



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

PLAN DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
(ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO)

**TEMA: Tradiciones culinarias de la ciudad de Guaranda desde el año 1953
hasta el 2013**

ESTUDIANTE: Rodríguez Verdezoto Estefanía Elizabeth

2015

AUTORIA

De la realización de la presente tesis, su contenido, cometarios y criterios se responsabiliza su autora:

ESTEFANÍA ELIZABETH RODRÍGUEZ VERDEZOTO

Certifico que la presente tesis se realizó bajo mi dirección:

MASTER CRISTINA VILLACIS

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado con mucho amor a mis padres, que son los pilares fundamentales en mi vida y quienes con su cariño, abnegación y sentido de lucha han sabido guiar mis pasos, brindándome siempre su apoyo incondicional en todo momento en cada uno de los retos y metas que me propuse.

AGRADECIMIENTO

Agradecer primero a Dios por llenarme de bendiciones y siempre guiar mi camino, luego a mis padres Norma y Moisés, a mi hermano Fernando, esa familia tan maravillosa y unida que somos y demás familiares, amigos que con sus palabras de apoyo han estado siempre presentes.

Mi más sincero agradecimiento a la Universidad Tecnológica Equinoccial de donde me llevo vivencias, risas, lágrimas, anécdotas y tantos recuerdos que jamás olvidaré. Gracias a todos mis profesores no solo por haberme ilustrado con conceptos y conocimientos sino también con valores indispensables para el ser humano y en especial a mí Directora de Tesis, Master Cristina Villacis por su paciencia y constancia en el desarrollo de este proyecto.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	I
TEMA.....	II
EL PROBLEMA.....	II
ANTECEDENTES DEL TEMA.....	II
JUSTIFICACIÓN.....	IV
DELIMITACIÓN DEL TEMA.....	IV
OBJETIVOS.....	V
OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	V
MARCO TEÓRICO.....	V
MARCO CONCEPTUAL.....	VIII
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	X
TÉCNICAS.....	XI
1. GENERALIDADES DEL PATRIMONIO	1
1.1 Patrimonio Cultural.....	1
1.1.1 Tipos de patrimonio.....	2
1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial	4
1.2.1 Clasificación de Patrimonio Cultural Inmaterial	7
1.2.2 Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito nacional.	9
1.2.3 Declaratoria de Emergencia del Patrimonio Cultural de la Nación.....	10
1.2.4 Marco legal para la salvaguardia del PCI en el Ecuador	11
1.3 Directrices para la salvaguardia del PCI	16
1.4 Herramientas para la salvaguardia del PCI.....	18
1.5 Patrimonio Alimentario y Soberanía Alimentaria	19
2. CATALOGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE GUARANDA	23
2.1 Gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda	24
2.2 Protección de la cultura gastronómica de la ciudad de Guaranda	27
2.3 Conservación de su gastronomía	28
2.3.1 La cocina guarandeña a través de sus productos emblemáticos.....	31
2.3.2 Utensilios de cocina tradicionales.....	35
2.3.3 Categorías y criterios para el estímulo y difusión de su cultura.....	42
2.4 Inventario de la gastronomía de la ciudad de Guaranda	45
2.5 Estudio de campo.....	71
2.5.1 Resultados de la encuesta.....	74
3. SALVAGUARDA DE LA GASTRONOMÍA GUARANDEÑA	92
3.1 Desarrollo de la economía en el Ecuador.....	92
3.2 Declaración de un Bien como Patrimonio de la Humanidad.....	95

3.3 Plan de salvaguarda para mantener vivas las tradiciones culinarias de la ciudad de Guaranda	100
Conclusiones:	113
Recomendaciones:	114
Bibliografía:	115
ANEXOS	119

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico Nro. 1 Tipos de Patrimonio. (ILAM, 2015).....	3
Gráfico Nro. 2 Ecuador en la Lista de Patrimonio Cultural de la UNESCO.....	15
Gráfico Nro. 3 Marco normativo para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	17
Gráfico Nro. 4 Herramientas para la salvaguardia del PCI (Elaborado por la autora)	18
Gráfico Nro. 5 Criterios para difusión de su cultura (INPC).....	43
Gráfico Nro. 6 Matriz de acciones (Elaborado por la autora).....	44
Gráfico Nro. 7 Hoja de inventario de platillos (Elaborado por la autora).....	70
Grafico Nro. 8 Calendario de eventos festivos de la ciudad de Guaranda (Elaborado por la autora).....	103
Gráfico Nro. 9 Oportunidades para la región (Elaborado por la autora).....	105
Grafico Nro. 10 Coordinación de la feria (Elaborado por la autora).....	106
Grafico Nro. 11 Comisiones y responsables de la feria (Elaborado por la autora)...	107
Grafico Nro. 12 Encuesta de prueba (Elaborado por la autora).....	112

I. INTRODUCCIÓN DEL TEMA

La gastronomía ecuatoriana es una variada forma de preparar deliciosos platos y preparaciones, que se enriquece por las aportaciones de las distintas regiones que componen el país, esto se debe que el Ecuador cuenta con cuatro regiones naturales; Costa, Sierra, Oriente y Región Insular, las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

De igual manera esta cocina está fuertemente influenciada por los pueblos que conquistaron su territorio como los españoles.

El Ecuador tiene una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida genuina, cocida desde la antigüedad en cazuelas de barro, todo cocido con leña. En fin es una cocina con tradición que viene desde siglos atrás que se ha ido combinando con condimentos, sustancias y otras formas de preparación venidos de otros continentes.

Nuestros antepasados se quedaron aquí justamente porque encontraron un lugar apto para sobrevivir; llanuras y valles tropicales e interandinos que dan frutos y principalmente son aptos para la agricultura de un sin in de productos en cualquier época del año.

“los incas –los mejores agricultores del Nuevo Mundo- conocieron también la utilidad del abono. Recogían cuidadosamente, para depositar

Donde realmente se muestra realmente la magia de esta cocina es en sus utensilios: ollas, piedras de moles, tiestos, cedazos, ralladores, moldes para hacer guaguas de pan, tazas, bateas, platos, vasijas, canastos, cucharas y cucharitas de madera, entre otros.

Básicamente nuestra gastronomía se desarrolla alrededor de tres productos que son el maíz, la papa y el trigo. Desde la antigüedad se elaboran una amplia gama de platillos con estos productos. Por ejemplo al maíz se lo consume a manera de tostado, mote, canguil, también la chicha, entre otros, y molido para la elaboración de las harinas, que luego se derivarán en otros productos como la mazamorra o las tradicionales tortillas

El trigo, luego de ser molido es utilizado en harina básicamente para la elaboración de tortillas y de pan tanto a nivel industrial como el acostumbrado pan de casa hecho en horno a gas o en horno de leña. Con la carne de cerdo aparte del hornado y la fritada, también se hacen preparaciones como la carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuero de chacho que se lo consume también chamuscado, reventado y seco para hacer locros

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

MARCO REFERENCIAL

II. TEMA: “Estudio de las tradiciones culinarias de la ciudad de Guaranda desde 1940 hasta el año 2013.”

III. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

La cocina de los pueblos y cantones apartados de las grandes ciudades ha quedado en el olvido, debido a muchos factores como la introducción de aparatos eléctricos en la cocina o la falta de elaboración de ciertos productos que se consumían anteriormente.

La gastronomía guarandea es rica, pero la falta de conocimiento por parte de las generaciones actuales tanto de la cultura como de su cocina, ha ocasionado que la misma no sea reconocida en el país por propios y extraños, se han dejado de lado técnicas, utensilios, productos y platillos, que son aspectos fundamentales que realzan significativamente esta gastronomía.

En el caso de Guaranda, el acceso a este tipo de información es escasa, la mayoría de los textos están enfocados principalmente al Carnaval, solo se mencionan a breves rasgos ciertas preparaciones que se ofrecen en esta celebración. Lo mismo sucede con la información que se entrega en las entidades públicas como en la municipalidad, bibliotecas y universidades.

El presente proyecto intenta rescatar las costumbres y tradiciones gastronómicas olvidadas de la ciudad de Guaranda, por tal motivo se realizará un levantamiento de información, a través de un fichaje impulsado por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y folletos didácticos, con la finalidad de que sus habitantes aprecien su cultura y la utilicen como base para el emprendimiento de nuevos proyectos.

IV. ANTECEDENTES DEL TEMA:

La provincia de Bolívar está situada en el centro - oeste del Ecuador. Limita al norte con la provincia de Cotopaxi; al sur con las provincias de Cañar y Guayas; al este con las provincias de Tungurahua y Chimborazo.

Bolívar es una provincia mediterránea, era considerada paso obligado entre la sierra y la costa frente al activo comercio colonial y republicano hasta comienzos de este siglo. La provincia cuenta con siete cantones: Guaranda, San José de Chimbo, San Miguel de Bolívar, Echéandia, Caluma y las Naves.

Dentro de las principales actividades económicas de la Provincia de Bolívar esta la agricultura, que gracias a los diferentes pisos ecológicos (paramos andinos, praderas interandinas, estribaciones occidentales de la cordillera de Chimbo y la zona baja occidental) existe una gran variedad de productos entre ellos el maíz, trigo, melloco, cebada, papa, lenteja, fréjol y arveja en las zonas altas y la producción de café, banano, caña de azúcar, cacao, y frutas como la mandarina, naranja, papaya, limón, aguacates en el subtrópico.

Otra actividad es la ganadería, que se ha desarrollado en los últimos años, la producción de leche tiene creciente importancia en la provincia, principalmente en Salinas, donde se destaca la elaboración de quesos y lácteos, que en parte se destina a la exportación.

Entre los platos típicos de la cocina bolivarenses están el Moloco o torta de papas, tortillas de maíz en tiesto, pan de los finados, el sancocho, buñuelos y bolas de verde.

El Ecuador tiene una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida genuina, cocida desde la antigüedad en cazuelas de barro, todo cocido con leña. En fin es una cocina con tradición que viene desde siglos atrás que se ha ido combinando con condimentos, sustancias y otras formas de preparación venidos de otros continentes.

Lastimosamente en la actualidad se han dejado de lado muchas de las tradiciones de la cocina guarandea, puesto que los habitantes de la ciudad buscan la comodidad, adquiriendo todo lo que el mercado nacional e internacional ofrece. Se ha visto una evolución en dicha cocina, pero los

guarandeños han olvidado la esencia de su gastronomía por diferentes factores como la comodidad, falta de información, tiempo, cambios en la elaboración de algunos platos, entre otros.

Por estos motivos existe la necesidad de rescatar la cultura gastronómica de la ciudad de Guaranda y forme parte de la cultura inmaterial del Ecuador.

V. JUSTIFICACIÓN:

El estudio gastronómico de la ciudad de Guaranda dio más realce a la zona puesto que se rescataron antiguas preparaciones, prácticas, utensilios, productos y las técnicas asociadas a la preparación y consumo de los alimentos que poco a poco se han quedado en el olvido.

Lo que se buscó también es que dichas costumbres y tradiciones culinarias que han pasado de forma oral de generación en generación sean reconocidas y valoradas por sus habitantes, que mantengan su identidad y lleguen a formar parte del patrimonio intangible del país a través del levantamiento de la información y difusión de la misma.

VI. DELIMITACIÓN DEL TEMA

La investigación será desarrollada en la ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar, Ecuador, se llevará a cabo en un periodo aproximado de 7 meses, puesto que se realizará un estudio de campo a personas adultas del lugar que tengan conocimientos de la cocina de la ciudad a través de encuestas y entrevistas que tendrán un papel importante en la búsqueda de información.

VII. OBJETIVO GENERAL:

Estudiar la gastronomía de la ciudad de Guaranda a través de sus tradiciones desde 1940 hasta el 2013 para el rescate del patrimonio intangible y propuesta de salvaguarda.

VII. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer el marco teórico sobre Patrimonio Cultural que se usa como base para realizar el levantamiento de la gastronomía de la ciudad de Guaranda y sus tradiciones culinarias.
- Investigar las preparaciones culinarias que se ofrecen en Guaranda con sus productos, técnicas y utensilios, mediante la técnica del fichaje reconociendo de esta manera los platos de mayor consumo.
- Impulsar la gastronomía de la ciudad con la publicación de folletos con sus mejores recetas y proponer a las fiestas de la región como base para el desarrollo de nuevos proyectos.

IX. MARCO TEÓRICO

Hay cosas que son importantes salvaguardar para las futuras generaciones, la gastronomía es una de ellas. Su importancia puede darse a su valor económico o potencial, pero también a que provocan un sentido de pertenencia de un país, un modo de vida o una tradición.

Toda la investigación se desarrollará en torno al concepto de Patrimonio Cultural y para entender mejor lo que es el patrimonio este se divide en dos:

Patrimonio natural: Que está constituido por paisajes que conforman la flora y fauna de una zona. La UNESCO lo define como aquellos monumentos naturales, formaciones geológicas, lugares y paisajes naturales, que tienen un valor relevante desde el punto de vista estético, científico o medioambiental.

Patrimonio cultural: Es aquel que está conformado por bienes culturales que ha dejado la historia a un país o nación. Es la herencia recibida de los antepasados, su legado, su forma de vida y también su manera de ser que se quedará para futuras generaciones.

La UNESCO, que es el único organismo especializado de las Naciones Unidas cuyo mandato trata específicamente de la cultura, ayuda a los Estados Miembros a concebir y aplicar medidas para conservar de manera efectiva el patrimonio cultural de cada uno de ellos.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no está solo en la manifestación cultural en sí, sino en los conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. .

Si se quiere mantenerlo vivo, debe seguir siendo pertinente para una cultura y ser practicado y aprendido regularmente en las comunidades y por las generaciones sucesivas. Las comunidades y grupos que practican estas tradiciones y costumbres en todo el mundo tienen sistemas propios de transmisión de sus conocimientos y técnicas, en general más por vía oral que escrita. Por consiguiente, en las actividades de salvaguardia”

La gastronomía no forma parte del patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador, lo que no ocurre en países como México en donde su cocina ya ha sido reconocida por la UNESCO o en Perú que fue registrada como Patrimonio Cultural de las Américas por la Organización de Estados Americanos (OEA) y que en los próximos meses la Secretaría de Patrimonio Cultural de la Unesco dará su respuesta al expediente presentado por ese país.

La cocina como todas las artes, tiene bases tanto físicas como materiales que produce en nosotros una sensación de belleza y placer. Pero esta parte del arte es efímera puesto que luego de ser creada en cocinas o fogones, desaparece en los platos y se convierte solo en un recuerdo en el ser humano.

Es entonces incuestionable el valor patrimonial que la gastronomía encierra y debería considerarse intangible porque a más de estar plasmada en utensilios y recetarios, encierra un conjunto de historias, vivencias y prácticas tradicionales.

En el Ecuador tan solo existe la Ley de Patrimonio Cultural en la que se busca “investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular el acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país.”

Dicho esto lo que se buscará es que la cultura gastronómica de la ciudad de Guaranda pase a formar parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Porque todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del

alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio ecuatoriano está realizando un proyecto de rescate como “Patrimonio Alimentario”, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la conservación y la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.

Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas.

De igual manera como una forma de difundir y promover nuestro patrimonio alimentario, el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura publicó un Abaco de fichas levantadas de los diferentes aspectos que conforman el patrimonio, es decir fiestas, música, danzas y no podía faltar la gastronomía de las diferentes regiones del país, explicando en ellas la importancia de los alimentos desde la producción, preparación y consumo. Es así que de la misma manera se hizo el levantamiento de información de los platillos guarandeños a través de esta técnica.

Para el efecto el proyecto se complementó con uno de los aspectos más importantes de los pueblos antiguos para la conservación del Patrimonio que son las fiestas. Es decir se tomó como punto importante las festividades de la ciudad para la implementación de nuevos eventos, en este caso de una feria gastronómica que revalorizará la cocina guarandeña, luego de su desarrollo se difundirán folletos con las principales preparaciones de la ciudad.

Se trata entonces de un proyecto mucho más integrador que refleja una cosmovisión específica que rebasa la definición y clasificación oficial del patrimonio cultural inmaterial. Puesto que no solo se tratan puntos básicos de cocina sino también aspectos que fortalecen una buena salud y la longevidad

de los pobladores por darse a conocer técnicas y platos antiguos, tal vez desconocidos y a la vez sanas.

X. MARCO CONCEPTUAL

Arte: Manifestación de la actividad humana mediante la cual se expresa una visión personal y desinteresada que interpreta lo real o imaginada con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros.

Cantón: Unidad de división administrativa y territorial de algunos países.

Comunidad: Conjunto de las personas de un pueblo, región o nación.

Conservar: Mantener algo o cuidar de su permanencia. Continuar la práctica de costumbres, virtudes y cosas semejantes.

Cultura: Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.

Diversidad: Abundancia, gran cantidad de varias cosas distintas.

Gastronomía: Arte de preparar una buena comida.

Generación: Conjunto de personas que por haber nacido en fechas próximas y recibido educación e influjos culturales y sociales semejantes, se comportan de manera afín o comparable en algunos sentidos.

Integrador: Que recoge todos los elementos o aspectos de algo.

Patrimonio: Suma de los valores asignados, para un momento de tiempo, a los recursos disponibles de un país, que se utilizan para la vida económica.

Patrimonio inmaterial: Son las creaciones de la mente, como la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza.

Patrimonio tangible: Se compone de los bienes inmuebles, como son los monumentos, edificios, lugares arqueológicos, conjuntos históricos, y los

elementos "naturales", como los árboles, grutas, lagos, montañas y otros, que encarnan importantes tradiciones culturales.

Tradición: Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.

UNESCO: Se basa en la transferencia y el intercambio de los conocimientos, basados primordialmente en la investigación, la capacitación y la enseñanza.

XI. METODOLÓGIA DE LA INVESTIGACIÓN:

- **Método Científico:** Proceso destinado a explicar fenómenos, establecer relaciones entre los hechos y enunciar leyes que expliquen los fenómenos físicos del mundo y permitan obtener, con estos conocimientos, aplicaciones útiles al hombre.
- **Método deductivo:** Las conclusiones son una consecuencia necesaria de las deducciones. Cuando las deducciones resultan verdaderas y el razonamiento deductivo tiene validez, no hay forma de que la conclusión no sea verdadera
- **Método inductivo:** Obtiene conclusiones generales a partir de premisas particulares. Es decir analiza todos los elementos de un todo para llegar a un concepto.
- **Método analítico:** Consiste en la desmembración de un todo, de sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos, el análisis es la observación y examen de un hecho en particular. Es necesario conocer la naturaleza del fenómeno y objeto que se estudia para comprender su esencia.
- **Método exploratorio:** Otro método muy importante es el exploratorio puesto que se ha utilizado desde el inicio, con el tema de la investigación y seguirá siendo útil mientras transcurre la misma.

XII. TÉCNICAS

- **Observación:** Consiste en la inspección y estudio por medio de los sentidos de las características más sobresalientes del hecho o fenómeno a investigar tomando en cuenta los pequeños detalles.
- **Encuesta:** Es uno de los métodos más utilizados en la investigación porque permite obtener amplia información de fuentes primarias. Se la hace a muchas personas para reunir datos o para detectar la opinión pública sobre un asunto determinado.
- **Entrevista:** Es un instrumento de investigación. Es un diálogo entre dos o más personas que responde al formato de pregunta-respuesta.
- **Fichaje o registro:** El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación. (INPC, 2011)

CAPITULO I

1. GENERALIDADES DEL PATRIMONIO

1.1 Patrimonio Cultural

Por las transformaciones sufridas en el mundo y los muchos avances de la ciencia, los seres humanos cambiaron la forma de relacionarse con su entorno, por ende también la educación y la cultura que son elementos esenciales para el desarrollo de los individuos y la sociedad.

Por ello, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, busca aportar considerablemente en el acercamiento de las naciones y de los pueblos para garantizar el progreso que asegure un legado para las futuras generaciones, considerando a la cultura como parte fundamental.

La cultura se considera como un conjunto de los rasgos espirituales, distintivos, afectivos, materiales e intelectuales que caracterizan a una sociedad a un grupo social. Abarca, además de las artes y las letras, las formas de vida, los derechos del ser humano, las creencias y las tradiciones y sobre todo la capacidad que le da al hombre de reflexionar sobre sí mismo, expresarse y tomar conciencia. La cultura en su rica diversidad, tiene un valor exclusivo.

El INPC señala que el Patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados. Es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural. Estas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad, dan sentido de pertenencia, y permiten valorar los que somos y tenemos. (INPC, 2012)

Es así entonces como se llega a la definición de patrimonio cultural.

El patrimonio cultural no se refiere a las cosas u objetos, sino a las relaciones que hay entre los individuos y que se basan en derechos y obligaciones. Este tipo de patrimonio está ligado al pasado como herencia, pero es reactualizado

en el presente por la memoria siendo de esta manera un referente para el futuro. Memoria e identidad se interrelacionan en la noción de patrimonio, en la que pasado, presente y futuro coinciden para darle sentido.

“El patrimonio cultural se compone de un conjunto de bienes y manifestaciones surgidas de la creatividad del ser humano y que se configuran como elementos de distinción entre los grupos sociales, infundiéndose un sentimiento de pertenencia y continuidad” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, surgidas de un conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, ritos, creencias, lugares y monumentos históricos, como también la literatura, obras de arte, archivos y bibliotecas.

1.1.1 Tipos de patrimonio

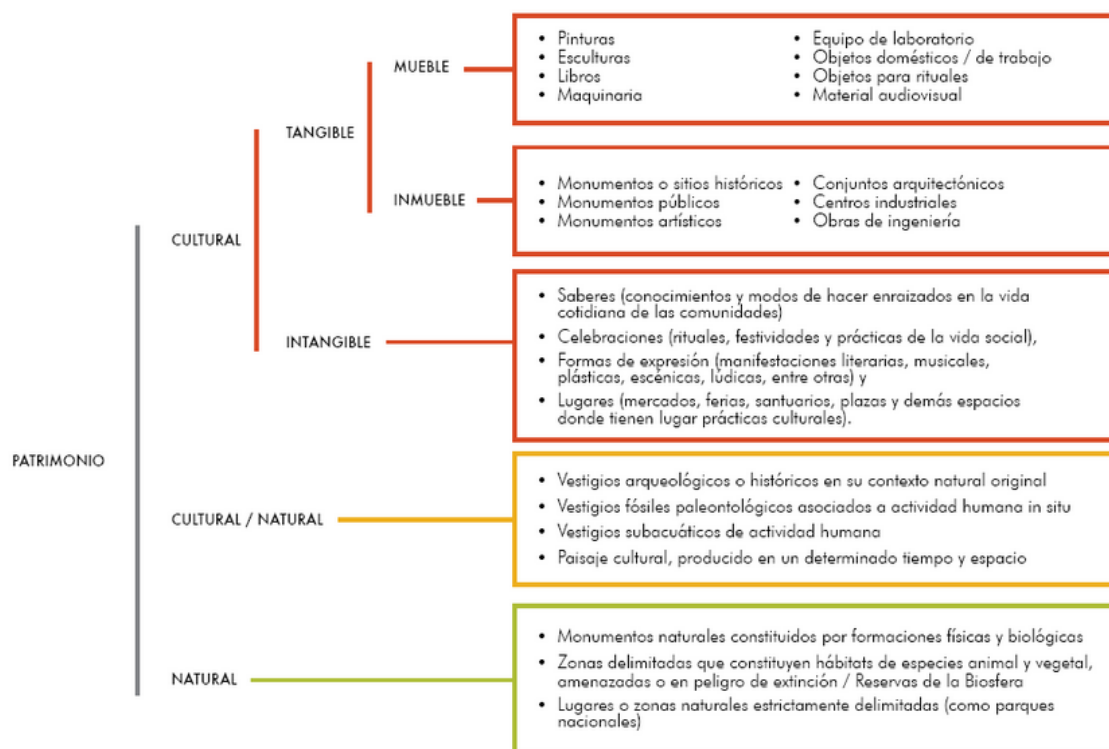
Patrimonio cultural: Es aquel que está conformado por bienes culturales que ha dejado la historia a un país o nación. Es la herencia recibida de los antepasados, su legado, su forma de vida y también su manera de ser que se quedará para futuras generaciones. Según la “UNESCO” (2005) Este a su vez se divide en:

- Patrimonio tangible inmueble: Está constituido por monumentos o sitios arqueológicos, monumentos o sitios históricos, colecciones científicas, monumentos públicos, paisajes culturales, centros industriales, entre otros.
- Patrimonio tangible mueble: Aquel que comprende manuscritos, documentos, colecciones científicas naturales, grabaciones, fotografías, artefactos históricos, obras de arte y artesanías.

El mismo comprende valores como documental en donde se reflejan y representan un momento del pasado susceptible y de ser interpretado desde el punto de vista de diversas ramas como la historia, antropología, arqueología, entre otros. Y testimonial que estarán asociados a eventos políticos o sociales que en conjunto componen la historia.

- Patrimonio intangible: La noción de patrimonio intangible o inmaterial coincide con la de cultura, entendida como el conjunto de rasgos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social y que, más allá de las artes y las letras, encierra los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, las tradiciones y las creencias. A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios interculturales en que participa. El patrimonio intangible está constituido, entre otros elementos, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, etc.

