramo de Cubijìn</li> <li>• Mercado de Salcedo</li> <li>• Palacio Municipal de Salcedo</li> <li>• Parque 19 de Septiembre</li> <li>• Iglesia de Salcedo</li> </ul>

**Fuente:** “Registro de la Cultura Gastronómica del Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi como Patrimonio Cultural Inmaterial 2016.”

**Elaborado por:** Martínez. P. (2016)

## C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Para la presente etnografía es de:

**Investigación Bibliográfica.** - Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007, pág. 98)

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

**Investigación Descriptiva:** “Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado”. Se lo llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo, con las que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación. (Merino, 2015, pág. 30)

**Investigación Exploratoria:** “Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones”. Se examinó cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, esto nos sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos. (Llopis, 2004, pág. 40)

**Investigación no Experimental:** El investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, págs. 30 -32)

Es de diseño no experimental: No se manipuló variables, observe los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

**La investigación de Corte Transversal:** Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003, pág. 101)

La investigación es de corte transversal: Se realizó en un solo período de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que se discutió y se presentó los resultados.

#### **D. MÉTODOS Y TÉCNICAS**

Los métodos y técnicas que se utilizó e para realizar el registro de la cultura gastronómica fueron :

**Método Teórico.-** Según el autor (Sánchez, 2004-2011)el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.

En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

**Método Empírico.** Utiliza la comprobación de los hechos para formular y resolver problemas. (Landeau, 2007, pág. 65)

Se aplicaron entrevistas que fueron de gra ayuda para el levantamiento de la información, la misma que fue necesaria para la investigación.

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

**Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012, pág. 123)

La entrevista es un intercambio verbal, que nos ayuda a reunir durante un encuentro, de carácter privado y cordial, done una persona se dirige a otra y cuenta su historia, da su

versión de los hechos y responde a preguntas relacionadas con un problema específico. (Acevedo Ibañez, 2007, pág. 84)

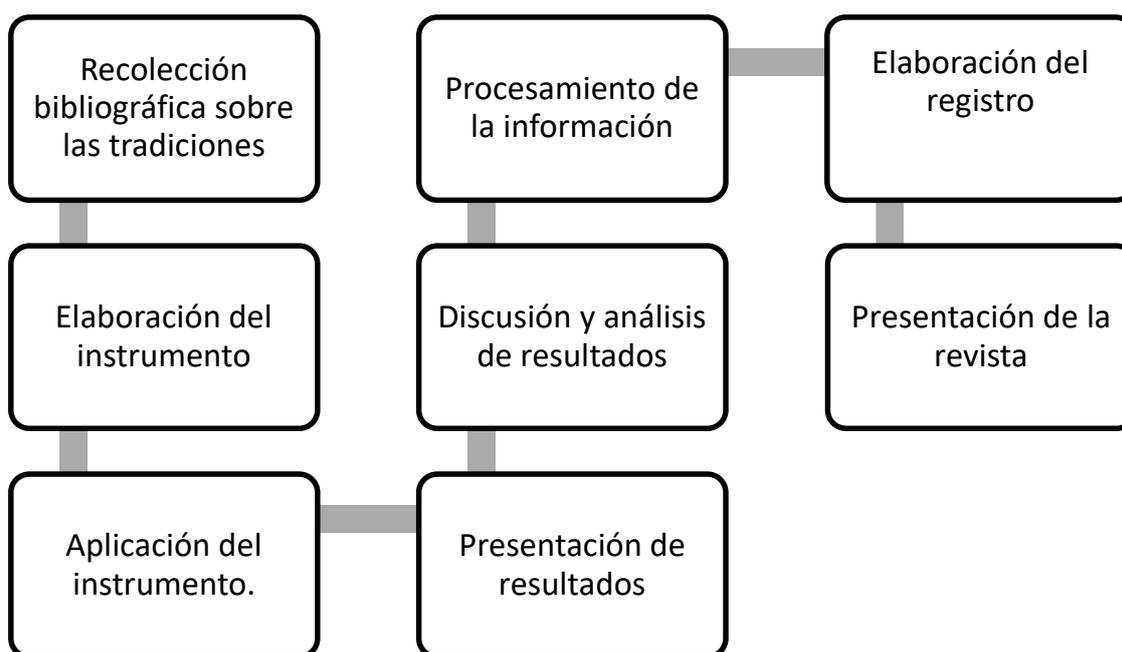
- Teóricos lógicos históricos
- Lógico abstracto
- Lógico inductivo

## E. GRUPO DE ESTUDIO

La investigación se la llevó a cabo en los principales establecimientos de alimentos y bebidas del Cantón Salcedo, se aplicó entrevistas a los vendedores ambulantes y personas oriundas del lugar.

## F. DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS

### 1. Procedimientos aplicados en la investigación



Elaborado por: Martínez. P. (2016)

## G. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. **Recolección bibliográfica sobre las Tradiciones:** Se recopiló la de información histórica, bilbiografica, cultural proporcionada por la unidad de Turismo del Cantón, revista,

trípticos, se llegó a recopilar información para el levantamiento, necesaria para establecer una cultura gastronómica del Cantón.

**2. Elaboración del Instrumento:** La entrevista es una herramienta básica en la cual nos ayudará a recopilar información clara, real y precisa necesaria para el Registro de la Cultura Gastronómica del Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi como Patrimonio Cultural Inmaterial, a través de vendedores ambulantes, dueños de restaurantes, bares y personas oriundas del cantón.

**3. Aplicación del Instrumento:** Se pondrá a prueba el instrumento realizado a los sitios o personas identificadas que me brinden información sobre el tema, para el levantamiento del registro de la cultura gastronómica.

**2. Procesamiento de la Información:**

El procesamiento de la información se realizará de forma manual y electrónica es decir se recopila el instrumento de evaluación y los resultados se ingresarán a una base de datos para su posterior análisis.

**3. Discusión y análisis de Resultados.**

Consiguientemente se procederá al análisis de los resultados obtenidos los mismos se darán a conocer , se presentará un análisis documental de los resultados para el levantamiento de la información.

**6. Presentación de Resultados.**

Seleccionada la información real y discutida que sea de total entendimiento, se presenta todos los resultados detallando la Cultura Gastronómica como Patrimonio Inmaterial.

## **7. Elaboración del Registro.**

Con la información obtenida, revisada y analizada se procederá a realizar el Registro de la Cultura Gastronómica del Cantón.

## **8. Presentación de la Revista.**

Material por el cual se dará a conocer la historia, fiestas, cultura, gastronomía típica y tradicional, atractivos turísticos del cantón Salcedo.

## **V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

En esta unidad se presenta los resultados obtenidos al aplicar los siguientes instrumentos:

### **1. ENTREVISTA.**

Se elaboró entrevistas dirigidas a personas que saben de la gastronomía del cantón, vendían la mayoría de preparaciones de interés de esta investigación los cuales atendieron a ciertas preguntas relacionadas y que están orientadas a todo lo que encierra la cultura gastronómica del cantón.

### **2. FICHA DE INVENTARIO DEL PATRIMONIO INMATERIAL.**

La ficha del inventario del Patrimonio Inmaterial se refiere a los pueblos, comunidades que han desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural, y la información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales (Pazmiño, 2011, pág. 321)

Se trabajó con las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) la cual nos ayudó a recopilar la suficiente información para el levantamiento de la cultura gastronómica del cantón. Se dará a conocer los resultados obtenidos de las entrevistas aplicadas a las personas de bares, restaurantes, hosterías, vendedores ambulantes y personas oriundas del lugar, que han presenciado, degustado los distintos platos típicos y tradicionales a través de los años.

## FICHA DE INVENTARIO 01

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE          PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	<b>CÓDIGO</b>  01
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Mulluquiundil		<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Santa Ana			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:</b> X (Este) 1°01'58,8" Y (Norte) 78°33'00,0 Z (Altitud)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Pescado con Yuca			
<b>Código fotográfico:</b> 01			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Pescado con yuca, Mulluquiundil, Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Cotidiano	
<b>Breve reseña</b>			
<p><b>Yuca:</b> la yuca pertenece a la familia Euphorbiaceae, constituida por unas 7200 especies que se caracterizan por su notable desarrollo de los vasos laticíferos, compuestos por células secretoras llamadas galactocitos. (Natural M. , 2013, pág. 24)</p> <p><b>Pescado:</b> pez osteíctio perciforme marino de 20 a 30 cm de longitud, dorso y los flancos de un castaño ceniciento con tornasoles verdes y amarillos, las aletas negras y el vientre amarillento, que se vive en el Mediterráneo y el Atlántico. (FatSecret, 2014)</p>			

Es un plato típico que se lo encuentra en la parroquia de Mulliquindil se destaca por la preparación del pescado (trucha, tilapia, pargo y otros) acompañado de yuca o papas fritas. Los propietarios del restaurante “Delicias del Mar” fueron aquellos que tomaron su tradicional receta del “pescado frito” para prepararlo y extenderlo en un pequeño local de su casa, de esta manera tuvo la aceptación de turistas nacionales y extranjeros quienes visitan esta parroquia. Los fines de semana y feriados la venta de pescado frito, se ha convertido en la especialidad gastronómica del lugar, cientos de personas se deleitan de este pato en familia.

#### 4. DESCRIPCIÓN

- Ajo
- Tomate
- Comino
- pescado picudo, pargo, trucha.
- aceite
- cebolla
- yuca
- cilantro
- papas

#### Preparación

Aplastar el ajo, agregar sal, comino. Aliñar el pescado entero. Pasar por harina para crear una costra más crujiente. En una paila profunda calentar el aceite. Colocar el pescado y freír hasta que se dore por ambos lados. Para servir se acompaña con yuca o papas fritas y curtido de cebolla.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Inicio hace 15 años. Las personas se deleitan con este plato.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel local, es consumido por todo el cantón Salcedo y turistas que llegan al lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Ernesto Jiménez	54 años/15 de años de actividad	Propietario	Mulluqundil, Barrio Santa Ana	Mulluqundil
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos					

Maestros – aprendiz	<b>X</b>	Este negocio tuvo inicio hace 15 años. Se encuentra en la parroquia de Mullaquindil, Salcedo		
Centro de capacitación				
Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos	<b>X</b>	Él fue el que inicio el negocio, para sus nuevas generaciones.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que este plato, el señor Néstor Jiménez es conocido en el barrio por su delicioso pescado.		
	Media			
<b>X</b>	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Pescado con yuca	Conocimientos, propios e instrucción empírica.	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>	<b>X</b>		
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

**RECETA ESTANDAR 01**

	<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>	
---	---	---

<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> PESCADO CON YUCA				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
PF	Ajo	454	Gr	repicar	repicar		Mezclar los condimentos para aliñar el pescado. Aplastar el ajo, agregar sal, comino. Aliñar el pescado entero. Pasar por harina para crear una costra más crujiente. En una paila profunda calentar el aceite. Colocar el pescado y freír hasta que se dore por ambos lados. Para servir se acompaña con yuca o papas y curtido de cebolla.
PF	Tomate	454	Gr	Concase			
PF	Comino	10	Gr				
PF	Pescado.	60	Gr	aliñar		fritura profunda	
PF	aceite	40	Ml				
PF	cebolla	20	Gr	juliana	juliana		
PF	yuca	30	Gr	cubos	cubos		
PF	Cilantro	20	Gr	repicado	repicado		
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** Ficha de inventario 01

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 02

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				02
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S-UTM : X (Este)1°3'56,16" Y (Norte)78°35'55,91" Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Hornado				
<b>Código fotográfico:</b> 02				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Hornado, San Miguel de Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía		Típica		
<b>Breve reseña</b>				

**El cerdo** (*Scrofa Domestica*) es una especie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae .la carne de cerdo es una de las fuentes más importantes de proteínas y grasas para el consumidor. (Natura, 2013, pág. 87)

Los españoles fueron quienes introdujeron a Ecuador el cerdo, al horno. En España se realiza este tipo de preparación pero a partir de un lechón y sin muchos condimentos. Según relata la señora Elcira el plato nació en Ambato hace muchos años atrás y desde allí se extendió al resto del país, dándole en cada región sus respectivas variaciones que lo hacen diferente por ejemplo el hornado pastuso de Carchi y el famoso hornado de Riobamba. Este plato data de 1950, es el más reconocido de la gastronomía del Cantón Salcedo por su inigualable sabor y su exquisita preparación, ya que provee al cuerpo de proteínas y grasas. (Universo, 2014, pág. 4)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### **Hornado**

- Cerdo
- Chicha
- Ajo
- Sal
- Comino
- Pimienta
- Achiote molido

##### **Para el agrio**

- Chicha de jora tamizada
- Agua
- Panela molida
- Cebolla paiteña
- Tomate riñón
- Limón
- Ají
- Perejil
- Cilantro

##### **Para las tortillas**

- Papas
- Queso fresco
- Achiote
- Manteca de cerdo

##### **Elaboración:**

Un cerdo tierno adobar, dejar reposar 1 a 2 días en los adobos para una mejor concentración del condimento, luego por 5 horas al horno de leña.

**Tortilla para el hornado:** Hervir las papas con agua y sal hasta que estén suaves. Calentar el aceite a una temperatura media y preparar el refrito con la cebolla y el achiote. Hacer un puré con las papas. Agregar el refrito de cebolla y sal adjunto con el queso a temperatura ambiente durante una hora. Freír las tortillas hasta que estén dorados de ambos lados.

**Agrio para el hornado:** Hervir la chicha con el agua, la panela el jugo de limón y sal. Cuando este la panela derretida sacar del fuego, cernir y dejar que se enfríe. Picar la cebolla, quitar las pepas del ají y hervir durante 2 a 3 min para disminuir su fuerza. Pelar y quitar las semillas del tomate y cortar en cubos. En la chicha que ya está fría poner la cebolla paitaña agregar jugo de limón, ají, el tomate, la cebolla larga, el perejil y el cilandro.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato es típico de Salcedo, que lo podemos deleitar en el Mercado Central de la ciudad los días sábados y domingos del año.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Está al alcance a llegado a nivel Nacional, por ser el ganador del primer lugar en el concurso del “Campeonato del Hornado”, realizado en la ciudad de Riobamba.
	Provincial	
	Regional	
<b>X</b>	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Elcira Chauca	55años/60 años de actividad	Propietaria	Sucre y Ana Paredes	San Miguel

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres – hijos	<b>X</b>	Heredada por su madre, va pasando de generación a generación.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres – hijos	<b>X</b>	La transmisión de este plato, son cuatro generaciones que han transcurrido.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

## 6. VALORACIÓN

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El hornado del Cantón Salcedo es ganador a nivel nacional, los clientes llegan desde diferentes rincones del país para degustar los deliciosos hornados y disfrutar de todo el entorno cultural gastronómico, llegando así a formar parte de la identidad gastronómica ecuatoriana a nivel mundial.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, este plato lo consumen a nivel provincial, por lo que no se pierde.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Hornado	Conocimientos adquiridos por su madre quien les enseñó.	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X	X		
10. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

RECETA ESTANDAR 02

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> 							
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> HORNADO				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		# pax: 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X	<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b> A	<b>PLATO FUERTE</b> X
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración	<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración CONSERVACIÓN
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>		
PF	Cerdo	454	Gr	Adobar	Adobar	Un cerdo tierno adobos dejar reposar 1 a 2 días para una mejor concentración del adobo, luego por 5 horas al horno de leña. Tortilla para el hornado Hervir las papas con agua y sal hasta que estén suaves Calentar el aceite a una temperatura media y preparar el refrito con la cebolla y el achiote. Hacer un puré con las papas. Agregar el refrito de cebolla y sal adjunto con el queso a temperatura ambiente durante una hora. Freír las tortillas hasta que estén dorados de ambos lados. Agrio para el hornado Hervir la chicha con el agua, la panela el jugo de limón y sal. Cuando este la panela derretida sacar del fuego, cernir y dejar que se enfríe.	
PF	Chicha	250	MI				
PF	Ajo	2	Gr	brunoise	brunoise		
PF	Sal	s/n	Gr				
PF	Comino	s/n	Gr				
PF	Pimienta	s/n	Gr				
PF	Achiote	s/n	Gr	Molido	Molido		
PF	Para el agrio						
PF	Chicha de jora	230	MI	Tamizar	Tamizar		
PF	Agua	s/n	MI	s/n	s/n		
PF	Panela	40	Gr	Molida	Molida		
PF	cebolla paiteña	50	Gr	Pluma	Pluma		
PF	Tomate riñón	50	Gr	Concase	Concase		
PF	Limón	20	Gr				

PF	Ají	20	Gr			Picar la cebolla, quitar las pepas del ají y hervir durante 2 a 3 min para disminuir su fuerza. Pelar y quitar las semillas del tomate y cortar en cubos. En la chicha que ya está fría poner la cebolla paiteña agregar jugo de limón, ají, el tomate, la cebolla larga, el perejil y el cilandro.
PF	Perejil	10	Gr	repicado	repicado	
PF	Cilantro	10	Gr	brunoise	brunoise	
PF	Papas	50	Gr			
PF	Cerdo	454	Gr	Adobar	Adobar	
PF	Chicha	250	MI			
PF	Queso fresco	30	Gr			
<b>MONTAJE</b>						
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>		
						

**Fuente:** Ficha de inventario 02

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

### FICHA DE INVENTARIO 03

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				03
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S-UTM:</b> : X (Este) -1,06834 Y (Norte) Z -76°,6540986 (Altitud)				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Empanadas de Dulce				
<b>Código fotográfico:</b> 03				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Empanadas de Dulce, San Miguel – Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía		Cotidiana		
Breve reseña				
<p>Muchos suponen a las tortillas de maíz como una preparación culinaria que paso a la historia y solo es parte de la memoria de nuestros mayores, pero los miércoles podemos degustar de la exquisita gastronomía, que ha ido de herencia de los pueblos indígenas que siempre han utilizado el maíz en sus preparaciones</p>				

#### 4. DESCRIPCIÓN

- Harina de trigo
- Sal
- Manteca vegetal
- Panela

##### Procedimiento

Se coloca la harina, panela, sal, manteca y agua. Se mezcla y se le amasa por 10-15 min. Luego se le coloca en tiesto de barro para que se doren.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La venta de las tortillas, es continua en el mercado del Cantón de Salcedo, se vende todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	Su alcance está a nivel local, es consumido por los pobladores de la ciudad.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norma Guanoluisa	41 años/ 23 años de actividad.	propietaria	24 de Mayo y Ana Paredes	San Miguel

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres – hijos	<b>X</b>	Aprendió de su madre, quien le brindo sus conocimientos.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres – hijos	<b>X</b>	La transmisión son tres generaciones, que van pasando.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

#### 6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Rescatar la cultura gastronómica de la ciudad.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La sensibilidad del cambio es baja, estas tortillas se consumen en la ciudad de Salcedo, por lo que no se van a perder.		
	Media			
<b>X</b>	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Empanadas de dulce	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	<b>X</b>	<b>X</b>		
10. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

**RECETA ESTANDAR 02**

	<p><b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b></p>	
---	--	---

<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> EMPANADAS DE DULCE					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		<b># pax:</b> 4	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
BOCADITO	Harina de trigo	454	Gr	Tamizar			Se coloca harina, sal, panela, manteca, agua. Se mezcla y se amasa por 10-15 min. Luego se le coloca en tiesto de barro para que se doren.	
BOCADITO	Sal	s/n	Gr	s/n				
BOCADITO	Panela	45	Gr	s/n				
BOCADITO	Manteca vegetal	454	Gr	s/n				
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 03  
**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 04

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE          PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	
			<b>CÓDIGO</b>
			04
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Matriz			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b> X (Este) 1°4'1,06" Y (Norte) 78°35'51,57 Z (Altitud)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Humitas			
<b>Código fotográfico:</b> 04			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Humitas, San Miguel- Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía		Cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Humita se deriva de la lengua quechua Humint'a, se trata de un alimento hecho principalmente de maíz. Los incas vivieron durante cientos de años en sus tierras. El principal elemento es el maíz que cosechaban, junto con la papa. El maíz era realmente importante para el pueblo, por eso se le ofrecía, a los dioses en especial al Sol, ya que podía hacer crecer las plantas con las que se alimentaba. Hacían fiestas para agradecerle lo que él les daba. (Roxana E, 2013, pág. 56)</p>			

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

- Choclo maduro
- Mantequilla
- Manteca de cerdo
- Queso
- Huevos
- Polvo de hornear
- Azúcar
- Cebolla blanca
- Sal
- Hojas de choclo