Grafico Nro. 1



Fuente: (ILAM, 2015)

1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial

La expresión “patrimonio cultural” cambió en las últimas décadas, debido a las herramientas elaboradas por la UNESCO. Este no se limita solamente a colecciones de objetos y monumentos, sino que encierra también tradiciones y expresiones heredadas de antepasados y transmitidas de generación en generación, ya sea en forma oral, como rituales, espectáculos, rituales, fiestas, saberes y técnicas asociados con la artesanía tradicional.

El patrimonio cultural inmaterial es un factor importante que ayudará al mantenimiento de la diversidad cultural, enfrentándose a la actual globalización. La comprensión del mismo contribuye el dialogo entre culturas y sobre todo fomenta el respeto hacia otras formas de vida.

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

En Paris del 2013, la UNESCO aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en su 32ª reunión. La aprobación de dicha convención revolucionó las políticas internacionales sobre diversidad cultural, puesto que por primera vez la comunidad internacional expresaba apoyo a manifestaciones y expresiones culturales.

Dentro de las finalidades de dicha convención estaban:

- la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial;
- el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate;
- la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco;
- la cooperación y asistencia internacionales.

El consenso sobre la definición del Patrimonio Inmaterial ha sido uno de los principales desafíos a nivel mundial tomando en cuenta que, históricamente, la

reflexión sobre el Patrimonio Cultural ha girado en torno a los bienes materiales, concretamente sobre los monumentos y los objetos de valor excepcional. Volcar la mirada tradicional del patrimonio hacia el sujeto ha permitido la construcción de nuevos enfoques donde se considera a los contenidos simbólicos como elementos integradores del Patrimonio Cultural, es decir, que hoy en día no es posible hablar de objetos o monumentos sin hacer referencia a sus significados culturales. (INPC, 2011)

Zanlongo (2003) señaló que el PCI ha sido definido por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial como: “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”.

La UNESCO, es el único organismo especializado de las Naciones Unidas cuyo mandato trata específicamente de la cultura y ayuda a los Estados Miembros a idear y aplicar medidas para conservar de manera efectiva el patrimonio cultural de cada uno de ellos.

También se menciona como punto importante UNESCO (2003) “Reconociendo que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana,”

La mayoría de los Estados que han empezado a identificar el PCI en su territorio, distinguen ámbitos que difieren en mayor o en menor grado del listado instituido en la convención.

El patrimonio cultural inmaterial se caracteriza por ser:

- Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: refiriéndose a que no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos actuales de diversos grupos culturales.
- Integrador: comparte expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. No importa si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad o si son adaptadas por pueblos que emigraron a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial porque se transmitieron de generación en generación y evolucionaron en respuesta a su entorno. El patrimonio cultural inmaterial promueve un sentimiento de identidad y sobre todo de responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una comunidad y de la sociedad en general.
- Representativo: el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, por su exclusividad o valor. Se desarrolla en las comunidades y depende de individuos cuyos conocimientos tanto de las tradiciones, técnicas y costumbres sean transmitidas al resto de la comunidad, de generación en generación, o a su vez a otras comunidades.
- Basado en la comunidad: el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Caso contrario, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.

Fenómenos como la globalización y la aceleración de las transformaciones sociales representan una notable amenaza, puesto que son un riesgo de deterioro, desaparición y destrucción de los valores inmateriales. La capacidad de transformación y el escaso número de bienes documentados y protegidos

ponen en cuestión la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial para generaciones venideras.

Por ello la importancia del patrimonio cultural inmaterial no está solo en la manifestación cultural en sí, sino en los conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación.

La “UNESCO” que el patrimonio inmaterial cambia y evoluciona constantemente y cada nueva generación lo enriquece. Muchas expresiones y manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial están amenazadas por la globalización y la homogeneización, y también por la falta de apoyo, aprecio y comprensión. Si no se alimenta, el patrimonio cultural inmaterial podría perderse para siempre, o quedar relegado al pasado. Su preservación y transmisión a las futuras generaciones lo refuerza y mantiene en vida, al tiempo que le permite cambiar y adaptarse. Para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial necesitamos medidas distintas de las destinadas a conservar monumentos, sitios y espacios naturales.

Si se quiere mantenerlo vivo, debe seguir siendo pertinente para una cultura y ser practicado y aprendido regularmente en las comunidades y por las generaciones sucesivas. Las comunidades y grupos que practican estas tradiciones y costumbres en todo el mundo tienen sistemas propios de transmisión de sus conocimientos y técnicas, en general más por vía oral que escrita. Por consiguiente, en las actividades de salvaguardia”

1.2.1 Clasificación de Patrimonio Cultural Inmaterial

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), el Ecuador ha tomado en consideración las cinco categorías generales, denominadas ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial:

1) Tradiciones y expresiones orales: Es el conjunto de conocimientos y saberes expresados en mitos, cuentos, expresiones literarias, plegarias, y otras con valor simbólico y se transmiten oralmente de una generación a otra.

2) Artes del espectáculo: Es la categoría que se refiere a las representaciones de la danza, el teatro, la música y los juegos y otras expresiones relacionadas a

espacios cotidianos, públicos y privados que tengan un valor simbólico para la comunidad y se transmiten de generación en generación.

3) Usos sociales, rituales y actos festivos: Son el conjunto de prácticas, manifestaciones y representaciones culturales que se desarrollan dentro de un contexto espacial, como celebraciones religiosas y profanas. Estas son asociadas al ciclo vital de grupos e individuos que se transmiten de una generación a otra con el fin de tener una conexión social de los grupos.

4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo: Son el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas reproductivas, entre otros. Se transmiten de generación en generación y son de gran valor simbólico para la comunidad.

Gastronomía. Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran:

Gastronomía cotidiana;

Gastronomía festiva o ritual. (PCI, 2010).

5) Técnicas artesanales tradicionales: Se refiere a las técnicas artesanales. Son un conjunto de actividades de carácter esencialmente manual que incluyen los instrumentos para su elaboración. Este ámbito constituye el más tangible del patrimonio inmaterial, sin embargo se destacan los conocimientos y el saber hacer que se transmite de generación en generación, más que los

Con todos estos ámbitos se desarrollaron unas categorías más específicas, analizando las manifestaciones que se encuentran en la realidad cultural del Ecuador, lo que permite llegar a una clasificación de las manifestaciones.

Esta clasificación por ámbitos y subámbitos debe entenderse como un mecanismo de sistematización de registros e inventarios del PCI, pues las manifestaciones no pueden entenderse de manera individual, sino siempre

relacionadas con otras manifestaciones. Es por esto que esta categorización debe ser periódicamente actualizada.

1.2.2 Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito nacional.

El interés del Estado ecuatoriano por el PCI coordina las tendencias mundiales de su manejo y concepción. En el Ecuador, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), creado por decreto el 9 de junio de 1978 y es el organismo responsable de investigar, preservar, restaurar, conservar y promocionar el patrimonio cultural del país.

Según el INPC señala a pesar de no hacer referencia explícita a lo que hoy conocemos como Patrimonio Cultural Inmaterial, la Ley de Patrimonio Cultural concentra en su articulado los elementos que han permitido su gestión y protección, al considerar la “pluralidad de las culturas” y la “conservación de sus manifestaciones” (Art. 31, 33 y 34) refiriéndose a “la lengua, la artesanía, las técnicas, la música y la ritualidad”, es decir a los elementos que hoy forman parte de la definición del PCI acogida a nivel internacional. Además, establece como responsabilidad del INPC el patrocinio de medidas que tiendan a resguardar y conservar esas manifestaciones en tanto sean los propios pueblos quienes las “hayan reconocido como recurrentes y válidas para su identificación y expresión cultural”, es decir que incorpora los principios de identificación y salvaguardia del PCI.” (INPC, 2012)

En el 2007, se crearon el Ministerio Coordinador de Patrimonio y el Ministerio de Cultura, creando una nueva política de Estado que considera a la cultura como un eje importante para el desarrollo, lo que se refleja en la actual Constitución, en la que se reconoce al PCI como objeto de salvaguardia del Estado y se señalan los elementos que forman parte de este tipo de patrimonio: las lenguas, formas de expresión, tradición oral, creaciones culturales, incluyendo las de carácter festivo, productivo y festivo.

1.2.3 Declaratoria de Emergencia del Patrimonio Cultural de la Nación

A fines del 2007, el gobierno ecuatoriano cambio la forma de enfrentar los problemas que rodeaban al patrimonio cultural del país. Por ello la creación de la Unidad de Emergencia del Patrimonio Cultural fue un gran avance para hacer un inventario cultural.

Un hecho relevante fue la Declaratoria de Emergencia del Patrimonio Cultural de la Nación, reconocida como “la acción más destacada en aras de la salvaguardia del PCI ocurrida en la región en los últimos años” (Pajuelo, 2010,).

Fue un hecho inusual el registro de bienes artísticos, documentales, bienes artísticos, pero lo fue aún más el incorporar un inventario con las costumbres, es decir toda una recopilación de lo que se llama Patrimonio Cultural Inmaterial.

La meta del proyecto fue, describir los elementos de la cultura, es decir los modos de vida de las poblaciones, a través de su herencia de tradiciones orales, rituales, fiestas, conocimientos antiguos y técnicas artesanales. Cabe resaltar que muchos de estos aspectos tienen origen en el pasado colonial y también en el pasado prehispánico.

Dentro de los objetivos generales de este propósito están:

- Iniciar un proceso de construcción de política pública sobre la protección y conservación del Patrimonio Cultural Ecuatoriano
- Crear nuevos y renovados mecanismos de gestión y administración Institucional del Patrimonio Cultural material e inmaterial.
- Impulsar la concienciación y apropiación de las potencialidades del patrimonio cultural para el fortalecimiento de la democracia, el desarrollo sostenible y afianzamiento de las identidades.

Frente a esto, se analizó y reflexionó sobre los aspectos fundamentales como el papel del Estado, la participación de la comunidad y la inexistencia de planes de salvaguardia. Se llegó a la conclusión de que, el Patrimonio Cultural Inmaterial existe mientras se den las condiciones de producción y transmisión de los conocimientos por parte de las comunidades portadoras. Entonces se

dio prioridad a la definición de procedimientos e instrumentos que ayuden a salvaguardar el PCI. Entre todos ellos se incluyen aspectos como la identificación, planes de salvaguardia e investigación.

Dicho esto el país legalizó a través de un marco legal todo lo referente al Patrimonio Cultural Inmaterial en la Constitución de la República del Ecuador, oficializada tras su publicación en el Registro Oficial el 20 de octubre del 2008.

1.2.4 Marco legal para la salvaguardia del PCI en el Ecuador

La salvaguardia del Patrimonio Cultural es un deber del Estado ecuatoriano consagrado en la Constitución Nacional y también como responsabilidad de ecuatorianos y ecuatorianas. Como se menciona anteriormente la salvaguardia se entiende como un proceso, en el que la identificación es el punto de partida el desarrollo de medidas que consientan su viabilidad.

Estas políticas están ancladas a la idea de la gestión patrimonial como una acción importante para el desarrollo humano basado en el reconocimiento de la diversidad cultural, para lo cual se basan también en el Plan Nacional del Buen Vivir (PNBV).

El Ecuador cuenta con un marco legal extenso para este proceso, de los cuales se mencionará los más relevantes.

Según la Constitución de la República del Ecuador (2008), en el primer capítulo y dentro de los principios fundamentales menciona:

Art. 3. Son deberes primordiales del Estado:

7. Proteger tanto el patrimonio natural y cultural del país.

De igual manera se resalta en el segundo capítulo, los Derechos del Buen Vivir en la sección de Cultura y ciencia.

Art. 21. Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria

histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (Constitución de la república del Ecuador, 2008)

Se considera también el Capítulo cuarto que menciona los Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades

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

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto. (Constitución de la república del Ecuador, 2008)

Plan Nacional del Buen Vivir

Ahora bien en el título vii se refiere al Plan de Buen Vivir que es un proceso o un conjunto de pasos para la creación de oportunidades, igualdades y derechos que este momento no dispone la sociedad en el país. Lo que se busca con este régimen es mejorar la calidad y la esperanza de vida de la población. Plantea también que el desarrollo no es sólo económico y toma a los derechos humanos como eje de la Constitución.

El concepto del “Buen Vivir” está contemplado en 99 artículos de la nueva Constitución, que se refieren a una gran variedad de aspectos, de los cuales se mencionan los más importantes:

- la inclusión y equidad
- recursos naturales
- alimentación
- educación
- salud

- seguridad social
- vivienda
- comunicación social
- cultura
- ciencia
- tecnologías
- ocio

Es por ello que en él se mencionan artículos en la parte de cultura de vital importancia como

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

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y varias manifestaciones y creaciones culturales, conteniendo las de carácter ritual, productivo y festivo.
2. Los espacios y conjuntos urbanos, monumentos, edificaciones, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que sean referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, colecciones, objetos, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etc.
4. Las creaciones artísticas, tecnológicas y científicas. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño a los mismos será sancionado de acuerdo con la ley.

Art. 380. Serán responsabilidades del Estado:

2. Velar mediante políticas continuas, por la identificación, protección, conservación, defensa, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística,

lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.

En lo que se refiere a las Políticas para una Revolución Cultural que se aprobó en el 2011, se señalan cuatro ejes programativos: descolonización, derechos culturales, emprendimientos culturales y nueva identidad ecuatoriana contemporánea. Estos ejes están vinculados por cuatro ejes transversales: la interculturalidad, la equidad, el fortalecimiento de la institucionalidad ligada al quehacer cultural y el posicionamiento de la cultura ecuatoriana.

- **Descolonización:** La organización y la estructura de poder dominante en el país se ha construido a partir de la exclusión, desvalorización ya degradación de las manifestaciones culturales y las representaciones autóctonas, por ello se creó una supremacía de formas de pensamiento racistas y patriarcales. Para terminar con este modelo y avanzar aun proceso de integración en el Ecuador, se requiere resignificar, revalorizar y difundir nuestras manifestaciones culturales, conocimientos y pensamientos, así como motivar la creación colectiva en diferentes condiciones, donde se cree una ideología propia que termine con todos las formas de discriminación.
- **Derechos culturales:** por razones económicas y sociales se determinó que vastos sectores no puedan acceder a los bienes y servicios culturales. Actualmente se reconoce que todos los individuos y grupos sociales tienen derecho a participar de los bienes servicios en condiciones de igualdad, dignidad y sin discriminación, el derecho de acceder a la información. Asimismo se garantiza la libertad de creación, comunicación, de expresión como también el de disfrutar de un ambiente saludable, a reconocer los valores patrimoniales de su entorno y pautas culturales de disposición tradicional.

Emprendimientos culturales: Son aquellas actividades de producción, consumo, comercialización, bienes culturales, contenidos simbólicos que orientan las conductas, comprometiendo estilos de vida y hábitos de una sociedad. También aportan a la economía nacional, los

emprendimientos culturales tienen importancia estratégica por su rol en la constitución identitaria de un país.

- **Nueva identidad ecuatoriana contemporánea:** La diversidad cultural que caracteriza al país se ha visto ocultada. Este proceso ha opacado el surgimiento de nuevas expresiones culturales, y se ve también sectores sociales marginados de la actividad social.

Al resaltar la importancia de la diversidad, la Constitución del Estado resalta el carácter intercultural y plurinacional del Estado, construyendo de esta manera la identidad ecuatoriana desde la diversidad. Para ello es de vital importancia el ejercicio de la interculturalidad y la recuperación de la memoria.

Teniendo en cuenta todos estos puntos el Ecuador ya es considerado un país muy rico en patrimonio, tanto cultural como natural. La riqueza patrimonial que poseemos es tan importante que nuestro país ostenta importantes reconocimientos concedidos por la UNESCO en lo que corresponde a Patrimonio inmaterial: (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2013, pág. 30)

Gráfico Nro. 2

Bien o manifestación	Convención	Lista	Año de inscripción
El patrimonio oral y las manifestaciones culturales del pueblo Zápara	Convención de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad	Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad	2008
Tejido tradicional del sombrero ecuatoriano de paja toquilla	Convención de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad	Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad	2012

Fuente: Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013)

1.3 Directrices para la salvaguardia del PCI

El PCI está sujeto a constantes cambios puesto que abarca una construcción social. Sin embargo hay factores que ponen en riesgo su continuidad como la poca valoración, poca transmisión y sobre todo el desconocimiento.

Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión –básicamente a través de la enseñanza formal y no formal– y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. (Ministerio Coordinador del Patrimonio, 2009)

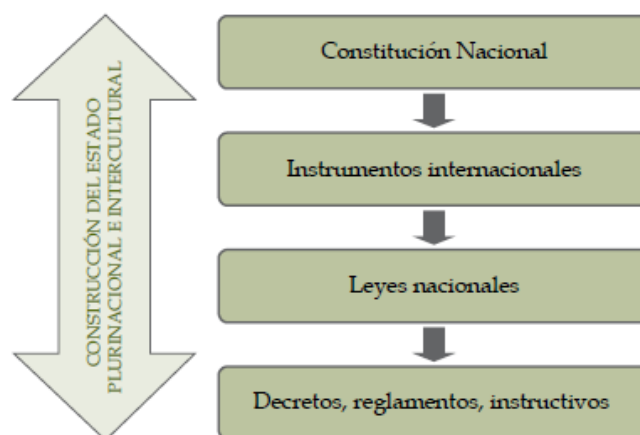
La importancia de la salvaguardia del PCI radica en el fortalecimiento del sentimiento de identidad que se genera en los colectivos y los portadores, pues el PCI está ligado a la vida cotidiana de los pueblos. La religiosidad, la música, la danza, la artesanía, las tradiciones orales y los conocimientos y saberes son parte importante del patrimonio, pero sobre todo, en países como los nuestros, constituyen instrumentos valiosos de identidad, de lucha y de reivindicación. Por lo tanto, salvaguardar el PCI implica también proteger la continuidad y la vitalidad de nuestras comunidades. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2010).

Por ello, la salvaguardia es un proceso que comprende la investigación, identificación y definición de las acciones para lograr la continuidad del patrimonio, es decir que se mantengan vigentes y sean participadas a las futuras generaciones. El objetivo se encamina a fortalecer la identidad de las comunidades, grupos y a través de eso la salvaguardia apunta a la generación de capacidades que permitan mejorar los procesos de desarrollo local.

La salvaguardia del Patrimonio Cultural es un deber del Estado ecuatoriano y de acuerdo con la normativa vigente (Constitución), le corresponde al INPC desplegar herramientas específicas para su desarrollo. Para ello el país cuenta con un marco legal y una institucionalidad sobre las cuales se sustenta la salvaguardia.

Gráfico Nro. 3

Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial



Fuente: Datos correspondientes al “Marco normativo para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”.

La salvaguardia tiene por objetivo prevenir y mitigar el riesgo que sufren las manifestaciones del PCI con la ejecución de medidas para lograr su continuidad, las mismas velan por:

- (a) descontextualizar ni desnaturalizar las manifestaciones o expresiones del patrimonio cultural inmaterial de que se trate;
- (b) presentar las comunidades, los grupos o los individuos interesados como que no participan en la vida contemporánea, o menoscabar en modo alguno su imagen;
- (c) contribuir a justificar cualquier forma de discriminación política, social, étnica, religiosa, lingüística o fundada en el sexo;
- (d) facilitar la apropiación o el uso indebidos de los conocimientos y las competencias de las comunidades, los grupos o los individuos interesados;
- (e) fomentar una comercialización excesiva o un turismo no sostenible, que podría poner en peligro el patrimonio cultural inmaterial de que se trate. (UNESCO, 2010, pág.48).

1.4 Herramientas para la salvaguardia del PCI

La salvaguardia del patrimonio inmaterial busca el desarrollo de acciones que se dirijan a la revitalización, comunicación, transmisión, promoción, difusión y protección del PCI a través de tres aspectos:

- Registro: Es la fase de identificación de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada, con ella se puede dar diagnósticos y proponer líneas de investigación.
- Diagnóstico: Instrumento utilizado para estudiar el patrimonio inmaterial cuya base es el registro. Es un proceso de investigación que ayuda a identificar los valores patrimoniales y sobre todo los actores involucrados, a partir de ello se establecerán acciones para la salvaguardia.
- Plan de salvaguardia: Es un instrumento de gestión establecido con medidas dirigidas a la revitalización, comunicación, transmisión, difusión, promoción, fomento y protección del patrimonio cultural.

Gráfico Nro. 4



Elaborado por la autora

En este sentido, las opiniones para la identificación y gestión del PCI, deben incluir medidas como la herencia, memoria como también la identidad cultural.

- Herencia: La misma es entendida como el conjunto de bienes que recibe una persona o un pueblo de sus antepasados. Este aspecto aparece en el PCI como un proceso continuo de transmisión de saberes, tradiciones, prácticas, derechos y obligaciones, todas estas están en proceso continuo.
- Memoria: Las manifestaciones y formas de transmisión se hallan en la memoria y en los sentidos. Esos saberes son transmitidos de manera oral en la cotidianidad, educación y socialización. Es por ello que el PCI hace referencia a todo lo que una comunidad ha creado, el mismo está conectado con el pasado y se actualiza por la memoria colectiva. Por lo tanto el Patrimonio Inmaterial, no representa a las manifestaciones que se realizaron en el pasado, sino a aquellas que se mantienen actuales.
- Identidad: La identidad no es absoluta, se construye durante toda la vida. Es una pluralidad, es decir es un modelo de organización que da la posibilidad de convivir armoniosamente en comunidades o grupos étnico, cultural o religiosamente distintas.

1.5 Patrimonio Alimentario y Soberanía Alimentaria

Una gastronomía diversa es la ecuatoriana, porque cada persona conoce por lo menos un plato característico de su localidad, cada persona siente como parte de sí misma a un plato o producto y lo hace parte de su alimentación diaria.

Entonces, colocar a la cocina ecuatoriana en un ranking mundial es algo difícil, pero para ello se debería abordar las características de Patrimonio Alimentario, que señala "...todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria respecto de un país o un territorio. No obstante, el alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se puede hablar tanto de Patrimonio Cultural Alimentario y de Patrimonio Natural Alimentario". (Ministerio Coordinador del Patrimonio, 2012)

Por lo tanto el Ministerio de Cultura y Patrimonio ecuatoriano está realizando un proyecto de rescate denominado “Patrimonio Alimentario”, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la conservación y la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.

El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos.

“Juntos por el ‘Buen Comer’ de los ecuatorianos” es el lema del proyecto, que busca rescatar y privilegiar los alimentos locales, esencialmente con recetas tradicionales y ancestrales.

El objetivo general es recuperar y potenciar el patrimonio cultural alimentario ecuatoriano como un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándola a nivel local e internacional. (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramerica, 2012)

Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas. Como una forma de difundir y promover nuestro patrimonio alimentario, se publicó una serie de fascículos con el objetivo de acercar a los ciudadanos y ciudadanas la importancia de los alimentos desde la producción, preparación y consumo.

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural constituido a través de la biodiversidad natural que da a cada región del país una característica especial. La cultura alimentaria

Se dice entonces que es la suma de la práctica y el conocimiento en la producción de alimentos, preparación de recetas y consumo de las mismas.

Todo alimento preparado que contenga importancia simbólica, cultural y todo esto agrupado identificará a una comunidad, ciudad o país. Patrimonio Cultural Alimentario se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar.

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas, sino también, con los productos que se usan como ingredientes, por ello se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. Todo esto se refiere a los productos nativos con los que se preparará la comida, como la quinua, el mortiño o el maíz. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición, transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, se considera patrimonio cultural alimentario. Revalorizar, dinamizar y potenciar el patrimonio es la apuesta al reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país.

Los sabores tradicionales heredados, así llamados por los comuneros, se encuentran asociados a una filosofía de vida. El PCI es concebido por las localidades como la sabiduría expresada no solo en la pervivencia de las tradiciones sino de valores humanos como la honestidad, la solidaridad y la confianza para generar comunión.

Se trata entonces de un concepto mucho más integrador que refleja una visión específica que rebasa la definición y clasificación oficial del patrimonio cultural inmaterial. Es así que, por ejemplo, que la agricultura tradicional permite una alimentación adecuada, pero además, relaciones de reciprocidad (intercambio de alimentos) y hábitos cotidianos como el trabajo desde horas tempranas, aspectos que fortalecen una buena salud y la longevidad de los pobladores.

En Ecuador, en el año 2007, a partir de la Declaratoria de Emergencia de los Patrimonios y con la competencia de las carteras de Estado de los sectores cultural y patrimonial, se ha forjado una cadena de proyectos cuyo objetivo es catalogar, registrar y catalogar y poner en valor los recursos nacionales e inmateriales en cultura y naturaleza.

Además este proyecto busca la vinculación de los diversos actores de la cadena del alimento, es decir, incluir en todo al agricultor que abastece los alimentos, el cocinero que los transforma en deliciosos platos y el consumidor que los degusta.

Aparte de la revalorización del Patrimonio Alimentario tanto local, regional y nacional, lo que se pretende también es fortalecer la identidad y garantizar una alimentación sana, nutritiva y culturalmente adecuada para los ecuatorianos.

Para este rescate se publicaron nueve fascículos en los que se mencionan alimentos tradicionales como la jícama, morocho, mashua, melloco, chocho, oca, amaranto, capulí, quinua, taxo, tomate de árbol, maíz, plátano, uvilla, yuca, papa, haba, cangrejo y cacao; los mismos que permitirán conocer nuevos sabores, alimentarse sanamente y contribuirán al rescate de nuestro Patrimonio Alimentario.

Luego de haber considerado todos estos puntos, los assembleístas por unanimidad, declararon al 16 de octubre como Día Nacional de la Soberanía Alimentaria. Esta declaratoria es una oportunidad para fortalecer las acciones del Patrimonio Alimentario en el país, como un elemento de reconocimiento y valorización de las identidades y al mismo tiempo como garantía de una alimentación sana y segura.

Según lo que mencionó la assembleísta María Augusta Calle “es necesario hacer un enorme pacto social por el tema de la soberanía alimentaria. No puede ser que en nuestro país tengamos un 21.8% de niños desnutridos y al mismo tiempo una tasa de dependencia de las importaciones alimentarias con niveles alarmantes para el caso de ciertos alimentos básicos como por ejemplo: trigo 98.54%, avena 96.88%, manzana 84.62%, cebada 75.61%.” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

CAPÍTULO II

2. CATALOGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD DE GUARANDA

El concepto de gastronomía requiere un análisis cuidadoso puesto que encierra una riqueza inigualable.

Estudia varios elementos culturales tomando como eje central a la comida y no tiene relación solamente con ella, sino también con las diferentes culturas que nos rodean. Por lo que la gastronomía está estrechamente vinculada a la cultura de los países. Expuesto esto se puede señalar que cada país posee su propia identidad, su propia gastronomía, se puede hablar de la cocina italiana, francesa, mexicana, española y porque no hablar también de la cocina ecuatoriana.

Aun cuando la cocina es una manifestación del patrimonio cultural intangible, esta tiene, como todas las artes un fundamento material que, en este caso, es la variedad de los productos de la tierra, del agua y del aire que sirven de alimento a los seres humanos. Estos elementos son los que permiten la construcción inmaterial, de modo que si alguno llega a desaparecer todo lo culturalmente construido comienza a destruirse.

Esto significa, que igualmente importante que el conocimiento y defensa del patrimonio cultural intangible expresado en la cocina por los usos, costumbres y técnicas culinarios, es el conocimiento y defensa del patrimonio natural que le sirve de soporte material.

En relación con lo anterior, es importante insistir en la necesidad de realizar un registro de las riquezas alimentarias que la biodiversidad encierra el Ecuador.

El conocimiento de ellas es un primer paso en la toma de conciencia de la necesidad de defenderlas ya sea por grupos e instituciones, tanto propios como extraños en nuestro país.

Es entonces, que el objetivo principal del proyecto consiste en la protección, conservación, difusión y estímulo del patrimonio de la ciudad de Guaranda, así

como la investigación y transmisión de los conocimientos atesorados por muchas generaciones a lo largo de la historia para preservar la tradición y pasado cultural de la comunidad y sobre todo situar a los ciudadanos de Guaranda ante sus raíces culturales.

La metodología empleada consiste en la realización un trabajo de campo a través de entrevistas a la comunidad y con el análisis de los resultados en soportes de audio y video, como también un inventario con el fin de fortalecer la identidad de los pueblos y considerar al Patrimonio Inmaterial como un factor de desarrollo económico, turístico y de integración social.

2.1 Gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda

La riqueza culinaria que el Ecuador posee en cada una de sus cocinas locales y regionales generó platos llenos de sabores, olores y texturas, utilizando los alimentos que da la tierra.

Hay cosas que nos parece importante preservar para las generaciones futuras. Su importancia puede deberse a su valor económico actual o potencial, pero también a que nos provocan una cierta emoción o nos hacen sentir que pertenecemos a algo, un país, una tradición o un modo de vida. (UNESCO, 2003)

Por este motivo se destaca la importancia de la gastronomía en el Ecuador. Los alimentos que se consumen a diario, aparte de proporcionar la energía necesaria para vivir y producir nuevas sensaciones en nuestros paladares, son elementos de importancia dentro del patrimonio cultural en el país, lo cual no solo está en los ingredientes y productos que se obtienen, sino también en las prácticas y tradiciones.

La gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador, lo mismo ocurre en países como México, con la diferencia de que su cocina ya ha sido reconocida por la UNESCO o como es el caso de Perú que fue registrada como Patrimonio Cultural de las Américas por la Organización de Estados Americanos (OEA) y que en los próximos meses será la Secretaría de

Patrimonio Cultural de la UNESCO quien de su respuesta al expediente presentado por ese país.

El expediente destaca la importancia de la cocina para la construcción de la identidad peruana, a través de los procesos históricos prehispánicos, coloniales y republicanos, que en la actualidad la distinguen como una de las más importantes del mundo. (Acosta, 2011)

La gastronomía como todas las artes, tiene bases tanto físicas como materiales que produce en nosotros una sensación de belleza y placer. Pero esta parte del arte es efímera puesto que luego de ser creada en cocinas o fogones, desaparece en los platos y se convierte solo en un recuerdo en el ser humano. (INPC, 2014)

En el Ecuador desde el año 2004, existe la Ley de Patrimonio Cultural en la que se busca investigar, conservar, restaurar, preservar, presentar y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país.

Por ello, la cocina es una manifestación del patrimonio cultural intangible, ella tiene un fundamento material que, es la variedad de los productos de la tierra, del agua y del aire que sirven de alimento, son los que permiten la construcción inmaterial que, a partir de ellos, se alza, de modo que si alguno llega a desaparecer, edificio cultural construido comienza a desmoronarse. (Unigarro, 2010, pág. 16)

Es entonces incuestionable el valor patrimonial que la gastronomía encierra, porque a más de estar plasmada en utensilios y recetarios, encierra un conjunto de historias, vivencias y prácticas tradicionales.

Es importante mencionar que la ciudad de Guaranda es una de las antiguas en el Reino de Quito y sobre el origen existe la versión de que fue fundada por los Tomableas o por los Mitimaes llegados de Cajamarca, o sea de la nación de los Yungas o Mochicas. En este caso pudo llamarse originalmente Guauhranga o Quauhranga. “El afijo cuach o quauh del idioma nahuatl (México), se pronuncia en castellano como hua o gua, significando “ARBOL”. En este caso se leería Guaranga, como el “sitio del árbol”.

La hipótesis de origen kichwua establece que huaranga significa MIL, en base a ella, ¿fueron tal vez mil habitantes, quienes conformaron este poblado indio?... El árbol “Guarango” (Grosopia tórrida) cuyo ramaje servía de abrigo a las reuniones de los caciques, tiene más credibilidad que la anterior, como antecedente del nombre de la actual capital de Bolívar, por cuanto la alegoría y simbolismo era muy marcado en estos pueblos. (Gobierno Autónomo Descentralizado de Guaranda, 2015)

Durante el desarrollo de la cultura no existían muchos condimentos e insumos como los que se usan en la actualidad, la comida era preparada con hierbas aromáticas. Es importante considerar su alimentación puesto que desempeñaban sus actividades en labores enfocadas en la producción alimentaria y mejorando sus tecnologías de ganadería y agricultura.

Para lograr todo esto debieron haber desarrollado técnicas que ayuden a satisfacer sus necesidades, de esta manera es como el hombre aprende a secar y salar sus carnes y a deshidratar los alimentos como papa para convertirla después en chuño.

Dicho esto lo que se busca es que la cultura gastronómica de la ciudad de Guaranda sea valorada y conservada por los diferentes grupos y protagonistas del país. Todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar.

También se puede hablar de una cultura alimentaria que se la puede definir como el conjunto de representaciones, conocimientos, creencias y de prácticas relacionadas a la alimentación y que son compartidas por individuos de una cultura o un grupo social dentro de una cultura.

En consecuencia se puede referir al término cocina con los siguientes elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que se ofrece; 2) el modo característico de preparar esos alimentos; 3) el o los principios de condimentación habitual del alimento base de cada conjunto social; 4) la adopción de un conjunto de reglas de los alimentos, el número de comidas diarias, el consumo grupal o individual de los mismos. (Unigarro,2010)

Para ello es importante tomar en cuenta el concepto de tradición o de lo típico y en materia de cocina, se considera lo tradicional o típico aquello que el individuo recuerda o añora cuando está afuera de su región, no la puede comer y disfrutar. Y de lo que queda en la memoria es lo que de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia.

2.2 Protección de la cultura gastronómica de la ciudad de Guaranda

Para mantenerse vivo, el patrimonio cultural inmaterial debe ser originario de cada comunidad, de manera que sea recreado continuamente y transmitido de una generación a otra, caso contrario se corre el riesgo de que algunos o varios elementos del PCI desaparezcan o mueran, entonces salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial es transferir significados, técnicas y conocimientos.

Las medidas para garantizar la transmisión del Patrimonio Cultural Inmaterial de una generación a otra son muy distintas de las que se requieren para proteger el patrimonio material, ya sea natural o cultural.

Por ello es necesario resaltar que solo se puede salvaguardar o conservar el patrimonio cultural inmaterial cuando las comunidades lo reconozcan como propio y les provoque un sentimiento de continuidad e identidad. Deben admitir también determinadas representaciones, usos, conocimientos, expresiones, técnicas, objetos, artefactos, instrumentos y espacios culturales que son innatos.

Las medidas de salvaguardia deben concebirse y aplicarse siempre con el consentimiento y la participación de la comunidad. En algunas ocasiones la intervención pública para salvaguardar el patrimonio de una comunidad tal vez sea inconveniente, porque podría alterar el valor que el patrimonio tiene para su comunidad. Además, las medidas de salvaguardia han de respetar siempre los usos consuetudinarios que regulan el acceso a determinados aspectos de ese patrimonio, como por ejemplo las manifestaciones relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial que sean sagradas, o que se consideren secretas. (UNESCO, 2003)

Para conservar todos estos aspectos es necesario hacer un inventario para conocer más sobre las riquezas que tiene la comunidad. Estos son importantes para salvaguardar el patrimonio, porque pueden concienciar en la gente respecto a su importancia. Además de inventariar todos los recursos, se los puede poner a disposición del público para elevar la autoestima de las comunidades como también de los individuos que originan cada una de las expresiones de dicho patrimonio y con el tiempo formular y fomentar planes de salvaguardia.

Por identificación se entiende el proceso consistente en describir uno o varios elementos específicos del patrimonio cultural inmaterial en su contexto propio y distinguirlos de los demás. Este proceso de identificación y definición es lo que en la Convención se llama “confeccionar un inventario... para asegurar...la salvaguardia”, o sea, que la confección de un inventario no es una operación abstracta sino funcional. Así pues, si se han identificado ya un cierto número de elementos del patrimonio cultural inmaterial, los Estados pueden decidir que se empiecen a poner en marcha proyectos piloto para salvaguardar esos elementos. (Convención UNESCO, 2003)

2.3 Conservación de su gastronomía

La cocina como todas las artes, tiene una base física o material que es la que produce en nosotros: emoción, belleza y placer. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, permaneciendo, sólo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener un resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible.

Debido a su diversidad de climas y a la constitución del suelo, el país cuenta con una amplia gama de flora y fauna distribuida a lo largo del territorio, siendo este el motivo por el cual se conoce al Ecuador como la zona de mayor biodiversidad en el mundo.

Estas características originadas por su posición geográfica determinada por la Cordillera de los Andes y las formaciones volcánicas de las Islas Galápagos, permitieron clasificar al Ecuador principalmente en 4 regiones naturales: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular. Y son estas regiones las que enriquecen a la gastronomía ecuatoriana por las aportaciones de cada una de ellas y que poseen diferentes costumbres y tradiciones.

De igual manera esta cocina está fuertemente influenciada por los pueblos que conquistaron su territorio como los españoles.

El Ecuador tiene una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida autóctona, cocida desde la antigüedad en cazuelas de barro y con leña. En fin, es una cocina nativa que viene desde siglos atrás que se ha ido combinando con condimentos, sustancias y otras formas de preparación venidos de otros continentes.

Nuestros antepasados se quedaron aquí justamente porque encontraron un lugar apto para sobrevivir; llanuras y valles tropicales e interandinos que dan frutos y principalmente son idóneos para la agricultura de un sin fin de productos en cualquier época del año.

Luego del estudio bibliográfico, se llegó a la conclusión de que no existe información sobre la gastronomía de la ciudad de Guaranda, por tal motivo se hablará de la gastronomía de la región andina en general desde sus inicios.

Básicamente su gastronomía se desarrolla alrededor de tres productos que son el maíz, la papa y el trigo. Desde la antigüedad se elaboran una amplia gama de platillos con estos productos. Por ejemplo al maíz se lo consume a manera de tostado, mote, canguil, también la chicha, entre otros, y molido para la elaboración de las harinas, que luego se derivarán en otros productos como la mazamorra o las tradicionales tortillas

El trigo, grano introducido por los españoles, luego de ser molido es utilizado en harina básicamente para la elaboración de tortillas y de pan tanto a nivel industrial como el acostumbrado pan de casa hecho en horno a gas o en horno de leña.

Las papas por su parte, se consumen cocidas para acompañar géneros cárnicos con el cuy o consumidas también en puré que sirven para la elaboración de los locros de cuero o de queso o los llapingachos también rellenos con queso.

Los Incas fueron los primeros en consumirla; hacían con ella un alimento de nombre “chuño”, papa seca que formaba una especie de galleta que alimentaba a sus ejércitos y esclavos. Además funcionaba como un alimento de reserva para épocas de hambre. (Barberis, 2014)

El consumo antiguo de carne venía en su gran mayoría de la caza de animales como conejos, cuyes, tórtolas, venados, pavas, perdices, codornices, gallinas que vinieron a complementar las carnes populares, de igual manera la carne de borrego, la de cerdo y la vaca que se unieron a la mesa de los ecuatorianos también con la llegada de los españoles a América.

Los de la sierra comían poca carne: la de venado que obtenían escasamente de la caza, y la de cuy que criaban para comer. Además se alimentaban de catzos y churos y sazonaban sus comidas con ají.

Forman parte de su cocina varias bebidas, siendo la más importante la chicha de maíz y la chicha elaborada con hierbas y frutos como el babaco o chamburo y afrecho de la harina de trigo que ayudan a su fermentación.

También se puede fermentar con cereales como quinua, arroz, cebada o harina acompañados de panela o azúcar común y frutas de la región como el tomate de árbol, mora, piña, palma de chonta, taxo y naranjilla.

Una parte importante de la gastronomía está en los condimentos, salsas y hierbas que realzan más el sabor de las comidas. Dentro de las más destacadas están el cilantro, perejil, albahaca, laurel, romero, canela, achiote, etc. Sin dejar de lado el tradicional aliño que es una mezcla de cebolla, ajo, entre otras que sirven para potenciar el sabor de las comidas. Siendo el más utilizado el ají.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió

el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Con la carne de cerdo aparte del hornado y la fritada, también se hacen preparaciones como la carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuero de chacho que se lo consume también chamuscado, reventado y seco para hacer locros

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

2.3.1 La cocina guarandeña a través de sus productos emblemáticos

A través de ingredientes, recetas y formas de cocinar se logró establecer una identidad influenciada más que nada por las raíces étnicas.

Actividades importantes para la revalorización de esta cocina son la categorización e identificación de los alimentos reconocidos y utilizados en los platos tradicionales en la cultura alimentaria del país.

Por su privilegiada posición geográfica el Ecuador cuenta con un clima templado, sin fríos ni calores extremos, lo cual permite la adaptación y desarrollo de variados cultivos en diferentes regiones del país durante cualquier época del año. Es por esta razón que cuenta con una diversa y permanente despensa natural.

En cuanto a la ciudad de Guaranda, se considera uno de los principales productores de granos en el país, puesto que produce: trigo, maíz, cebada, zanahorias, papas, veterabas, naranjillas, cebollas, ajos, coles, coliflor, etc. En torno a estos productos se identifican las comidas representativas que los encierran como ingredientes principales.

Según el III Censo Nacional Agropecuario realizado en el 2010, se realizó una tabla con los productos transitorios que se cultivan en la ciudad de Guaranda. Y se confirma nuevamente que los principales productos son el trigo, la papa, el maíz seco y en choclo

Se cuenta también con datos sobre el sexo de los productores de la provincia Bolívar en el que se llega a la conclusión de que la ciudad de Guaranda es una de las importantes productoras de grano en el país y que el sexo masculino es el que predomina la agricultura de esta ciudad.

Se hablará también de los avances que se han hecho en algunos productos en el INIAP de la ciudad desde el año 2007.

Maíz: (*Zea mays*) El maíz es uno de los cereales más abundantes y populares en el mundo. El maíz también puede ser conocido como choclo (que sería específicamente el fruto de la planta) u olote dependiendo de la región de América Latina.

El país cuenta con diferentes variedades de maíz, adaptadas a diferentes suelos, ecosistemas y altitudes.

En la provincia Bolívar, el maíz es el cultivo más importante para la economía de los agricultores estableciéndose como uno de los alimentos básicos en la dieta de población. Las zonas de producción de maíz, se ubican entre los 2200 a 2800 m de altitud; en suelos con deficiencias de nitrógeno y fósforo. (INIAP, 2009). Se siembra alrededor de 16.306 hectáreas de maíz suave-choclo y se cosecha 16.039 has del mismo, generando así 18.755 en producción y 17.423 en ventas, todo esto en toneladas métricas (Tm). (Inec, 2012)

Ahora la variedad Iniap-111 Guagal Mejorado, fue desarrollada con la participación de técnicos y agricultores, se caracteriza por ser tardía, con resistencia al acame (se produce por la acción del viento y el peso de la planta), así como de buen rendimiento y calidad de grano

Trigo: (*Triticum*) Planta perteneciente a la familia de las gramíneas, conformado de espigas terminales que están conformadas por tres o más carreras de granos, a partir de los cuales, una vez triturados, se obtiene la

harina. El maíz, el arroz y el trigo son los tres granos más producidos en el mundo entero.

El cereal en la provincia de Bolívar es parte de los sistemas de producción tanto de los pequeños y medianos productores, principalmente en lo que se relaciona con la rotación después del maíz asociado con fréjol. En esta parte del país se cultivan entre los 2.200 y 2.950 metros sobre el nivel del mar, y se estiman unas 4.500 hectáreas trigueras con utilidades promedios anuales de 1.000 kg/ha. (Gómez, 2007)

Fréjol: (*Phaseolus vulgaris*) El fréjol forma parte de la familia de las leguminosas; en conjunto con el maíz constituye una parte esencial en la dieta básica en el país.

En la provincia de Bolívar, el cultivo de fréjol arbustivo constituye un renglón importante en los sistemas de producción, tanto en la zona de estribaciones como en la zona del maíz suave. El fréjol arbustivo, en estado tierno o seco por sus contenidos nutritivos, aporta al mejoramiento de la nutrición y alimentación de la población rural y urbana. (Iniap, 2007)

En la ciudad de Guaranda se ha descubierto una variedad mejorada de fréjol denominada “canario guarandefío”. La entrada ECU-8293, dio origen a la variedad INIAP 428—Canario Guarandefío; proviene de una colecta realizada en 1991 en la localidad de Natabuela, cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura. Este cultivar está registrado en el DENAREF con el mismo código. (INIAP, 2007)

En otras palabras el “canario guarandefío” es una variedad obtenida por métodos convencionales de mejora genética.

Cebada: (*Hordeum vulgare*) Es una planta monocotiledónea, perteneciente a la familia de las gramíneas, es un cereal importante tanto para animales como para humanos y actualmente es el quinto cereal más cultivado en el mundo. El INIAP con el objetivo de entregar de brindar a los productores de la sierra ecuatoriana nuevas variedades mejoradas de cebada, desarrolló la variedad Iniap Guaranga 2010. Esta variedad fue seleccionada, por métodos participativos con agricultores cebaderos. Este tipo de cebada fue seleccionada

por presentar por presentar características como; alto rendimiento y resistencia a roya amarilla de cebada.

Papa: (*Solanum tuberosum*) o patata, es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7000 años. En cuanto a las especies de papa mejorada; la más importante es la llamada Superchola. (Sujo, 2014)

Haba: (*Vicia faba*) Es una planta herbácea. Las semillas inmaduras se consumen como legumbre o secas como menestra. Son ricas en carbohidratos y proteínas. A medida que maduran endurecen y ganan en almidón, por lo que se deben recolectar antes de su maduración.

La versión mejorada de este grano es la variedad de haba INIAP-441-Serrana, se adapta en áreas comprendidas entre 3000 a 3400 m s.n.m. una precipitación de alrededor de 800 mm durante el ciclo, permite un buen crecimiento y desarrollo de la planta. Se debe cultivar en suelos de textura en suelos de textura franca, con buen contenido de materia orgánica, pH entre 6.4 a 7. (INIAP, 2010)

Arveja: (*Subflía Papilionoidea*) Es una leguminosa de la familia de las Fabáceas (leguminosas). Las arvejas se pueden consumir frescas o secas presentando algunas diferencias significativas respecto a su contenido en nutrientes.

A través de la evaluación de germoplasma promisorio de arveja decumbente (12 líneas) en varias localidades de los cantones: Guaranda, Chimbo, San Miguel y Chillanes. De este grupo de germoplasma a través de tiempo (1999-2009), sobresalió la línea ECU-060 Liliana por su adaptabilidad, rendimiento, tolerancia a enfermedades foliares, calidad del grano: tamaño grande y color crema en seco, ciclo medianamente precoz y buena aceptación en el mercado como grano tierno y seco. (INIAP, 2010)

Chocho: (*Lupinus mutabilis*) Es una planta nativa de los Andes, crece en altitudes entre los 2.800 y 3.800 metros sobre el nivel del mar, en climas

templados y fríos. El mineral predominante en el chocho es el calcio, a este le sigue en importancia el fósforo y hierro.

De igual manera en la ciudad de Guaranda se descubrió una nueva variedad de chocho denominado “Guaranguito”

La nueva variedad de chocho INIAP 451 Guaranguito, proviene de la línea ECU-2658-2. La selección se realizó en el Programa de Leguminosas de la Estación Experimental Santa Catalina y se evaluaron localidades de cuatro cantones de la provincia Bolívar. (INIAP, 2010)

2.3.2 Utensilios de cocina tradicionales

La ciudad de Guaranda cuenta con una gran variedad de utensilios que han contribuido con el desarrollo de su gastronomía, dentro de los más utilizados encontramos:

- **Arnero o ajechador:** Hecho de lata, con orificios medidos simétricamente. Sirve para cernir o lavar mote, trigo, cebada.



Imagen tomada por la autora

- **Batea:** Elaborada de madera de cedro. De diferentes tamaños, grande, mediana y pequeña. Se utiliza para aventar o escoger granos, cernir harinas, amasar la masa para el pan o utilizada como bandeja para servir la fritada, mote o tostado.



Imagen tomada por la autora

- **Canasta de totoras:** La totora es una planta acuática, un tipo de junco, que puede alcanzar una altura de tres y hasta cuatro metros por encima del agua. Existe muy escasa información sobre el manejo de los totorales, por lo cual lo más importante es recuperar los saberes y técnicas tradicionales empleados por los campesinos y artesanos que trabajan la totora con fines económicos. La canasta sirve para usos múltiples, como colocar huevos, grano, etc.



Imagen tomada por la autora

- **Cazuela:** La cazuela de barro es uno de los recipientes empleados como vajilla sobre la mesa más antiguos que se conocen, se elabora a base de barro alfarero. Es considerado como uno de los precursores del plato. Grande o pequeña se usa para asar cuyes o carne en el horno de

leña y para hacer guisos en la cocina de leña, puesto que también preserva el calor.



Imagen tomada por la autora

- **Cedazo de cerda de caballo:** Utensilio que se emplea para separar materiales de diferente grosor, como la harina del salvado, es decir es usado para cernir las harinas. Se lo elabora cortando la crin o cola del caballo, tejiéndola en un aro de madera.



Imagen tomada por la autora

- **Chuspa:** Chuspa quiere decir "bolsa" en quichua. También se conoce como "media". Es similar a usar un cernidor o coladera. Es una tela de algodón sujeta a un aro de alambre, es utilizada para cernir el café.

- **Cucharas de madera:** Elaboradas de madera de cedro. También llamada cuchara de palo, de diferentes tamaños. Utilizadas para mecer la comida o como unidades de medida para medir el volumen durante la preparación de alimentos.



Imagen tomada por la autora

- **Fogón:** El sabor que ofrece la leña a la comida cocida en fogón es único. En la antigüedad era confeccionada únicamente sobre tres piedras y sobre ellas se colocaba la olla, todo esto se denominaban “tushpa”. La cocina evolucionó, llegó al fogón y para la su elaboración del se usó el ladrillo, tablones, piedras y lodo para que no se riegue la ceniza.



Imagen tomada por la autora

- **Mama piedra:** O también llamada mama rumi. Piedra grande con forma de batea. Se usa para asentar granos como el maíz, morocho, cebada, café tostado, entre otros. Y se los molía con la Piedra rumi o también conocida como guagua rumi.



Imagen tomada por la autora

- **Mate o pilche:** Hecho del fruto que lleva el mismo nombre, parecido al coco. Se saca la pulpa del mismo y se deja secar. Sirve para servir la chicha.



Imagen tomada por la autora

Molde de barro para guaguas de pan: Para dar forma a la masa de las tradicionales muñecas de pan.