##### Procedimiento

Moler el choclo. Derretimos en una sartén la manteca, agregamos al choclo junto con los huevos, el queso, azúcar y polvo para hornear. Revolvemos bien con una cuchara de madera, agregamos sal. Sobre cada hoja de choclo se le coloca la preparación, luego doblando y luego los bordes hacia abajo, las ponemos a cocinar a vapor, colocándolas una por una y con los bordes hacia abajo. Un tiempo aproximado entre 20 a 30 min.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La venta de humitas es continua, se vende en el mercado Central de Salcedo, todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel regional sur, es muy consumida con café negro, es muy consumida esta preparación por los ciudadanos propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
<b>X</b>	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra Lourdes Tomaloma	54años/30 años de actividad	Propietaria	Ana Paredes y Sucre	San Miguel
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		<b>X</b>			
Maestros – aprendiz					

Centro de capacitación		Su madre le enseñó, fue la que empezó con este negocio.			
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
Padres – hijos	X	La transmisión fue de madre a hija quien aprendió a preparar las humitas de manera empírica.			
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	Consumen este alimento a diario en el Mercado Central			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>
Patricia Alexandra Martínez Vacacela		Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Humitas		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>		
	X	X			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH					
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez					
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.					
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez					

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 03

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> HUMITAS					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación	otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
BOCADITO	Choclo maduro	454	Gr	Moler			Moler el choclo. Derretimos en una sartén la mantea, se lo agregamos al choclo junto con los huevos, el queso, azúcar y polvo para hornear. Revolvemos, luego agregamos sal. Colocar la preparación. Se pone a cocinar a vapor en una olla tamalera las humitas se agrega una por una y siempre. Dejamos entre 20 a 30 min.
BOCADITO	Mantequilla	454	Gr				
BOCADITO	Manteca de cerdo	454	Gr				
BOCADITO	Queso	454	Gr	Brunoise			
BOCADITO	Huevos	4	Und				
BOCADITO	Polvo de hornear	454	Gr				
BOCADITO	Azúcar	454	Gr				
BOCADITO	Cebolla blanca	454	Gr	brunoise			
BOCADITO	Sal	454	Gr				
BOCADITO	Hojas de choclo	4	Und	Limpiar			
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>		
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 04

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 05

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	<p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b></p> <p><b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b></p> <p><b>FICHA DE INVENTARIO</b></p>	
		<b>CÓDIGO</b>
		05
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Matriz		
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b> X (Este) -01,06888 Y (Norte) 1°32',27,96' Z (Altitud)		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortilla de Maíz con queso		
<b>Código fotográfico:</b> 05		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tortilla de Maíz con queso, San Miguel- Salcedo	D1	N/A
	D2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mediana	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	

Gastronomía		Cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
Harina de maíz: resulta de la pulverización del maíz, la cual se la obtiene moliendo a través de diferentes métodos, es un ingrediente muy empleado en cocinas colombianas, México; Perú, Ecuador y Venezuela. (Eggs, 2013, pág. 45)					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Ingredientes</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de maíz</li> <li>• Manteca de chancho</li> <li>• Huevo</li> <li>• Queso fresco</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Agua</li> <li>• Achiote</li> <li>• Sal</li> </ul>					
<b>Procedimiento</b>					
<p>Hervir el agua con manteca de cerdo, incorporar harina de maíz y sal dejar en el fuego hasta que el agua se evapore y el polvo este cocido mezclar constantemente. Retirar, amasar constantemente agregando el huevo hasta conseguir una masa uniforme. Saltear cebolla blanca y achiote, después desmenuzar el queso y agregar a la preparación del refrito. Formar una tortilla, rellenar con el refrito y el queso desmenuzado. Dorar en un tiesto con un poco de grasa.</p>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	La venta de las tortillas de queso es continua en el mercado Central de Salcedo, se vende todos los días.			
<b>X</b>	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>X</b>	Local	Su alcance es nivel local, en la zona sierra sur, es consumida por propios y extraños.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Sra. María Sangucho	56 años/25 años de actividad	Propietaria	24 de mayo y Ana Paredes	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por experiencia propia.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica a preparar las tortillas.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja ya que tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Tortillas de maíz con queso	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>		
	<b>X</b>	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					

<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

**RECETA ESTANDAR 04**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> TORTILLA DE MAIZ					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		# pax: 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>		<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración			congelación		otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
	BOCADITO	Harina de maíz	454	Gr	tamizar			Hervir el agua con manteca de cerdo, incorporar harina de maíz y sal. Dejar all fuego, mezclar constantemente. Retirar, amasar constantemente agregando el huevo hasta conseguir una masa uniforme. Saltear cebolla blanca y achiote, después desmenuzar el queso y agregar a la reparación del refrito. Formar una tortilla, rellenar con el refrito y el queso desmenuzado. Dorar en un tiesto con un poco de grasa.
	BOCADITO	Manteca de chancho	454	Gr				
	BOCADITO	Huevo	50	Gr				
	BOCADITO	Queso fresco	454	Gr	brunoise	brunoise		
	BOCADITO	Cebolla blanca	50	Gr	brunoise	brunoise		
	BOCADITO	Agua	s/n	Gr				
	BOCADITO	Achiote	s/n	Gr				
	BOCADITO	Sal	s/n	Gr				
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 05 **Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 06

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				06
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<b>X</b>	<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX (Este) 1.0432° O78 5666° Y (Norte) Z (Altitud)</b>				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Yaguarlocro				
<b>Código fotográfico:</b> 06				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Yaguarlocro, San Miguel -Salcedo		D1	Rumicucho	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Quichua	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía		Cotidiana		

### Breve reseña

Su nombre proviene del quichua, yahuar=sangre y loco=guiso. Tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre, se llevaban todas las vísceras. (Cordovez, 2001)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes

- Sangre de borrego
- Papas chola
- Maní
- Cebolla blanca
- Cebolla paiteña
- Cilandro
- Pimiento verde
- Orégano
- Achiote
- Leche

##### Curtido

- Cebolla paiteña
- Tomate riñón
- Aguacate

##### Menudo

- Hierba buena
- Limón
- Sal

##### Procedimiento:

Lavar la tripa de borrego con sal, limón y hierba buena, fregando bien hasta sacar el olor y enjuagamos, se lo realiza tres veces. Después introducir las tripas en una olla con agua, dejar cocinar nuevamente por unos 40 min hasta verificar que hayan cocido. Cocinar las papas, hacer el refrito: achiote, cebollas, ajo machacado, pimiento, sal. Agregar la preparación donde se encuentran las papas. Picar las tripas para unir donde se cocina las papas dejando hasta que estén suaves, agregamos orégano, adicionar la leche con el maní licuado, rectificar. Cocinar la sangre hasta que seque cuidando que no se queme. Agregamos cebollas y el cilandro picada finamente. se sirve con una rodaja de tomate, cilandro finamente picado, aguacate y curtido cebolla paiteña.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El yahuarloco se vende de manera continua, en el mercado central de Salcedo.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance ha llegado a nivel de la zona Sur, es consumida esta preparación por propios y extraños.
	Provincial	
<b>X</b>	Regional	

	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Sra. Teresa Guanoluisa	50 años/6 años en el negocio	Propietaria	Av. San Sebastián Puente de la hostería Rumipamba de las Rosas	San Miguel de Salcedo
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		

Yaguarloco	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 05

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> YAGUARLOCRO				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
ENTRADA	Sangre de borrego	454	Gr			hervir	Lavar la tripa de borrego con sal, limón y hierba buena, fregar, sacar el olor y enjuagamos. Introducir las tripas en una olla con sal, dejar cocinar nuevamente por unos 40 min, cocinar las papas cortadas,. Hacemos un refrio cocinar las papas. Picar las tripas, agregamos orégano y dejamos que ligeramente especie, para adicionar la leche con el maní licuado, al final rectificar. Cocinar la sangre. A esto le agregamos cebollas y el cilandro picada finamente.se sirve con una rodaja de tomate, cilandro finamente picado, aguacate y curtido cebolla paiteña.	
ENTRADA	Papas	454	Gr	Dados	Dados			
ENTRADA	maní	454	Gr	Tostar	Tostar			
ENTRADA	Cebolla blanca	227	Gr	brunoise	brunoise			
ENTRADA	Cebolla paiteña	227	Gr	Brunoise	Brunoise			
ENTRADA	Cilandro	227	Gr	Brunoise	Brunoise			
ENTRADA	Pimiento verde	227	Gr	Brunoise	Brunoise			
ENTRADA	Orégano	s/n	Gr					
ENTRADA	Achiote	s/n	Gr					
ENTRADA	Leche	250	Ml					
ENTRADA	Curtido							
ENTRADA	Cebolla paiteña	50	Gr	Brunoise	Brunoise			
ENTRADA	Tomate riñón	40	Gr	Concase	Concase			
ENTRADA	Aguacate	40	Gr					
ENTRADA	Menudo	454	Gr	Dados medios	Dados			
ENTRADA	Hierba buena	s/n	Gr	s/n				
ENTRADA	Limón	60	Ml	Zumo				
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 06

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 07

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				07
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		X Urbana		Rural
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0432° Y (Norte) 78. 5666° Z (Altitud)</b>				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Caldo de pata				
<b>Código fotográfico:</b> 07				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Caldo de pata, San Miguel- Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía	Cotidiana
-------------	-----------

**Breve reseña**

El caldo de patas es una sopa que se prepara en varios países de Latinoamérica. En la sierra y en la costa la elaboración de este plato es igual llevan los mismos ingredientes.

**4. DESCRIPCIÓN**

**Ingredientes**

- Pata de res
- Mote
- Cebolla blanca
- Maní
- Orégano
- Achiote
- Sal
- Aceite
- Leche
- Cilantro

**Preparación**

Lavar la pata, cocinar con una rama de cebolla y perejil. Cocinar hasta que este blanda, hacer un refrito, agregar leche y maní. Retirar la pata, con el caldo de este colocar en el refrito, agregamos el mote previamente cocido, tapar dejar 20min. Picar la pata en pequeños trozos poner en el caldo. Servir con cilantro y cebolla blanca. finamente picado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El caldo de pata es de manera ocasional en el mercado Central de Salcedo, solo se vende los días domingos.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
<b>X</b>	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

**5. PORTADORES / SOPORTES**

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sra. Lida Gusñay	48años / 25años de actividad	Propietaria	Sucre y Ana Paredes	San Miguel de Salcedo
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos			Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Caldo de pata	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía típica		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>		
	X	X			

**10. DATOS DE CONTROL****Entidad Investigadora:** ESPOCH**Inventariado por:** Patricia Martínez**Revisado por:** Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.**Registro Fotográfico:** Patricia Martínez**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 06

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CALDO DE PATA					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>		<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente	X		refrigeración		congelación	otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
ENTRADA	Pata de res	454	Gr	Cubos medianos	Cubos medianos		Lavar la pata, cocinar con una rama de cebolla y perejil. Cocinar hasta que este blanda, hacer un refrito, agregar leche y maní. Retirar la pata, con el caldo de este colocar en el refrito, agregamos el mote previamente cocido, tapar dejar 20min. Picar la pata en pequeños trozos poner en el caldo. Servir con cilantro y cebolla blanca.
ENTRADA	Mote cocido	227	Gr	remojar		remojar	
ENTRADA	Cebolla	50	Gr	Brunoise	Brunoise		
ENTRADA	maní	100	Gr	brunoise	brunoise		
ENTRADA	Orégano	10	Gr				
ENTRADA	Achiote	10	Gr				
ENTRADA	Sal	s/n	Gr				
ENTRADA	Aceite	s/n	Gr				
ENTRADA	Leche	50	MI				
ENTRADA	Cilantro	20	Gr	brunoise	brunoise		
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>		
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

Fuente: ficha de observación 07

Elaborado por: Martínez .P. (2016)

## FICHA DE REGISTRO 08

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">FICHA DE INVENTARIO</p> 	CÓDIGO	
	08	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Cotopaxi	Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) S 1.0432° O78. 5666° Y (Norte) Z (Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de 31		
Código fotográfico: 08		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo de 31-San Miguel, Salcedo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	

Mediana	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>
Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>Mote (del quechua: mut'i) es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas del Continente Americano. La forma más común de consumir el mote de maíz es pelado. Para esto el grano de maíz es hervido con cenizas o con cal. Este plato típico es diferente al caldo de 31 debido a que este solo está preparado con cuatro tipos de las vísceras de res acompañado de curtido con ají.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tripas de res</li> <li>• Panza de res</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Ajo</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> <li>• Cilantro</li> </ul> <p><b>Procedimiento.</b></p> <p>Hacer un refrito aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal. Colocar las tripas y la panza de res previamente lavada y cortada. Dejar cocinar dos horas, hasta que las tripas y la panza estén suaves, agregar leche. Servir con mote.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	La pata es de consumo ocasional, en el mercado Central de Salcedo, se vende solo los días domingos.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
<b>X</b>	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Lida Gusñay	48años/25años de actividad	propietaria	Sucre y Ana Paredes	San Miguel de Salcedo

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
-----------------------	---------------------------

Padres – hijos	
Maestros – aprendiz	<b>X</b>
Centro de capacitación	
Otro	

Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
-----------------------	---------------------------

Padres – hijos	
Maestros – aprendiz	<b>X</b>
Centro de capacitación	
Otro	

Aprendió de manera empírica.

## 6. VALORACIÓN

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Contribuye a la seguridad alimentaria.

### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	La sensibilidad al cambio es media, porque tiene afluencia de clientela.
	Media	
<b>X</b>	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
-----------------	--------	-----------	-----------------------

Caldo de 31	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía típica
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 07

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>							
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CALDO DE 31				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
	ambiente	X	Refrigeración		Congelación		otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
ENTRADA	Tripas de res	227	Gr	Lavar	dados medianos		Hacer un refrito aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal. Colocar las tripas y la panza de res previamente lavada y cortada. Dejar cocinar dos horas, hasta que las tripas y la panza estén suaves, agregar leche. Servir con mote previamente cocinado y cilantro.
ENTRADA	Panza de res	227	Gr	Dados mdn	Dados medianos		
ENTRADA	Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise	Brunoise		
ENTRADA	Cebolla paiteña	50	Gr	Brunoise	Brunoise		
ENTRADA	Ajo	20	Gr	Brunoise	Brunoise		
ENTRADA	Aceite	200	Ml				
ENTRADA	Cilantro	50	Gr				
ENTRADA	Sal	s/n	Gr				
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>NO TRADICIONAL</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 08

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 09

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; margin: 0;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	CÓDIGO
	09
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<p><b>Provincia:</b> Cotopaxi <span style="float: right;"><b>Cantón:</b> Salcedo</span></p>	
<p><b>Parroquia:</b> San Miguel      X      Urbana      Rural</p>	
<p><b>Localidad:</b> Matriz</p>	
<p><b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1. 5666° Y (Norte) 0432° O78 Z (Altitud)</b></p>	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
<p><b>Descripción de la fotografía:</b> Papas con cuero</p>	
<p><b>Código fotográfico:</b> 09</p>	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Papas con cuero, San Miguel- Salcedo	D1      N/A
	D2      N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mediana	L1      Español
	L2      N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>Cerdo: El cerdo (<i>Sus scrofa domestica</i>) es una subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae. Es un animal doméstico usado en la alimentación humana por muchos pueblos. Su nombre científico es <i>Sus scrofa ssp. Doméstica</i>, aunque algunos autores lo denominan <i>Sus domesticus</i> o <i>Sus doméstica</i>, reservando <i>Sus scrofa</i> para el jabalí. En la actualidad el cerdo doméstico se encuentra en casi todo el mundo.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuero de cerdo</li> <li>• Papas</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• maní</li> <li>• Leche</li> <li>• Achiote</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Ajo</li> </ul> <p><b>Procedimiento</b></p> <p>Cocinar el cuero de cerdo con una rama de cebolla, ajo, sal, dejar 15min. Reservar el agua de la cocción, dejar que se cocine bien. Colocamos el achiote, cebollas cuando este añadir las papas y rectificamos, seguir adicionando el cuero picado y la otra mitad de la papas, a esta preparación adicionamos el agua de la cocción del cuero previamente cernida y llevamos hasta que espese. Licuar la leche con maní y agregamos a la preparación. Cocinar durante 3 min. Servir caliente.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las papas con cuero son continua en el mercado Central de Salcedo, se vende todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
<b>X</b>	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra.Lida Gusñay	48años/25años de actividad	propietaria	Sucre y Ana Paredes	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos			Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Papas con cuero	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía típica		
<b>9. ANEXOS</b>					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 08

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> PAPAS CON CUERO					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>		<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X		<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>		Ambiente		Refrigeración			Congelación	Otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
PF	Cuero de cerdo	227	Gr	Dado mediano	Dado mediano	Hervir	Cocinar el cuero de cerdo con una rama de cebolla, ajo, sal, dejar 15min. Reservar el agua de la cocción, dejar que se cocine bien. Colocamos el achiote, cebollas cuando este añadir las papas y rectificamos, seguir adicionando el cuero picado y la otra mitad de la papas, a esta preparación adicionamos el agua de la cocción del cuero previamente cernida y llevamos hasta que espese. Licuar la leche con maní y agregamos a la preparación. Cocinar durante 3 min. Servir caliente.	
PF	Papas	227	Gr	Cubos medianos	Cubos medianos			
PF	Cebolla paiteña	50	Gr	Brunoise	Brunoise			
PF	Cebolla blanca	50	Gr	brunoise	brunoise			
PF	maní	50	Gr	Tostar				
PF	Leche	250	Gr					
PF	Achiote	50	Gr					
PF	Aceite	250	Gr					
PF	Cilantro	50	Gr	Brunoise	Brunoise			
PF	Ajo	40	Gr	Brunoise	Brunoise			
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 09

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

**FICHA DE INVENTARIO 10**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			010
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Matriz			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0432° O78. 5666°Y (Norte)    Z (Altitud)</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Caldo de gallina			
<b>Código fotográfico:</b> 010			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Caldo de gallina, San Miguel-Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español
		L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
La palabra pollo proviene del latín pullus (“cría de cualquier ave”. Específicamente” cría de gallinas”). De donde la carne de gallina es rica en proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales y su consumo aporta poca carga calórica y colesterol. (los alimentos, 2009). Este plato se le atribuye muchos beneficios entre ellos: revitalizador de fuerzas o reconstructor de fuerzas perdidas; se le atribuyen poderes curativos debido a su concentrado de proteínas que esta carne le provee al cuerpo.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Ingredientes:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gallina</li> <li>• Cebolla paitaña</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Leche</li> <li>• zanahoria</li> <li>• arveja</li> <li>• Perejil</li> <li>• Sal</li> </ul>					
<b>Procedimiento:</b>					
Hacer un refrito, colocar la gallina, zanahoria, arveja. Retirar el contenido y agregar leche, rectificar. Se acompaña con cebolla blanca, perejil finamente picado.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	El caldo de gallina es ocasional, se vende en el mercado Central de Salcedo, los días miércoles			
	Continua				
<b>X</b>	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.			
	Provincial				
<b>X</b>	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Sra. Lida Gusñay	48años /25años de actividad	Propietaria	Sucre y Ana Paredes	San Miguel de Salcedo
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos			Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Caldo de gallina	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía típica		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>		<b>Audio</b>	
	<b>X</b>	<b>X</b>			

**10. DATOS DE CONTROL****Entidad Investigadora:** ESPOCH**Inventariado por:** Patricia Martínez**Revisado por:** Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.**Registro Fotográfico:** Patricia Martínez**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 9

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CALDO DE GALLINA				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación	otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
PF	Gallina	454	Gr	Trocear			Hacer un refrito, colocar la gallina, zanahoria, arveja. Retirar el contenido y agregar leche, rectificar. Se acompaña con cebolla blanca, perejil.
PF	Cebolla paiteña	40	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Ajo	30	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Cebolla blanca	20	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Leche	250	Ml				
PF	zanahoria	50	Gr	brunoise	brunoise		
PF	arveja	s/n	Gr	brunoise	brunoise		
PF	Perejil	30	Gr	brunoise	brunoise		
PF	Sal	s/n	Gr	s/n	s/n		
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 010

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 11

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			011
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Cusubamba	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Cusubamba			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0876 Y (Norte) 78,5683 Z (Altitud)</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Cuy asado			
<b>Código fotográfico:</b> 011			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Cuy asado, Cusubamba-Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español
		L2	N/A

Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Cotidiana

#### Breve reseña

Es un mamífero conocido COBAYO, pertenece a la familia cavidos, de nombre científico cavia porcellus. (Zumáraga, 2011, pág. 78) El cuy como producto alimenticio nativo, de un alto valor proteico, su crianza está directamente ligado a la dieta alimentaria del país. Se caracteriza por tener una carne muy nutritiva, el cuy posee muchas proteínas, grasas y carbohidratos. El plato forma parte de la comida típica de Salcedo, de exquisito sabor es muy conocido por su sabor único y aporte nutricional de sus ingredientes.

Papas: planta herbácea de un metro de altura de la cual se consume el tubérculo. (Natural M. , 2013, pág. 23)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes

- Naranja
- Cuy
- Sal
- Papa
- Mantequilla
- achiote
- Cebolla blanca
- Leche
- maní
- Cilandro
- Lechuga
- Hierba buena
- Sal en grano

##### Preparación:

Lavar el cuy con hierba buena. Dejar reposar el cuy por 8 horas en leche. Colocar al cuy en una bandeja. Mezclar sal en grano, el zumo de naranja, achiote, cilantro y cebolla blanca. Poner el adobo en el cuy, hornear. Para las salsa, tostar el maní, licuar con leche, luego cocinar. Servir el cuy asado, acompañado con las papas cocinadas y salsa de maní y lechuga.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se está perdiendo poco a poco por falta de conocimiento de la preparación, hoy en día es más consumido en festividades
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	
	Provincial	

<b>X</b>	Regional	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños
	Nacional	
	Internacional	

### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Rosa Cazares	56 años/15 años de actividad	Propietaria	Calle Belisario y Quevedo	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

### 6. VALORACIÓN

#### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Este plato es representativo de la sierra ecuatoriana por el sabor único de su carne, el cual esta tradición se ha ido perdiendo poco a poco por falta de conocimiento de su preparación, hoy en día es consumido más en días festivos.

#### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

<b>X</b>	Alta	La sensibilidad al cambio es alta, por el precio del plato nos es muy solicitado, solo se lo realiza en festividades.
	Media	
	Baja	

### 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25

<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
Cuy asado	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 10

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CUY ASADO				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		Refrigeración		Congelación		Otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
PF	naranja	50	Gr	zumo	zumo		Lavar el cuy con hierba buena. Dejar reposar el cuy por 8 horas en leche. Colocar al cuy en una bandeja. Mezclar sal en grano, el zumo de naranja, achiote, cilantro y cebolla blanca. Poner el adobo en el cuy, hornear. Para las salsa, tostar el maní, licuar con leche, luego cocinar. Servir el cuy asado, acompañado con las papas cocinadas y salsa de maní y lechuga.
PF	Sal	s/n	Gr	s/n	s/n		
PF	Papa	50	Gr	cocinar		hervir	
PF	Mantequilla	50	Gr				
PF	achiote	30	Gr				
PF	Cebolla blanca	40	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Leche	250	Gr				
PF	maní	50	Gr	Tostar			
PF	Cilandro	40	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Huevos	50	Gr	Cocinar			
PF	Hierba buena	40	Gr				
PF	Sal en grano	s/n	Gr				
PF	Cuy	454	Gr	adobar			
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 011

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 12

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			012
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Cusubamba		<b>Urbana</b>	<b>X Rural</b>
<b>Localidad:</b> Cusubamba			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1. 0976 078,5863 Y (Norte) Z (Altitud)</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Caldo de cuy			
<b>Código fotográfico:</b> 012			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Caldo de cuy,Cusubamba-Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	

Mediana	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>
Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>Habas: pertenecen a la familia de las leguminosas y a la subfamilia de las fabáceas, puede alcanzar 1,5 m. el fruto es tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm. (Natural M. , 2013, pág. 89) La carne de cuy es muy nutritiva, se cree que el consumo habitual de esta carne es una buena alternativa para prolongar el tiempo de vida por su aporte proteico que tiene, por este motivo es consumida en mayor cantidad en provincia y en épocas festivas con más acogida por comunidades, esta carne posee menos grasa en comparación con otras especies animales sin embargo se ha ido perdiendo la costumbre de consumirla por la laborioso de la preparación.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas</li> <li>• Harina de haba</li> <li>• Arveja</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Ajo</li> <li>• Leche</li> <li>• Cuy</li> <li>• Sal</li> </ul> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Saltear achiote, cebolla, ajo. Agregar el cuy, arveja, zanahoria y papas. Agregar la harina de haba, leche, orégano. Servir picado de cebolla blanca.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Se está perdiendo poco a poco por falta de conocimiento de la preparación, hoy en día es más consumido en festividades
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>X</b>	Local	Este plato se expende a nivel local.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>		

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Rosa Cazares	56años/15años de actividad	Propietaria	Belisario y Quevedo	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Este plato es representativo de la sierra ecuatoriana por el sabor único de su carne, el cual esta tradición se ha ido perdiendo poco a poco por falta de conocimiento de su preparación, hoy en día es consumido más en días festivos.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
<b>x</b>	Alta	Su valor es alto, por su baja producción, y su alto costo..			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Caldo de cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica		

<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro Fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 11

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>						
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CALDO DE CUY					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente	X	refrigeración		congelación			otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
ENTRADA	Papas	50	Gr	pelar			Saltear achiote, cebolla, ajo. Agregar el cuy, arveja, zanahoria y papas. Agregar la harina de haba, leche, orégano. Servir picado de cebolla blanca.	
ENTRADA	Harina de haba	100	Gr	tamizar				
ENTRADA	Arveja	80	Gr					
ENTRADA	Cebolla blanca	30	Gr	brunoise	brunoise			
ENTRADA	Ajo	30	Gr	repicar	repicar			
ENTRADA	Leche	250	Gr					
ENTRADA	Cuy	227	Gr	adobar		asar		
ENTRADA	Sal	s/n	Gr					
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 012

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 13

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			013
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Mulalillo	<b>Urbana</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Mulalillo			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:</b> X (Este)1.0976 O78,5883 <b>Y (Norte)</b> <b>Z (Altitud)</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Champús con pan de leña			
<b>Código fotográfico:</b> 013			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Champús con pan de leña , Mulalillo-Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español

	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Cotidiana	
<b>Breve reseña</b>		
<p><b>Maíz:</b> es un tipo de grano utilizando para la elaboración de bebidas tradiciones. (Iberoamericana, 2012)</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de maíz</li> <li>• Hojas de arrayan blanco</li> <li>• Clavo de olor</li> <li>• Canela</li> <li>• Pimienta dulce</li> <li>• Panela</li> <li>• Agua</li> <li>• Naranja</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <p>Remojar el maíz previamente por un lapso de 12 horas, una vez suave moler el maíz. Hervir agua y luego dejar enfriar hasta que este tibia. Añadir la harina de maíz en el agua tibia y luego batir sin que queden grumos y dejar macerar durante 15 días, meciendo con la cuchara de palo durante 15 min. Aromatizar con la hoja de arrayan, clavo de olor, canela, pimienta dulce, durante 10 min y luego dejar enfriar, tamizar. Volver a mezclar la harina con el agua aromatizada y cocinar a fuego alto sin dejar de mecer por 3 horas. Añadir la panela. Servir frío acompañado con pan hecho en horno de leña.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	El champús con pan de leña, es tradicional en la parroquia de Mulalillo, Av. Buenos Aires, se vende todos los días.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Zoila Basantes	75 años/50 años de actividad	Propietaria	Av. Buenos Aires	Mulalillo
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos			Los conocimientos fueron adquiridos por la señora Lucrecia Gavilanes, que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos			Aprendió con la señora Lucrecia Gavilanes		
Maestros – aprendiz		<b>X</b>			
Centro de capacitación					
Otro					

## 6. VALORACIÓN

<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>		
Contribuye a la seguridad alimentaria		
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>		
	Alta	Su bajo consumo por parte de los pobladores hace que desaparezca esta bebida.
<b>X</b>	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
-----------------	--------	-----------	-----------------------

Champú con pan de leña	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 12

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CHAMPÚS CON PAN DE LEÑA				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5		
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>			
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros			
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
ENTRADA	Harina de maíz	100	Gr	Tamizar			Remojar el maíz previamente por un lapso de 12 horas, una vez suave moler el maíz. Hervir agua y luego dejar enfriar hasta que este tibia. Añadir la harina de maíz en el agua tibia y luego batir sin que queden grumos y dejar macerar durante 15 días, meciendo con la cuchara de palo durante 15 min. Aromatizar con la hoja de arrayan, clavo de olor, canela, pimienta dulce, durante 10 min y luego dejar enfriar, tamizar. Volver a mezclar la harina con el agua aromatizada y cocinar a fuego alto sin dejar de mecer por 3 horas. Añadir la panela. Servir frio.		
ENTRADA	Hojas de arrayan blanco	50	Gr	limpiar					
ENTRADA	Clavo de olor	40	Gr						
ENTRADA	Canela	40	Gr						
ENTRADA	Pimienta dulce	40	Gr						
ENTRADA	Panela	40	Gr	rayar					
ENTRADA	Agua	s/n	Gr						
ENTRADA	naranja	60	Gr	coulis					
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

**Fuente:** ficha de observación 013    **Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 14

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				014
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX : X (Este) 1.0393° Y (Norte) 78.5905°</b>				<b>Z (Altitud)</b>
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Helado de Salcedo				
<b>Código fotográfico:</b> 014				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Helado de Salcedo, San Miguel-Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
Gastronomía		Cotidiana		

### Breve reseña

En los primeros años de la década de los cincuenta, llegó a Salcedo la religiosa franciscana Rosa María Duran que sabía hacer un nuevo tipo de helados, fue novedad en la ciudad de San Miguel, los helados "franciscanos" se caracterizan por sus diferentes colores y sabores, conseguidos en base a jugos de diferentes frutas frescas como son mora, coco, naranjilla, frutilla, pero en la actualidad existen más de 30 sabores, así nacieron los ahora llamados, "legítimos helados de Salcedo".

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes

- zumo de Taxo
- zumo de Coco
- zumo de Naranjilla
- zumo de Mora
- zumo de Mango
- Crema de Leche

##### Procedimiento:

Obtener la pulpa de cada fruta y endulzar y agregar crema de leche y batir. Colocar el helado en cada molde de congelación. Ordenar la preparación con coco, mora, naranjilla, mango, taxo. Colocar el helado en un molde llevar a congelación.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los helados de salcedo son continua en toda la ciudad, se venden todos los días.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sr. Luis Ruiz	45 años/15 años de actividad	Propietario	Sucre y García Moreno	Plaza central
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<input checked="" type="checkbox"/>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<input checked="" type="checkbox"/>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, ya que estos helados son muy conocidos a nivel nacional.			
	Media				
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Helado de salcedo	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica		

<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 13



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> HELADO DE SALCEDO				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b> X	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación	X	otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
POSTRE	Mora	50	Gr	Pulpa			Obtener la pulpa de cada fruta y endulzar con azúcar. Colocar el helado en cada molde de congelación. Ordenar la preparación con coco, mora, naranjilla, mango, taxo, y crema de leche.	
POSTRE	Coco	50	Gr	Pulpa				
POSTRE	Mango	50	Gr	Pulpa				
POSTRE	Taxo	50	Gr	Pulpa				
POSTRE	Naranjilla	50	Gr	Pulpa				
POSTRE	Crema de Leche	250	Gr	Ligeramente batida				
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 014

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 15

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				015
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX : X (Este) 1.0469° O 78.5968° Y (Norte) Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Pinol				
<b>Código fotográfico:</b> 015				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Pinol, San Miguel –Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p><b>Machica:</b> La harina de machica tiene un efecto protector de las células de órganos internos y de la piel, lo que previene el envejecimiento celular. Permite mantener un correcto equilibrio del agua corporal, previniendo la deshidratación y la retención de líquidos.</p> <p><b>Panela:</b> Es el resultado de la evaporación de los jugos de la caña de azúcar y la consiguiente cristalización de la sacarosa, la misma que contiene minerales y vitaminas. En varios rincones de Salcedo, provincia de Cotopaxi, se puede encontrar en diversas tiendas el pinol, que es un producto arenoso, de color café, y tiene un sabor dulce que suele ser usado para batidos o para comerlo directamente. Este delicioso producto saludable de gran aceptación, tiene una tradición desde hace más de 50 años en el cantón Salcedo, creado por la necesidad de proveer un alimento saludable compuesto de machica, panela, pimienta dulce, canela y clavo de olor. Provee al cuerpo de energía y fuerza.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cebada</li> <li>• Panela</li> <li>• Pimienta de Dulce</li> <li>• Canela</li> <li>• Clavo de Olor</li> </ul> <p><b>Procedimientos:</b></p> <p>Tamizar cebada tostada y colocar en un mesón para mezclar. Reducir la panela a porciones pequeñas con la ayuda de una trituradora y mezclar junto con la machica, especias (canela, clavo de olor). Juntar la mezcla a un molino y se obtener un polvo dulce. Empacar el producto.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El pinol se vende en todo Salcedo, todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	

	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Sr. Marcelo Remache	50 años/20 años de actividad	Propietario	Av. Jaime Mata Yerovi	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, ya que es muy famoso el pinol de salcedo, en todo el país.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>

Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Pinol	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>	<b>X</b>		
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 14

	<p><b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b></p>	
---	--	---

<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> PINOL				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b> X	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	ambiente		refrigeración		congelación		otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
POSTRE	Cebada	100	Gr	tostada			Tamizar la cebada tostada y colocar en un mesón para mezclar. Reducir la panela a porciones pequeñas con la ayuda de una trituradora y mezclar junto con la machica. Especies pimienta de dulce, canela, clavo de olor. Juntar la mezcla a un molino y se obtener un polvo dulce.
POSTRE	Panela	100	Gr	molida			
POSTRE	Pimienta de Dulce	50	Gr	molida			
POSTRE	Canela	50	Gr	Molida			
POSTRE	Clavo de Olor	50	Gr	molida			
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** Ficha de observación 016  
**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 16

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				<b>CÓDIGO</b>
				016
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> Panzaleo		<b>Urbana</b>		<b>X Rural</b>
<b>Localidad:</b> Panzaleo				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:</b> X (Este)1.0678° 078.5968° <b>Y (Norte)</b> <b>Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Fritada de Panzaleo				
<b>Código fotográfico:</b> 016				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Fritada de Panzaleo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>Carne de cerdo: Es una especie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae. La carne de cerdo es una de las fuentes más importantes de proteínas y grasas para el consumidor. Este platillo tiene más de 20 años de ser preparado en este sector por iniciativa de la Señora Rosario viuda de Toro, quién teniendo habilidad para preparar este tipo de comida típica y contando con cerdos de su propia crianza, abre su pequeño local para ofrecer. La fritada se remonta a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800, es un plato típico de la Sierra Ecuatoriana. El componente principal de la fritada es la carne de cerdo frita que se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas, se sirve acompañada de mote, tostado o choclos, también se acompaña con papas y plátanos fritos.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de chanco</li> <li>• Comino</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla blanca</li> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Agua</li> <li>• Jugo de naranja</li> <li>• Papas</li> </ul> <p><b>Preparación</b></p> <p>Sazonar la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta., reposar en la refrigeradora por dos horas. Poner la carne de chanco, cebolla, achiote, ajos enteros y el agua en una paila cocinar hasta que se haya evaporado casi toda el agua. Añadir el jugo de naranja y cocinar hasta se reduzca todo el líquido. Dorar la carne en aceite revolviendo con una cuchara de palo. Servir con papas, mote y los plátanos fritos para cocinardos en la misma grasa.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	La fritada de Panzaleo es continua en la parroquia
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	

Alcance		Detalle del alcance			
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Susana Guanopatin	56 años/ 30 años de actividad	propietaria	Kilómetro 89	Panzaleo
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es media, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fritada de Panzaleo	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X	X		
10. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 15

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR**



**NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:** FRITADA DE PANZALEO **FECHA DE ELABORACIÓN:** 20/06/20016 **# pax:** 7

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)
--------------	----------	---------	----------------	--------	---------------	---------------------

CONSERVACIÓN	ambiente	refrigeración	congelación	otros
--------------	----------	---------------	-------------	-------

Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN	APLICACIÓN
					PF	Carne de chanco	227
PF	Comino	50	Gr				
PF	Ajo	50	Gr	repicado	repicado		
PF	Cebolla blanca	30	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Cebolla paiteña	30	Gr	Brunoise	Brunoise		
PF	Agua	s/n	Gr	s/n			
PF	naranja	100	Gr	Zumo			
PF	Papas	100	Gr	Cocinadas	Hervir		
PF	maduros	40	Gr	Fritos	Fritura profunda		
PF	mote	50	Gr	remojado	Hervir		

#### MONTAJE

TRADICIONAL	TÍPICO
	

**NOTAS IMPORTANTES:**

**Fuente:** ficha de observación 017

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 17

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				017
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> Antonio José Holguín		<b>Urbana</b>		<b>X Rural</b>
<b>Localidad:</b> Santa Lucia				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:</b> X (Este) 1°2`32,42S Y (Norte) 78°35`17,73 Z (Altitud)				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tripa Misqui				
<b>Código fotográfico:</b> 017				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Tripa Misqui, Antonio Jose Holguin-Salcedo		D1	Chinchulines	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía	Cotidiana
-------------	-----------

**Breve reseña**

Los antiguos de la comunidad solían matar los borregos o vacas que tenían en sus terrenos ya sea por festejar ocasiones especiales o porque alguno de ellos estaba enfermo. Para no desperdiciar sus viseras o "tripas", las lavaban y las aliñaban para freírlas o asarlas para consumirlas con otros alimentos como papas, habas mote.

**4. DESCRIPCIÓN**

**Ingredientes:**

- Intestino de res
- Ajo
- comino
- tostado
- Mote

**Preparación**

Se la va la tripa, sin quitarle la grasa, se la aliña con sal, comino y ajo. Se deja reposar durante dos horas. Por último se corta en trozos y se aza en carbón bien encendido hasta que se doren. Se sirven calientes y cortados en trozos pequeños. Vienen acompañados con mote, tostado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La tripa misqui es continua en la parroquia de Antonio José Holguín, se vende todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel provincial, es consumida por parte de propios y extraños.
<b>X</b>	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

**5. PORTADORES / SOPORTES**

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sra. Elsa Cuzco	32 años/15 años de actividad	propietaria	Santa Lucia	Antonio José Holguín
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron conocidos por su madre, que aprendió por manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Son tres generaciones que van pasando.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Tripa mishqui	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica		
<b>9. ANEXOS</b>					

<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

**RECETA ESTANDAR 16**

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>						
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> TRIPA MISQUI			<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016				# pax: 6	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
ENTRADA	Intestino de res	454	Gr	Lavar, aliñar		asar	Se la va la tripa, sin quitarle la grasa, se la aliña con sal, comino y ajo. Se deja reposar durante dos horas. Por último se corta en trozos y se aza en carbón bien encendido hasta que se doren. Se sirven calientes y cortados en trozos pequeños. Vienen acompañados con mote, tostado.	
ENTRADA	Ajo	50	Gr	Repicado	Repicado			
ENTRADA	Comino	50	Gr					
ENTRADA	tostado	50	Gr					
ENTRADA	Achiote	s/n	Gr	remojado				
ENTRADA	mote	50	Gr					
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 018  
**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 18

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				018
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) S 1.0432° O78. 5666° Y (Norte) Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Shawarmiski				
<b>Código fotográfico:</b> 018				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Shawarmishki, San Miguel- Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		

Mediana	L1	Quichua
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>
Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>El Shawarmishki se utilizaba como complemento de cada comida diaria, (en la actualidad elaboran muy pocas familias). Palabra quichua. Shawar: penco y Mishki: dulce.</p> <p>Esta bebida tradicional tiene como ingrediente principal el mishki de cabuya la cual tiene valores medicinales como por ejemplo ayuda a curar el dolor de los huesos, la gastritis, la inflamación de los riñones, etc</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mishqui</li> <li>• Arroz de cebada</li> </ul> <p><b>Preparación :</b></p> <p>Recolectar el Mishqui, poner en una olla de barro a cocinar, dejar en remojo el arroz de cebada por un día, hervir el mishqui y luego agregar el arroz de cebada. Dejar cocinar por 8 horas.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	El shawarmiski, se vende los días miércoles y domingos.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr, Vicente Jácome	60años/ 25 años de actividad	Propietario	Rocafuerte y Bolívar	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por él, que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

## 6. VALORACIÓN

<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>		
Contribuye a la seguridad alimentaria.		
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>		
	Alta	La sensibilidad al cambio es media, porque tiene afluencia de clientela. Y se consume en las festividades del cantón
	Media	
<b>X</b>	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
-----------------	--------	-----------	-----------------------

Shawarmishki	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía tradicional
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 17

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> SHAWARMISHKI				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	<b>BEBIDA X</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación		otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
BEBIDA	Mishqui	1000	Gr				Recolectar el Mishqui, poner en una olla de barro a cocinar, dejar en remojo el arroz de cebada por un día, hervir el mishqui y luego agregar el arroz de cebada. Dejar cocinar por 8 horas.
BEBIDA	Arroz de cebada	100	Gr				
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 019