Imagen tomada por la autora

- **Olla de barro u olla cuenca:** De distintos tamaños, formas, diseños y colores, existen unas más refinadas que otras. Se usa para cocinar alimentos y según dicen los antiguos, preparar los alimentos en estas ollas le daba otro sabor a las comidas y era mucho más saludable.



Imagen tomada por la autora

- **Pailas de bronce:** De color amarillo rojizo, de varios tamaños, con dos asas, una a cada lado. La utilizan para hacer la tradicional fritada luego de despostar el cerdo.



Imagen tomada por la autora

- **Platos, jarros, jarras y ollas enlozadas:** Hechos de loza de color blanco, amarillo o celeste.



Imagen tomada por la autora

- **Pondo:** Instrumento tradicional, es utilizado para fermentar la chicha.



Imagen tomada por la autora

- **Tiesto:** Tiene la forma de un plato tendido grande, se usa para calentar granos como maíz, café o fréjol y también asar las tortillas ya sea de trigo o de maíz. Se dice que no está hecho de cualquier barro, sino de uno selecto.



Imagen tomada por la autora

- **Tuto:** Herramienta elaborado de tunda, que sirve para soplar el fuego.



Imagen tomada por la autora

2.3.3 Categorías y criterios para el estímulo y difusión de su cultura

Como se menciona anteriormente el levantamiento de este tipo de información, es decir, de los bienes culturales, se lo realizará de manera cualitativa y cuantitativa, a través de un registro, inventario y catalogación. Este proceso permite reconocer a los bienes culturales que merecen ser conservados,

protegidos y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones. Dentro de los beneficios de este inventario, se mencionan los más importantes:

Gráfico Nro. 5

Registro	Inventario	Catalogación
Identifica los bienes culturales materiales e inmateriales.	Describe los bienes que tienen una valoración patrimonial y por lo tanto valores excepcionales que deben ser protegidos, conservados y difundidos.	Estudia, a mayor profundidad, los bienes inventariados, mediante estudios históricos, iconográficos, arquitectónicos, antropológicos, etnográficos, etc.
Refiere el universo cultural que tiene el país.	Especifica el universo del patrimonio cultural que tiene el país.	Documenta de manera científica, sistémica y metodológica los bienes patrimoniales.
Establece el estado de conservación de los bienes culturales materiales y salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.	Detalla el estado de vulnerabilidad y amenaza de los bienes materiales e inmateriales del Patrimonio Cultural, que tienen en relación a los riesgos naturales y antrópicos.	

Fuente: INPC 2011

El Sistema apoya directamente análisis y actividades puntuales:

- Elaboración de diagnósticos de la situación actual de los Patrimonios locales para orientar estrategias de conservación.
- Creación de indicadores para la elaboración de planes de gestión y conservación patrimonial.
- Incorporación de los recursos patrimoniales identificados en cada territorio a planes de Ordenamiento Territorial.
- Identificación de ejes de desarrollo económico local vinculados a la puesta en valor de los Patrimonios Culturales.
- Establecimiento de medidas preventivas frente a los riesgos.
- Desarrollo y aplicación de normas de conservación del Patrimonio.
- Elaboración de reportes estadísticos sobre la base de variables con las que cuenta el sistema, como: estados de conservación, tipo de bien ubicación, materiales constructivos, entre otros.
- Realización de cartografía patrimonial temática. (INPC, 2011)

Las actividades que mejor se acoplan a la investigación son las siguientes:

Gráfico Nro. 6

Acción	Actores	Resultados
Elaboración de diagnósticos de la situación actual de los Patrimonios locales para orientar estrategias de conservación.	Bibliotecas, Municipios, Instituciones Públicas y Privadas, toda la comunidad.	No hay información suficiente para sustentar la investigación.
Identificación de ejes de desarrollo económico local vinculados a la puesta en valor de los Patrimonios Culturales.	Ciudadanía guarandea (agricultores)	Gran variedad de productos entre ellos el maíz, trigo, cebada, papa, lenteja, fréjol y arveja
Establecimiento de medidas preventivas frente a los riesgos.	Estefanía Rodríguez MSc. Cristina Villacis	Propuesta para la salvaguarda de la cocina nativa guarandea
Desarrollo y aplicación de normas de conservación del Patrimonio.	Estefanía Rodríguez MSc. Cristina Villacis	Folletos con la recopilación sintetizada de la información.

Fuente: Elaborado por la autora

La existencia de un registro nacional es importante puesto que permite determinar futuras acciones dirigidas a la salvaguardia del PCI. Pero lo más importante, conocer las diferentes manifestaciones culturales, lo que fomentará el respeto a la diversidad cultural y al dialogo cultural.

En este caso la aplicará la norma A4 del Instructivo Inmaterial, denominado “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, que se

define como un conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (INPC, 2011)

Este espacio comprende diversos aspectos como por ejemplo los conocimientos ecológicos tradicionales, los conocimientos sobre flora y fauna, los saberes de los pueblos indígenas, las creencias, los rituales, las organizaciones sociales, festividades, las artes visuales y los idiomas.

Los conocimientos y usos tradicionales son el centro de la cultura e identidad de una comunidad, pero su continuación corre peligro a causa de la mundialización. La rápida urbanización y la amplificación de terrenos agrícolas podrían acarrear graves consecuencias para el entorno natural de las comunidades y grupos sociales y el conocimiento que estas tienen del mismo. Las exterminaciones pueden provocar la desaparición de bosques únicos. El cambio climático, la deforestación ponen en peligro de extinción a muchas especies y ocasionan el descenso de la artesanía tradicional a medida que las materias primas y las especies vegetales van desapareciendo.

Salvaguardar un sistema de creencias es aún más difícil que preservar un entorno natural. Las amenazas externas que se filtran en su entorno natural y social, muchas comunidades pobres se apegan a adoptar modos de vida o modelos de desarrollo puramente económicos ajenos a sus tradiciones o costumbres. A menudo la protección del entorno natural está estrechamente relacionada con la salvaguardia de la cosmología de una comunidad y de otros elementos de su patrimonio cultural inmaterial. (INPC, 2011)

2.4 Inventario de la gastronomía de la ciudad de Guaranda

La gastronomía de Bolívar y en especial de la ciudad de Guaranda es apetecida porque es la consecuencia de varios años de culturización de los pueblos desde la época precolombina con el desarrollo de las culturas

indígenas quienes lograron adaptar sus necesidades y los productos de la naturaleza, así como también la domesticación de los animales y de la agricultura. Todos estos aspectos se combinaron con las costumbres que trajeron los españoles en la colonización, hasta llegar a nuestros días en los que la gastronomía de esta parte del país tiene historia y cultura, logrando de esta manera un sentimiento de continuidad e identidad, contribuyendo de esta manera al respeto de la creatividad humana y la diversidad cultural.

El instrumento utilizado en la identificación de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial es el registro, a través del cual se clasifican de manera sistemática las manifestaciones para convertirse en una línea base sobre la cual se puedan implementar otros procesos de salvaguardia. (INPC, 2013)

El principal motivo del registro consiste en hacer posible la sensibilización a las comunidades del valor simbólico de cada una de las expresiones y al mismo tiempo fortalecer de las identidades, eleva la autoestima de los portadores y promueve sobre todo el respeto a la diversidad cultural y los derechos, el registro tiene un carácter participativo e intercultural.

El registro del PCI puede hacerse en diferentes niveles:

Nivel territorial: El aporte de este aspecto es la vinculación del PCI con su base material. Es decir se trata del registro de las expresiones del patrimonio inmaterial presentes en un territorio. Su objetivo principal es generar un desarrollado conocimiento acerca del área en estudio, relacionando aspectos de historia, recursos humanos, medio ambiente, entre otras, a las prácticas consideradas en la memoria de la población residente.

Nivel particular: Se trata del registro de una manifestación del patrimonio inmaterial. Este nivel puede aplicarse cuando la manifestación es reconocida como significativa para la comunidad o cuando la misma presente un nivel de riesgo y genere interés en el registro y documentación.

Como se mencionó anteriormente los platillos tradicionales de Guaranda están enfocados en la “fiesta mayor” de la ciudad, el Carnaval.

Las familias guarandeñas durante todo el año preparan el bastimento para el Carnaval. Engordan chanchos, crían gallinas y cuyes, escogen y guardan el mejor maíz para preparar el “mote”, separan los mejores ingredientes con la antelación del caso para preparar la chica en “pondo de barro”. También están pendientes de la mejor fruta para preparar los dulces alusivos a ésta fecha tan especial. (Fierro, 2011).

Todos los pueblos, comunidades y grupos humanos han desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural. Estas manifestaciones son muestra de la dinámica de los pueblos en relación con su cultura, sin embargo es importante tomar en cuenta ciertos parámetros que diferencian al Patrimonio Inmaterial de todo el universo de manifestaciones culturales presentes en los territorios. (INPC, 2011)

Para el registro de la gastronomía guarandeña y todas sus preparaciones se aplicará el método del fichaje y para ello se sigue una Estructura general que responde a los requerimientos de información de los bienes patrimoniales. La información está organizada en:

Áreas: Son el conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática.



Campos: Son los datos específicos que aportan información sobre el bien registrado.



Ítems: Los ítems se presentan a manera de un listado de posibilidades en la caja de listas y como casilleros de selección.



A su vez las fichas constan de:



- Encabezado: Que se consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural por ser la institución rectora para el desarrollo de esta tarea.
- Datos de localización como: provincia, parroquia, localidad, coordenadas WGS84 Z17S - UTM.
- Datos de identificación: Manifestación registrada
- Descripción de la manifestación
- Valoración: Que es la importancia para la comunidad y la sensibilidad al cambio. Como también los Interlocutores, anexos y datos de control.



Las fichas que se muestran a continuación son una variación del modelo original emitido por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, puesto que estas pueden acoplarse a las necesidades de cada autor y su investigación. En este caso se descartan aspectos como los interlocutores y las observaciones de cada ficha.



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008110	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	FRITADA CON MOTE- GUARANDA, BOLIVAR				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"Es considerado como la estrella gastronómica carnavalera. Para este plato, en muchas familias ya es un rito anual el "pele del chanchón". Una vez despostado el animal, se preparan además otras delicias como las morcillas, el chorizo, la longaniza, el chicharrón o el cuero asado. La fritada se la hace en fogón de leña y en paila de bronce con ayuda de un palo grande de madera, la carne es aliñada únicamente con sal y mucho ajo, en algunos casos se suelta ajos enteros en la paila. Este plato es acompañado con mote pelado y propósito de él, su elaboración es minuciosa, primero se sancocha el maíz seco con ceniza hasta que salga la cascara sin mayor esfuerzo, luego se lava con abundante agua, restregando el grano. Al maíz limpio se debe sumergir en abundante agua para eliminar los residuos de ceniza, luego de todo este proceso el grano está listo para cocinarse y consumirse. En los días del Carnaval, Guaranda a tempranas horas de la mañana se llena de un olor agradable a fritada, desde todas las casas empieza a emanarse un olor muy agradable porque humean los fogones en que cada familia prepara esta delicia, para servirla en el desayuno a todos los familiares y amigos en una batea o bandeja, olvidándose de preocupaciones y la rutina de la ciudad. En algunas familias también se acostumbra a preparar o comprar el hornado, que es servido con mote pelado, chicha agria, ají, y en algunas ocasiones lo acompañan con "llapingachos" o tortillas de papa.</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
La carne es un alimento que está presente en nuestra dieta cotidiana, ya que es una de las principales fuentes de proteínas. Pero también hay que tener en cuenta que en muchos casos nos aporta cantidades de grasa que debemos tener en cuenta. Esta característica es decir la manteca de choncho, también es aprovechada por los habitantes de esta ciudad, para dar otro sabor a las comidas.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
Las familias actuales, buscan mas la comodidad, es por ello que ahora solo se compran piezas grandes del animal para hacer la fritada, porque se piensa que es mucho esfuerzo despostar al animal. Y es así como se van perdiendo también otros productos como las morcillas o las longanizas.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	paila de bronce, mesa para lavar al animal, fogón, ollas y platos de loza, bateas				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	sartén, espátulas, cocina de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacís	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacís	Fecha de aprobación	17/07/2014		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008111	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	CALDO DE GALLINA				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Se puede mencionar leyenda porque alrededor de ella se cuentan algunos mitos: que reconstituye las energías perdidas dicen; que es parte del folclor de una comunidad o de una ciudad, porque su presencia causa cambios en los estados de ánimo de quienes aprecian su sabor. Es tanto lo que se puede decir de este plato tradicional, que encaja en el quehacer diario. Se dice que en visión andina, los platos definían el tipo de fiesta que se celebraba, es decir las fiestas familiares, los entierros, las procesiones y hasta el quehacer hogareño tenían en esta cultura un espacio y una connotación especial. Este plato alegraba básicamente los matrimonios, cumpleaños y bautizos y cumplía fines celebratorios y alimenticios, porque como dice el dicho "gallina vieja, da buen caldo". Se llama gallina criolla a la especie de esta ave que es criada con alimentos propios del campo como, semillas, maíz, plantas, bichos, etc. es decir criada de forma natural y espontánea a la circunstancia del campo, ya que su sabor es único, puesto que la carne de gallina criolla es dura. El Caldo de Gallina Criolla es todo un símbolo de identidad de la gastronomía ecuatoriana; ya que esta vieja receta se remonta a los secretos de la preparación de la gallina heredados de las amas de casa españolas con los secretos y condimentaciones de las veteranas indígenas que preparaban comida a sus maridos al mediodía. Con mucha antelación las mamás guarandefías encargan a sus caceras que les consigan gallinas de campo grandes y sobre todo gordas, el pedido tiene esas características porque quieren un buen caldo de gallina. Las mamás se empeñan a fondo en la preparación de éste suculento caldo, que a más del secreto de familia que le da un sabor único, es acompañado con papa cocinada, picadillo (cilantro con cebolla blanca picado finamente) y una gran presa que reboza en el plato."</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
<p>El pequeño productor o emprendedor guarandefío tiene una interesante posibilidad en su modalidad en lo que cría de aves respecta, con técnicas de manejo y alimentación distintas a las tradicionales. Es una alternativa artesanal que requiere poco capital. En otras palabras el ave es alimentada únicamente con morocho en grano, hierba e insectos que picotean. Esta alternativa es única puesto que el consumidor empieza a preocuparse por el sabor y la calidad natural de los alimentos que consume.</p>			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
<p>La población actual cambió el consumo de la gallina de campo por el de pollos industriales sin pensar que la producción intensiva de alimentos se ha degenerado en prácticas que con cierta frecuencia generan efectos adversos tanto a la salud humana como a la integridad y la dignidad de los animales criados para tal efecto. en la carne de pollo se han encontrado una acumulación sorprendente de diversos químicos, entre ellos cafeína</p>				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	cazuleas, ollas, fogón				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Cocina de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008112	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	CUY CON PAPAS				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"El cuy o cobayo es un mamífero roedor originario de la zona andina del Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. Es un animal productor de carne y se lo conoce también como Curí. Constituye un producto alimenticio, de alto valor biológico y contribuye en dar seguridad alimentaria a la población rural de escasos recursos. En la actualidad su crianza se ha visto generalizada en las comunidades rurales, la gente dedicada a su crianza, por lo general lo hacen solo para su consumo propio en ocasiones especiales, y su sobrante es destinado a la venta. El cuy es una especie precoz, prolífica, de ciclos reproductivos cortos y de fácil manejo. Para aprovechar estas ventajas hay que tener conocimientos básicos fundamentalmente sobre el manejo de la etapa reproductiva. Con ello se mejora la fertilidad, la prolificidad y la sobrevivencia de las crías. (INIA, 2014). El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Compartir la mesa es el mejor plan que podemos hacer en estas festividades. Aunque cueste conciliar los horarios es importante que tengamos un tiempo para conversar de lo que cada uno ha hecho durante el año. El cuy tiene un sabor particular y combinado con la forma especial de prepararlo por los habitantes de la ciudad, de este se han derivado otros platos exquisitos, entre los cuales están: el ají de cuy, el estofado o el cuy asado que se lo aliña únicamente con abundante ajo y sal, se hornea en una paila grande hasta que esté dorado. Al cuy asado le acompañan de papas enteras cocinadas con salsa de maní o de queso, lechuga, tomate y ají."</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
Es un alimento rico en proteínas y es muy bajo en grasa. Además, posee gran cantidad de colágeno, vitaminas y minerales, así como una alta presencia de ácidos grasos esenciales para el ser humano como el AA (araquidónico) y el DHA (docosahexanoico). Ambas sustancias ayudan al desarrollo de neuronas y membranas celulares, las cuales son importantes para el desarrollo del cerebro.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
Se corre el riesgo que se deje de consumir este platillo, por la innovación que está sufriendo. En la actualidad se trata de cambiarlo demasiado, hasta convertirlo en gourmet.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	cazuelas, cuchara mama, platos de loza, horno de leña				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Horno de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008113	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	HORNADO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"En Ecuador sus platos tradicionales siempre están llenos de sabor y combinaciones. El hornado no es la excepción, pues en torno al cerdo hornado, se suman alimentos como el mote, papa, tomate, cebolla, entre otros, formando un platillo apetitoso de gran aceptación en los paladares ecuatorianos Cabe resaltar que el consumo del puerco horneado es una práctica que vino de España y en el Ecuador, los cerdos castellanos; es decir los de piel negra y pelo tieso fueron acogidos con más aclamación. Es importante resaltar que la edad del cerdo determina la calidad del hornado, los que se deben ocupar son los cerdos jóvenes y de poca manteca. Con el fin de posicionar al Ecuador como una potencia gastronómica en el mundo, el Ministerio de Turismo y de Cultura impulsan el Primer Mundial del Hornado en donde participan las siguientes provincias; Carchi, Imbabura, Pichincha, Bolívar, Tungurahua, Cotopaxi, Chimborazo, Azuay, Cañar, Los Ríos y Manabí, sobresaliendo en toda la competición el famoso hornado de la provincia Bolívar. Conocido como el "hornado dulce", es elaborado con varias especias y aliños que según los moradores son el secreto de su sabor. El chanco es adobado dos días antes de la feria, es decir se lo aliña el miércoles para hornearlo el día sábado en la madrugada en el tradicional horno de leña. Este hornado tiene la particularidad de ser más rojizo, puesto que una vez horneado se baña al cerdo con achiote. Se lo acompaña con mote pelado y el agrio que contiene cebollas, lechugas, zanahorias, sal y especias."</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
El hornado de Guaranda tiene una tradición de más de 70 años y se lo prepara en horno de leña; se lo sirve frío y acompañado de mote y agrio. Las empanadas y el ají son un complemento opcional para acompañar hornado de esta región.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
A la hora de servir un buen plato de hornado, la sencillez y la amabilidad de la gente es otro componente que se suma a la preparación. De igual forma, la alegría y la cortesía son características especiales que engalanan las mesas de picanterías, salones y restaurantes que ofertan el hornado. Pero ahora se deja lado lo tradicional para pasar a lo gourmet, es decir se aplican técnicas como el deshuesar la presa o hacer relleno del mismo.			Alta <input type="checkbox"/>		
			Media <input type="checkbox"/>		
			Baja <input type="checkbox"/>		
			N/A <input type="checkbox"/>		
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	horno de leña, pailas, latas, platos de loza				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	N/A				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008121	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	CALDO DE HUMACARA				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>HUMACARA: Es un término de origen quichua. Es el cuero (cara) de la cabeza del chanco o (huma). (Encalada, 2003) Una vez despostado el chanco con la ayuda de un cuchillo, se saca el cuero de la cara del chanco, retirando el exceso de grasa y se lo aliña con abundante sal, achiote y ajo, se deja secar al sol. Curar la carne es una de las maneras de preservarla. Este método de conservación era común en la época en la que la carne no podía ser refrigerada. También es una manera de intensificar su sabor. Siempre involucra el uso de sal, a veces también de azúcar; el método puede ser en seco, con humedad, o en una combinación de ambos. Ahumar la carne después de curada añade una capa más de protección para preservarla y también potencializa el sabor. Días antes del domingo de ramos este cuero se deja en remojo para eliminar los condimentos para luego lavarlo minuciosamente. Lo tradicional en esta ciudad es elaborar un caldo, parecido al sancocho, es decir con plátano verde, zanahoria, yuca y un refrito. Este plato es acompañado con mote pelado.</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
La carne de cerdo fresca es una carne magra por lo que su inclusión en la alimentación de los pobladores es recomendable. Tienen una elevada densidad de nutrientes necesarios para el correcto crecimiento, a lo que se suma su bajo contenido graso. El principal interés nutricional de esta carne radica en el aporte de proteínas, hierro, zinc y vitaminas del grupo B.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
Hoy en día se va perdiendo en las casas el arte de curar y conservar ciertas carnes, porque con la refrigeración moderna ya no es necesario. Sin embargo, la curación es un arte muy antiguo para conservar los alimentos y aunque ya no sea indispensable, se siguen curando ciertas carnes por su sabor resultante.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ponto, cuchara mama				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Horno de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CODIGO	
 		IM-02-01-50-000-14-008127	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X Rural
Localidad	GUARANDA		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703			
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	CARIUCHO		
Grupo social	MESTIZO		
Lengua	ESPAÑOL		
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
Subámbito	GASTRONOMIA		
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL		
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Es una palagra cariucho es de origen quichua que significa guiso de carne y papas con ají. Pelar las papas y cocinarlas con un poco de sal. Hacer un refrito con la cebolla, luego agregue la leche, el maní tostado, el ajo molido con comino, achiote y la sal. Ahora incorporar también la crema. Agregar el ají cocinado sin pepas y picado finamente, de igual manera los huevos y la carne picada en pedazos grandes. Por último servir el plato con 3 papas, cubra con la salsa y agregue la carne. La temperatura interna de cocción deberá ser de 67° C como mínimo</p>			
4. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas 2323378
5. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
<p>La carne de esta preparación proviene del mejor ganado vacuno que es uno de los principales recursos de la ciudad. Se trata de ganado vacuno que está bien adaptado a las condiciones de altura y que es capaz de sobrevivir a situaciones extremas de carencia. Además esta región cuenta con los mejores productores de leche y carne del país.</p>		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>
Sensibilidad al cambio			
<p>En la actualidad se han fusionado varios sabores y preparaciones, es así que ahora se puede encontrar otro tipo de preparación para este platillo. Se la puede también disfrutar con carne de avestruz que según los cuadros nutricionales es baja en calorías, colesterol y grasa al mismo tiempo que proporciona una gran cantidad de proteínas.</p>		Alta	<input type="checkbox"/>
		Media	<input type="checkbox"/>
		Baja	<input type="checkbox"/>
		N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES			
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F
Edad			
	23		
7. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ponto, cuchara mama		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A		
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña		
8. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014
Revisado por	Msc. Cristina Villacís	Fecha de revisión	03/10/2014
Aprobado por	Msc. Cristina Villacís	Fecha de aprobación	17/07/2015
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez		



 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO IM-02-01-50-000-14-008124	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	ALCAPARRAS				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Las alcaparras son un ingrediente muy común en toda la cocina del Mediterráneo. Son un condimento en pizzas, salmón ahumado, ensaladas o platos de pasta. Otros usos culinarios destacados de las alcaparras son la conocida salsa tártara, de la que es un componente esencial. Todos conocéis las alcaparras porque muchos las usamos en multitud de platos. Las alcaparras son un encurtido perfecto como aderezo de salsas, ensaladas, etc. Una vez recolectados se encurten. Dejar remojar con 6 días de anticipación las alcaparras cambiando diariamente el agua. Se cocina la zanahoria en cubos, la col de brúcela, la coliflor, las alcaparras y las arvejas. Luego verter todas las verduras en un pondo grande de barro nunca en metal y se agrega la chicha agria se parte los ajíes y se les saca el "corazón" se los introduce a la preparación al igual que las cebollas paiteña cortadas en pluma. Y sal y dejar que fermente por tres días. No se debe tapar la preparación puesto que la oxigenación vaya a contribuir en su sabor.</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
Las alcaparras son el capullo de la flor del arbusto llamado alcaparrera. Se recolectan cuando tienen el tamaño de un grano de maíz. Las alcaparras son ricas en saponina, pectina y diversas sales. Sus propiedades son: alto poder diurético, saciante, depurativo y expectorante.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
Se da en zonas con acusada aridez, en taludes y laderas bien soleadas, sobre suelos calizos y margosos, raramente en suelos ácidos, también tolera terrenos salinos o yesosos. Es por eso que el acceso a este producto es limitado y es así que ahora se lo puede encontrar en los mercados de la ciudad, facilitando la preparación de dicho plato.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	cuchara mama, baldes				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO IM-02-01-50-000-14-008126	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	CAUCARA				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>Maíz morocho (<i>Zea mays everata</i> Sturt). Los granos son pequeños, redondeados, amarillo intenso o anaranjado y blanquecinos. Este maíz es una forma extrema del maíz duro, cuyo endospermo sólo contiene una pequeña parte de almidón blando. Luego de la cosecha, la familia se reúne para separar el mejor grano, este debe estar libre de impurezas, de preferencia para esta preparación es el morocho de color blanco porque según los moradores este es el más suave y su sabor es más agradable. El morocho debe remojarse desde la noche anterior. Cocinar el morocho durante 5 minutos y deje enfriar. Licuarlo con la leche y luego cernir. Hacer un refrito con cebolla, ajo, pimienta, sal, comino el achiote y pimienta. Cortar la carne en trozos y agregar al refrito. Agregar agua, las papas y el batido de morocho. Dejar cocinar durante 20 minutos. La temperatura interna de cocción deberá ser de 64 ° C.</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
Los cereales son la mayor fuente de fibra y almidones. El maíz tradicional, como el resto de cereales, aporta también proteínas, lípidos y poca agua. El maíz dulce es rico en hidratos de carbono, en vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B9, E y C, en fibra y en sales minerales como potasio, magnesio, hierro, calcio, zinc, sodio y fósforo. El germen del grano de maíz contiene un aceite que no contiene colesterol. El maíz contiene bajo contenido de calcio y elevado de fósforo, como la mayor parte de los cereales.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
El maíz es, junto al trigo y a otros cereales, uno de los alimentos básicos de toda la Humanidad ya que permite la generación de una gran variedad de preparaciones y platos que son tanto accesibles en términos económicos como ricos en energía y nutrientes. Por otro lado, el maíz es también altamente utilizado como alimento de ganado o de animales de los cuales se obtiene otros alimentos como la leche.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	cuchara mama, mate				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008114	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	CHIGÜILES				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"Su peculiar nombre viene de la forma de su envoltura que tiene origen en dos hechos: los antepasados llamaban a los recién nacidos ""guagua chigüil"" o ""chigüilitos"" y los envolvían en una faja, dándoles vueltas muy apretadas. Se los prepara con harina de maíz tostada, que se la obtiene tostando el maíz seco en el tiesto y moliéndolo en el tradicional molino de agua. Se agrega manteca de chanco, huevos, queso. La harina de maíz se la cocina en agua sazónada con sal, luego se hace la masa, se la entrevera con la manteca de chanco y los huevos, se amasa y una vez hecha la masa se prepara una porción alargada con queso como relleno, se la envuelve en hojas de maíz y se cocina en una gran olla tamalera por una hora. Calientes se los sirve con un café pasado. (Fierro 2011) Es importante considerar el obtener hojas de calidad para que la envoltura no presente problemas, por ello la mejor época para obtener estas hojas es en carnaval en donde los sembríos de maíz se encuentran en plena etapa de desarrollo de la planta. Lo más importante de todo esto es el comer juntos y que no es únicamente saciar el hambre en torno a una mesa, sino que detrás de sentarse a la mesa en familia hay un significado mucho más trascendental, el de la comunicación, preocuparse por el otro, escuchar a los demás y expresar nuestros sentimientos. "</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
Una de las delicias de la cocina guarandeña en sus carnavales son los chigüiles. Es en esta fiesta donde la comida no puede faltar y se los hace en grandes cantidades para brindar a amigos y familiares. Cuando alguna persona llega a Guaranda durante este festejo, percibe claramente los sabores y olores del carnaval.			Manifestaciones Vigentes		<input type="checkbox"/>
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables		<input type="checkbox"/>
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas		<input type="checkbox"/>
Sensibilidad al cambio					
El maíz es, junto al trigo y a otros cereales, uno de los alimentos básicos de toda la Humanidad ya que permite la generación de una gran variedad de preparaciones y platos que son tanto accesibles en términos económicos como ricos en energía y nutrientes y la harina no es la excepción, pues aporta con muchos nutrientes en combinación con otros ingredientes propios de este platillo.			Alta		<input type="checkbox"/>
			Media		<input type="checkbox"/>
			Baja		<input type="checkbox"/>
			N/A		<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	Tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	Batea, cedazo, cuchara de palo				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES					
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Olla tamalera				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
				IM-02-01-50-000-14-008115	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	TORTILLAS DE TRIGO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"No se tiene un dato exacto del apareamiento de este platillo, por lo tanto solamente se hace referencia a la información tomada directamente de las personas antiguas del lugar quienes afirman que aprendieron a elaborar de sus madres y que la receta y manera de manufacturar ha pasado de generación en generación Estas tortillas son la base de un buen desayuno. Elaboradas con harina de trigo no industrializada (con el grano maduro, entero, limpio, sano y seco en el que se elimina gran parte del salvado y el germen) o llamada por los habitantes del lugar como "harina golpeada", es decir triturada en molino de agua, que es un tipo de molino movido por agua que permite moler cereales utilizando la energía potencial del agua. Es una estructura antigua, conocida para aprovechar la energía cinética de las aguas de los arroyos y ríos. La harina de trigo tiene constituyentes importantes para la formación de masas la proteína y el gluten. Y dentro de su composición química se encuentran elementos como: el almidón, azúcares, grasas, minerales y vitaminas. Están rellenas de abundante queso, mezclado con achiote. Generalmente son asadas en tiestos de barro y servidas con un garro de café pasado, generando un momento de distracción a las familias guarandeñas alrededor del fogón. "</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
El cultivo del trigo en Ecuador tiene una importancia relevante en la alimentación. El cereal en la provincia de Bolívar forma parte de los sistemas de producción de los pequeños y medianos productores, principalmente en rotación después del maíz asociado con fréjol.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
El trigo es la planta más cultivada del mundo, porque tiene beneficios como Ayudar a combatir el colesterol, brinda energía, combate el estreñimiento, es un aliado de la belleza del cabello, uñas y piel, entre otros.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	batea, cedazo, masa para amasar, moldes de barro, horno de leña				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Horno de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
				IM-02-01-50-000-14-008116	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	TORTILLAS DE MAIZ				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"Las tortillas se hacen de maíz, que es un vegetal importante en la alimentación de los hogares guarandinos. La palabra "tortilla" se deriva de "torta" o pastel redondo en términos españoles. Las tortillas han estado por siglos y fueron elaboradas originalmente a la parrilla en utensilios de barro. En la actualidad son consideradas como un alimento saludable, que contiene proteínas y un poco de grasa usada como energía por el cuerpo. La harina de maíz es el polvo, más o menos fino que resulta de la molienda del grano seco. Puede ser integral por lo que es de color amarillo o refinada de color blanco. Formada principalmente por almidón y la proteína zeína y se diferencia de otras proteínas por su capacidad única de prevenir la amortiguación del agua. Los antiguos indios utilizaban la mama piedra con la piedra rumi para la molienda de granos enteros de maíz para hacer harina. Este procedimiento requiere mucho tiempo y esfuerzo. Su preparación es parecida a la de los chigüiles, es decir se cierne la harina y se la cocina en agua sazónada hervida, amasar con manteca de choncho hasta formar una masa compacta o como se diría, hasta que esté hecho un "mazacote", rellenarlas con queso mezclada con achiote y asadas por ambos lados a la candela con leña en tiesto de barro. Se sirven calientes y con café negro pasado."</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
En la ciudad de Guaranda el cultivo de maíz suave ocupa el primer lugar en importancia. La producción de maíz en la ciudad se realiza principalmente en terrenos de topografía irregular, donde prevalece el minifundio y los sistemas tradicionales de producción			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
Lo que ahora busca el consumidor es la facilidad, es por eso que se prefiere consumir pan, es decir comprar este producto en lugar de hacer algo totalmente diferente en casa. Otro punto a considerar son los utensilios necesarios para su producción, como el tiesto y por ende el uso de la leña.			Alta <input type="checkbox"/>		
			Media <input type="checkbox"/>		
			Baja <input type="checkbox"/>		
			N/A <input type="checkbox"/>		
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	tiesto, bateas, cedazo, fogón				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	sartén, bandejas, cocina de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CODIGO	
 		IM-02-01-50-000-14-008116	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X Rural
Localidad	GUARANDA		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703			
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	CHICHA DE HIERBAS		
Grupo social	MESTIZO		
Lengua	ESPAÑOL		
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
Subámbito	GASTRONOMIA		
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL		
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>"La chicha en nuestro país, se consume principalmente en la sierra y Amazonía, sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la costa. La chicha es la bebida típica de las comunidades indígenas, quienes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones. Una de las características más comunes de los indígenas que habitaban el continente americano era su predilección por las bebidas más que por la comida sólida, curiosamente no tomaban el agua, que era pura y cristalina, pero si la utilizaban para preparar estas bebidas. Ellos elaboraban los brebajes de diferentes tipos de plantas, algunas eran refrescantes que las hacían principalmente de frutas y otras con un proceso de fermentación, tenían efectos embriagantes. (Restrepo, 2012). Unas semanas antes del Carnaval en las casas alistan el pondo de barro para preparar y fermentar la chicha, que es la bebida tradicional y oficial del Carnaval y que se sirve en todas las casas. Es necesario hacerla con unos días de anticipación antes de ser consumida, porque necesita fermentarse. Se la hace a partir del hervido de las hierbas aromáticas dulces como hierbaluisa, cedrón, arrayán, canela, chamburo o babaco y la tradicional panela. El ingrediente que se usa para fermentar esta bebida es el salvado o afrecho como se lo conoce en esta ciudad que es sacado de la harina de trigo. La preparación debe reposar luego de ser cernida, como mínimo tres días, tapado herméticamente, evitando el contacto con la misma."</p>			
4. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas 2323378
5. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
Guaranda es conocida por sus tradicionales carnavales, que se festejan con varios días de anticipación. A los visitantes de esos días se acostumbra brindar la chicha (bebida típica) y el popular aguadiente Pájaro Azul, para ponerse a tono con el espíritu alegre y comunitario de las festividades.		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>
Sensibilidad al cambio			
Algunos pasos de la preparación de la chicha han cambiado, hoy ya no se mastica el grano de maíz; en su lugar se utiliza una piedra de moler, grande, junto con una batea donde se recolecta la harina luego de ser molida y se coloca en ollas con agua tibia. Un punto a considerarse es que esta bebida es consumida solamente en época de carnaval.		Alta	<input type="checkbox"/>
		Media	<input type="checkbox"/>
		Baja	<input type="checkbox"/>
		N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES			
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F
Edad			
	23		
7. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ollas de loza, cedazo		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A		
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Coladera		
8. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez		

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO IM-02-01-50-000-14-008117
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA	
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural
Localidad	GUARANDA			
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703				
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación	DULCE DE ZAMBO			
Grupo social	MESTIZO			
Lengua	ESPAÑOL			
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
Subámbito	GASTRONOMIA			
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL			
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
<p>Dulce tradicional de la ciudad, a base de una variedad del zapallo que se encuentra en las cementseras de maíz, en épocas cercanas a la cosecha. El fruto debe estar es su punto máximo de maduración para que el dulce tenga consistencia. El dulce de zapallo es un postre preparado con zapallo o calabaza cocido a fuego lento en almíbar de panela con canela, clavo de olor, ishpingo y pimienta dulce. Se cocina hasta que esté suave, cernir y poner en una olla. Los nativos de la ciudad dicen que se sabe está listo cuando empieza a “zapatear” y tome un color café oscuro. Se unta en un pan con un pedazo de queso. Se aprovechan estas festividades para elaborar este dulce y de esta manera fortalece el arraigo e identidad familiar. El comedor, bien utilizado, puede ser un regenerador de la dinámica familiar al ser un espacio para la conciliación.</p>				
4. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono	
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
El nombre común es Calabaza, Calabazas, Zapallo, Calabacera, el nombre científico es Cucurbita máxima, pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. La calabaza fresca se utiliza en guisos, dándoles una especial suavidad a los mismos. Este producto es importante por las propiedades de esta verdura, las zonas de cultivo, formas de uso sumándose así a la riqueza gastronómica de la ciudad.		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>	
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>	
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>	
Sensibilidad al cambio				
Los pobladores, consideran este producto muy nutritivo, aporta al organismo hidratos de carbono y beta carotenos. Se pueden comer igualmente sus semillas, que una vez secas y tostadas se emplean en diferentes preparaciones y cuentan con un alto contenido en proteína y grasas.			Alta	<input type="checkbox"/>
			Media	<input type="checkbox"/>
			Baja	<input type="checkbox"/>
			N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23
7. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ollas de loza, cedazo, cuchara mama			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/a			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	ollas y cucharitas de acero inoxidable			
8. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014	
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014	
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015	
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez			



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
				IM-02-01-50-000-14-008119	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	PAN CASERO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"Los españoles llegaron a América con el trigo y la cebada, hasta ese momento el único pan que se consumía en nuestro país era el pan plano conocido como la tortilla de maíz. La fusión de ingredientes y conocimientos se lo hizo a partir del descubrimiento de la mazorca; desde ese momento los españoles hicieron pruebas con diferentes harinas y empezó la producción de panes con levadura. El pan ecuatoriano es especial por la diversidad de ingredientes y las alternativas para prepararlo. Se usan grasas como la mapahuir y harinas de todo tipo como las de máchica y achira. El Ecuador es considerado como uno de los países donde mejor pan se hace, esto debido a que socialmente nuestro país es definido como un pueblo que tiene un buen gusto para comer. Los habitantes del lugar, entre otras actividades, enseñaron las técnicas y recetas para la elaboración del pan a los habitantes del sector. El pan casero antiguamente era elaborado en horno de leña, actualmente se lo hace en horno de gas. Se elabora con harina cernida, poner en el centro de la harina, la levadura derretida, los huevos, la manteca, un poco de royal y sal y dejar que crezca la mezcla. Se amasa agregando agua hasta formar una masa consistente y se deja leudar. Formar bolitas de masa y rellenarlas de queso. Llevar el pan al horno previamente calentado, controlando que tenga "suelo y cielo" para tostar el pan. Finalmente servir con café pasado caliente."</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
El secreto está en su preparación y la cocción que realiza muchas veces en el tradicional horno de leña y en carnaval, este horno es muy solicitado. En la actualidad pocos son los que emplean ingredientes que se ponían antes cuando se hacía un "buen pan". De la masa, una vez adentro del horno, comienza a percibirse un delicioso y atrayente aroma.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
En la actualidad se está retomando el uso de alimentos alternativos, no solo en su contenido nutritivo sino en su proceso de elaboración ha dado lugar a la aparición de una serie interminable de alimentos llamados light, de producción orgánica, de cosecha fresca, con certificaciones entre otras, que se ofertan en el mercado.			Alta <input type="checkbox"/>		
			Media <input type="checkbox"/>		
			Baja <input type="checkbox"/>		
			N/A <input type="checkbox"/>		
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	bateas, cedazo, horno de leña				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	bandejas, hornos a gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CODIGO	
 		IM-02-01-50-000-14-008120	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X Rural
Localidad	GUARANDA		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703			
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	HUMITAS		
Grupo social	MESTIZO		
Lengua	ESPAÑOL		
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
Subámbito	GASTRONOMIA		
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL		
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>"La pasta de maíz molido se degusta en Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile. Este platillo, es una preparación a base de granos de choclo triturados a los que se les agrega cebolla blanca, manteca de choncho, una pisca de polvo de hornear, si es necesario se aumenta leche e igualmente son rellenas de queso. Se envuelven en las hojas de choclo intactas. En la cacerola con agua hirviendo poner las humitas crudas. Dejarlas cocinar entre 20 a 30 minutos y servimos bien calientes con café pasado. Es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que viene de la época precolombina. A pesar de que en Ecuador lleva el nombre de humita, en el sur del país también se la conoce como "chumal". Y también se la conoce como choclotanda que según el Rae la define como guisado de maíz tierno. Es costumbre que la familia se reúna para desgranar el choclo y moler el mismo teniendo como resultado una comida que sabe más rica porque se comparte el momento, historias y anécdotas familiares, además de fomentar la unión entre sus miembros en un momento que facilita la comunicación."</p>			
4. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas 2323378
5. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
La ciudad de Guaranda está rodeada de hermosos cerros y verde vegetación da la bienvenida. Y es porque gran parte de la población de esta parte del país se dedica al cultivo del maíz. En el Ecuador y particularmente en la sierra el cultivo de maíz suave es el más importante de los sistemas de producción, mismo que contribuye a la seguridad y soberanía alimentaria. Y con el hacen las humitas, una comida muy rica y nutritiva.		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>
Sensibilidad al cambio			
Actualmente este producto se ha visto modificado por la cocina moderna que ha aumentado muchas más cosas para hacerlas gourmet. O la presentación es totalmente distinta a la tradicional, dejando de lado utensilios básicos como una olla, para pasar a utilizar instrumentos modernos como un microondas.		Alta	<input type="checkbox"/>
		Media	<input type="checkbox"/>
		Baja	<input type="checkbox"/>
		N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES			
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F
Edad	23		
7. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	bateas, ollas de loza, fogón		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A		
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	olla tamalera, cocina de gas		
8. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez		

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
				IM-02-01-50-000-14-008121	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	CALOSTRO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"La leche se forma por las sustancias de la sangre que pasan hacia los alvéolos, siendo un proceso secretorio complejo, relacionado no solo con el funcionamiento de la mama sino también con la actividad de todo el organismo. Se sabe que para la obtención de 1lt de leche deben circular a través de la ubre de 400–600 lts. de sangre. El calostro natural es la primera sustancia segregada por la glándula mamaria después del parto que se ha ido formando durante los últimos días de la gravidez y se completó 10 días antes del parto. El calostro es la primera leche que la vaca produce durante los primeros 4 días después del parto. Esta leche es espesa y de color rojizo con un sabor algo salado, una alta acidez y un alto contenido de sustancias nutritivas. Su preparación es sencilla, se recoge la leche de la vaca (que recién tuvo a su cría) por tres días, a la misma se la cocina con panela, canela, clavo de olor, ishpingo, pimienta dulce y se bate constantemente con una cuchara grande de palo para que no se formen grumos. Teniendo en cuenta que la preparación debe ser realizada exclusivamente por una sola persona para que no se corte. Se sirve caliente. Considerando que la comida es un escenario propicio para valorar los vínculos familiares, en lugar de darlos por sentado detrás del ruido de la vida cotidiana."</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
El calostro bovino ha sido promocionado como un tratamiento o una ayuda para una variedad de enfermedades, con cantidades variables de datos clínicos que respaldan las afirmaciones. El calostro bovino, se considera un antibiótico natural. Se afirma que reduce la duración y severidad de los ataques de asma El calostro tiene factores como la inmunoglobina que ayuda en la regulación de un sistema inmune.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
La obsesión la gente por eliminar las grasas de su dieta peso lleva a cometer errores como perder años de vida saludable sin aprovechar productos benéficos para la misma. Uno de es esos errores es dejar de consumir la leche entera y el calostro y cambiarla por leche descremada, que por el hecho de no tener grasa, no contiene vitaminas liposolubles A, D Y E.			Alta <input type="checkbox"/>		
			Media <input type="checkbox"/>		
			Baja <input type="checkbox"/>		
			N/A <input type="checkbox"/>		
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	Ollas de loza, cucharara mama, fogón				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Cocina de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO	
 				IM-02-01-50-000-14-008122	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	MUYUELO				
Grupo social	MEZTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZSA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>El salvado de trigo es el producto final que queda después de refinar el grano de trigo, de forma que se corresponde con las capas externas del grano (concretamente al pericarpio y sus diferentes subcapas, ricas en nutrientes esenciales). Por ello muchos nutricionistas consideran que la eliminación de estas capas supone la eliminación de la gran mayoría de nutrientes que podemos encontrar en el salvado de trigo. Es por ello que esta preparación es altamente beneficiosa para salud. Se lo hace con el salvado o afrecho de la harina de trigo, más levadura, huevos, sal, manteca de chanco y agua tibia, se amasa hasta obtener una consistencia homogénea. Dejar reposar para que leude, nuevamente se amasa, formar bolitas de masa y rellenarlas con queso, hornearlos hasta que estén dorados por ambos lados. Se los sirve en la tarde con café caliente. Es así como se construye la memoria de la historia familiar. La mesa familiar es un espacio de circulación permanente de saberes que te preparan para la vida: emocionales, nutrimentales, sociales y cognitivos. (Saracho, 2013)</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
Este producto es vital para la alimentación de los habitantes del sector, puesto que contiene sustancias importantes para el cuerpo, como la fibra es un nutriente fundamental para nuestro él y sobre todo para el sistema digestivo, más que nada, es el ingenio de los pobladores puesto que no se desperdicia nada de las materias primas.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
Lo mas probable es que este producto desaparezca puesto que se necesita de mucho salvado para su elaboración. Es por ello que se necesita hacer un rescate de este tipo de platos, para que se mantengan.				Alta	<input type="checkbox"/>
				Media	<input type="checkbox"/>
				Baja	<input type="checkbox"/>
				N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	bateas, cedazo, horno de leña				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Horno de gas				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO IM-02-01-50-000-14-008128	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA		
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural	
Localidad	GUARANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703					
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	BUÑUELOS				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	ESPAÑOL				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMIA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL				
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
<p>"La palabra buñuelo corresponde al léxico culinario español y obedece a la resultante culinaria que se materializa cuando una masa de harina se pasa por un caldero" lleno de manteca. En algunos países de América Latina, como Colombia, Cuba, Ecuador y México, los buñuelos forman parte de la cena de Navidad, esta fecha especial en donde toda la familia llega de muchos rincones del país. Colocar la harina, azúcar, polvo de hornear, sal y canela molida en un recipiente hondo y mezclarlos. En otro recipiente mezclar la leche con los huevos, aceite y esencia de vainilla. Añadir poco a poco la mezcla anterior y formar una masa que no deje grumos. En una cacerola calentar el aceite. Con la ayuda de una cuchara colocar una porción de la masa y freír los buñuelos de 3 a 4 minutos.</p>					
4. PORTADORES/SOPORTES					
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono		
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378	
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
En Guaranda, en épocas navideñas, los buñuelos son servidos en misas de gallo, acompañados con queso y miel, las familias se reúnen para preparar, además de la cena, los deliciosos buñuelos. Considerando que la materia prima de esta preparación es la harina de trigo, uno de los principales recursos en esta parte del país.			Manifestaciones Vigentes <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables <input type="checkbox"/>		
			Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas <input type="checkbox"/>		
Sensibilidad al cambio					
La preparación y los ingredientes de este platillo han cambiado en estos tiempos, ahora se utilizan productos como la manzana, calabaza, plátano, papa, con crema y hasta el bacalao.				Alta <input type="checkbox"/>	
				Media <input type="checkbox"/>	
				Baja <input type="checkbox"/>	
				N/A <input type="checkbox"/>	
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ponto, cuchara mama				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña				
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA				
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014		
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014		
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015		
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CODIGO	
 		IM-02-01-50-000-14-008129	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X Rural
Localidad	GUARANDA		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703			
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	BIZCOCHO CON ALMIDON DE PAPA		
Grupo social	MESTIZO		
Lengua	ESPAÑOL		
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
Subámbito	GASTRONOMIA		
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL		
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
<p>Masa de harina, huevos, azúcar y algo de levadura que se cocina en el horno dentro de un molde; en ocasiones sirve como base para elaborar distintos tipos de pasteles. (RAE, 2014) Hay tanta variedad de tipos de Bizcochos como variedad de ingredientes, ya que permite muchas combinaciones y preparaciones diferentes, desde el bizcocho más sencillo hasta otros que pueden estar rellenos, con cobertura o simplemente servir como base a otros dulces más elaborados. Precalentar el horno a una temperatura de 155 °C. Cernir el almidón y batir las 5 claras a punto de nieve y sin dejar de Batir añadir las yemas una por una. Agregar poco a poco el almidón y luego el jugo de limón, mezclar todo bien. Verter la preparación en un molde engrasado y debe llenar a solo la mitad porque crecerá el doble de su tamaño. Dorarlo durante 15 minutos.</p>			
4. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas 2323378
5. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
El Bizcocho es una de las recetas de repostería más tradicionales en la cocina mediterránea. Elaborado con ingredientes naturales como el aceite, la harina o el huevo, siempre ha tenido un lugar preferente en la pastelería.		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>
Sensibilidad al cambio			
Una de las técnicas que se utiliza en la gastronomía molecular son los cambios en la textura y composición de los alimentos. Es precisamente eso lo que se hace ahora con la cocina molecular, se pueden elaborar bizcochos con el uso del sifón.		Alta	<input type="checkbox"/>
		Media	<input type="checkbox"/>
		Baja	<input type="checkbox"/>
		N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES			
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F
Edad	23		
7. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ponto, cuchara mama		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A		
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña		
8. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014
Revisado por	Msc. Cristina Villacís	Fecha de revisión	03/10/2014
Aprobado por	Msc. Cristina Villacís	Fecha de aprobación	17/07/2015
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez		

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL				CODIGO IM-02-01-50-000-14-008129
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA	
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X	Rural
Localidad	GUARANDA			
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703				
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación	HELENITAS			
Grupo social	MESTIZO			
Lengua	ESPAÑOL			
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
Subámbito	GASTRONOMIA			
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL			
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
<p>Las helenitas son parte de los tradicionales dulces de esta ciudad, están hechos con la tradicional pasta de mantequilla o manteca. En una batea mezclar bien la manteca y azúcar. Agregar los huevos uno por uno y seguir batiendo, añadir la esencia de vainilla, el polvo de hornear y poco a poco la harina de maíz hasta formar una masa compacta y manejable. Formar bolitas y agregar las grajeas. Hornearlas por 30 minutos.</p>				
4. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono	
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas	2323378
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
La principal función del azúcar es proporcionar la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos. Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo.		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>	
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>	
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>	
Sensibilidad al cambio				
La gastronomía está llena de tradiciones que se pierden o que se modifican con el paso del tiempo. Las relacionadas a la elaboración de los dulces no son la excepción. Los dulces se guardaban en unos armarios que se llamaban guarda fríos que eran unos clósets ubicados en la parte más fría y más seca de la casa y que tenían, generalmente, una tela metálica por donde pasaba el aire. Así no se dañaban los postres.			Alta	<input type="checkbox"/>
			Media	<input type="checkbox"/>
			Baja	<input type="checkbox"/>
			N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	23
7. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	ponto, cuchara mama			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña			
8. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014	
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014	
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015	
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez			