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 19

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				019
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0432° O78. 5666° Y (Norte)      Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chicha de Jora				
<b>Código fotográfico:</b> 019				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Chicha de Jora, San Miguel-Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>Resulta una bebida muy nutritiva y sabrosa, herencia de la cultura inca que la consideraba sagrada. La chicha de jora (en lengua quechua Aqha) es una bebida fermentada oriunda de Sudamérica, particularmente difundida en Perú, Bolivia y Ecuador. Presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente de la "jora", es decir, maíz malteado. Es elaborada desde la época pre incaico siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina. En homenaje a la cosecha y al sol, los indígenas realizaban en diferentes pueblos la tradicional Fiesta de la Jora donde se prepara y consume la tradicional chicha de Jora. Hoy en día esta bebida se sirve en las tradicionales fiestas de pueblo.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maíz de jora</li> <li>• cebada</li> <li>• clavo de olor</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Agua</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <p>Tostar la cebada y el maíz de jora. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale más agua, dejando hervir por una hora y media. Una vez frío, añadir azúcar y cernir. Colóquelo en una vasija de barro dejándolo fermentar por varios días. Se debe remover la chicha por lo menos una vez al día.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La chicha de jora es continua en la plaza de gallinas, los días miércoles y domingos.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Guadalupe Acosta	52 años/15 años de actividad	Propietaria	Av. Olmedo y Gonzales Suarez	Plaza de Gallinas
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por él, que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
<b>X</b>	Alta	La sensibilidad al cambio es alta, porque esta bebida se va perdiendo, y solo se consume en festividades.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Chicha de Jora	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 18

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>							
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CHICHA DE JORA				FECHA DE ELABORACIÓN: 20/06/20016				# pax:5	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especifica)	BEBIDA		
CONSERVACIÓN		Ambiente		refrigeración		congelación	otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN	APLICACIÓN		
BEBIDA	maíz de jora	100	Gr	Tostar		Hervir	Tostar la cebada y el maíz de jora. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale más agua, dejando hervir por una hora y media. Una vez frío, añadir azúcar y cernir. Colóquelo en una vasija de barro dejándolo fermentar por varios días. Se debe remover la chicha por lo menos una vez al día.		
BEBIDA	cebada	100	Gr	Tostar					
BEBIDA	clavo de olor	50	Gr	repicar	repicar				
BEBIDA	Azúcar	1000	Gr						
BEBIDA	agua	s/n	Gr						
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

**Fuente:** ficha de observación 019

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 20

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				020
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		X Urbana		<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Quilajaló				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:: X (Este) 1°1'23,85" Y (Norte) 78°37'8,24" Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Guarango				
<b>Código fotográfico:</b> 020				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Guarango, Quijalo-Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
<p>Según la señora María Pastora Malliquinga nos relata que su madre le enseñó la actividad utilizaban el gurango para su alimentación, tiene grandes beneficios alimenticios posee vitaminas, no tiene químicos, es natural. Esto se repartía cuando había fiestas en un barrelo o pondo repartían en la comunidad. Esta tradición la tiene también los Salasacas y la siguen manteniendo. Muchas personas han perdido esta tradición su hermana y ella son las únicas que preparan esta bebida en la comunidad de Quilajalò, antes preparaban todas las personas mayores que habitaban ahí pero ya fallecieron y sus hijos emigraron a otras ciudades por eso se perdió esta bebida. Para la preparación del gurango dura 3 días. El gurango no se debe hacer en luna llena, se lo realiza en luna tierna, no se hace cuando uno se quiere.</p>					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabuya</li> <li>• Arroz de cebada</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <p>Se cocina el arroz de cebada por 30 min aproximadamente hasta que bien cocinando. Añadir el dulce de cabuya. Y dejarlo hervir.</p>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se lo consume en las fiestas de la comunidad. Y se lo realiza por pedidos.			
	Continua				
<b>X</b>	Ocasional				
	Otros				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>X</b>	Local	Su consume es a nivel local, se consume en fiestas			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Sra. María Pastora Malliquinga	59 años/ 50 años de actividad	Propietaria	Quilajalò	Salcedo
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Tiene la procedencia de sus Bisabuelos		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	La señora Pastora es la última generación de esta bebida.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Se está perdiendo esta bebida por la migración y muerte de las personas que sabían la preparación de esta bebida.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
<b>X</b>	Alta	La sensibilidad al cambio es alta, porque solo quedan dos personas que elaboran esta bebida tradicional.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Guarango	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>		<b>Audio</b>	

	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 19

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>						
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> GURANGO					<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>BEBIDA X</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación			otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
BEBIDA	Cabuya	1000	Gr				Se cocina el arroz de cebada por 30 min aproximadamente hasta que bien cocinando. Añadir el dulce de cabuya. Y dejarlo hervir.	
BEBIDA	Arroz de cebada	100	Gr			hervir		
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>					<b>TÍPICO</b>			
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 020

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 21

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">FICHA DE INVENTARIO</p> 	CÓDIGO
	021
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Salcedo
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <span style="margin-left: 100px;"><input type="checkbox"/> Rural</span>
<b>Localidad:</b> Matriz	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0652° O78. 5698° Y (Norte) Z (Altitud)</b>	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
<b>Descripción de la fotografía:</b> Llorones	
<b>Código fotográfico:</b> 021	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Llorones, San Miguel-Salcedo	D1 <span style="margin-left: 50px;">N/A</span>
	D2 <span style="margin-left: 50px;">N/A</span>
Grupo social	Lengua (s)
Mediana	L1 <span style="margin-left: 50px;">Español</span>
	L2 <span style="margin-left: 50px;">N/A</span>
Subámbito	Detalle del subámbito

Gastronomía	Cotidiana
-------------	-----------

**Breve reseña**

Harina (término proveniente del latín farina, que a su vez proviene de far y de farris, nombre antiguo del farro) es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harina de distintos cereales, elemento habitual en la elaboración del pan), también se hace harina de centeno, de cebada, de avena, de maíz (cereal proveniente del continente americano) o de arroz (cereal proveniente de Asia). El denominador común de las harinas vegetales es el almidón, que es un carbohidrato complejo.

**4. DESCRIPCIÓN**

**Ingredientes:**

- Harina blanca
- Panela
- levadura
- Piña
- Queso

**Preparación:**

Hacer un volcán de harina colocar panela, levadura amasar por 20 min. Dejar reposar durante 5 min. Rellenar piña o queso .Al horno durante una hora.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los llorones, son continuas, en la plaza de gallinas, los días miércoles y domingos.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

**5. PORTADORES / SOPORTES**

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sra. María Juana Cuchipalte	39 años/ 15 años de experiencia	propietaria	Guayaquil y Mejía	Plaza de Gallinas
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>x</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
Llorones	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>		<b>Audio</b>	

	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 20

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> LLORONES			<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación		otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
BOCADITO	Harina blanca	1000	Gr	tamizar			Hacer un volcán de harina colocar panela, levadura amasar por 20 min, Dejar reposar durante 5 min. Rellenar piña o queso .Al horno durante una hora
BOCADITO	Panela	80	Gr	rallar	rallar		
BOCADITO	Piña	50	Gr	dados pequeños	dados pequeños		
BOCADITO	Queso	50	Gr	dados pequeños	dados pequeños		
BOCADITO	Harina blanca	1000	Gr	tamizar			
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 021

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 22

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			022
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Matriz			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0432° O78. 5666° Y (Norte) Z (Altitud)</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Ají de cuy			
<b>Código fotográfico:</b> 022			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Ají de cuy, San Miguel-Salcedo		D1	Ranaucho
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
Esta tradición de la “comida de cuyes” se da desde los tiempos de nuestros antepasados indígenas. Conforman en sí un verdadero ritual simbólico de fecundidad, hasta nuestros tiempos.		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuy</li> <li>• Harina de arveja</li> <li>• papas</li> <li>• tomate</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Sal</li> <li>• Queso</li> <li>• Comino</li> </ul> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Se aliña al cuy con sal y comino, se deja reposar por una hora y luego se le asa en el carbón. Mientras se le sigue dorando el cuy se procede a hacerles unos piquetes con el espino de la cabuya para que se cocine en la parte interna del cuy y también se le va golpeando, así hasta que el cuero este completamente reventado.</p> <p><b>Ají:</b> Cocinar las papas, sal y cebolla. Una vez cocinadas se les escurre bien y se las coloca en un recipiente aparte bien cubiertas para que no se enfríen.</p> <p><b>Colada:</b> Hacer un refrito se coloca agua tibia en la cual se incorpora la harina de arveja y la revolvemos bien hasta que se forme una colada y luego esta mezcla se le coloca al refrito de la cebolla y le vamos meciendo hasta formar la colada. Servir con tres hojas de lechuga y encima las papas, luego se le baña con la colada de arveja, a un lado se le coloca el cuy y al otro extremo colocar una rodaja de queso.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	El ají de cuy es ocasional, se vende los días domingos.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
<b>X</b>	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Teresa Guanoluisa	60 años/6 años	Propietaria	Av. San Sebastián Puente de la Hostería Rumipamba de las Rosas	San Miguel de Salcedo

### gProcedencia del saber

### Detalle de la procedencia

Padres – hijos

**X**

Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica.

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

### Transmisión del saber

### Detalle de la transmisión

Padres – hijos

**X**

Aprendió de manera empírica.

Maestros – aprendiz

Centro de capacitación

Otro

## 6. VALORACIÓN

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Contribuye a la seguridad alimentaria.

### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

**X**

Alta

Media

Baja

La sensibilidad al cambio es alta, porque se está perdiendo este plato, por su alto costo.

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ají de cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X	X		
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 21

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> AJÍ DE CUY						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016		<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>		<b>BOCADITO</b>			<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE X</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>CONSERVACIÓN</b>		Ambiente			X	refrigeración		congelación	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANT.	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		APLICACIÓN		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN			
PT	Cuy	454	Gr	adobar		asar	<p>Se aliña al cuy con sal y comino, se deja reposar por una hora y luego se le asa en el carbón. Mientras se le sigue dorando el cuy se procede a hacerles unos piquetes con el espino de la cabuya para que se cocine en la parte interna del cuy y también se le va golpeando, así hasta que el cuero este completamente reventado.</p> <p>(ají): Cocinar las papas, sal y cebolla. Una vez cocinadas se les escurre bien y se las coloca en un recipiente aparte bien cubiertas para que no se enfríen.</p> <p>(colada): Hacer un refrito se coloca agua tibia en la cual se incorpora la harina de arveja y la revolvemos bien hasta que se forme una colada y luego esta mezcla se le coloca al refrito de la cebolla y le vamos meciendo hasta formar la colada. Servir con tres hojas de lechuga y encima las papas, luego se le baña con la colada de arveja, a un lado se le coloca el cuy y al otro extremo colocar una rodaja de queso.</p>		
PT	Harian de arveja	227	Gr	tostar					
PT	Lechuga	227	Gr	Chifonade	Chifonade				
PT	Ajo	50	Gr	repicar	repicar				
PT	Cebolla	60	Gr	pluma	pluma				
PT	Sal	s/n	Gr						
PT	Queso	s/n	Gr						
PT	Comino	s/n	Gr						
PT	Papas	120	Gr			hervir			
PT	Tomate	100	Gr	concasse	concasse				
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>							<b>TÍPICO</b>		
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

Fuente: ficha de observación 022

Elaborado por: Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 23

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				023
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:X (Este)</b> 1.0432° <b>Y (Norte)</b> 78. 5646				<b>Z (Altitud)</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Morcilla Criollas				
<b>Código fotográfico:</b> 023				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Morcilla Criollas, San Miguel- Salcedo		D1	Morcillas de dulce	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		

Mediana	L1	Español
	L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>
Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>La morcilla es un embutido sin carne, relleno principalmente con sangre, en su mayoría de cerdo, coagulada, de color oscuro característico. Es un alimento muy extendido que puede encontrarse en muchos países, existe muchas variedades. Su elaboración ha estado desde siempre íntimamente unida a la matanza del cerdo, muy rara vez a otros animales</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menudo de chanco</li> <li>• Col</li> <li>• Arroz</li> <li>• Arveja</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Papas</li> <li>• Tripa</li> </ul> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Lavar el menudo fregar, en un canasto de carrizo lavarle la col para que se vayan todas las impurezas, cocinar la col, arroz, un buen refrito con arveja, zanahoria. Embutir la morcilla Se le cocina los menudos a parte y aparte la morcilla. Luego a la tortera para la venta.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	La morcilla criolla es continua en el mercado Central de Salcedo, se vende todos los días
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
<b>X</b>	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Adriana Gordillo	46 años/25 años de actividad	Propietaria	Padre salcedo y 24 de Mayo	Mercado Central
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por su suegra.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Son tres generaciones que van transcurriendo.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

## 6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD		
Contribuye a la seguridad alimentaria.		
SENSIBILIDAD AL CAMBIO		
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.
	Media	
<b>X</b>	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
-----------------	--------	-----------	-----------------------

Morcilla criolla	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 22

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> MORCILLA CRIOLLA				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			# pax: 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente	X	refrigeración		congelación		otros
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>		
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>
ENTRADA	Menudo de chancho	454	Gr	limpiar			Lavar el menudo fregar, en un canasto de carrizo lavarle la col para que se vayan todas las impurezas, cocinar la col y arroz, un buen refrito con arveja, zanahoria. Embutir la morcilla Se le cocina los menudos a parte y aparte la morcilla. Luego a la tortera para la venta.
ENTRADA	Col	100	Gr	repicar			
ENTRADA	Arroz	125	Gr				
ENTRADA	Arveja	100	Gr				
ENTRADA	Zanahoria	100	Gr	Danos medianos	Danos medianos		
ENTRADA	Papas	120	Gr				
ENTRADA	tripa	454	Gr	Dados medianos	Dados medianos		
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

**Fuente:** ficha de observación 023

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 24

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE          PATRIMONIO CULTURAL          DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL          FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	<b>CÓDIGO</b>
			024
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Cotopaxi		Cantón: Salcedo	
Parroquia: San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX: X (Este) 1.0432° Y (Norte) 78. 5566° Z (Altitud)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: Morcilla Negra			
Código fotográfico: 024			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Morcilla Negra, San Miguel- Salcedo	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
	L1	Español	

Mediana	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Cotidiana	

#### Breve reseña

Morcilla: Es un alimento que puede encontrarse en muchos países y del que existen muchas variedades. Su elaboración ha estado desde siempre íntimamente unida a la matanza del cerdo, rara vez a otros animales como la vaca o el caballo. Más tarde se cambió el centeno por arroz. Fue reemplazado por el centeno, como medida en contra de los judíos españoles. Más tarde la morcilla llegó a América y se produjo una variación de los ingredientes debido a las diversas especies vegetales de cada país. Actualmente existe morcilla argentina, ecuatoriana, colombiana, mexicana, etc.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

- Verde
- Sangre de cerdo
- Arroz
- Ajo
- Cebolla
- Hierbabuena
- orégano
- Limón

##### Preparación:

Se lava la tripa bien se lava con limón para evitar los olores, se cocina el arroz. Se pica la cebolla y el cilantro se hace un refrito, la tripa se sofríen y se le agrega a la mezcla, se revuelve todo, se agrega el arroz, la sangre se pasa por un colador y se agrega la arveja, la cebolla el cilantro, todos los ingredientes en una olla grande y se agregan los restos del menudo tales como hígado, riñones, pulmones, y se ponen a cocinar luego se coge la tripa un embudo y empezamos a embutir. Se meten en la olla junto con lo que ya había estado hecho y se dejan cocinar por unos 50 minutos a fuego lento para evitar que se revienten, luego se sacan se dejan escurrir, y se sofríen en aceite hasta dorarlas, el hígado, los pulmones etc. Se cortan en trocitos y se acompañan con la morcilla.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La morcilla es ocasional en el mercado Central de Salcedo, se vende solo por pedido.
	Continua	
<b>X</b>	Ocasional	
	Otros	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Adriana Gordillo	46 años/25 años de actividad	Propietaria	Padre salcedo y 24 de Mayo	Mercado Central

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
-----------------------	---------------------------

Padres – hijos	X	La señora Adriana Gordillo aprendió de su suegra.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión	
Padres – hijos	X	Son tres generaciones
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

### 6. VALORACIÓN

#### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Contribuye a la seguridad alimentaria.

#### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

X	Alta	Por su bajo consumo este plato se va perdiendo.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del	
Morcilla Negra	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X	X		
10. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.				
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez				

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 23

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> MORCILLA NEGRA			<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016				# pax: 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b> X	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>		<b>Ambiente</b>	<b>refrigeración</b>		<b>congelación</b>		<b>otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANT</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
ENTRADA	Verde	120	Gr	Dados pequeños	Dados pequeños		Se lava la tripa bien se lava con limón para evitar los olores, se cocina el arroz. Se pica la cebolla y el cilantro se hace un refrito, la tripa se sofríen y se le agrega a la mezcla, se revuelve todo, se agrega el arroz, la sangre se pasa por un colador y se agrega la arveja, la cebolla el cilantro, todos los ingredientes en una olla grande y se agregan los restos del menudo tales como hígado, riñones, pulmones, y se ponen a cocinar luego se coge la tripa un embudo y empezamos a embutir. Se meten en la olla junto con lo que ya había estado hecho y se dejan cocinar por unos 50 minutos a fuego lento para evitar que se revienten, luego se sacan se dejan escurrir, y se sofríen en aceite hasta dorarlas, el hígado, los pulmones etc. Se cortan en trocitos y se acompañan con la morcilla.	
ENTRADA	Sangre de cerdo	200	Gr			hervir		
ENTRADA	Arroz	125	Gr					
ENTRADA	Ajo	60	Gr	repicar	repicar			
ENTRADA	Cebolla	50	Gr	repicar	repicar			
ENTRADA	Hierbabuena	50	Gr					
ENTRADA	orégano	50	Gr					
ENTRADA	Limón	50	Gr	zummo				
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 024

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 25

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE          PATRIMONIO CULTURAL          DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL          FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	<b>CÓDIGO</b>  025
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Matriz			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX : (Este) 1.0432° (Norte) 78.5884</b>			<b>Z (Altitud)</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Codorniz Asada			
<b>Código fotográfico:</b> 025			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Codorniz Asada, San Miguel- Salcedo	D1	N/A	
	D2	N/A	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mediana	L1	Español	
	L2	N/A	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía		Cotidiana
<b>Breve reseña</b>		
<p>Codorniz: común (<i>Coturnix coturnix</i>) es una especie de ave galliforme de la familia Phasianidae ampliamente distribuida por Eurasia y África. Es un ave pequeña y rechoncha aunque con alas largas, que le permiten volar largas distancias adaptadas a su vida nómada y a sus migraciones entre continentes. Su plumaje es principalmente pardo con vetado ocráceo y negro (la única diferencia entre los dos sexos es que los machos tienen en la garganta blanquecina con un ancla de color negro sobre el fondo claro, que las hembras no poseen). Esto hace que esta ave sea casi imperceptible, pues sus colores la confunden con el suelo.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codorniz</li> <li>• Ajo</li> <li>• Sal</li> <li>• Papas</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Tomate</li> <li>• Mayonesa</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <p>Pelar y desviscerar la codorniz .Aliñar con ajo sal la codorniz, ponerla al carbón, servir con papas cocinadas, ensalada y mayonesa.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La codorniz asada es continua, en el Asadero del Cisne, se vende todos los días.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Alexandra Sánchez	21 años/5 años de actividad.	propietaria	24 de Mayo Juan León Mera	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		X	Aprendió a por su suegra		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		X	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela		Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	

Codorniz asada	La sensibilidad al cambio es media, porque tiene afluencia de clientela	Gastronomía	Gastronomía tradicional
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por :</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 24

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>								
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> CODORNIZ ASADA				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016			<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b> X	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación		otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
ENTRADA	Codorniz	454	Gr	adobar			Pelar y desviscerar la codorniz .Aliñar con ajo sal la codorniz, ponerla al carbón, servir con papas cocinadas, ensalada y mayonesa.	
ENTRADA	Ajo	60	Gr	repicar	repicar			
ENTRADA	Sal	s/n	Gr					
ENTRADA	papas	50	Gr	cocinadas				
ENTRADA	Lechuga	30	Gr	chifonade	chifonade			
ENTRADA	tomate	50	Gr	Concase	Concase			
ENTRADA	mayonesa	s/n	Gr					
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 025

**Elaborado por:** Martínez .P(2016)

## FICHA DE INVENTARIO 26

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			026
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> Cusubamba		<b>Urbana</b>	<b>X Rural</b>
<b>Localidad:</b> Cusubamba			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM :</b> X (Este) 12345°345      Y (Norte) 1245°975      Z (Altitud)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Uctu tortillas			
<b>Código fotográfico:</b> 026			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Uctu tortillas, Cusubamba- Salcedo		D1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orejitas</li> <li>Lengua de Vaca</li> </ul>
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español