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CODIGO		
 		IM-02-01-50-000-14-008130		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	BOLIVAR	Cantón	GUARANDA	
Parroquia:	GUARANDA	Urbana	X Rural	
Localidad	GUARANDA			
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZONA X (Este) 722168 Y (Norte) 9822429 Z (Altitud) 2703				
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación	DULCE DE MEMBRILLO			
Grupo social	MESTIZO			
Lengua	ESPAÑOL			
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
Subámbito	GASTRONOMIA			
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL			
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
<p>El membrillo es el fruto del membrillero, árbol de la familia de las Rosáceas que alcanza unos 4 metros de altura. Es una fruta con un escaso contenido de azúcares, y por tanto un bajo aporte calórico. El dulce de membrillo combinado con requesón, queso fresco o nueces constituye una alternativa muy saludable para los almuerzos y las meriendas de los más pequeños. Si se toma acompañado de galletas, tostadas o frutos secos resulta un aperitivo energético. El sabor ácido y astringente del membrillo lo hace incomedible al natural, siendo la forma de consumo más común en forma de dulce de membrillo, un producto que lleva añadido azúcar. Limpiar los membrillos y cocerlos en agua por 45 minutos a una hora, dejar enfriar. Triturar la pulpa hasta formar un puré. Hacer un almíbar con azúcar y agua, añadir la pulpa, dejar hervir hasta que se reduzca el líquido, revolviendo constantemente.</p>				
4. PORTADORES/SOPORTES				
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono	
Estefanía Rodríguez	22 años	Estudiante	San José de Monjas 2323378	
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
Las propiedades saludables del membrillo se deben a su abundancia en fibra (pectina y mucílagos) y taninos, sustancias que le confieren su propiedad astringente por excelencia.		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>	
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>	
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>	
Sensibilidad al cambio				
Se puede emplear en diferentes dulces tales como las galletas, como ingrediente de algunas tortas, o también haciendo maridaje acompañando un plato con queso. También se lo asocia a los bizcochos, ya que es común que muchas de ellas estén rellenas o cubiertas por este dulce.			Alta	<input type="checkbox"/>
			Media	<input type="checkbox"/>
			Baja	<input type="checkbox"/>
			N/A	<input type="checkbox"/>
6. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	
Estefanía Rodríguez	Monjas	2323378	F	
Edad	23			
7. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL	tradiciones y expresiones orales, técnicas artesanales tradicionales, actos festivos			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES	bateas, cedazo, horno de leña			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES	N/A			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS	Fogón de leña			
8. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL - CARRERA DE GASTRONOMÍA			
Registrado por	Estefanía Rodríguez	Fecha de registro	16/09/2014	
Revisado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de revisión	03/10/2014	
Aprobado por	Msc. Cristina Villacis	Fecha de aprobación	17/07/2015	
Registro fotográfico	Estefanía Rodríguez			

Gráfico Nro. 7

HOJA DE INVENTARIO

ENTRADAS	Pan casero
	Humitas
	Chigüiles
	Tortillas de trigo
	Tortillas de maíz
	Buñuelos
PLATOS FUERTES	Caldo de gallina
	Fritada
	Hornado
	Cuy con papas
	Caldo de humacara
	Caucara
	Alcaparra
	Cariucho
BEBIDAS Y POSTRES	Chicha de hierbas
	Calostro
	Dulce de zambo
	Dulce de membrillo
	Muyuelos
	Bizcocho
	Helenitas

Fuente: Elaborado por la autora

2.5 Estudio de campo

Un estudio de mercado consiste en recopilar, elaborar y analizar información sobre el entorno general, la competencia y el consumidor. Esta información es necesaria para la planificación de las acciones que debe realizar la empresa y permite a la dirección tomar decisiones con las mayores posibilidades de éxito.

Se destacan 6 fases en este estudio, la definición del objetivo de la investigación, diseño del modelo de investigación con datos estadísticos e investigaciones realizadas, recogida de datos en la cual se aplica la encuesta y la observación, clasificación y estructuración de datos, análisis e interpretación de los datos del entorno; legal, social, económico, localización comparación, entre otros y la presentación de los mismos con un análisis del problema, resultados y conclusiones.

Objetivo general

Investigar el nivel de conocimiento de los platos nativos de la ciudad de Guaranda en las mujeres económicamente activas, que permita preservar su gastronomía.

Objetivos específicos

- Distinguir mediante un análisis de datos, cuales con los platillos más consumidos en la ciudad.
- Conocer el nivel de aplicación de las técnicas y utensilios tradicionales en la actualidad.
- Estimar la aceptación de las preparaciones culinarias por parte de las actuales generaciones.

Metodología aplicada

El presente estudio se desarrollará a través de la recopilación de información en la ciudad de Guaranda a las mujeres económicamente activas, con el fin de dar a conocer sus tradiciones gastronómicas para que estas se mantengan vigentes y sean practicadas por las futuras generaciones, de igual manera salvaguardar de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas.

Empezando con una prueba piloto aplicada a 35 personas de la ciudad y luego se aplicará a 361 personas.

Técnicas utilizadas

Encuesta

La técnica utilizada es la encuesta, que se aplicará a mujeres de 45 años de edad en adelante. En el cual se utilizará como instrumento el cuestionario y consta de 9 preguntas abiertas y cerradas.

Entrevista

Esta técnica se aplicará a adultas mayores que conozcan la cultura y las tradiciones de la ciudad a través de un dialogo y respondiendo al formato pregunta-respuesta. En este caso son preguntas claves realizadas a mujeres mayores de 80 años puesto que poseen conocimientos de mucha importancia para la investigación.

Población

Mujeres de 45 años de edad, en adelante de la ciudad de Guaranda.

De 45 a 49 años	1493
De 50 a 54 años	1174
De 55 a 59 años	1017
De 60 a 64 años	880
De 65 a 69 años	807
De 70 a 74 años	642
De 75 a 79 años	471
De 80 a 84 años	334
De 85 a 89 años	182
De 90 a 94 años	78
De 95 a 99 años	13
De 100 años y más	2
TOTAL	7093

Fuente: INEC 2010

Universo

Según el censo del 2010 son en total **7093** mujeres mayores de 45 años.

Desarrollo de la formula

$$n = \frac{Z^2 \times N \times P \times Q}{e^2(N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$

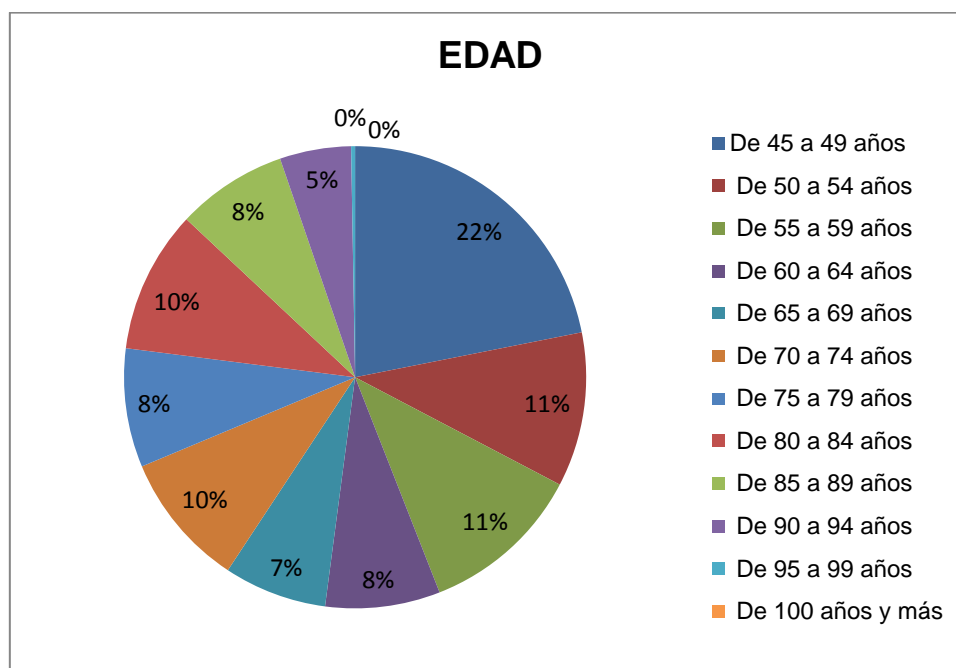
$$n = \frac{(1,95)^2 \times 7093 \times 0,50 \times 0,50}{(0,05)^2(7093 - 1) + (1,95)^2 \times 0,50 \times 0,50}$$

$$n = 361$$

2.5.1 Resultados de la encuesta

1. Edad

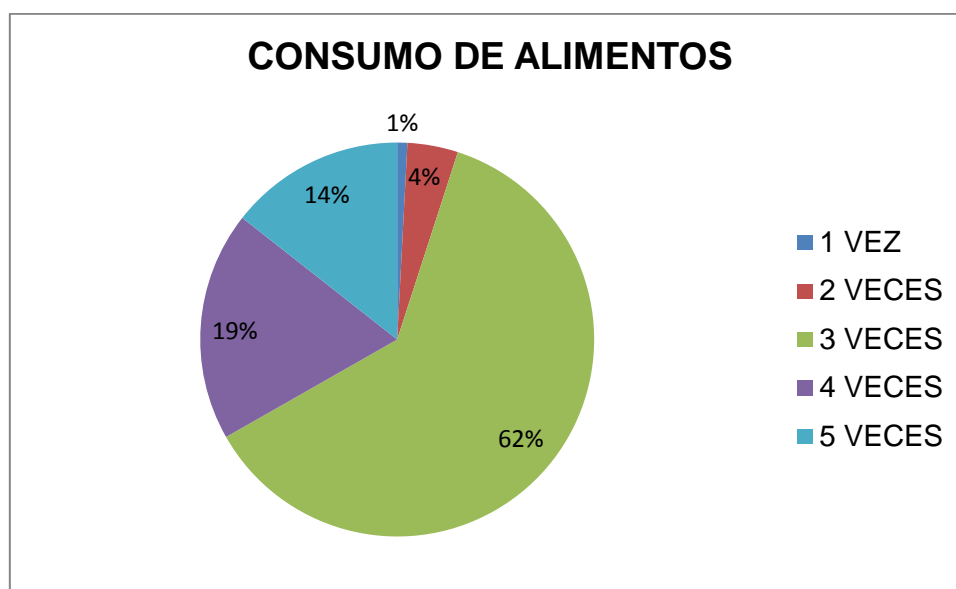
Rango	Encuestados	Porcentaje
De 45 a 49 años	79	22%
De 50 a 54 años	39	11%
De 55 a 59 años	41	11%
De 60 a 64 años	29	8%
De 65 a 69 años	26	7%
De 70 a 74 años	34	9%
De 75 a 79 años	30	8%
De 80 a 84 años	36	10%
De 85 a 89 años	28	8%
De 90 a 94 años	18	4%
De 95 a 99 años	1	1%
De 100 años y más	0	0%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 22% está en un rango de edad entre 45-49 años, mientras que el 5% está en un rango de edad 90 a 94 años siendo este rango el más importante para la investigación.

2. ¿Cuántas veces consume alimentos diariamente?

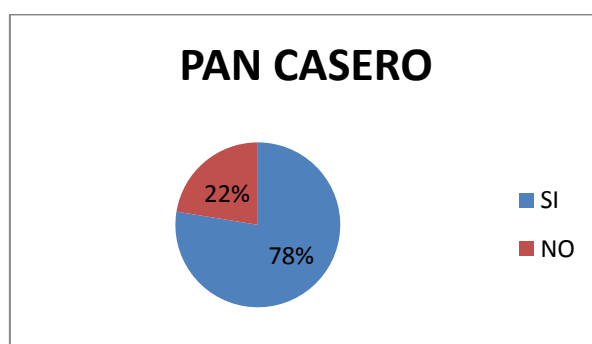
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
1 VEZ	3	1%
2 VECES	15	4%
3 VECES	223	62%
4 VECES	68	19%
5 VECES	52	14%
TOTAL	361	100,00%



Interpretación: Más de la mitad de los encuestados se alimenta tres veces al día a comparación del 1% que consume alimentos una vez al día.

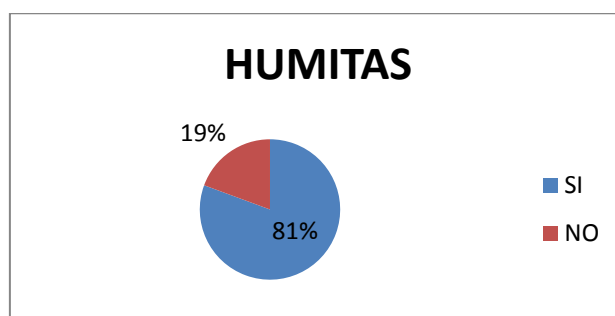
3. ¿Prepara con frecuencia estos platillos? (ENTRADAS)

PAN CASERO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	280	78%
NO	81	22%
TOTAL	361	100%



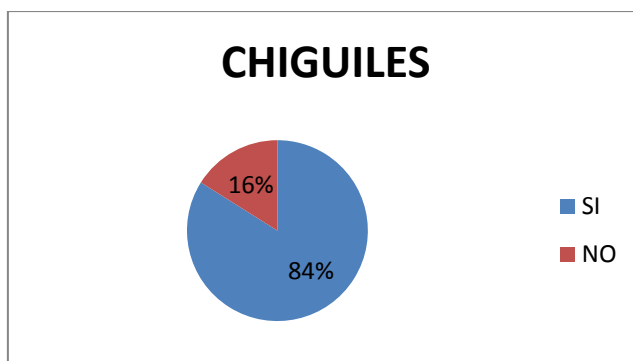
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 78% no prepara pan casero y el 22% si lo hace, lo que ratifica la no preparación de estos alimentos en casa, a no ser en días festivos.

HUMITAS		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	279	77%
NO	82	23%
TOTAL	361	100%



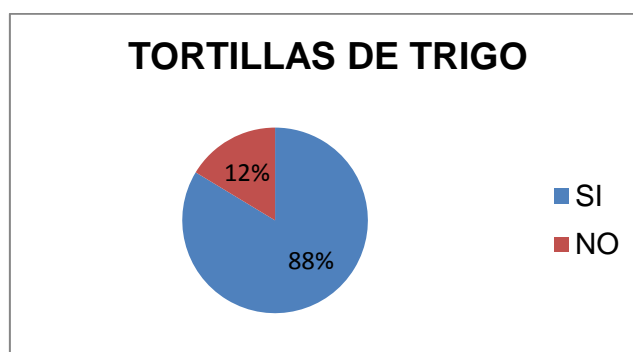
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 81% prepara humitas y el 19% no prepara, demostrando de esta manera que el maíz es el grano de mayor consumo de la población.

CHIGÜILES		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	303	84%
NO	58	16%
TOTAL	361	100%



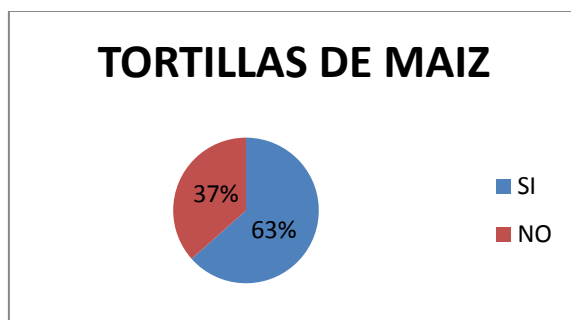
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 84% si prepara los chigüiles en especial en la fiesta mayor de la ciudad y el 16% ya no los prepara.

TORTILLAS DE TRIGO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	317	88%
NO	44	12%
TOTAL	361	100%



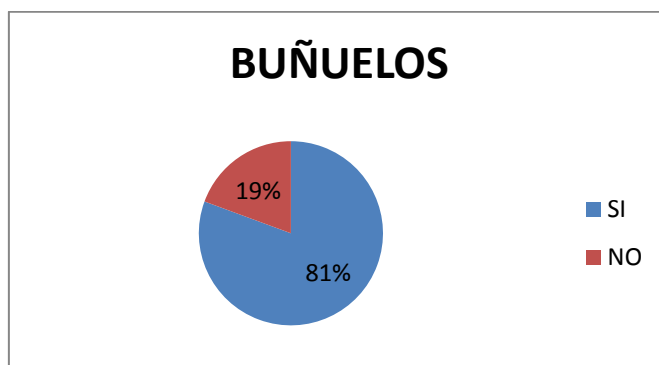
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 88% si prepara las tortillas de trigo siendo esta preparación una de las consumidas y vendidas en la ciudad, mientras que el 12% ya no las prepara.

TORTILLAS DE MAIZ		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	229	63%
NO	132	37%
TOTAL	361	100%



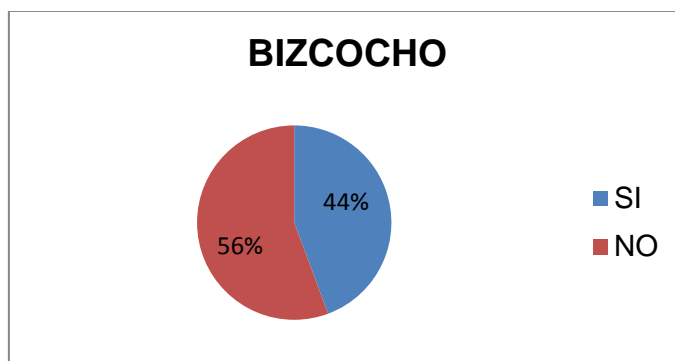
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 63% si prepara las tortillas de maíz, siendo esta una opción de entrada para cualquier gastrónomo y el 37% ya no las prepara.

BUÑUELOS		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	291	81%
NO	70	19%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 81% si prepara los buñuelos en la época navideña y el 19% no los prepara.

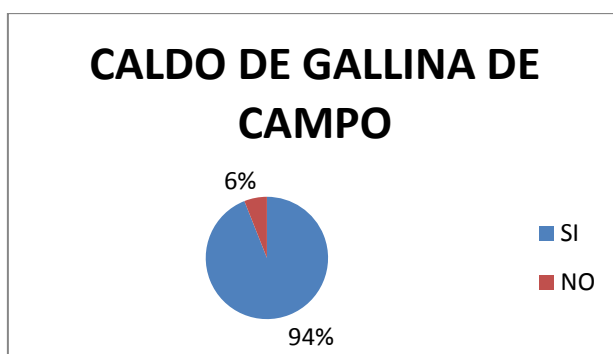
BIZCOCHO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	160	44%
NO	201	56%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 56% no prepara el bizcocho con almidón de papa mientras que el 44% si lo prepara siendo una preparación que está perdiéndose en el tiempo.

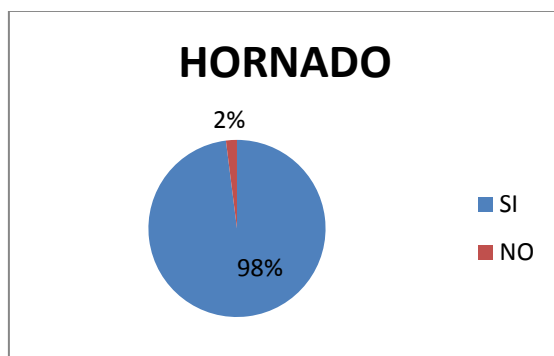
4. ¿Prepara con frecuencia estos platillos? (PLATOS FUERTES)

CALDO DE GALLINA DE CAMPO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	341	94%
NO	20	6%
TOTAL	361	100%



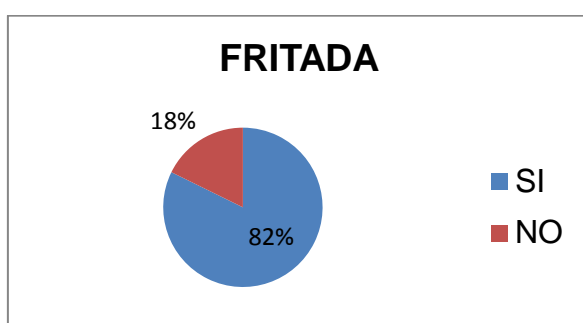
Interpretación: El 94% de la población encuestada prepara el caldo de gallina de campo ya sea en días festivos o los fines de semana en familia mientras que el 6% no lo prepara.

HORNADO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	7	98%
NO	354	2%
TOTAL	361	100%



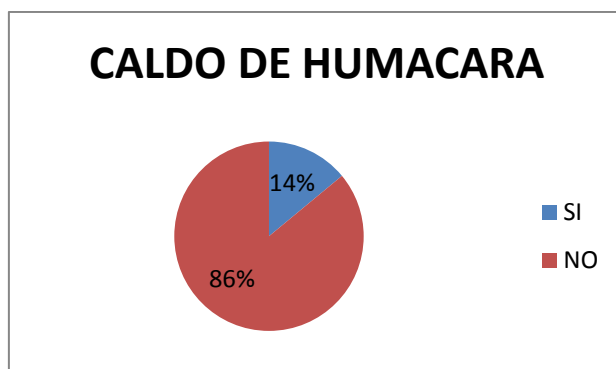
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 98% no prepara el hornado y el 2% si lo prepara debido a la preferencia por la compra del mismo.

FRITADA		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	297	82%
NO	64	18%
TOTAL	361	100%



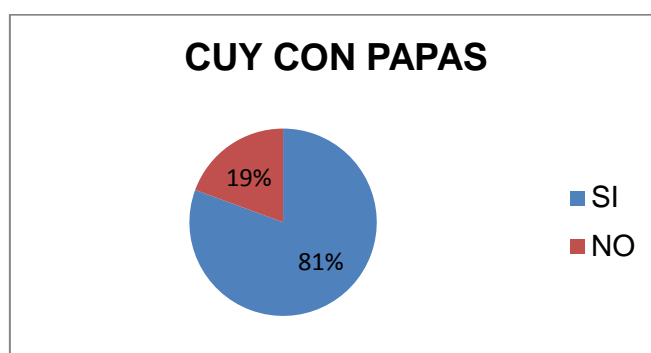
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 82% prepara la fritada especialmente en festividades como el carnaval, mientras que el 18% no la prepara.

CALDO DE HUMACARA		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	51	14%
NO	310	86%
TOTAL	361	100%



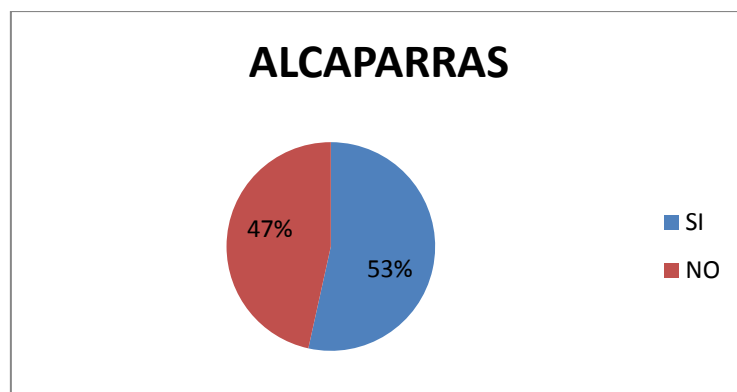
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 86% no prepara el caldo de humacara, debido a ciertos factores como la escases del producto principal (cabeza del cerdo); mientras que el 14% si lo prepara.

CUY CON PAPAS		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	291	81%
NO	70	19%
TOTAL	361	100%



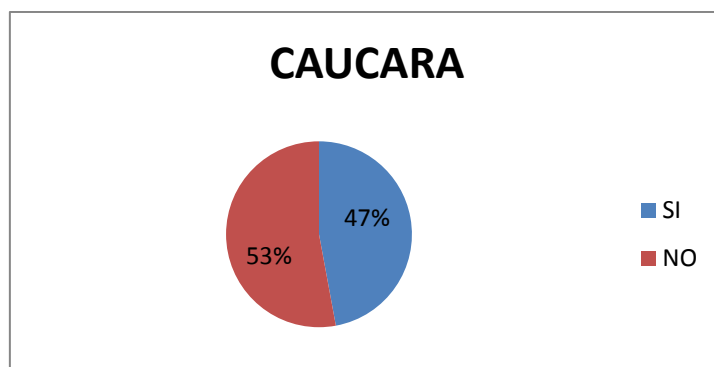
Interpretación: El 81% de la población encuestada si prepara el cuy con papas y especialmente en las festividades ya sea bautizos, grados, entre otros, mientras que el 19% no lo prepara.