	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía	Cotidiana	
<b>Breve reseña</b>		
<p>La tradición de la elaboración de estas tortillas empezó hace tres décadas atrás en donde los antiguos habitantes de la comunidad de Cusubamba mezclaban la tradicional harina de castilla con agua, con el pasar de los años las nuevas generaciones la mezclaron con el dulce de cabuya y panela para hacerlas dulces y más deliciosas.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce de cabuya</li> <li>• Harina de maíz</li> <li>• Harina de castilla</li> <li>• Huevo</li> <li>• Agua de panela</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Bicarbonato</li> </ul> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Se coloca harina de maíz y harina de castilla, luego el dulce de cabuya, el huevo, bicarbonato, se le amasa hasta obtener una masa homogénea, se le va agregando agua de panela si es necesario agregar azúcar. Y se lo deja leudar luego de 2 a 3 horas va creciendo. Transcurrido el tiempo se le coloca en una estera o mantel blanco, se le estira para formar tortillas, en un tiesto de barro se las coloca para dorarlas.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Las uctu tortillas son continuas en el Barrio América de Salcedo, se vende todos los días
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
<b>X</b>	Local	Su alcance es a nivel local, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	

	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Sra. Adelaida Tonato	53 años/14 años de actividad	Propietaria	24 de Mayo y Ana Paredes	Barrio América
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió por su suegra que, aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Uctu tortillas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 25

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> UCTU TORTILLAS				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016				# pax: 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTR E</b>	<b>MENÚ COMPLET O</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente	X	refrigeración		congelación		Otros	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>			
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>	
BOCADITO	Dulce de cabuya	1000	Gr				Se coloca harina de maíz y harina de castilla, luego se le coloca el dulce de cabuya, el huevo, bicarbonato, se le amasa hasta obtener una masa homogénea, se le va agregando agua de panela si es necesario agregar azúcar. Y se lo deja leudar luego de 2 a 3 horas va creciendo. Transcurrido el tiempo se le coloca en una estera o mantel blanco, se le estira para formar tortillas, en un tiesto de barro se las coloca para dorarlas.	
BOCADITO	Harina de maíz	120	Gr	Tamizar				
BOCADITO	Harina de castilla	120	Gr	tamizar				
BOCADITO	Huevo	60	Gr					
BOCADITO	panela	1000	Gr	rallar				
BOCADITO	Azúcar	s/n	Gr					
BOCADITO	Bicarbonato	10	Gr					
<b>MONTAJE</b>								
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>				
								
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>								

**Fuente:** ficha de observación 026

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 27

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			027
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbano</b>	<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Matriz			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:</b> X (Este) 1°3'27,97" Y (Norte) 78°36'10,83 Z (Altitud)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Empanadas			
<b>Código fotográfico:</b> 027			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Empanadas, San Miguel- Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español

	L2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Cotidiana	
<b>Breve reseña</b>		
<p>Levadura: El nombre común para las cepas de levadura utilizadas comúnmente como un agente de levadura para pan y productos de panadería, donde los azúcares fermentables presentes en la masa se convierten en dióxido de carbono y etanol. La misma especie (pero una cepa diferente) comúnmente utilizada en la fermentación alcohólica, que se llama levadura de cerveza. La levadura de panadero es también un microorganismo unicelular que se encuentra en y alrededor del cuerpo humano.</p>		
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>		
<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina</li> <li>• de Azúcar</li> <li>• Sal</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Aceite</li> <li>• Levadura</li> <li>• Guitig</li> </ul> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Colocamos la harina en un tazón y agregamos la mantequilla, guitig, sal, azúcar y mezclamos, al terminar hacemos una corona. Dentro de la corona agregamos la mantequilla fundida y el agua tibia, empezaremos a mezclar y amasaremos de 5 a 8 minutos. Al finalizar el amasado, pondremos una pieza de tela limpia sobre la masa y dejaremos reposar por 30 minutos. Luego simplemente será estirar y colocar en un sartén con aceite caliente y freír.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Las empanadas son continuas en la calle Salcedo y Sucre, Salcedo, se vende todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	Su alcance es a nivel nacional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
	Regional	
<b>X</b>	Nacional	

	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Sra. Maricela Navarrete	22 años /5 años de actividad	Propietaria	Salcedo y Sucre	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por su madre que, aprendió de manera empírica.Su madre le enseñó		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de su madre son dos generaciones.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Empanadas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 26

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>					
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> EMPANADAS				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 15/06/2016			<b># pax:</b> 5
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>CONSERVACIÓN</b>		Ambiente	refrigeración	congelación			otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANT	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
BOCADITO	Harina	1000	Gr	tamizar			Colocamos la harina en un tazón y agregamos la mantequilla, guitig, sal, azúcar y mezclamos, al terminar hacemos una corona. Dentro de la corona agregamos la mantequilla fundida y el agua tibia, empezaremos a mezclar y amasaremos de 5 a 8 minutos. Al finalizar el amasado, pondremos una pieza de tela limpia sobre la masa y dejaremos reposar por 30 minutos. Luego simplemente será estirar y colocar en un sartén con aceite caliente y freír.
BOCADITO	Azúcar	250	Gr				
BOCADITO	Sal	s/n	Gr				
BOCADITO	Mantequilla	200	Gr				
BOCADITO	Aceite	1000	Gr				
BOCADITO	Levadura	10	Gr				
BOCADITO	guitig	750	Gr				
<b>MONTAJE</b>							
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>			
							
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>							

Fuente: ficha de observación 027

Elaborado por: Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 28

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				028
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Urbana</b>		<input type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Matriz				
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX :</b> X (Este) 1°3'27,97" Y (Norte) 78°36'10,83 Z (Altitud)				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Emborrajados				
<b>Código fotográfico:</b> 028				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Emborrajados, San Miguel- Salcedo		D1	N/A	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía	Cotidiana
-------------	-----------

#### Breve reseña

Guineo: El guineo recibe el nombre científico de “Musa acuminata“, en el idioma inglés se le conoce con el nombre de “Banano” y otros nombres comunes que recibe el guineo son “Banana, plátano, topocho y cambur“. La planta de guineo llega a alcanzar hasta unos 10 metros de altura, todo va a depender del tipo de guineo, en América Latina y El Caribe es muy abundante el cultivo de guineo. La fruta del guineo es muy sabrosa y nutritiva, contiene numerosas propiedades medicinales que contribuyen de una gran manera a la salud del ser humano y lo mejor de todo es que esta fruta se cosecha en cualquier época del año, por lo que siempre hay disponible para el consumo.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes

- guineos maduros
- huevos
- harina de trigo
- Aceite

##### Preparación

Batimos los huevos en un recipiente y les ponemos la media taza de harina. Revolvemos hasta que quede homogénea la mezcla.

Pelamos los guineos y los cortamos en rodajas.

Pasamos las rodajas por la mezcla y las freímos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los embotajados son continuos en la calle Salcedo y Sucre, Salcedo, se vende todos los días.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel nacional, es consumida por parte de propios y extraños
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Maricela Navarrete	22 años / 5 años de actividad	Propietaria	Salcedo y Sucre	San Miguel

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
Padres – hijos	X	Los conocimientos fueron adquiridos por su madre que, aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	Aprendió de su madre son dos generaciones.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Contribuye a la seguridad alimentaria.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Emborrajados	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X	X		
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>				

<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## RECETA ESTANDAR 27

	<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>	
---	---	---

<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> EMBORRAJADOS				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016				<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación	otros			
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
	guineos maduros	454	Gr			Batimos los huevos en un recipiente y les ponemos la media taza de harina. Revolvemos hasta que quede homogénea la mezcla. Pelamos los guineos y los cortamos en rodajas. Pasamos las rodajas por la mezcla y las freímos en el aceite caliente. Retiramos los emborrajados.			
	huevos	100	Gr						
	harina de trigo	1000	Gr	tamizar					
	Aceite	1000	Gr						
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>					
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

**Fuente:** ficha de observación 028

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 29

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			029
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo	
<b>Parroquia:</b> San Miguel		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Matriz			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTMX:</b> X (Este) 1°3`27,97” Y (Norte) 78°36`10,83 Z (Altitud)			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Buñuelos			
<b>Código fotográfico:</b> 029			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Buñuelos, San Miguel –Salcedo		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mediana		L1	Español
		L2	N/A
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía	Cotidiana
-------------	-----------

**Breve reseña**

Harina de trigo es un polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano. La harina de trigo es la que más se produce de entre todas las harinas.

Las variedades de trigo se apellidan "blandas" o "débiles", si tienen un contenido de gluten bajo, y "duro" o "fuerte" si tienen un contenido alto de gluten. La harina dura, o harina de pan, es de gluten alto, con un 12% a 14% de contenido de gluten, su masa tiene un tacto elástico que aguanta su forma bien una vez horneada. La harina blanda es comparativamente baja en gluten y por ello resulta en un pan con una textura más fina, quebradiza.

**4. DESCRIPCIÓN**

**Ingredientes:**

- harina de trigo
- huevos
- leche
- mantequilla
- sal
- aceite

**Procedimiento:**

Colocar la leche, mantequilla cortada en trozos y la sal hasta que hierva. En ese momento, agregar la harina tamizada para evitar grumos, no dejemos de remover hasta que se haya mezclado bien. La masa estará lista cuando veamos que se desprende de las paredes de la olla. Retiraremos la olla del fuego y añadiremos los seis huevos, uno por uno removiendo con fuerza. La masa debe quedar cremosa, como si fuera para un bizcocho. Dejar reposar la masa durante 5 minutos. Con una cuchara, tomaremos la masa en porciones redondas, y las freiremos, dejar escurrir.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los buñuelos son continuas en la calle Salcedo y Sucre, Salcedo, se vende todos los días.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel nacional, es consumida por parte de propios y extraños.
<b>X</b>	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Maricela Navarrete	22 años /5 años de actividad	Propietaria	Salcedo y Sucre	San Miguel
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por su madre que, aprendió de manera empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos		<b>X</b>	Aprendió de su madre son dos generaciones.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Contribuye a la seguridad alimentaria.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.			
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		

Buñuelos	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía	Gastronomía típica
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	X	X	
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez			
<b>Revisado por:</b> Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.			
<b>Registro fotográfico:</b> Patricia Martínez			

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.  
**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

### RECETA ESTANDAR 28

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> BUÑUELOS				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016				<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>			
<b>CONSERVACIÓN</b>		Ambiente	refrigeración		congelación	otros			
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
BOCADITO	harina de trigo	1000	Gr	tamizar			Colocar la leche, mantequilla cortada en trozos y la sal hasta que hierva. En ese momento, agregar la harina tamizada para evitar grumos, no dejemos de remover hasta que se haya mezclado bien. La masa estará lista cuando veamos que se desprende de las paredes de la olla. Retiraremos la olla del fuego y añadiremos los seis huevos, uno por uno removiendo con fuerza. La masa debe quedar cremosa, como si fuera para un bizcocho. Dejar reposar la masa durante 5 minutos. Con una cuchara, tomaremos la masa en porciones redondas, y las freiremos, sacar, y dejar escurrir.		
BOCADITO	huevos	100	Gr						
BOCADITO	leche	225	Gr						
BOCADITO	mantequilla	110	Gr						
BOCADITO	sal	s/n	Gr						
BOCADITO	aceite	125	Gr						
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>					
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

**Fuente:** ficha de observación 029

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 30

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>				<b>CÓDIGO</b>
				030
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Salcedo		
<b>Parroquia:</b> Cusubamba	<b>Urbana</b>	<b>X</b>	<b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Cusubamba				
<b>Coordenadas : X (Este)</b> 12789°		<b>Y (Norte)</b> 78690°		<b>Z (Altitud)</b>
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
				
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortilla de Maíz				
<b>Código fotográfico:</b> 030				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
Tortilla de Maíz , Cusubamba- Salcedo		D1	Longas de maíz negro	
		D2	N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mediana		L1	Español	
		L2	N/A	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		

Gastronomía	Cotidiana
-------------	-----------

**Breve reseña**

La historia de estas deliciosas criollas, cuenta que las famosas Chuquimarcas que vendían las tortillas con caucara en el mercado, fueron las que empezaron su trabajo vendiendo las tortillas de maíz y por eso las adoptaron como “longas de maíz negro”, las deliciosas tortillas de maíz hechas en tiesto, preparaciones propias de la cultura indígena. Estas tortillas son tostadas en tiesto de barro.

**4. DESCRIPCIÓN**

**Ingredientes:**

- Harina de maíz amarillo
- Huevos
- Manteca de cerdo
- Queso
- Cebolla blanca

**Procedimiento:**

Batir los huevos y añadir la manteca de cerdo, harina y amasar. Dejar reposar la masa por una 1 hora aproximadamente. Desmenuzar el queso y mezclar con cebolla blanca. Dar forma a la masa y en el centro colocar queso. Finalmente tostar en el tiesto de barro.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las tortillas son continua en el Cusubamaba, Salcedo, se vende los días miércoles y domingos.
<b>X</b>	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel regional, es consumida por parte de propios y extraños.
	Provincial	
<b>X</b>	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

**5. PORTADORES / SOPORTES**

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Carmen Velasteguí	46años/15años de actividad	Propietaria	Cusubamba	Salcedo

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
Padres – hijos	<b>X</b>	Los conocimientos fueron adquiridos por ella que aprendió de manera empírica		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	<b>X</b>	Aprendió de manera empírica		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Contribuye a la seguridad alimentaria				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque tiene afluencia de clientela.		
	Media			
<b>X</b>	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Patricia Alexandra Martínez Vacacela	Av. Simón Bolívar y Rangún	2378398	F	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Tortillas de maíz	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	<b>X</b>	<b>X</b>		
10. DATOS DE CONTROL				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Patricia Martínez				

**Revisado por:** Lic. Andrea Fierro, Ing. Andrea Garrido.

**Registro Fotográfico:** Patricia Martínez

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

**RECETA ESTANDAR 29**

		<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b>							
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> TORTILLAS DE MAIZ				<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b> 20/06/20016				<b># pax:</b> 5	
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b> X	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración		congelación		<b>otros</b>		
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>TÉCNICA CULINARIA</b>				
					<b>CORTE</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>APLICACIÓN</b>		
BOCADITO	Harina de maíz amarillo	1000	Gr	tamizar			Batir los huevos y añadir la manteca de cerdo, harina y amasar. Dejar reposar la masa por una 1hora aproximadamente. Desmenuzar el queso y mezclar con cebolla blanca. Dar forma a la masa y en el centro colocar queso. Finalmente tostar en el tiesto de barro.		
BOCADITO	Huevos	4	u						
BOCADITO	Manteca de cerdo	225	Gr						
BOCADITO	Queso	110	Gr						
BOCADITO	Cebolla blanca	30	Gr	brunoise					
<b>MONTAJE</b>									
<b>TRADICIONAL</b>				<b>TÍPICO</b>					
									
<b>NOTAS IMPORTANTES:</b>									

**Fuente:** ficha de observación 030

**Elaborado por:** Martínez .P. (2016)

### **3. PROPUESTA**

“Revista gastronómica del cantón Salcedo”

#### **ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

El presente trabajo de investigación realizado sobre el “Registro de la cultura gastronómica, mediante la elaboración de una revista de comida típica y tradicional del Cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, como Patrimonio Cultural Inmaterial.”, no existe información en revistas, libros, trípticos, páginas web, que den a conocer la cultura gastronómica del cantón Salcedo, frente a este problema me propuse realizar un trabajo investigativo, para lo cual el registro se verá plasmado en un documento, que perdurará y servirá para las futuras generaciones como medio investigativo para poder mantener registrado el patrimonio cultural intangible, esta investigación favorecerá el turismo en el cantón Salcedo.

#### **MODELO OPERATIVO DE PROPUESTA**

El Registro de la cultura gastronómica del cantón Salcedo, está diseñado con una portada que representa la cultura y gastronomía del cantón. Está organizado por parroquias, cada una contiene información principal de la misma, con las iglesias representativas, atractivos turísticos y culturales, gastronomía típica y tradicional que ofrece cada parroquia, el cual contiene los ingredientes, preparación, fotografía del plato.

## Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica

**Tabla 31.** Esquema de la revista del “Registro de la cultura gastronómica del cantón Salcedo como patrimonio cultural inmaterial”

Portada	<p>Es la parte más gruesa del texto, lleva el nombre de revista gastronómica, el nombre, es como se le denomina al cantón. Diseñada para hacerle identificable, el texto color verde y amarillo representa el colorido del cantón, con fondo blanco de la iglesia principal del cantón, historia, platos típicos y tradicionales de Salcedo</p> <p><b>Nombre de la revista:</b> San Miguel de Salcedo (la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos). Revista gastronómica.</p> <p><b>Títulos:</b> copper plater 20, gathig light. Texto: calibre 10. portada Bradley Hand iTC 40.</p> <p><b>Lugar :</b> San Miguel de Salcedo.</p>
Anteportada	Editorial, color verde, fondo blanco
Índice	Está la lista de cada una de las parroquias, mapa ubicación, como llegar, información básica del cantón.
Cuerpo de la obra	Presentación manual, aquí se encuentra, divididas las parroquias, información básica de cada una de ellas, fotos de sus iglesias, y los platos típicos y tradicionales, con sus ingredientes, preparación y fotografía.

Fotografías	<p>En cada una de las parroquias se muestra las fotografías con nombre de la parroquia, plato típico.</p> <p>El tamaño de la fotografías no se establece debido a que ciertas fotos se encuentran hasta más de un elemento y no se establecen ángulos. Las fotografías fueron tomadas en cada uno de las parroquias del cantón Salcedo</p>
-------------	--

**Fuente:** “Revista Gastronómica”  
**Elaborado por:** Martinez.P.2016.

## Matriz General de Resultados

**Tabla 32.** Matriz general de resultados

<b>Parroquia San Miguel</b>								
<b>Plato típico</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>	<b>Tiempo de preparación</b>	<b>Lugar y días de expendio</b>	<b>Costo</b>	<b>Acompañamiento</b>	<b>Informante</b>	<b>Fecha de entrevista</b>
Hornado	Cerdo, papas, cebolla, tomate, mote	Faenado, desvicerado Lavado, Adobo, cerdo Horno de leña.	5 horas	Mercado central de Salcedo	3 dólares en adelante	Tortillas de papas agrio, mote.	Sra.Elaira Chauca	12/06/2016
Empandas de dulce	Harina de trigo Sal Manteca vegetal panela	Se coloca la harina, sal, manteca, panela, agua se mezcla y se le amasar Luego se le coloca en tiesto de barro a que se doren.	30 min	Mercado central de Salcedo	1 dólar		Sr. Norma Guanoluisa	05/06/2016
Humitas	Choclo, maduro, Mantequilla, Queso, Huevos.	Moler el choclo, mezclar todos los ingredientes, colocar en cada hoja de choclo. Cocinar a vapor.	1 hora	Bellavista	1 dólar	Café negro	Sra. Lourdes Tomala	05/06/2016
Tortilla de Maíz	Harina de maíz, Manteca de chancho	Cocinar el agua con manteca de cerdo, incorporar harina de maíz y mezclando constantemente. Retirar de la cocción. Saltear cebolla blanca	30 min	24 de Mayo y Ana Paredes	1 dólar		Sra. Maria Sangucho	05/06/2016

	,Huevo, Queso fresco, Cebolla blanca	y achiote, después desmenuzar el queso. Dorar en un tiesto con un poco de grasa.						
Yaguarloco	Sangre de borrego, papas chola, cebolla blanca, paiteña, orégano, tomate riñón, aguacate, hierba buena,	Lavar la tripa de borrego con sal, jugo limón y hierba buena. Hacer el refrito con la mitad de todos los ingredientes. A esto le agregamos cebollas y el cilandro picada finamente.se sirve con una rodaja de tomate, cilandro finamente picado, aguacate y curtido cebolla paiteña.	3 horas	Sucre y Ana Paredes	2,50	Aguacate, sangre, tomate, cebolla	Sra. Lida Gusñay	05/06/2016
Caldo de 31	tripas de res, panza de res, cebolla blanca ,cebolla paiteña ,ajo	Hacer un refrito, lavadas y cortadas. Dejar cocinar alrededor de dos horas, hasta que las tripas y la panza estén suaves. Por ultimo agregar leche.	4 horas	Sucre y Ana Paredes	3 dólares	Mote, limón	Sra. Lida Gusñay	05/06/2016
Papas con cuero	cuero de cerdo papas, cebolla paiteña, blanca, maní	Cocinar el cuero de cerdo, junto con una rama de cebolla, ajo y sal, adicionamos el agua de la cocción del cuero previamente cernida y llevamos a ebullición hasta que espese y las estén cocinadas. Licuar la leche con maní y agregamos a la preparación.	3 horas	Sucre y Ana Paredes	2,50 dólares	limón	Sra. Lida Gusñay	05/06/2016
Caldo de gallina	Gallina, cebolla paiteña, ajo, Cebolla blanca, Leche	Cocinar la gallina sal, ajo, cebolla, apio, perejil. Cernir el caldo. Cebolla blanca y llevar a ebullición. Retirar el contenido y agregar leche .se acompaña con cebolla blanca, perejil.	4 horas	Sucre y Ana Paredes	2,50 dólares	Cilandro, cebolla	Sra. Lida Gusñay	05/06/2016