ALCAPARRAS		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	193	53%
NO	168	47%
TOTAL	361	100%



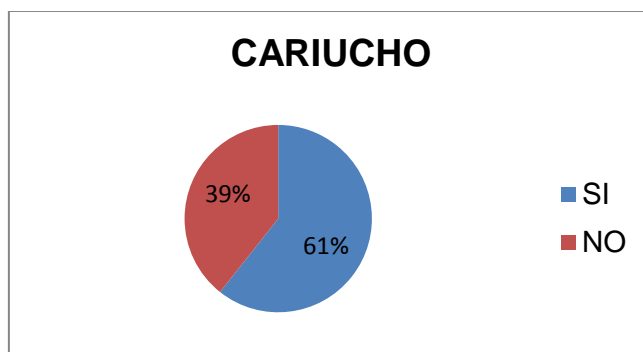
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 53% si prepara las alcaparras y el 47% no lo prepara esto se debe a la actual facilidad para conseguir las alcaparras.

CAUCARA		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	170	47%
NO	191	53%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 47% si prepara la caucara mientras que el 53% no lo prepara.

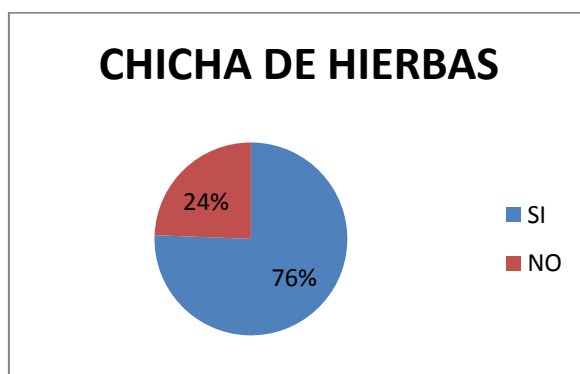
CARIUCHO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	219	61%
NO	142	39%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 61% si prepara el cariucho mientras que y el 39% no lo prepara.

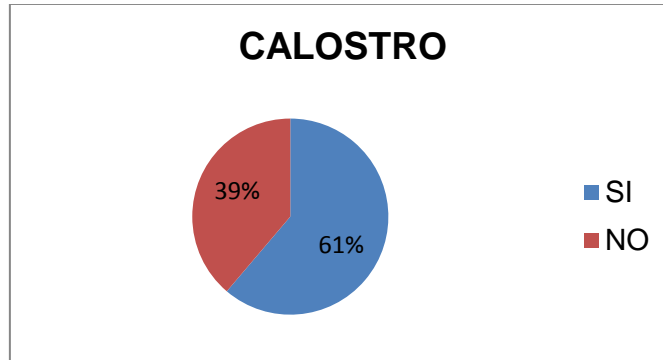
5. ¿Prepara frecuencia las siguientes bebidas y postres?

CHICHA DE HIERBAS		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	273	76%
NO	88	24%
TOTAL	361	100%



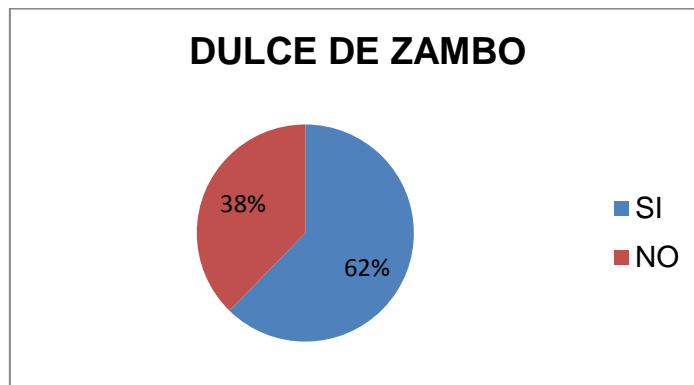
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 76% prepara la chicha de hierbas y el 24% no lo prepara, esto se debe a que es la bebida de mayor consumo durante el carnaval.

CALOSTRO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	221	61%
NO	140	39%
TOTAL	361	100%



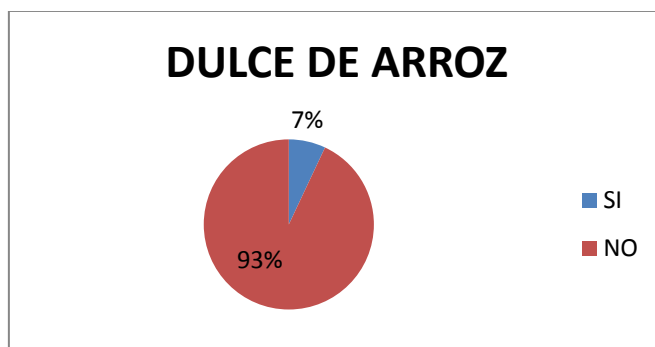
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 61% prepara el calostro, por la gran cantidad de ganado en la ciudad y alrededores mientras que el 39% no lo prepara.

DULCE DE ZAMBO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	225	62%
NO	136	38%
TOTAL	361	100%



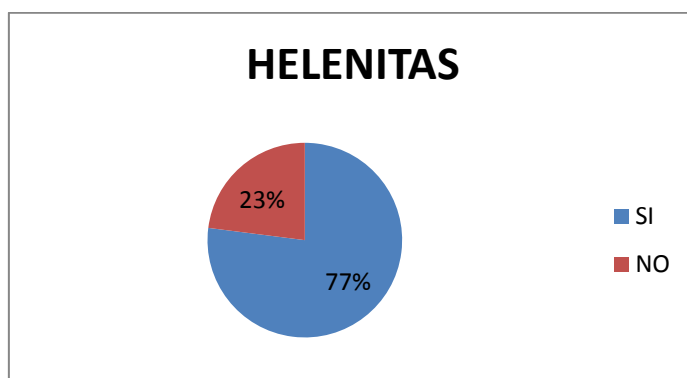
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 62% prepara el dulce de zambo y el 38% no lo prepara.

DULCE DE ARROZ		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	26	93%
NO	335	7%
TOTAL	361	100%



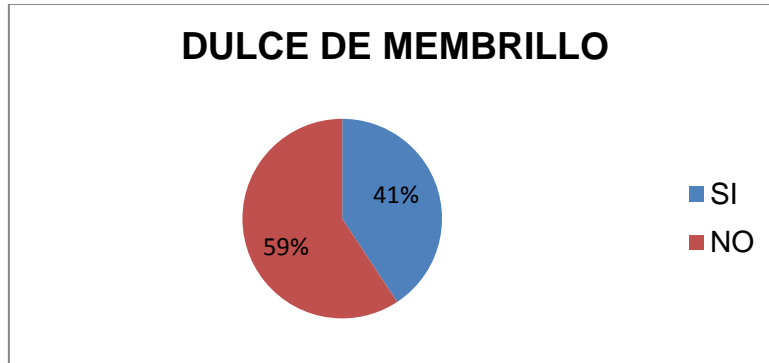
Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 93% no prepara el dulce de arroz y el 7% si lo prepara, por ello este debería ser uno de los dulces a rescatar por gastronomos y amas de casa.

HELENITAS		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	278	77%
NO	83	23%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 77% prepara las helenitas mientras que el 23% no lo prepara.

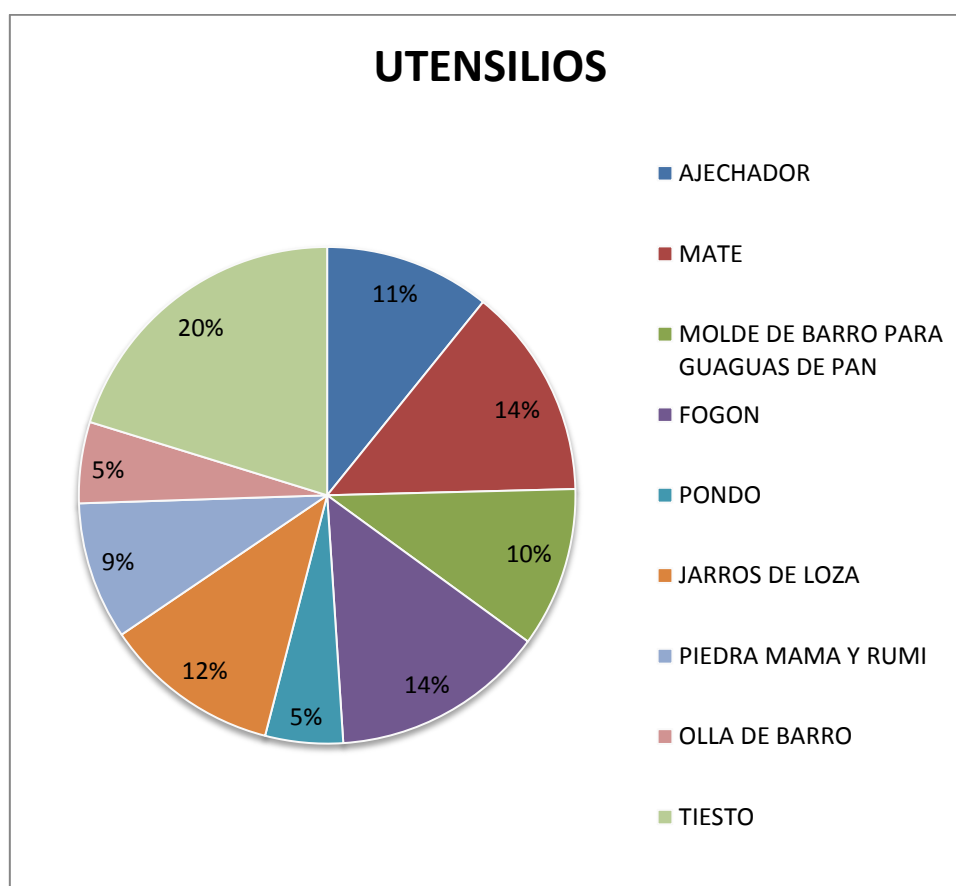
DULCE DE MEMBRILLO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	147	41%
NO	214	59%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 59% no prepara el dulce de membrillo y el 41% lo prepara.

6. Marque con una X si utiliza los siguientes utensilios en la preparación de los alimentos de su hogar.

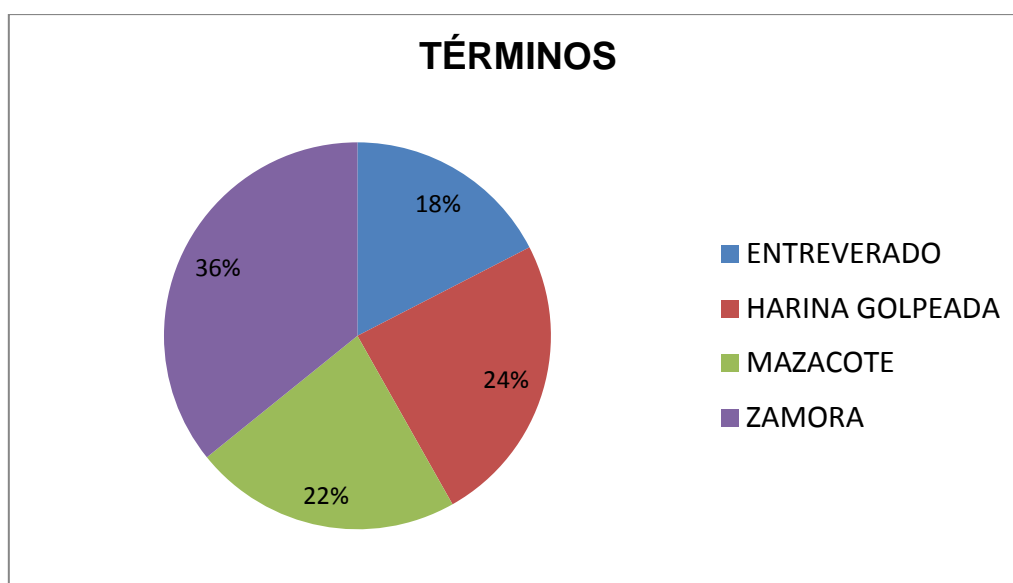
No	UTENSILIO	PERSONAS QUE LO UTILIZAN	PORCENTAJE
1	AJECHADOR	141	39%
2	MATE	180	50%
3	MOLDE DE BARRO PARA GUAGUAS DE PAN	136	37%
4	FOGON	182	50%
5	PONDO	66	18%
6	JARROS DE LOZA	150	42%
7	PIEDRA MAMA Y RUMI	117	32%
8	OLLA DE BARRO	69	19%
9	TIESTO	264	73%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 5% utilizan ollas de barro y el pondo respectivamente, el 9% utiliza la piedra mama y rumi, el 10% usa el molde de barro para guaguas de pan, el 11% usa el ajechador, el 12% los jarros de loza, el 14% utiliza el mate y el fogón respectivamente, mientras que el 20% utiliza el tiesto en sus preparaciones.

7. Marque con una X si conoce los siguientes términos

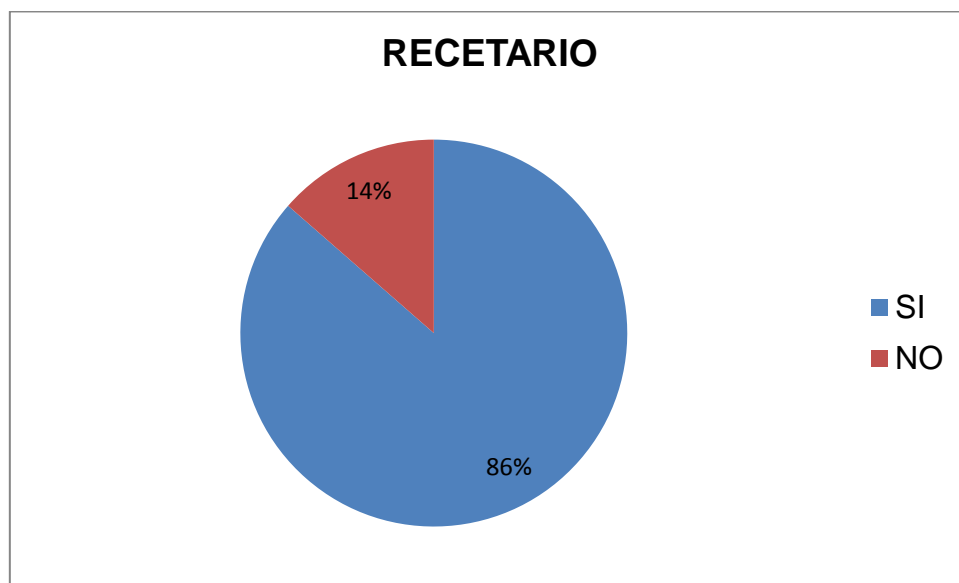
No	TÉRMINO	PERSONAS QUE CONOCEN	PORCENTAJE
1	ENTREVERADO	113	31%
2	HARINA GOLPEADA	158	44%
3	MAZACOTE	145	40%
4	ZAMORA	232	64%



Interpretación: Del 100% de encuestados el 18% conoce el término entreverado, el 22% conoce el término mazacote, el 24% sabe lo que es la harina golpeada y el 36% conoce el termino Zamora, siendo este un punto a ser rescatado por las nuevas generaciones.

8. ¿Le gustaría tener un recetario con información de los utensilios y técnicas de la ciudad?

RECETARIO		
	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	312	86%
NO	49	14%
TOTAL	361	100%



Interpretación: Del 100% de la población encuestada el 86% quisiera que se publique un recetario con información, utensilio y técnicas mientras que un 14% no lo desea.

Entrevista

La entrevista se realizó a la señora Isabel Villacis y al señor Liborio Verdezoto de 83 y 84 años de edad respectivamente. Ella recuerda con mucha nostalgia la forma de preparación de varios platillos que ahora han cambiado, los productos que ya no se encuentran con facilidad y sobre todo se siente orgullosa por las recetas y secretos transmitidos a sus hijas que hasta la actualidad las conservan. Pero a pesar de su edad es una de las muchas mujeres que mantienen vivas las tradiciones culinarias de la ciudad de Guaranda.

1. ¿Cómo se alimentaban ustedes antes?

Antes comíamos granos sin químicos, poca carne y muy de repente pollo o cuy. Y una vez al año la carne de choncho pelado en casa, que se hacía cecina, aliñandola con bastante sal, ajo, achiote, molidos estos en piedra y se la colgaba en sogas a la luz del sol, de igual manera las longanizas que luego eran ahumadas sobre el fogón. Estas carnes se ponían en la colada de haba o en un sancocho. A su vez las longanizas se asaban en la braza y se las servía con mote.

2. ¿Por qué se dice que las comidas de antes tenían más sabor?

Porque se cocinaba con ajo molido que era con sal en grano y puesto en ese momento para dar sabor a la comida, también se usaba la cebolla blanca.

En esos tiempos no había cocina a gas, solo se cocinaba con leña y en ollas de barro.

3. ¿Qué tradición importante considera usted se ha perdido?

Antes cuando alguien moría era tradición dar de comer a la gente que acompañaba al entierro, solían brindar una colada de haba con carne de borrego, que no era muy agradable. Ahora se ha perdido esa costumbre y rara es la vez que llamen a comer cuando fallece alguien. Hasta eso ha cambiado, hoy dan café con pan, canelas y rara es la ocasión que brinden un caldo de gallina.

Otra costumbre que se ha perdido es la de comer el chapo. En el centro de la mesa se ponía una batea con la machica cernida y cada persona mezclaba a su gusto esta harina con agua aromática o café que se tostaba en tiesto hasta que el grano quede negro y era molido en el molino de mano.

Aquí en Guaranda ya no se lo consume, porque los campos ya no producen cebada como antes.

4. ¿Qué platos aparte de los mencionados considera que ya no se preparan?

Como ahora todo viene listo ya no se prepara la comida como antes. Por ejemplo la chucula, que era plátano verde rallado en lata de sardina o ajechador y se hacía hervir con panela y canela, se lo servía en la tarde.

O las habas tasno que eran habas tostadas en tiesto y luego cocinas con mote. Se consideraba el mejor alimento para la gente que trabajaba en el campo.

También el cariucho que son papas pequeñas cocidas y se acompañada con chuyaco que era cebolla blanca finamente picada, agua y sal.

5. ¿Cree usted que se pueda recuperar todas las tradiciones por las nuevas generaciones?

Ya no, porque todo viene listo y con químicos y las mujeres ya no se dedican a preparar comida sana.

CAPÍTULO III

3. SALVAGUARDA DE LA GASTRONOMÍA GUARANDEÑA

La salvaguardia aplicado al Patrimonio Cultural Inmaterial ha sido promovido en semejanza al de conservación, generalmente es aplicado el patrimonio material en el que los criterios de autenticidad, originalidad son aquellos que permiten su valoración.

El Patrimonio Inmaterial se enfrenta a constantes cambios, frente a ello, la salvaguardia se entiende como un proceso metodológico que se basa en la identificación, investigación y definición de acciones para lograr la continuidad de las manifestaciones de este patrimonio.

Es por ello que se buscará la perpetuidad y conservación de la gastronomía guarandeña, tomando en consideración la economía ecuatoriana y la postulación de cocinas de otros países.

3.1 Desarrollo de la economía en el Ecuador

El Ecuador ha sido caracterizado por ser proveedor de materia prima al mercado internacional y al mismo tiempo importador de bienes y servicios de mayor valor. Los constantes cambios en los precios de las materias primas y la tecnología, ha puesto a la economía ecuatoriana en una situación de intercambio desigual.

La economía ecuatoriana se ha especializado en la producción de bienes primarios para el mercado internacional, con poca o nula tecnificación y con altos niveles de concentración de las ganancias. Estas características son las que han sepultado al Ecuador como un país exportador, denominación que la nación no ha podido superar durante toda su época republicana, lo que contribuyó a incrementar su fragilidad frente a las variaciones de los precios de materias primas en el mercado mundial.

Consciente de esta situación, el gobierno actual, impulsó desde el inicio de su gestión un proceso de cambio del modelo de especialización productiva de la economía que le permita al Ecuador generar mayor valor agregado a su producción en la construcción de una sociedad del conocimiento y el talento humano.

Este cambio permitirá generar la riqueza del país basada no solamente en la explotación de los recursos naturales, sino en la utilización de las capacidades y los conocimientos de la población.

Se han identificado 14 sectores productivos y 5 industrias estratégicas para el proceso de cambio de la matriz productiva del Ecuador, en los que se menciona al turismo como uno de los sectores de más importancia

Otro aspecto importante que plantea el gobierno del ecuatoriano es el Plan nacional del buen vivir o Sumak Kawsay que va desde el 2013 hasta el 2017. Este programa representa una postura política definida y constituye la guía de gobierno que el Ecuador aspira tener y aplicar en los próximos cuatro años. Su fin es defender y fortalecer la sociedad, el trabajo y la vida en todas sus formas. El primer paso es resolver el acceso a bienes, oportunidades que garanticen a toda la población una vida digna sin perjudicar a la naturaleza.

Para conseguirlo, se plantean seis dimensiones básicas para la planificación, seguimiento y evaluación del proceso encaminado al Buen Vivir en el Ecuador:

1. Diversificación productiva y seguridad económica.
2. Acceso universal a bienes superiores.
3. Equidad social.
4. Participación social.
5. Diversidad cultural.
6. Sustentabilidad.

En otras palabras el Plan nacional del Buen Vivir se constituye como una hoja de ruta técnica y política que el actual Gobierno deberá seguir para cumplir los 12 objetivos nacionales que se ha planteado.

De todos estos el que se acopla a la investigación es el quinto objetivo; que se refiere a construir espacios de encuentro común y sobre todo fortalecer la identidad nacional, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

La construcción colectiva del espacio público, es fundamental para sustituir las formas de convivencia autoritarias por formas que puedan construir una cultura libre y pacífica de dialogo intercultural.

Es así que este objetivo se propone estrategias para fortalecer la identidad plurinacional e intercultural, a través de la revitalización y preservación del patrimonio y de las memorias colectivas e individuales, como también el impulso de industrias culturales.

La Carta Magna del 2008, en el marco de la recuperación de la soberanía, abandona el paradigma del patrimonio como un tesoro rescatado del pasado. En su lugar, admite al patrimonio como una memoria activada en las relaciones sociales y reconoce a la creación como uno de los derechos culturales de los ciudadanos ecuatorianos. El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales. (Artículo 377 de la Constitución de la República del Ecuador, 2008)

El fortalecimiento del diseño en la cadena productiva es un paso fundamental para el redimensionamiento de la participación de la cultura en la economía y en la transformación de la matriz productiva, al ampliar el enlace de las artesanías a la gran industria. Tampoco se puede descuidar la tradición artesanal, marginada por la producción capitalista.

La tradición ancestral del país tiene su propio valor agregado, no solo en términos económicos, sino en términos sociales, puesto que implica un conjunto de relaciones más estrechas entre la naturaleza como es la materia prima, el productor y el comprador. La producción cultural industrial como artesanal, genera encadenamientos con industrias y sectores de gran

diversidad, por lo que tienen un enorme potencial para la transformación productiva.

Los análisis económicos que se han realizado entre la cultura y producción demuestran la necesidad de aprovechar este potencial. En el 2011, el Ministerio de Cultura realizó una aproximación de la construcción de bienes y servicios culturales. Sus resultados son decisivos, en el 2009 el peso estimado de las industrias culturales en el PIB fue de 1,7%.

3.2 Declaración de un Bien como Patrimonio de la Humanidad

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el año de 1972, se propuso promover la identificación, la protección y la preservación del patrimonio cultural y natural de todo el mundo considerado valioso para la humanidad. La inclusión de bienes culturales o naturales a la Lista se realiza siguiendo un procedimiento que implica el establecimiento previo por parte de cada Estado de una lista de bienes a ser inscritos que se actualizan continuamente. Este inventario de bienes se entrega oficialmente en el Centro del Patrimonio Mundial de la Unesco.

A partir de ese momento es deber de las autoridades nacionales determinar un orden de prioridad, en función del cual se constituirán los expedientes de inscripción siguiendo las recomendaciones que figuran en las "Orientaciones operacionales para la aplicación de la Convención del patrimonio mundial". Los expedientes deben enviarse al Centro del Patrimonio Mundial para ser sometido al Comité del patrimonio mundial.

Siguiendo estos pasos la gastronomía mexicana fue declarada el 16 de noviembre del 2010 Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) durante la reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Esta cocina es un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias y costumbres ancestrales. Esto llegó a ser posible gracias a la participación de la colectividad

en toda la cadena alimentaria tradicional, desde la siembra y recolección de las cosechas hasta la participación culinaria.

Los elementos básicos de esta cocina son el maíz, frijol, chile. A estos productos se incluyen ingredientes autóctonos como aguacates, tomates, calabazas, cacao y vainilla y sobre todo los métodos de cultivo únicos como la siembra por rotación del maíz y otras plantas con roza y quema del terreno. Otro aspecto es el procedimiento de preparación culinaria como la mixtamalización es decir el descascarillado del maíz con agua de cal y sobre todo los utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos como las tortillas y los tamales que son consumidos diariamente. En el estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar varias agrupaciones de cocineras quienes son practicantes de las tradiciones culinarias y que se dedican a la mejora de sus cultivos y de la cocina.

Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible. (UNESCO, 2010).

La inclusión de la gastronomía mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad se da luego de un primer intento fallido, ocurrido en el 2009.

El primer intento para que UNESCO declarara a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad lo realizó en 2004 el gobierno federal a través de Conaculta. El expediente se tituló “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” y no fue aceptado porque no incluía un estudio de caso; se consideró una propuesta más bien general.