Helado	Pulpa de taxo, coco, naranjilla, mora mango, crema de leche	Obtener la pulpa de cada fruta y endulzar. Colocar el cada molde de congelación.	4 horas	Sucre y García Moreno	0,50 ctvs.		Sr. Luis Ruiz	05/06/ 2016
Pinol	Machica, panela, pimienta de dulce, canela clavo de olor	Tamizar la machica o harina de cebada tostada y mezclar. Reducir la panela a porciones pequeñas, mezclar junto con la machica y con las especias. Juntar la mezcla a un molino y se obtener un polvo dulce.	30 min	Av. Jaime Mata Yerovi.	1 dólar		Sr. Marcelo Remache	06/06/2016
Shawarmis hki	Mishqui Arroz de cebada	Recolectar el Mishqui, poner en una olla de barro a cocinar, dejar en remojo el arroz de cebada por un día, hervir el mishqui y luego agregar el arroz de cebada. Dejar cocinar por 8 horas.	3 días	Rocafuerte y Bolívar	0,50 ctvs.		Sr. Vicente Jacome	06/06/2016
Chicha de jora	maíz de jora cebada clavo de olor azúcar, agua	Tostar la cebada y el maíz de jora. Hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese. Una vez frio, añadir azúcar y cernir. Colóquelo en una vasija de barro. Se debe remover la chicha por lo menos una vez al día.	3 días	Av. Olmedo y Gonzales Suarez	0,50 ctvs.		SrGuadalupe Acosta	06/06/2016
Gurango	Cabuya, arroz de cebada.	Se cocina el arroz de cebada por un lapso de 30 min aproximadamente, hasta que esté bien cocinado. Añadir el dulce de cabuya. hervir	4 días	Quilajalò	2 dólares		Sra.María Pastora Malliquing a	12/06/2016
Llorones	harina blanca, panela, levadura	Hacer un volcán de harina colocar panela, levadura amasar por 20 min,	30 min	Guayaquil y Mejía. Días domingos	1 dólar		Sra Maria Juana Cuchipalte	13/06/2016

	piña, queso	dejar. Reposar durante 5 min. Colocar piña o queso.		Plaza de gallinas.				
Ají de cuy	Cuy, maní, papas, harina de arveja, queso.	Se le aliña al cuy, se le asa en el carbón. Se hace un refrito, se incorpora la harina de arveja y la revolvemos bien hasta que se forme una colada y luego esta mezcla se le coloca al refrito de la cebolla y le vamos meciendo hasta formar la colada.	4 horas	Av. San Sebastián Puente de la Hostería Rumipamba. Domingo	3 dólares	Cebolla, papas, cilandro	Sra. Teresa Guanoluisa	15/06/2016
Morcilla criolla	menudo de chanco, col Arroz, tripa.	Lavar el menudo, en un canasto de carrizo lavarle la col para que se vayan todas las impurezas, cocinar la col y arroz, un buen refrito con arveja, zanahoria y se prepara. Embutir la morcilla y cocinar. Se le cocina los menudos a parte la morcilla.	Medio día	Mercado central de Salcedo este plato se prepara de lunes a sábado a partir de las 4 de la tarde.	1,50	Tortillas, tomate, cebolla.	Sra. Adriana Gordillo.	15/06/2016
Morcilla negra	Col, sangre de cerdo, arroz, tripa	Se lava la tripa bien se lava con limón para evitar los olores, se cocina el arroz. Se hace un refrito, y se sofríen en aceite hasta dorarlas, el hígado, los pulmones etc. Se cortan en trocitos y se acompañan con la morcilla.	5 horas	Mercado central de Salcedo este plato se prepara por pedido.	2,50	Col, limón.	Sra. Adriana Gordillo.	19/06/2016
Codorniz asada	codorniz ajo sal	Aliñar la codorniz, ponerla al carbón, servir con papas cocinadas y ensalada.	30 min	24 de Mayo Juan León Mera. Asadero Virgen del Cisne. Atiende todos los días a partir de las 3 de la tarde	1,00		Sra. Alexandra Sánchez	19/06/2016

Empanadas	Harina, azúcar sal, mantequilla aceite levadura, guitig	Colocamos la harina en un tazón y agregamos la mantequilla, guitig, sal, azúcar y mezclamos y agregamos la mantequilla fundida Al finalizar el amasado, reposar por 30 minutos. Luego estirar y colocar en un sartén con aceite caliente y freír.	30 min	Salcedo y Sucre. Atiende todos los días a partir de las 7 am.	1,00	Azúcar	Sra. Maricela Navarrete	19/06/2016
Emborrajados	guineos maduros huevos harina de trigo Aceite	Batimos los huevos en un recipiente y les ponemos harina. Revolvemos hasta que quede homogénea la mezcla. Pelamos los guineos y los cortamos en rodajas. Y las freímos en el aceite caliente.	30 min	Salcedo y Sucre. Atiende todos los días a partir de las 7 am.	1,00		Sra. Maricela Navarrete	19/06/2016
Buñuelos	harina de trigo huevo, leche, mantequilla Sal, aceite	Colocar la leche, mantequilla cortada en trozos y la sal hasta que hierva. En ese momento, agregar la harina. Dejar reposar, calentaremos el aceite, tomar la masa en porciones redondas, y las freiremos.	30 min	Salcedo y Sucre. Atiende todos los días a partir de las 7 am.	1,00		Sra. Maricela Navarrete	19/06/2016
<b>PARROQUIA MULLUQUINDIL</b>								
Pescado con yuca	tomate comino Pescado picudo, pargo, trucha. cebolla yuca	Mezclar los condimentos para aliñar el pescado. Aplastar el ajo; agregar sal, comino. Aliñar el pescado entero. Pasar por harina para crear una costra más crujiente. En una paila profunda calentar el aceite. Colocar el pescado y freír hasta que se dore por ambos lados. Para servir se acompaña con yuca o papas y curtido de cebolla.	1 hora	Barrio Santa Ana. Mulluquindil. Atiende los días viernes, sábados y domingos a partir de las 8 am.	3 dólares en adelante	Yuca, papas fritas, limón , curtido	Sr. Ernesto Jimenez	21/06/2016

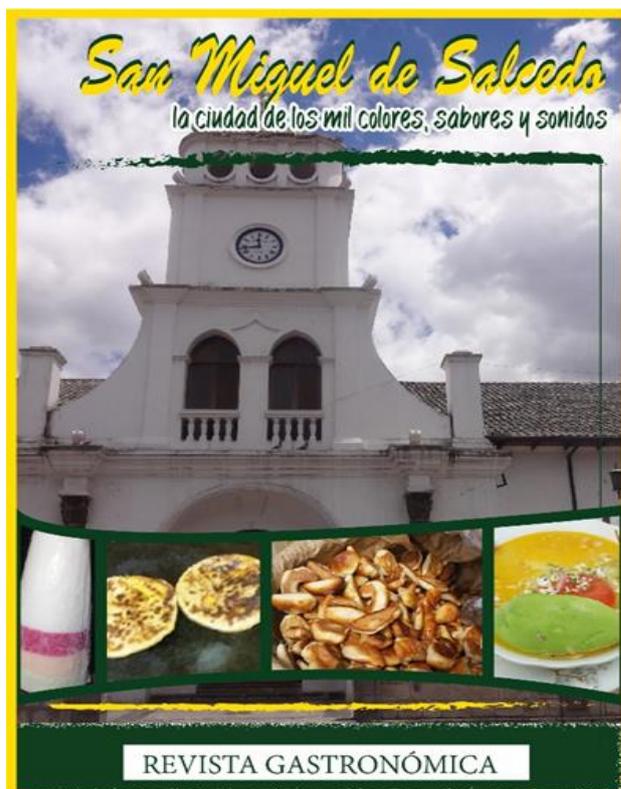
<b>PARROQUIA DE PANZALEO</b>								
Frita	Carne de chanco, Comino, Ajo Cebolla blanca, paiteña, Jugo de naranja, Papas	Sazonar la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta., reposar en la refrigeradora por dos horas. Poner la carne de chanco, la cebolla, el achiote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén. Dorar la carne en aceite revolviendo con una cuchara	6 horas	Panzaleo kilómetro 89. Se prepara todos los días.	3 dólares en adelante	Lechuga, maduro, tomate.	Sra. Susana Guanopatin	23/06/2016
<b>PARROQUIA ANTONIO JOSÉ HOLGUÍN</b>								
Tripa misqui	intestino de res Ajo, comino Achiote, Mote	Se la va la tripa, sin quitarle la grasa. Luego se la aliña con sal, comino, aceite, achiote y ajo. Se deja reposar durante dos horas. Se corta en trozos y se aza en carbón bien encendido.	30 min	Antonio José Holguín	0,50 ctvs.	Mote	Sra. Elsa Cuzco	24/06/2016
<b>PARROQUIA DE MULALILLO</b>								
Champús con pan de leña	Harina de maíz Clavo de olor Canela Pimienta dulce, Panela, Naranjilla	Remojar el maíz, Añadir la harina de maíz en el agua tibia y luego batir, dejar macerar durante 15 días, tamizar. Añadir la panela.	2 horas	Mulalillo, Av. Buenos Aires. Todos los días, a partir de las 8 am.	1,00	pan de leña	Sra. Zoila Basantes	26/06/2016
<b>PARROQUIA CUSUBAMBA</b>								
Cuy asado	Naranja Cuy, Papa Mantequilla achiote	Lavar el cuy con hierba buena. Dejar el cuy por 8 horas en leche. Mezclar sal en grano, el zumo de naranja, achiote, cilantro y cebolla blanca.	4 horas	Calle Belisario y Quevedo. Prepara los domingos a	3 dólares	Papas, salsa de maní,	Sra. Rosa Cáceres	28/06/2016

	Cebolla blanca	Poner el adobo en el cuy, dejar un día en reposo. Hornear.		partir de las 7 am.		huevos duros		
Caldo de cuy	Papas Harina de haba, Achiote Cebolla blanca Ajo, Leche Cuy	Saltear achiote, cebolla, ajo, cocinar el cuy. Agregar al caldo papas peladas y arvejas. Agregar la harina de haba con leche. Agregar comino, orégano. Rectificar. Servir.	3 horas	Calle Belisario y Quevedo. Prepara los domingos a partir de las 7 am.	3,50		Sra. Rosa Cáceres	28/06/2016
Uctu tortillas	Dulce de cabuya Harina de maíz Harina de castilla Huevo Agua de panela, Azúcar Bicarbonato	Se coloca harina de maíz y harina de castilla, el dulce de cabuya, huevo, bicarbonato, masa homogénea, se le va agregando agua de panela si es necesario agregar azúcar. Y se lo deja leudar luego de 2 a 3 horas va creciendo. Transcurrido el tiempo se le coloca en una estera o mantel blanco, se le estira para formar tortillas, en un tiesto de barro se las coloca para dorarlas.	5 horas	24 de Mayo y Ana Paredes , prepara los días domingos a partir de las 8 am.	1,00		Adelaida Tonato	01/07/2016
Tortillas de maíz	Harina de maíz amarillo, Huevos Manteca Queso Cebolla blanca	Añadir la manteca de cerdo, la harina y amasar. Dejar reposar la masa por una hora aproximadamente. Desmenuzar el queso y mezclar con cebolla blanca picada. Finalmente tostar en el tiesto de barro.	30 min	24 de Mayo y Ana Paredes. Prepara todos los días, a partir de las 8 am.	1,00	Café negro	Sra. Carmen Velastegui.	08/07/2016

**Fuente:** Entrevista aplicada a los pobladores del cantón Salcedo.

**Elaborado por:** Martínez.P. (2016)

## REVISTA:



**EDITORIAL**

**U**n pueblo está dado por su historia culinaria o cultura gastronómica ya que ella fomenta todo lo referente a fiestas, ritos, creencias y ceremonias, la cultura gastronómica es parte importante y reconocida por el Ecuador ya sea de forma nacional como internacional. En la actualidad el Ecuador busca mantener su riqueza cultural y patrimonial, en donde la cultura gastronómica se ve como una base para el rescate de la identidad y hace que cada uno de nosotros fomentemos al conocimiento de los platos típicos de nuestros pueblos.

Todo lo referente a la cultura gastronómica que posee el cantón Salcedo en la Provincia de Cotopaxi se ve plasmado en su diversidad de flora, fauna y tradiciones gastronómicas involucrando principalmente sus fiestas, ceremonias y costumbres. Es por eso que seguirlo manteniendo hace que obtengamos una riqueza inmaterial en cada una de las generaciones venideras y así logramos que no se olviden fácilmente.

El cantón Salcedo ubicado en la provincia de Cotopaxi es uno de los lugares a tomar en cuenta en esta investigación por ser uno de los más diversos en cultura gastronómica; ya que ha adquirido un gran abandono en su identidad y en las tradiciones culinarias que se van perdiendo totalmente al no seguir manteniendo las costumbres, recetas y técnicas, la emigración poblacional a ciudades grandes y un masivo ingreso de nuevas culturas gastronómicas tanto nacionales como extranjeras crean un desconocimiento de las tradiciones culinarias propias y típicas existentes en el cantón Salcedo.

La falta de un documento sobre la cultura gastronómica para el Cantón Salcedo representa un gran problema y es el no poder transmitir todo lo referente a su gastronomía típica y tradicional involucrando sus creencias, ritos, festividades, ceremonias e identidad. La parcial migración de sus pobladores a otras ciudades importantes del país, generando un problema en cadena de todos los habitantes de este cantón; otra cuestión es que los jóvenes y las generaciones futuras no acepten seguir manteniendo su cultura e identidad lo que hace necesario la creación de este documento gráfico.



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

CONTENIDO	
1	EDITORIAL
2	EDITORIAL
Parroquias	
4	San Miguel
17	Mulliquindi
19	Panzaleo
21	Antonio José Holguín
23	Mulalillo
25	Cusubamba
28	Atractivos Turísticos

Límites:  
 Al Norte: Pujilí y Latacunga (Cotopaxi)  
 Al Sur: Ambato y Pillaro (Tungurahua)  
 Al Este: Zona Central de los Andes (Napó)  
 Al Oeste: Pujilí (Cotopaxi)

Superficie: 533 Km  
 Altitud: Entre los 2683 a 4563 m.s.n.m.  
 Distancia: Se encuentra a 100 km de la ciudad de Quito

2

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

# San Miguel de Salcedo

## historia

Tierra de Panzaleos, en 1573 fue fundada como San Miguel de Molleambato; tuvieron que transcurrir 343 años para que se expida el decreto de creación del cantón el 19 de Septiembre de 1919 en la administración del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel Patrono del cantón.

El Dr. Luis Cordero fue quien propuso de distinguir a la nueva creación cantonal con el nombre del laticungueño Dr. Manuel Salcedo, quien trabajó y se preocupó constantemente por impulsar el desarrollo de este cantón.

Actualmente el cantón Salcedo es una ciudad importante en la producción agrícola-ganadera popular por la preparación de los helados de fruta y pinol, el cantón cuenta con centros y atractivos turísticos alrededor de la ciudad como: restaurantes, salones, heladerías, hostales, residenciales, etc., también es rico en tradiciones, gastronomía, artesanías y cultura como los moros, panzaleos, salaches, danzantes, etc.



Palacio Municipal de Salcedo

Parque Municipal de Salcedo

Su construcción posee un estilo europeo inspirado en el palacio de Versalles (Francia), donde predomina la piedra roja, fue extraída de las minas de Pucarami, perteneciente a la parroquia de Mulalillo combinada con piedra blanca de las laderas del cerro Putzalagua.

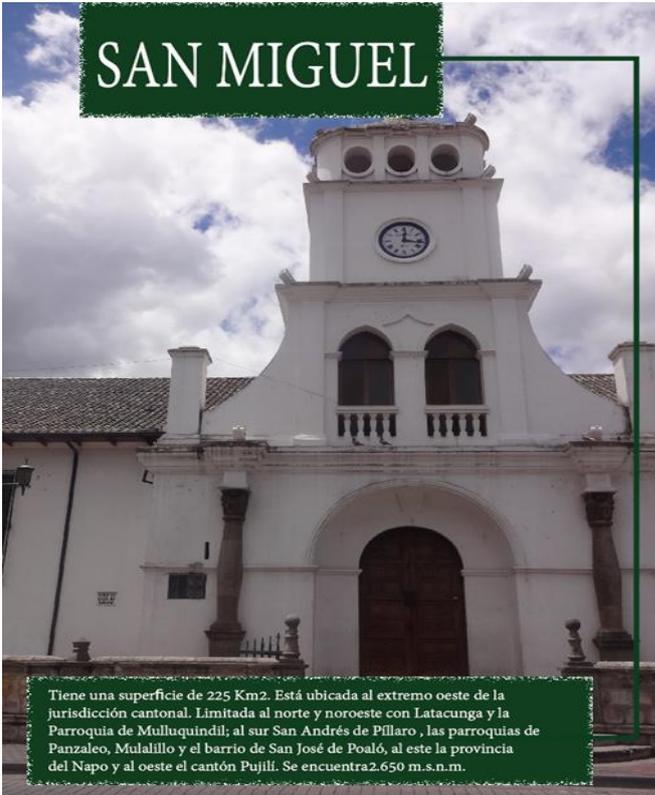


Parque Municipal de Salcedo

3

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

# SAN MIGUEL



Tiene una superficie de 225 Km<sup>2</sup>. Está ubicada al extremo oeste de la jurisdicción cantonal. Limitada al norte y noroeste con Latacunga y la Parroquia de Mulluquindil; al sur San Andrés de Pillaro, las parroquias de Panzaleo, Mulalillo y el barrio de San José de Poaló, al este la provincia del Napo y al oeste el cantón Pujilí. Se encuentra a 2.650 m.s.n.m.

## GASTRONÓMICO

# SAN MIGUEL

### ingredientes:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerdo</li> <li>• Chicha</li> <li>• Ajo</li> <li>• Sal</li> <li>• Comino</li> <li>• Pimienta</li> <li>• Achiote molido</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cebolla paiteña</li> <li>• Tomate riñón</li> <li>• Limón</li> <li>• Aji</li> <li>• Perejil</li> <li>• Cilantro</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• AGRIO</li> <li>• Chicha de jora</li> <li>• Agua</li> <li>• Panela</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>TORTILLAS</li> <li>• Papas</li> <li>• Queso fresco</li> <li>• Achiote</li> <li>• Manteca de cerdo</li> </ul>                |



HORNADO

### Elaboración:

#### Hornado

Un cerdo tierno adobar, dejar reposar 1 a 2 días en los adobos para una mejor concentración del condimento, luego por 5 horas al horno de leña.

#### Agrio para el hornado

Hervir la chicha con el agua, la panela el jugo de limón y sal. Cuando este la panela derretida sacar del fuego, cernir y dejar que se enfríe. Picar la cebolla, quitar las pepas del aji y hervir durante 2 a 3 minutos para disminuir su fuerza. Pelar y quitar las semillas del tomate y cortar en cubos. En la chicha que ya está fría poner la cebolla paiteña agregar jugo de limón, aji, el tomate, la cebolla larga, el perejil y el cilantro.



5



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

## YAHUARLOCRO



### Elaboración:

Lavar la tripa de borrego con sal, jugo de limón y la hierba buena, fregando bien hasta sacar el olor, enjuagamos, esto se lo realiza tres veces.

Después introducir las tripas en una olla con agua, dejar cocinar nuevamente por unos 40 min hasta verificar que hayan cocido.

Cocinar las papas, hacer el refrito: aceite, achiote, cebollas, ajo machacado, pimiento, sal. Agregar la preparación donde se encuentran las papas.

Picar las tripas para unir donde se cocina las papas dejando hasta que estén suaves, agregamos orégano, adicionar la leche con el maní licuado, rectificar.

Cocinar la sangre hasta que seque cuidando que no se quemé.

### ingredientes:

- Sangre de borrego
- Papas chola mediana
- Maní
- Cebolla blanca
- Cebolla paitaña
- Cilantro
- Pimiento verde
- Orégano
- Achiote
- Leche
- CURTIDO
- Cebolla paitaña
- Tomate riñón
- Aguacate
- MENDUDO
- Hierba buena
- Limón
- Sal

Cocinar la sangre hasta que seque cuidando que no se quemé.

Agregamos cebollas y el cilantro picada finamente se sirve con una rodaja de tomate, cilantro finamente picado, aguacate y curtido cebolla paitaña.



6

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



## CALDO DE PATA

### ingredientes:

- Pata de res
- Mote
- Cebolla blanca
- Maní
- Orégano
- Achiote
- Sal
- Aceite
- Leche
- Cilantro



Lavar la pata, cocinar con una rama de cebolla y perejil. Cocinar hasta que este blanda, hacer un refrito, agregar leche y maní. Retirar la pata, con el caldo de este colocar en el refrito, agregamos el mote previamente cocido, tapar dejar 20 minutos.

Picar la pata en pequeños trozos poner en el caldo. Servir con cilantro y cebolla blanca, refreír la cebolla picada junto con el achiote la sal y el comino. Ya cuando el refrito esté listo agregar la preparación.

Por ultimo agregamos leche dejamos diez minutos. Al final de la preparación rectificar y agregar cilantro finamente picado y cebolla. Servir caliente.



### Elaboración:

Hacer un refrito con achiote, cebolla blanca, paitaña, ajo y sal.

Colocar las tripas y la panza de res previamente lavada y cortada, previamente cocinado y cilantro.

### ingredientes:

- Tripas de res
- Panza de res
- Cebolla blanca
- Cebolla paitaña
- Ajo
- Aceite
- Sal
- Cilantro

## CALDO DE 31

Dejar cocinar dos horas, hasta que las tripas y la panza estén suaves, agregar leche.

Servir con mote

7



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

## CALDO DE GALLINA

### Ingredientes:

- Gallina
- Cebolla pasteria
- Ajo
- Cebolla blanca
- Leche
- Zanahoria
- Arveja
- Perejil
- Sal



### Elaboración:

Hacer un refrito, colocar la gallina, zanahoria, arveja.

Retirar el contenido y agregar leche, rectificar.

Se acompaña con cebolla blanca, perejil finamente picado.

## PAPAS CON CUERO



### Ingredientes:

- Cuero de cerdo
- Papas
- Cebolla pasteria
- Cebolla blanca
- Mani
- Leche
- Achiote
- Aceite
- Cilantro
- Ajo

Cocinar el cuero de cerdo con una rama de cebolla, ajo, sal, dejar 15 minutos.

Reservar el agua de la cocción, dejar que se cocine bien.

Colocamos el achiote, cebolla cuando este añadir las papas y rectificamos, seguir adicionando el cuero picado y la otra mitad de la papas, a esta preparación adicionamos el agua de la cocción del cuero previamente cernida y llevamos hasta que espese.

Licuar la leche con mani y agregamos a la preparación. Cocinar durante 3 minutos Servir caliente.

8

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



## AJI DE CUY

### Ingredientes:

- Cuy
- Harina de Arveja
- Papas
- Tomate
- Lechuga
- Ajo
- Cebolla
- Sal
- Queso
- Comino

### Elaboración:

Se aliña al cuy con sal y comino, se deja reposar por una hora y luego se le asa en el carbón.

Mientras se le sigue dorando el cuy se procede a hacerles unos piquetes con el espino de la cabuya para que se cocine

### Aji.

Cocinar las papas, sal y cebolla. Una vez cocinadas se les escurre bien y se las coloca en un recipiente aparte bien cubiertas para que no se enfrien



en la parte interna del cuy y también se le va golpeando, así hasta que el cuero este completamente reventado

### Colada.-

Hacer un refrito se coloca agua tibia en la cual se incorpora la harina de arveja, revolvemos bien hasta que se forme una colada y luego esta mezcla se le coloca al refrito de la cebolla y vamos meciedo hasta formar la colada.

Servir con tres hojas de lechuga y encima las papas, luego se le baña con la colada de arveja, a un lado se le coloca el cuy y al otro extremo colocar una rodaja de queso.

9

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



## MORCILLA NEGRA



### Ingredientes:

- Verde
- Sangre de cerdo
- Arroz
- Ajo
- Cebolla
- Hierbabuena
- Orégano
- Limón

### Elaboración:

Se lava la tripa bien con limón para evitar los olores, se cocina el arroz. Se pica la cebolla, el cilantro se hace un refrito, la tripa se sofríe y se agrega a la mezcla, se revuelve todo, agrega el arroz, la sangre se pasa por un colador y se agrega la arveja, la cebolla el cilantro, todos los ingredientes en una olla y se agregan los restos del menudo tales como hígado, riñones, pulmones, y se ponen a cocinar luego se coge la tripa en un embudo y empezamos a embutir.

Se meten en la olla junto con lo que ya había estado hecho y se dejan cocinar por unos 50 minutos a fuego lento para evitar que se revienten, luego se sacan se dejan

escurrir, y se sofríen en aceite hasta dorarlas, el hígado, los pulmones etc. Se cortan en trocitos y se acompañan con la morcilla.

De toda la mezcla anterior no muy prensada se hacen morcillas, hasta acabar la totalidad de la mezcla se meten en la olla junto con lo que ya había estado hecho y se dejan cocinar por unos 50 minutos a fuego lento para evitar que se revienten pinchar luego se sacan se dejan escurrir y si quieres se fritan o sofríen en aceite hasta dorarlas, el hígado, los pulmones etc. Se cortan en trocitos y se acompañan con la morcilla.

## MORCILLA CRIOLLA

### Ingredientes:

- Menudo de chancho
- Col
- Arroz
- Arveja
- Zanahoria
- Papas
- Tripa

### Elaboración:

Lavar el menudo fregar bien, en un canasto de carrizo lavar la col para que se vayan todas las impurezas, cocinar la col y arroz, un buen refrito con arveja, zanahoria.

### Embutir la morcilla

Se le cocina los menudos a parte y aparte la morcilla. Luego a la tortera para la venta.



10

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



## CODORNIZ ASADA

### Ingredientes:

- Codorniz
- Lechuga
- Ajo
- Tomate
- Sal
- Mayonesa
- Papas



### Elaboración:

Pelar y desviscerar la codorniz. Aliñar con ajo, la sal y la codorniz, ponerla al carbón, servir con papas cocinadas, ensalada y mayonesa.

## TORTILLA DE MAIZ CON QUESO



### Ingredientes:

- Harina de maíz
- Manteca de chancho
- Huevo
- Queso fresco
- Cebolla blanca
- Agua
- Achiote
- Sal

### Elaboración:

Hervir el agua con manteca de cerdo, incorporar harina de maíz y sal dejar en el fuego hasta que el agua se evapore y el polvo este cocido mezclar constantemente.

Retirar, amasar constantemente agregando el huevo hasta conseguir una masa uniforme. Saltear cebolla blanca y achiote, después desmenuzar el queso y agregar a la reparación del refrito.

Formar una tortilla y dorar en un tiesto con un poco de grasa.

11



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

## SHAWARMISKI



### ingredientes:

- Mishqui
- Arroz de cebada

### Elaboración:

Recolectar el Mishqui, poner en una olla de barro a cocinar, dejar en remojo el arroz de cebada por un día, hervir el mishqui y luego agregar el arroz de cebada.

Dejar cocinar por 8 horas.

### Elaboración:

Tostar la cebada y el maíz de jora. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese.

Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale más agua, dejando hervir por una hora y media. Una vez frío,

## GUARANGO



### ingredientes:

- Cabuya
- Arroz de cebada

### Elaboración:

Se cocina el arroz de cebada por 30 minutos aproximadamente hasta que bien cocinando.

Añadir el dulce de cabuya. Y dejarlo hervir.

## CHICHA DE JORA

### ingredientes:

- Maíz de jora
- Cebada
- Clavo de olor
- Azúcar
- Agua



añadir azúcar y cernir. Colóquelo en una vasija de barro dejándolo fermentar por varios días.

Se debe remover la chicha por lo menos una vez al día.

13



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

## HELADOS

### ingredientes:

- Zumos de Taxo
- Zumos de Coco
- Zumos de Naranja
- Zumos de Mora
- Zumos de Mango
- Crema de Leche



### Elaboración:

Obtener la pulpa de cada fruta, endulzar y agregar la crema de leche. Ordenar la preparación con coco, mora, naranja, mango, taxo. Colocar el helado en un molde llevar a congelación.

Por el año de 1950, la difícil situación económica de la comunidad franciscana del cantón Salcedo, y el anhelo de mejores días, inspiraron a la monjita Rosa María Durán a formular el hoy famoso helado del Salcedo, inicialmente conocido por la población como el helado de las monjas.

Esta madre franciscana, muy reconocida por sus habilidades gastronómicas, conjugó perfectamente los ingredientes naturales como lácteos, frutales y endulzantes de la prodigiosa zona cotopaxense para obtener como resultado un producto muy delicioso que pronto fue adquiriendo notoriedad en todo Salcedo.

El helado de las monjitas era elaborado entonces en el interior del convento y comercializado por una ventanilla, pues para esos años las monjas se resguardaban de toda tentación externa.

La aceptación que inmediatamente tuvieron los deliciosos helados de las monjitas, obligó a que estas ingeniosas religiosas, vieran la necesidad de acercar el producto al consumidor por medio de un vendedor ambulante llamado José Medina, más conocido como "José truita". Este importante personaje para la difusión del actual helado de Salcedo llevaba sobre sus espaldas una gran caja de madera conteniendo en su interior lo que hoy es un verdadero patrimonio de la ciudad de Salcedo, y con su

## PINOL

### ingredientes:

- Cebada
- Panela
- Pimienta de Dulce
- Canela
- Clavo de Olor

### Elaboración:

Tamizar cebada tostada y colocar en un mesón para mezclar. Reducir la panela a porciones pequeñas con la ayuda de una trituradora y mezclar junto con la machica, especias (canela, clavo de olor). Juntar la mezcla a un molino y se obtiene un polvo dulce.

Empacar el producto.



12

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



### SHAWARMISKI



**ingredientes:**

- Mishqui
- Arroz de cebada

**Elaboración:**  
Recolectar el Mishqui, poner en una olla de barro a cocinar, dejar en remojo el arroz de cebada por un día, hervir el mishqui y luego agregar el arroz de cebada.

Dejar cocinar por 8 horas.

**Elaboración:**  
Tostar la cebada y el maíz de jora. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese.

Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale más agua, dejando hervir por una hora y media. Una vez frío,

### GUARANGO



**ingredientes:**

- Cabuya
- Arroz de cebada

**Elaboración:**  
Se cocina el arroz de cebada por 30 minutos aproximadamente hasta que bien cocinando.

Añadir el dulce de cabuya. Y dejarlo hervir.

### CHICHA DE JORA

**ingredientes:**

- Maíz de jora
- Cebada
- Clavo de olor
- Azúcar
- Agua



añadir azúcar y cernir. Colóquelo en una vasija de barro dejándolo fermentar por varios días.

Se debe remover la chicha por lo menos una vez al día.

13



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

**Elaboración:**  
Moler el choclo. Derretimos en un sartén la manteca y la mantequilla, le agregamos al choclo junto con los huevos, el queso, azúcar y polvo para hornear.

Revolvemos bien con una cuchara de madera, agregamos sal.

Sobre cada hoja de choclo se coloca la preparación, luego doblando y luego los bordes hacia abajo; las ponemos a cocinar a vapor, colocándolas una por una y con los bordes hacia abajo.

Un tiempo aproximado entre 20 a 30 minutos.

### HUMITAS

**ingredientes:**

- Choclo maduro
- Mantequilla
- Manteca de cerdo
- Queso
- Huevos
- Polvo de hornear
- Azúcar
- Cebolla blanca
- Sal
- Hojas de choclo





**Elaboración:**  
Batimos los huevos en un recipiente y ponemos media taza de harina. Revolvemos hasta que quede homogénea la mezcla. Pelamos los guineos y los cortamos en rodajas.

Pasamos las rodajas por la mezcla y las freímos en el aceite caliente.

### EMBORRAJADO

**ingredientes:**

- Guineos maduros
- Huevos
- Harina de trigo
- Aceite

14



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

### ingredientes:



### EMPANADAS

#### Elaboración:

Colocamos la harina en un tazón y agregamos la mantequilla, gutig, sal, azúcar y mezclamos, al terminar hacemos una corona.

Dentro de la corona agregamos la mantequilla fundida y el agua tibia, empezaremos a mezclar y amasaremos de 5 a 8 minutos. Al finalizar el amasado, pondremos una pieza de tela limpia sobre la masa y dejaremos reposar por 30 minutos.

Luego simplemente se estira y se coloca en un sartén con aceite caliente y se frien.

### ingredientes:



### EMPANADA DE DULCE

Se coloca el harina, la panela, sal, manteca y agua. Se mezcla y se amasa de 10-15 minutos.

Se estira la masa y se rellena con panela cada empanada luego se le coloca en un tiesto de barro para que se doren.

15



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

### BUÑUELOS



#### Elaboración:

Colocar la leche, mantequilla cortada en trozos y la sal hasta que hierva.

En ese momento, agregar la harina tamizada para evitar grumos, no dejemos de remover hasta que se haya mezclado bien. La masa estará lista cuando veamos que se desprende de las paredes de la olla. Retiraremos la olla del fuego y añadiremos los seis huevos, uno por uno removiendo con fuerza. La masa debe quedar cremosa, como si fuera para un bizcocho.

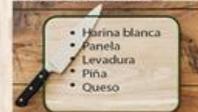
Dejar reposar la masa durante 5 minutos, calentaremos el aceite en la sartén. Con una cuchara, tomaremos la masa en porciones redondas, y las freiremos en el aceite. Al coger color ya se pueden sacar, y dejar escurrir.

16

### LLORONES



#### ingredientes:



#### Elaboración:

Hacer un volcán de harina colocar panela, levadura amasar por 20 minutos Dejar reposar durante 5 minutos.

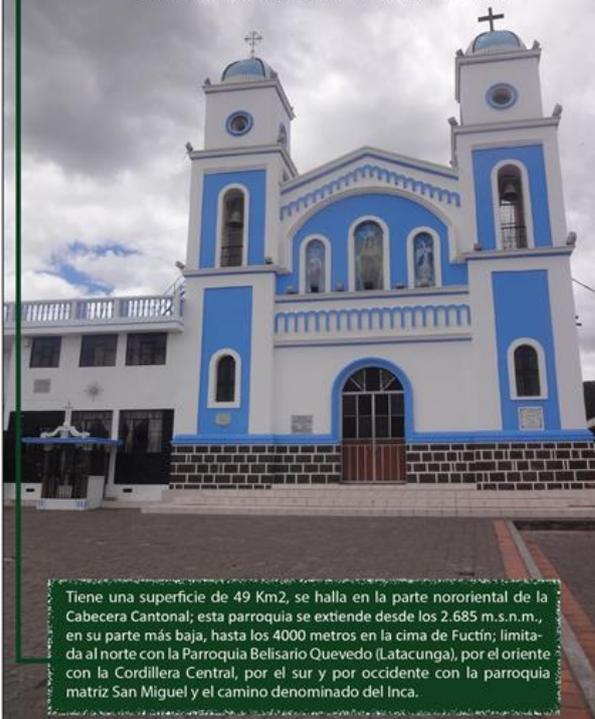
Rellenar con piña o queso y meter al horno durante una hora.



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



# MULLIQUINDIL



Tiene una superficie de 49 Km<sup>2</sup>, se halla en la parte nororiental de la Cabecera Cantonal; esta parroquia se extiende desde los 2.685 m.s.n.m., en su parte más baja, hasta los 4000 metros en la cima de Fuctin; limitada al norte con la Parroquia Belisario Quevedo (Latacunga), por el oriente con la Cordillera Central, por el sur y por occidente con la parroquia matriz San Miguel y el camino denominado del Inca.

## MULLIQUINDIL

### GASTRONÓMICO

#### PESCADO CON YUCA

Es un plato típico que se lo encuentra en la parroquia de Mulliquindil se destaca por la preparación del pescado (trucha, tilapia, pargo y otros) acompañado de yucas preparado de diversas formas ya sea frito, asado o al horno. Los innovadores propietarios del restaurante "Delicias del Mar" fueron aquellos que tomaron su tradicional receta del "pescado frito" para prepararlo y extenderlo en un pequeño local de su casa, de esta manera tuvo la aceptación de turistas.

Elaboración:

Aplastar el ajo, agregar sal, comino. Aliñar el pescado entero. Pasar por harina para crear una costra más crujiente.

En una paila profunda calentar el aceite. Colocar el pescado y freír hasta que se dore por ambos lados. Para servir se acompaña con yuca o papas fritas y curtido de cebolla.

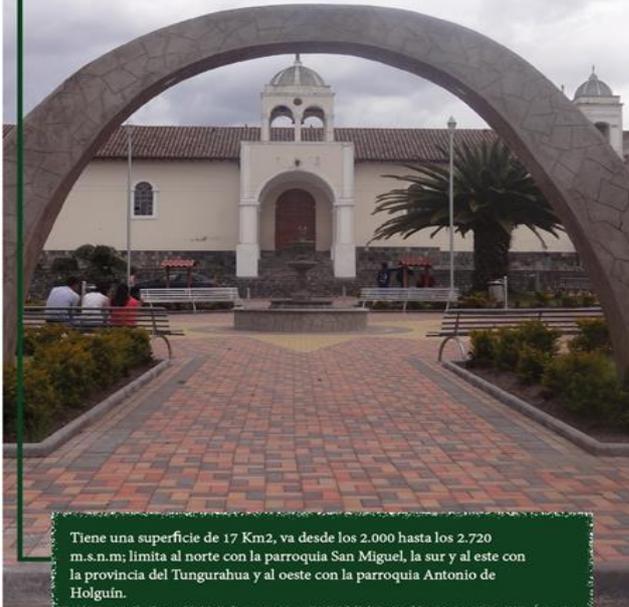


18



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

# PANZALEO



Tiene una superficie de 17 Km<sup>2</sup>, va desde los 2.000 hasta los 2.720 m.s.n.m; limita al norte con la parroquia San Miguel, la sur y al este con la provincia del Tungurahua y al oeste con la parroquia Antonio de Holguín.

## PANZALEO

### GASTRONÓMICO

#### FRITADA

La fritada se remonta a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800, es un plato típico de la Sierra Ecuatoriana.

#### ingredientes:



#### Elaboración:

Sazonar la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta., reposar en la refrigeradora por dos horas.

Poner la carne de chanco, cebolla, achiote, ajos enteros y el agua en una paila cocinar hasta que se haya evaporado casi toda el agua. Añadir el jugo de naranja y cocinar hasta se reduzca todo el líquido.

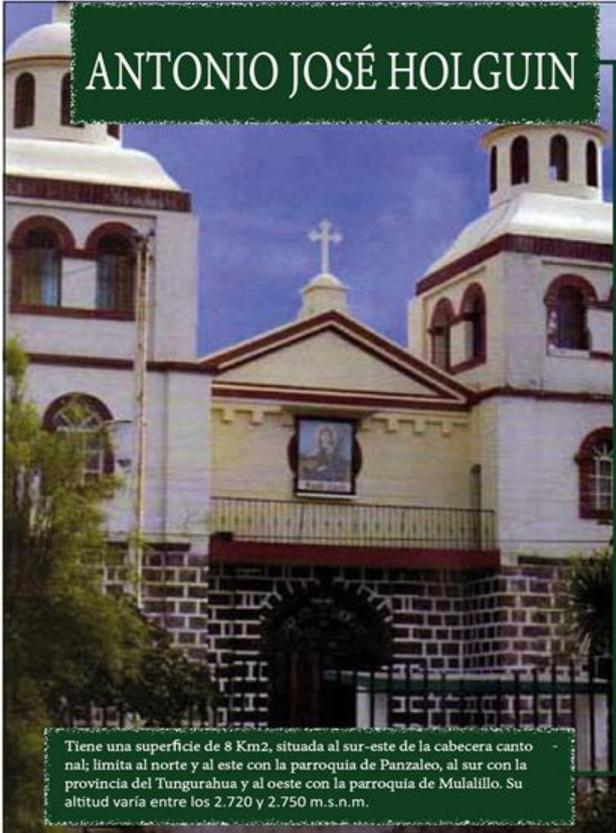
Dorar la carne en aceite revolviendo con una cuchara de palo.

Servir con papas, el mote y los plátanos fritos para cocinarlos en la misma grasa.

20

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos





# ANTONIO JOSÉ HOLGUÍN

Tiene una superficie de 8 Km2, situada al sur-este de la cabecera cantonal; limita al norte y al este con la parroquia de Panzaleo, al sur con la provincia del Tungurahua y al oeste con la parroquia de Mulalillo. Su altitud varía entre los 2.720 y 2.750 m.s.n.m.

## ANTONIO JOSÉ HOLGUÍN

GASTRONÓMICO

**TRIPA MISQUI**

**Elaboración:**

Se lava la tripa, sin quitarle la grasa, se la aliña con sal, comino y ajo. Se deja reposar durante dos horas.

Por último se corta en trozos y se aza en carbón bien encendido hasta que se doren.

Se sirven calientes y cortados en trozos pequeños.

Vienen acompañados con mote, tostado.

**ingredientes:**

- Intestino de res
- Ajo
- Comino
- Tostado
- Mote



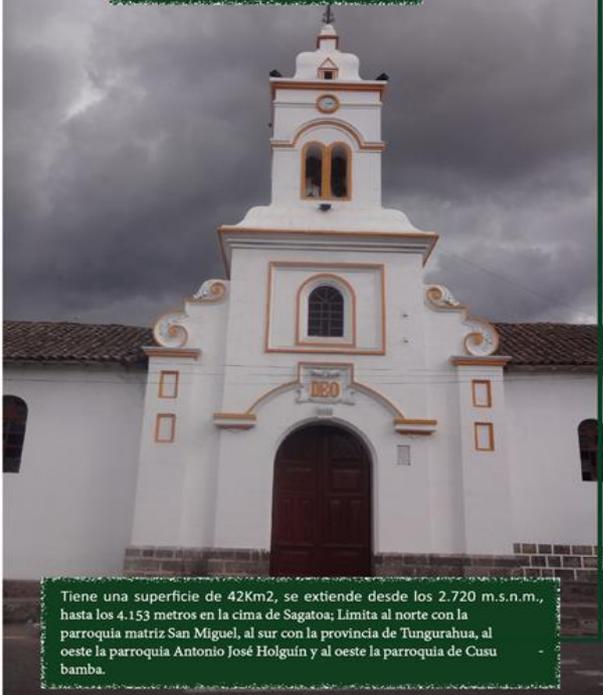



22

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



# MULALILLO



Tiene una superficie de 42Km<sup>2</sup>, se extiende desde los 2.720 m.s.n.m., hasta los 4.153 metros en la cima de Sagatoa; Limita al norte con la parroquia matriz San Miguel, al sur con la provincia de Tungurahua, al oeste la parroquia Antonio José Holguín y al oeste la parroquia de Cusubamba.

# MULALILLO

## GASTRONÓMICO

### CHAMPÛS

El champÛs es una bebida fermentada de maíz, es una preparación tradicional de la parroquia de Mulalillo, esta bebida se consume en el día de difuntos, esta tradición ha venido pasando de generación en generación.



#### ingredientes:

- Harina de maíz
- Hojas de arrayan blanco
- Clavo de olor
- Canela
- Pimienta dulce
- Panela
- Agua
- Naranja



#### Elaboración:

Remojar el maíz previamente por un lapso de 12 horas, una vez suave moler el maíz. Hervir agua y luego dejar enfriar hasta que este tibia.

Añadir la harina de maíz en el agua tibia y luego batir sin que queden grumos y dejar macerar durante 15 días, meciendo con la cuchara de palo durante 15 minutos.

Aromatizar con la hoja de arrayan, clavo de olor, canela, pimienta dulce, durante 10 minutos y luego dejar enfriar, tamizar. Volver a mezclar la harina con el agua aromatizada y cocinar a fuego alto sin dejar de mecer por 3 horas.

Añadir la panela. Como sugerencia servir frío acompañado con pan hecho en horno de leña.

24



# CUSUBAMBA



Tiene una superficie de 192 Km<sup>2</sup>, ocupa toda la parte occidental del cantón; limita con el cantón Pujilí al norte, al sur con la provincia de Tungurahua. Al este con la parroquia de Mulalillo y al oeste con el cantón Pujilí.

## GASTRONÓMICO

# CUSUBAMBA

### CUY ASADO

El plato forma parte de la comida típica de Salcedo, de exquisito sabor es muy conocido por su sabor único.

#### Elaboración:

Lavar el cuy con hierba buena. Dejar reposar el cuy por 8 horas en leche.

Colocar al cuy en una bandeja. Mezclar sal en grano, el zumo de naranja, achiote, cilantro y cebolla blanca.

Poner el adobo en el cuy y hornear. Para las salsa, tostar el maní, licuar con leche, luego cocinar.

Servir el cuy asado, acompañado con las papas cocinadas y la salsa de maní y lechuga.



#### Ingredientes.

- Naranja
- Cuy
- Sal
- Papa
- Mantequilla
- Achiote
- Cebolla blanca
- Leche
- Maní
- Cilantro
- Lechuga
- Hierba buena
- Sal en grano



26

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



## CALDO DE CUY



Ingredientes:

Elaboración:

Saltear achiote, cebolla y ajo. Agregar el cuy, arveja, zanahoria y papas. Agregar la harina de haba, leche, orégano. Servir con picado de cebolla blanca.



## UCTU TORTILLAS



Se coloca harina de maíz y harina de castilla, luego el dulce de cabuya, el huevo, bicarbonato, se amasa hasta obtener una masa homogénea, se le va agregando agua de panela si es necesario agregar azúcar. Y se lo deja leudar luego de 2 a 3 horas va creciendo.

Transcurrido el tiempo se le coloca en una estera o mantel blanco, se le estira para formar tortillas, en un tiesto de barro se las coloca para dorarlas.

## TORTILLAS DE MAIZ



Batir los huevos y añadir la manteca de cerdo, harina y amasar.

Dejar reposar la masa por una 1 hora aproximadamente. Desmenuzar el queso y mezclar con cebolla blanca. Dar forma a la masa y en el centro colocar queso. Finalmente tostar en el tiesto de barro.

27



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

## LAGUNA DE YAMBO

También llamada "Laguna Encantada" quizás por sus leyendas, tiene vertientes subterráneas en la parte central donde nacen sus aguas. Esta laguna tiene excelente vista, en la parte más alta cuenta con un mirador que está junto a la carretera, en un día despejado desde allí se puede observar los volcanes Cotopaxi, Tungurahua y el nevado Chimborazo.

Debido al desarrollo del sector cuenta con alojamientos, alquiler de botes y restaurantes que facilitan la estadía de los visitantes.

## LAGUNA DE ANTEOJOS

A una hora y media de Salcedo en el Km 32, en la provincia de Cotopaxi cruzando los páramos del Parque Nacional Llanganates entre árboles, pajonales, paisajes y el frío de la Cordillera Central encontramos la Laguna de Antojos.

Este atractivo natural está formado por un conjunto de más de 50 lagunas, destacándose la de antojos por su singular forma unidas por un riachuelo.

Para poder disfrutar de este tesoro de la naturaleza es necesario viajar por el corredor turístico Salcedo- Tena, durante su trayecto se puede apreciar ganado vacuno bravo, alpacas, caballos y compartir agradables con los comuneros de Sacha y Cubijin.



## ATRATIVOS TURÍSTICOS

28

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos



## PARQUE NACIONAL LLANGANTES

El Parque Nacional Llanganates es un área protegida en Ecuador situado entre las Provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Pastaza y Napo. Su nombre, "Llanganates", proviene del vocablo quechua que significa "Montaña Hermosa", ubicada al interior del parque se halla su elevación más alta que se denomina con el mismo nombre, Cerro Hermoso. El parque es famoso por "El Tesoro de la Llanganatis".

Al parque se puede acceder desde varias direcciones, pero los visitantes suelen acceder a través de poblaciones como Salcedo, Patate, Pillaro, Baños y Río Verde.

La zona occidental se encuentra en el páramo andino, muy por encima de la zona oriental. Aquí, los visitantes encuentran un paisaje desierto de picos montañosos y valles altos. La zona está poblada principalmente camélidos sudamericanos como, vicuñas, llamas y alpacas.

## ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES

### PARQUE CENTRAL



En el Centro Histórico de Salcedo está ubicado el Parque Central, que cuenta con una Pila de Bronce; la Iglesia Matriz que destaca sus torres gemelas y el Torreón del reloj bordeado por un atrio y el Palacio Municipal, sin duda un atractivo natural que no ha sido explotado y con el tiempo llegará a ser un gran potencial para el turismo en Salcedo.

29



San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos

## HOSTERIA RUMIPAMBA DE LAS ROSAS

El Cantón Salcedo cuenta con centros y atractivos turísticos alrededor de la ciudad, a la entrada de Salcedo encontramos la Hostería Rumipamba de Las Rosas. Es un centro turístico muy visitado por turistas nacionales e internacionales durante todo el año.

### INTI RAYMI

"Una de las festividades más importantes del cantón Salcedo es la celebración tradicional del Inti Raymi". Estas fiestas son celebradas desde antes de la conquista española que luego se fusionó con la práctica católica del Corpus Christi, el ritual comienza con la autorización de los Padres a los hijos danzantes para el baile, luego se recorre las principales calles de la ciudad hasta culminar en la cima del Calvario, se brinda el tradicional champús, la chicha de jora, el guarango, las ofrendas al dios Sol.

### IGLESIA MATRIZ DE SALCEDO

En el interior se puede apreciar el altar mayor, recientemente restaurado, a sus costados dos altares pequeños de inspiración barroca con acabados de pan de oro, el piso de tabloncillos de madera que forman un conjunto armónico.

Al exterior se aprecia un balcón de piedra blanca, dos torres gemelas que engalanan el templo, cuenta con un campanario, el torreón con el reloj que fueron inaugurados en 1903, cubierta de madera y tejas, está custodiada por un pretil que ha sido víctima de fenómenos naturales y de las autoridades de turno locales y provinciales.

### CRÉDITOS

Investigación / Fotografía  
Edición / Diagramación  
PATRICIA ALEXANDRA  
MARTINEZ VACACELA

Revisión  
Licda. Andrea Fierro  
Ing. Andrea Garrido

Riobamba, 2017



30

San Miguel de Salcedo la ciudad de los mil colores, sabores y sonidos





## **VI. CONCLUSIONES**

1. Pude concluir que los resultados obtenidos en la investigación que se realizó sobre la cultura gastronómica del Cantón Salcedo, fue necesario realizar el recorrido y reconocimiento de campo, en aspectos importantes como: la identificación de los atractivos turísticos, platos típicos y tradicionales con la finalidad de seleccionar cuidadosamente cada uno de los elementos que integraran la gastronomía del cantón.
2. Pude concluir a través de esta investigación que el desarrollo económico del cantón Salcedo está ligado con el turismo gastronómico debido a que esta actividad genera ingresos económicos al cantón y además crea nuevas fuentes de trabajo para sus habitantes.
3. Se concluyó que la cultura gastronómica del cantón Salcedo no tiene mucha demanda ya que su promoción y difusión no ha sido de una manera correcta, siendo así que los turistas no tienen conocimiento de la riqueza turística y gastronómica que posee dicho cantón.
4. Pude concluir que el cantón Salcedo es poseedor de varios atractivos naturales como culturales y además posee una gastronomía variada y sabrosa, es por esto que los sitios donde se puede realizar turismo gastronómico es la parroquia San Miguel de Salcedo (cabecera cantonal), así como también en las parroquias aledañas a esta debido a que todas las parroquias cuentan con atractivos turísticos y una gastronomía abundante.
5. Finalmente, pude concluir con la elaboración de una revista gastronómica si ayudaría a la dinamización de la gastronomía del cantón Salcedo. Ya que a través de esta se

puede fortalecer la identidad cultural del cantón, rescatando así sus costumbres y tradiciones.

## **VII. RECOMENDACIONES**

- Antes de elaborar este tipo de investigación se debe tener una indagación amplia sobre el cantón, su cultura, tradiciones, fiestas y gastronomía, ya que dicha información es útil para las investigaciones, los turistas y personas que necesiten conocer de la cultura del cantón.
- La colaboración de las personas fue fundamental para recolectar información, aunque hubo un poco de recelo, colaboraron con esta investigación. Teniendo en cuenta que existen platos y bebidas característicos de este cantón, que están desapareciendo por la migración, personas mayores que van muriendo sus enseñanzas no son adoptadas por sus hijos y así desaparecen.
- Impulsar el turismo gastronómico para que llegue a ser la primera actividad turística de mayor demanda, y de igual manera llegue ser una de las actividades pioneras para el resto de cantones de la provincia de Cotopaxi.
- Promocionar el turismo gastronómico del cantón Salcedo y sus parroquias para de esta forma llegar a posicionarse como una de las principales actividades gastronómicas que el visitante pueda realizar en dicho cantón. Incentivar a las autoridades pertinentes a crear nuevas propuestas de turismo gastronómico para sí lograr un desarrollo turístico del cantón.
- Realizar ferias, festivales u otros medios de promoción para atraer mayor demanda turística y que de esta manera el turismo gastronómico siga generando ingresos económicos que ayude al desarrollo del cantón.

- Difundir la cultura gastronómica con información clara y precisa que ayude a la dinamización del turismo gastronómico y al rescate de las costumbres y tradiciones del cantón.

## VIII. ANEXOS

### ANEXO 1 ENCUESTA



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE  
CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**



### ENCUESTA

#### Preguntas

1. Como fueron sus inicios
2. Cuantas generaciones van trascendiendo
3. Como se llama la preparación
4. Breve historia de cómo empezó
5. Que utensilios utilizaba
6. Que utensilios utiliza
7. Cuanto tiempo le lleva a preparar el plato
8. Que ingredientes utilizan
9. El procedimiento de la preparación
10. Tiene afluencia de clientela y que tipo extranjera o nacional
11. Que días trabaja en su local.

**GRACIAS**

**Anexo 2: FICHA DE INVENTARIO (INPC)**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				<b>CÓDIGO</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
<b>Provincia:</b>		<b>Cantón:</b>		
<b>Parroquia:</b>		<b>Urbana</b>	<b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b>				
<b>Coordenadas : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)</b>				
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
<b>Descripción de la fotografía:</b>				
<b>Código fotográfico:</b>				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>		
		D1		
		D2		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo		L1		
		L2		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>Breve reseña</b>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
		Anual		
		Continua		
		Ocasional		
		Otros		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		

	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos					
Colectividades					
Instrucciones					
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta				
	Media				
<b>X</b>	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Genero</b>	<b>Edad</b>	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>			
<b>Inventariado por:</b>			
<b>Revisado por:</b>			
<b>Registro Fotográfico:</b>			

### Anexo 3: RECETA ESTÁNDAR

 <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> 									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:					FECHA DE ELABORACIÓN:			#	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	X ambiente	X	refrigeración		congelación			otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
NOTAS IMPORTANTES:									

## Anexo 4. Fotos



## **IX. BIBLIOGRAFÍA**

- Acevedo Ibañez, A.** (2007). *El proceso de la entrevista*. México: ILMUSA S.A.
- Alsina, M.** (1999). *La comunicación intercultural*. Barcelona: Anthropos.
- Álvarez, J., & Jurgenson, G.** (2003). *Como hacer investigación cualitativa*. México: Paidós.
- Antillón, J.** (2004). *La evolución de la cultura*. Costa Rica: Universidad de Costa Rica.
- Apolo, M.** (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural*. Quito: Tramasocial.
- Aristos.** (1997). *Diccionario ilustrado de la lengua española*.
- Banrepcultural.** (2016). *Banco de la Republica Actividad Cultural*. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/calendario/eventos/69/27/Seleccione>
- Becerril, A.** (2014). *Gastronomía tradicional*. Andaluza: Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.
- Bravo, N.** (2005). *Costumbre y tradición*. Argentina.
- Bueno, M.** (2001). *Diccionario Enciclopédico*. Mexico: LAROUSSE.
- Constitución de la República del Ecuador.** (2015). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito.
- Cordovez, P.** (11 de 09 de 2001). *Terra Ecuador*. Obtenido de Terra Ecuador: [http://www.terraecuador.net/revista\\_14/contenido\\_14.htm](http://www.terraecuador.net/revista_14/contenido_14.htm)

- Creswell, J.** (1994). *Diseño de la investigación*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Dictionary, T. F.** (04 de 01 de 2017). *.thefreedictionary.com/filatelia*. Obtenido de thefreedictionary.com/filatelia: <http://es.thefreedictionary.com/filatelia>
- Echeverria, A. G.** (1990). *Etnografía y Comparacion*. Barcelona: Espanya.
- Eggs, U. P.** (2013). Quito.
- FatSecret.** (2014). *FatSecret*. Quito.
- Freland, F.** (2009). *Captar lo inmaterial: una mirada al patrimonio vivo*. Paris: Unesco.
- GAD SALCEDO.** (2014). *Salcedo*, 17-25.
- Garcés, H.** (2001). *Leyendas y tradiciones del Ecuador*. Quito: Abya-Yala.
- Gispert, C.** (1999). *Catálogo*. Barcelona: Oceano.
- González, J., & Hernández, Z.** (2003). *Paradigmas emergentes y métodos de Investigación en el campo de la orientación*.
- Grundfos.** (2016). *Find products and solutions*. Recuperado el 13 de agosto de 2016, de <https://product-selection.grundfos.com/front-page.html?custid=GMA&time=1475670553006&qcid=53629151>
- Haro.** (2007). *La Interculturalidad: Desafío para la Educacion*.
- Heinemann, K.** (2003). *Introducción a la Metodología de la Investigación* . Barcelona-España : Paidotribo.

**Hilse, C.** (2010). *Coleccion Nuevas Tenologias y Sociedad*. peru: UGC.

**Iberoamericana, F. U.** (2012). *Fundacion Universitaria Iberoamericana*. Quito.

**Landeau, R.** (2007). *Elaboración de Trabajo de Investigación*. . Venezuela: ALFA.

Llopis. (2004). *investugacion Cientifica*. Mexico: UES.

**Lopez.** (2000). *Enciclopedia Interactiva estudiantil siglo XXI* . Madrid: Océano.

*los alimentos.* (2009). Quito.

**Martín, A., & Lozano, R.** (2007). *Como enseñar en el módulo de elaboración de productos culinarios*. Madrid: Visión Libros.

**Merino, P. S.** (2015). *instruccion a la investigacion de mercados*. Barcelona: ESIC.

**Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (2013). *Patrimonio Alimentario*. Guayaquil: Ministerio de Cultura y Patrimonio.

**MINTUR.** (2008). *Ley de Turismo*. Quito.

**MINTUR.** (2012). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

**Mondroy de Sada.** (2004). *Introducción Gastronómica*. México: Limusa.

**Natura, M.** (2013). *Medicina Natura*. Quito.

**Natural, M.** (2013). *Medicina Natural*. Quito.

**Natural, M.** (2013). *Medina Natural*. Quito.

**Otlet.** (2007). *El Tratado de Documentación*. Murcia: Edit.um.

**Patiño, M.** (2015). *Gastronomía*. México.

**Patton, McLeod, & Thomson.** (2009). *Diseños Etnográficos*.

**Pazmiño, I.** (2011). *Instructivo de registro para fichas e inventario*. Quito: INPC.

**PDOT de Salcedo.** (2015). *Plan de Ordenamiento territorial Salcedo*. Obtenido de <http://www.salcedo.gob.ec/sitio/documents/SALCEDO%202024%20abstract.pdf>

**Pino, A., & Soler, N.** (2013). *Comidas bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago: Editorial Cuarto Propio.

**Pizano, O., Zuleta, L., & Jaramillo, L.** (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico, cultural y social*. Bogotá: Flacso.

**Plan Nacional del Buen Vivir.** (2013-2017). *Plan Nacional del Buen Vivir*.

**Querol, M.** (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. Madrid: Akal.

**Rama, A.** (2006). *Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina*. Montevideo: Trilce.

**Ramirez, B.** (2015). *LAS FIESTAS POPULARES TRADICIONALES, REFLEJO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LAS COMUNIDADES*. Guantánamo: Universidad de Guantánamo.

**Rodríguez, & Gordillo, &.** (2013). *Gastronomía Tipica*. Quito.

**Roxana E, y. P.** (2013). Los incas el Imperio del Sol. En y. P. Roxana E, *Los incas el Imperio del Sol* (pág. 67). Peru: Quirquincho.

- Ruiz, F.** (2012). *Temas de Investigación Comercial*. España: Club Universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). *Metodología de la Investigación*. Perú: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES,S.A DE C.V.
- Sánchez, J. C.** (2004-2011). *Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica*. Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Tábora, J. M.** (2002). *Folklore y Turismo*. Tegucigalpa: Guaymuro.
- UNESCO.** (1982). *Definición elaborada por la conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural*. México.
- UNESCO.** (2007). *Cultura*. Obtenido de [http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL\\_ID=34321&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=34321&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)
- UNESCOCAT.** (2011). *METODOLOGÍA PARA EL INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN LAS RESERVAS DE LA BIOSFERA*. Cataluña: Centre UNESCO de Cataluña.
- Unigarro, C.** (2009). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Flacso.
- Universo, E.** (2014). La tradición del hornado proviene de los españoles. *El Universo*, 12.
- Wordreference.** (05 de 01 de 2017). *OGnline Language Dictionaries*. Obtenido de Online Language Dictionaries: <http://www.wordreference.com/es/en/frames.aspx?es=vern%C3%A1culo>
- Yuni, J.** (2006). *Técnicas Para Investigar*. España.
- Zumáraga.** (2011). *camelidos*. Quito.