Por ello los argumentos de la segunda candidatura fueron presentados bajo el título “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán” lo cual ha sido motivo de confusión, pues dejaba abierta la posibilidad de que la iniciativa sólo englobara a la gastronomía michoacana y no a la del resto del país. Pero se explicó que para que la cocina

de un país, de una cultura, una civilización, como es el caso de la mediterránea o la mexicana, pueda ser registrada por la UNESCO, tiene que partir de una cocina regional; no se puede partir, en ningún caso en el mundo, si no tiene una base local o como en este caso un modelo para la candidatura.

Decidieron presentar como modelo a la cocina michoacana, porque el expediente fue elaborado inicialmente en ese estado, por un grupo que ya había tenido una experiencia anterior fallida.

Otro elemento decisivo para optar por esa cocina como paradigma, según el titular del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), fue que en ella se utilizan ingredientes que están presentes en el resto de cocinas mexicanas, particularmente el maíz, el chile y el frijol. Esos elementos están en todas las casas mexicanas; en las culturas: campesina, criolla, mestiza, son productos muy presentes.

De igual manera Perú sigue los mismos pasos mexicanos y postula a su gastronomía ante la UNESCO. Lima es considerada la Capital Gastronómica de América. La cocina peruana es fiel reflejo de la diversidad biológica y climática del país.

La enorme biodiversidad del territorio hace posible un recetario múltiple y diverso, puesto que cuenta con una gran variedad de hierbas aromáticas, especias exóticas, frutas, vegetales y pescados. La sierra, costa y selva peruanas son fuentes inagotables de insumos gastronómicos.

La gastronomía peruana tiene aportes de las culturas que a lo largo de la historia marcaron el cambio del mestizaje, por ello otro elemento que define su cocina es la fusión. La herencia indígena, africana, europea, japonesa y china, dejada por inmigrantes a través de los siglos, se muestra en los platos peruanos. Otra oleada importante fue la japonesa y como consecuencia surgió la cocina nikkei, hecha en su mayoría con pescados y mariscos, en la actualidad esta fusión de Oriente y Occidente es perfecta para su reconocimiento mundial.

Es más reciente la cocina de autor, que se ha consolidado en este país gracias a la creatividad de cocineros. De esta forma, Lima vive actualmente un boom

gastronómico con jóvenes cocineros que asumieron el reto de reinterpretar las recetas tradicionales, mezclándolas en insólitas combinaciones.

Uno de los ingredientes básicos de muchos platos es la papa, que es un aporte de Perú a alimentación mundial, puesto que una sola papa proporciona la mitad del aporte diario de vitamina C que necesita un adulto, además cuenta con más proteínas, casi el doble de calcio que el maíz. Hay nueve especies de papas domesticadas y más de 4,000 variedades.

Entre los potajes principales está el cebiche, con más de 500 años de antigüedad, se cree que el nombre de esta plato puede tener su origen en el vocablo quecha “siwichi” que significa pescado fresco.

Otro factor a favor de la cocina es el pisco, que fue declarado Patrimonio Cultural del Perú. El pisco es una manifestación de la gran variedad de herencias culturales que ha coincidido en el país.

Por todos estos recurso el Ministerio de Cultura del Perú comenzará este año la elaboración del expediente para solicitar la Unesco se declare a la comida peruana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, lo anunció el viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales, Luis Jaime Castillo Butters, quien explico que se trata de una iniciativa muy costosa que se realizará con la alianza entre el Ministerio de Cultura y todos los movimientos culinarios como la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega). Para dicho expediente, el investigador Raúl Matta elaboró un “working paper” en el 2012 que se denomina El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política.

Para que todo el proceso llegue a este punto el 26 de octubre del 2007 el gobierno peruano a través del actual Ministerio de Cultura, elevó a la gastronomía de este país al rango de Patrimonio Nacional, que para los expertos en el tema este nombramiento es el reflejo del interés puesto a esta expresión cultural.

Este fenómeno gastronómico motivó una segunda iniciativa en vista del éxito obtenido por México, Francia, España, Grecia, Italia y Marruecos ante la

UNESCO. Por este motivo Perú presentó en marzo del 2011 un expediente argumentando que su cocina merece también este reconocimiento.

Esta idea de patrimonialización ha sido estimulada por el actual contexto socio-económico y cultural del Perú, puesto que implica procesos de conservación y valorización de alimentos y prácticas culinarias. De igual manera ha influido el mayor poder adquisitivo de las clases medias y la llegada de expresiones culturales globalizadas.

Es importante resaltar que la creciente competencia a escala mundial que por el flujo de conocimientos ha formulado conceptos discriminatorios de la jerarquía gastronómica establecida por las elites como la cocina francesa o mediterránea, esto ha otorgado a otras cocinas la posibilidad de existir para afirmar su identidad cultural.

Para llegar a postular a la gastronomía peruana en primer lugar, se parte de una identificación de características prospectivas que, en términos económicos-empresariales, se expresan como “potencialidades” u “oportunidades”. Por ejemplo, Fernando Villarán, ex-ministro de Trabajo y uno de los fundadores de APEGA, inicia su disertación con la siguiente pregunta: “¿Por qué el Perú es una potencia culinaria mundial?” Luego identifica ventajas competitivas en el ámbito gastronómico y afirma que, si en el mundo de hoy “la diversidad es un valor universal”, el Perú es un país privilegiado pues cuenta con una megadiversidad biológica y una “notable” diversidad cultural.

Pero es Gastón Acurio quien lleva la visión empresarial a su máxima expresión. Él hace un llamado a dejar de pensar la cocina peruana tomando solamente como base sus recursos biológicos – es decir, como materia prima – y, a cambio, empezar a considerarla como una “suma de cocinas” con un potencial económico que debe ser explotado mediante la creación de conceptos y marcas. De esta manera, no sólo los alimentos son puestos en valor, sino también los aspectos culturales que se reflejan en las prácticas culinarias (conocimientos, usos).

Con estos antecedentes lo que se pretende es buscar un método de salvaguarda que garantice el sentido de pertenencia y autenticidad de la gastronomía guarandea y con ella en cada uno de los platillos que ahí se prepararan.

3.3 Plan de salvaguarda para mantener vivas las tradiciones culinarias de la ciudad de Guaranda

El concepto de salvaguardia aplicado al Patrimonio Cultural Inmaterial ha sido promovido en semejanza al de conservación, generalmente aplicado al patrimonio material en el que los criterios de originalidad, autenticidad y excepcionalidad son aquellos que permiten su valoración. En el ámbito del patrimonio inmaterial, estos criterios carecen de sentido en tanto las manifestaciones son dinámicas, cambiantes y su representatividad depende del nivel de vigencia y la función sociocultural y simbólica que tiene para sus portadores. (INPC, 2013)

El Patrimonio Cultural Inmaterial se enfrenta a constantes cambios, porque se trata de una construcción social. Sin embargo hay factores que ponen en riesgo la continuidad de las manifestaciones como el desconocimiento, la insuficiente valoración o la pérdida de la continuidad en la transmisión.

Frente a lo expuesto, la salvaguardia es un proceso metodológico que comprende la identificación, investigación y definición de acciones específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del PCI, en otras palabras que estas se mantengan vigentes y sean practicadas por las futuras generaciones. Todo apunta al fortalecimiento del sentimiento de identidad de los grupos, comunidades, involucrados y con ellos la salvaguardia respalda la generación de capacidades que permitan fortalecer los procesos de desarrollo local.

De igual manera estos puntos son tomados en cuenta en los artículos 11, 12 y 13 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial llevada a cabo en Paris el 13 de octubre del 2003, en los que se reitera el

adoptar medidas necesarias para garantizar el patrimonio presente en el territorio, como difundir esos elementos con la participación de las comunidades, grupos y organizaciones no gubernamentales. De igual manera se busca adoptar una política dirigida a realzar la función del patrimonio en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación, a través de estudios científicos, técnicos y artísticos con todas las metodologías de investigación.

Teniendo como base el concepto de salvaguarda el proyecto seguirá la línea de administración establecida por el Municipio de la Ciudad de Guaranda liderado por el señor Alcalde Ramsses Torres Espinoza elegido en febrero del 2014.

Quien presentó su Plan de Trabajo y sus propuestas que se fundamentan en la Constitución de la República del Ecuador y de acuerdo al Plan Nacional de Desarrollo del Gobierno Nacional y que se resumen en 5 aspectos importantes para este mandato:

- Programa de desarrollo de la economía social
- Programa de desarrollo social
- Programa de mejoramiento de la movilidad
- Programa de manejo integrado de gestión ambiental
- Programa de fomento cultural-deportivo

Acoplándose a esta investigación el último punto.

Se evidencio que el problema más importante en cuanto a los temas socio-culturales y deportivos, era la falta atención y preocupación por parte de las autoridades en lo que se refiere a implementar programas de recuperación de tradiciones y manifestaciones culturales. Otro aspecto es la ausencia de infraestructura para fomentar el arte y la cultura.

Para contrarrestar la falta de estos aspectos el Alcalde de Guaranda Ramsses Torres, se propuso dos objetivos claros:

- Promover las actividades culturales y deportivas en instituciones educativas gremiales, barriales, con la realización de proyectos de promoción y apoyo del Departamento de Educación y Cultura,

Recreación y Deportes Municipal para fomentar y rescatar nuestra identidad y autoestima, durante el periodo 2014-2019.

- Promover el desarrollo del talento humano y capacidades de los ciudadanos para preservar, desarrollar y rescatar los valores culturales del cantón con la implementación de proyectos de fomento, promoción equipamiento de proyectos de fomento, promoción, equipamiento cultural, como la capacitación y apoyo a iniciativas ciudadanas de rescate de nuestra identidad cultural, fomento y profesionalización deportiva durante el periodo 2014-2019.

Para el efecto el proyecto se complementará con uno de los aspectos más importantes de los pueblos para a la conservación del Patrimonio que son las fiestas.

Toda fiesta se constituye a partir de un paquete de acciones y actuaciones realizadas por una colectividad en forma extraordinaria (no cotidiana). Estas acciones recuerdan momentos fundamentales de la memoria común.

Por tanto, entre ellos hacen circular una intensa carga simbólica, instauran un espíritu especial de emotividad compartida, exaltan la imagen de un “nosotros” y reafirman los lazos de integración social. Esta es una aproximación a la fiesta que podría figurar al lado de muchas otras provistas de más amplios o menores atributos. Ante la imposibilidad de encerrar esas notas descriptivas en una definición concluyente, optamos por confrontar diferentes versiones de la fiesta, cada una de las cuales recogen un momento de su verdad diversa y la remite a la otra. (Pereira, 2009)

En la mayoría de los casos, la celebración está animada por un espíritu colectivo de júbilo, excitación y diversión. La fiesta celebra un acontecimiento fundamental y lo hace con regocijo y ganas. Su escena, crecida en una pausa de la vida cotidiana, requiere de una atmósfera especial de exceso, ocio, brillo y gala.

Por eso, también la música y la danza, las comidas y los juegos, las competencias forman parte del libreto festivo e introducen el elemento de

distensión y espontaneidad que marca un aspecto fundamental de la celebración, entonces es clave señalar la importancia de la fiesta como un fenómeno de la sociedad humana, puesto que toda acción teológica, política, social o cultural, no se piensa hoy como verdaderamente lograda si no termina en una fiesta.

La fiesta como un fenómeno social y cultural muestra una gran diversidad de expresiones e interpretaciones. Éstas dependen de la diversidad social, lingüística, étnica y cultural de los pueblos que la celebran; de los personajes y actores sociales que participan en ellas; de sus posibilidades económicas; del apoyo de sus allegados, y de otros factores. Entonces debemos considerar la fiesta como un espacio cargado de hechos y personajes simbólicos, mediante los cuales cada pueblo reactualiza la visión que tiene de sí mismo y del mundo que le rodea.

Es extraordinaria la cantidad de festejos que alimentan el año calendario. Fiel a la herencia española, no hay pueblo, por humilde que sea, que no tenga santo patrono y unos vecinos dispuestos a celebrarlo como Dios manda.

Gráfico Nro. 8

Calendario de eventos festivos de la ciudad de Guaranda

Fecha	Denominación	Origen
Móvil	Carnaval	Nativo
15 de mayo	Fundación de la Provincia Bolívar	Cívica
29 de junio	San Pedro	Tradicional
2 de noviembre	Día de difuntos	Tradicional
10 de noviembre	Independencia de Guaranda	Cívica
25 de diciembre	Navidad	Tradicional

Fuente: Elaborado por la autora

Sin lugar a duda la fiesta principal de esta ciudad es el carnaval que es una fiesta popular muy arraigada en el corazón de los bolivarenses. La gastronomía forma parte de esta fiesta, mereciendo ser conservada para las generaciones venideras.

Esta fiesta es un agradecimiento al agua que ha fecundado la Pacha Mama para tener una buena cosecha. De acuerdo a las costumbres indígenas se celebraban las fiestas sagradas en los pueblos andinos conservando su vestimenta, música, danza, gastronomía, artesanías, fomentando así la interculturalidad.

Otro atractivo a considerar es la gastronomía guarandeña, a propósito de estas fiestas, donde los chigüiles, tamales de harina de maíz, son los protagonistas junto con la fritada y el dulce de zambo. (Ministerio de Turismo, 2014)

Como se menciona en este proyecto juegan un papel fundamental las fiestas, por tal motivo una feria gastronómica sería ideal para realizarse en las festividades de la ciudad con la participación de amas de casa, grandes y pequeños comerciantes de ligas barriales, mercados, parques y plazas.

Una feria es un suceso económico, social o cultural que puede estar establecido o ser temporal, y que puede desarrollarse de forma fija o forma ambulante. Las ferias suelen estar dedicadas a un tema específico o tener un propósito común.

Su origen se remonta a la Edad Media, cuando los mercaderes se reunían a las puertas de una ciudad para comerciar sus productos. Estas ferias se organizaban en coincidencia con la fiesta local, bajo la advocación de un santo patrón.

Este es un evento de promoción comercial, por tal motivo es considerada una actividad empresarial y tiene un objetivo muy claro que es hacer negocios, puesto que lo que los productores, distribuidores con la exposición de sus productos y/o servicios logran establecer alianzas de compra de sus productos con otros prestadores de servicios para mejorar su producción, incrementando de esta manera las ventas y el número de clientes.

Las ferias generan una serie de oportunidades para la región, organizadores y empresas participantes. Lo que se puede representar en el siguiente gráfico

Gráfico Nro. 9

OPORTUNIDADES PARA LA REGIÓN	
ASPECTOS	RESULTADOS
APOYOS INTERNACIONALES	Aportes de financiamiento tecnología y accesoría
ORGANIZACIÓN INTERINSTITUCIONAL	Lograr alianzas de cooperación entre los actores que promueven un sector
VALOR AGREGADO	Visita de grupos de empresarios a la región. Incrementa el uso de los servicios
POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO	Se fortalece la cadena productiva
DESARROLLO DE UN SECTOR O VARIOS SECTORES PRODUCTIVOS	Se fortalece la cadena productiva
RECONOCIMIENTO DE LA REGION	Personal calificado en la región para la realización de ferias

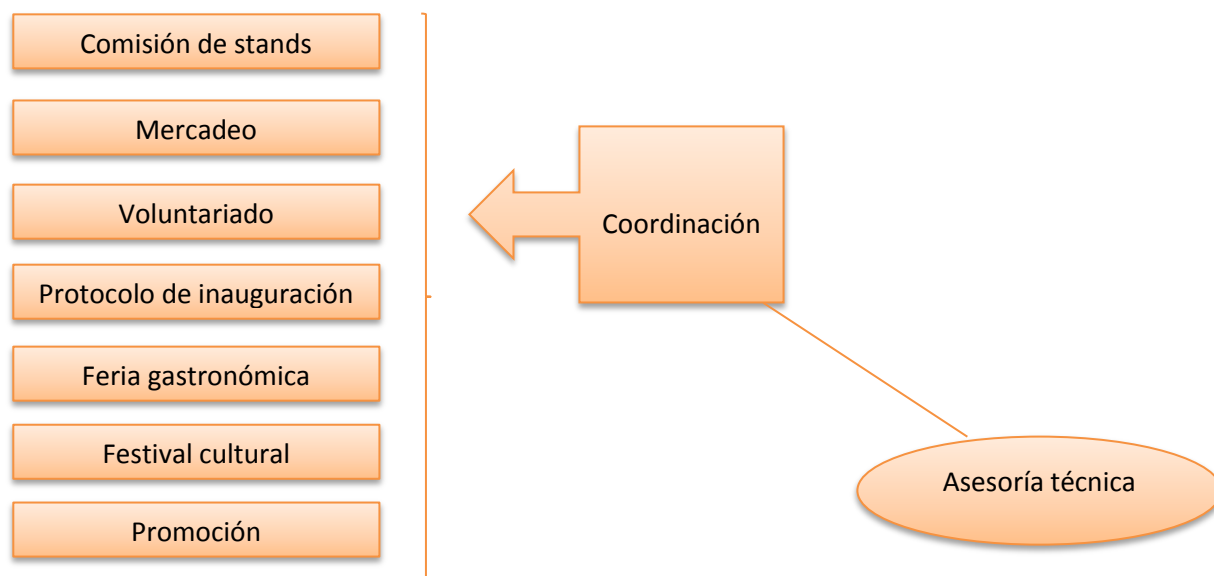
Fuente: Elaborado por la autora

Este tipo de eventos deben mostrar las potencialidades de los recursos, así como las capacidades productivas de los pobladores de la comunidad, de la región o país. La idea de estas ferias es promocionar aquellos sectores productivos, cuyas ventajas competitivas, permiten formar un sector empresarial.

Por otro lado, la organización de una feria permite un cambio de actitud de los productores y distribuidores, satisfaciendo necesidades de los potenciales clientes.

La coordinación de la feria, debe ser organizada por todos los sectores que estén implicados, como: organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, instituciones de cooperación financiera y técnica y estudiantes.

Grafico Nro. 10



Fuente: Elaborado por la autora

Además de la coordinación general, se debe definir el equipo de trabajo, el cual se dividirá en comisiones. Estos tienen a su cargo la promoción y venta de los servicios que se ofrezca, además serán los delegados de la convocatoria, montaje y desmontaje de los espacios destinados para la exposición de los productos.

De igual manera se encargaran del desarrollo del festival cultural, invitando a artistas de toda índole.

Para que todo ese trabajo se realice de la mejor manera todas estas actividades se dividirán entre comisiones y responsables como se detalla a continuación:

Grafico Nro. 11

Comisiones	Responsables
Coordinación general	Gobierno Municipal de Guaranda
Asesoría técnica	Universidad Tecnológica Equinoccial
Cultura	Casa de Cultura Ecuatoriana Núcleo de Bolívar
Gastronomía	Amas de casa, restaurantes, Mercado 10 de Noviembre
Finanzas	Gobierno Municipal de Guaranda
Promoción y publicidad	TV 5 Guaranda
Montaje de stands	Taller Municipal
Voluntariado	Público en general
Protocolo e inauguración	Gobierno Municipal de Guaranda
Seguridad	Policía nacional y Policía Metropolitana de Guaranda
Monitorea y evaluación	Gobierno Municipal de Guaranda
Seguimiento y planificación de próxima feria	Gobierno Municipal de Guaranda

Fuente: Elaborado por la autora

Debido a que las ferias concentran una gran cantidad de público, es una buena oportunidad de promover la cultura de la ciudad en donde se lleva a cabo el evento. Es por ello que esta comisión se encargará de presentar lo más valioso de la región en el tema cultural y de esta manera promover la identidad de uno o varios grupos étnicos, musicales o de otra índole. Para esto se contará con el apoyo de la Universidad Estatal de Bolívar y sus estudiantes de Turismo y Hotelería con el sustento del Departamento de Cultura y la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Bolívar.

Es así que se aprovechará de los espacios públicos como el Parque “Libertador Simón Bolívar”, Parque 9 de Octubre, Parque Montufar, Parque Los Leones, Plaza Roja, Plaza Telmo Jiménez. Mercados como el 10 de Noviembre. De igual manera los colegios como el Colegio Técnico Nacional Guaranda o el

Colegio Pedro Carbo o la Unidad Educativa Verbo Divino y la Universidad Estatal de Bolívar.

Esta última institución estará encargada también del voluntariado y de la capacitación con la ayuda de los estudiantes de Ciencias Agropecuarias, a las personas que participarán en temas del cultivo y cosecha de los granos más importantes de la región, de igual manera de los últimos estudios realizados a los mismos.

Se aprovechará de estos espacios puesto que es en donde se puede garantizar el recorrido de la feria con una previa señalización, distribución del espacio, diseño, decoración y ambientación del lugar. Otro aspecto que favorecerá el realizar la feria en estos lugares es que se apoyará otras fuentes de trabajo como es el hospedaje y los parqueaderos.

No se puede dejar de lado la publicidad que tiene por objetivo motivar e incentivar la participación de la mayor cantidad de empresas vendedoras y compradoras. Esta comisión deberá contemplar los medios publicitarios, tanto los de prensa, impresos, auditivos y televisivos como el canal TV 5 de la ciudad. Una buena parte del éxito de la feria radica en este punto, puesto que es muy importante promover la feria para lograr la mayor participación tanto de la oferta como de la demanda.

De igual manera se pueden implementar:

- Afiches
- Invitaciones personales vía mail
- Anuncios en periódicos y revistas nacionales de mayor importancia
- Creación de una página en internet
- Anuncios en revistas.

La feria será denominada “Guaranda Gastronómica”, será un certamen organizado para desarrollar el conocimiento y las alternativas gastronómicas, así como todo lo relacionado con impresionar al paladar. De esta manera se dará realce a las recetas originarias, que bien podemos considerar tradicionales.

El objetivo del evento es crear un espacio de socialización de los pueblos, su gente y su gastronomía. Además se fortalecerá el patrimonio tradicional de la

cocina, recuperando la esencia llena de aromas, sabores, dulces, salados o picantes, comidas coloridas que las distinguen, definen y en consecuencia la hacen única. De igual forma, se concentrara nuevas tendencias del sector gastronómico, proveedores, público visitante que permitirán posicionar los sabores de Guaranda, en el contexto del Ecuador desde el punto de vista culinario.

Por cada fiesta de la ciudad serán dos sabrosos y coloridos días en los que la variada y deliciosa tradición florecerá al ritmo de comparsas y música. Así los más exquisitos potajes se abrirán paso entre los invitados con este grato ambiente de fiesta. Aquí se reunirán los diferentes actores de toda la cadena gastronómica: pequeños agricultores, cocineros, panaderos, restaurantes, comensales, para rendirle homenaje a la gastronomía guarandeña.

Nada de esto sería posible sin el esfuerzo de nuestros campesinos, que son los celosos guardianes y amantes de la tierra, ellos a través de los tiempos han sabido interpretar e interactuar con el entorno climático y geográfico para entregarnos los más variados productos que se congregarán en esta feria gastronómica.

Otras actividades a realizarse dentro de la feria:

Visitar el Mercado 10 de Noviembre

La rica diversidad merece un escenario muy especial y que mejor para ello que el Mercado 10 de Noviembre. Recinto donde los agricultores y campesinos de la ciudad se reunirán para exponer los mejores productos de la tierra. El trigo y el maíz darán de que hablar. Pero no solo eso, también se mostrarán las papas nativas, verduras, frutas. En resumen toda una demostración de esa gran despensa gastronómica que es la tierra guarandeña.

El Bazar

Tradicionales artículos, productos y accesorios para la cocina estarán en El Bazar. Será un paseo por sus coloridos espacios, es decir se podrán encontrar con ollas de barro, tiestos, ajechadores, pondos, mates, jarros de loza, entre otros. De igual manera tendrán su espacio las artesanías y recuerdos.

El Rincón Salinerito

Hoy en día, Salinas y sus comunidades son la demostración de que en Ecuador es posible el desarrollo rural integral con equidad. Es por eso que el proceso Salinero es considerado una experiencia modelo dentro de la Economía Popular que el actual gobierno está tratando de impulsar en la actualidad. Es así que se promocionaran quesos, chocolates y confites, embutidos, hongos y frutas deshidratadas, hilos de alpaca y oveja, textiles tejidos y aceites esenciales.

Los stands que expondrán la cocina de la ciudad estarán divididos por áreas, es decir; entradas, platos fuertes y postres, en cada uno de ellos se entregará un folleto con las recetas expuestas. Estos contienen los ingredientes y la preparación en un lenguaje simple y entendible para cual cualquier ama de casa, aficionado o profesional gastronómico, como también una tabla con la clasificación nutricional de cada plato

Esta idea se apega al plan que realiza el Ministerio de Cultura y Patrimonio con la ejecución del proyecto Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera lo que se pretende es garantizar la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que son parte importante del patrimonio cultural de los ecuatorianos.

El sistema alimentario engloba tanto al sistema económico, político, familiar y cultural, pues lo patrimonial es la herencia cultural y natural que trae cada alimento y cada plato que consumimos.

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

La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas.

Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Es por esto que una forma de difundir y promover el patrimonio alimentario de la ciudad de Guaranda es a través de la publicación de fascículos con el objetivo de acercar a los ciudadanos y ciudadanas la importancia de nuestros alimentos desde la producción, preparación y consumo.

Los folletos contienen el concepto de Patrimonio Alimentario, una descripción de los productos más emblemáticos de la ciudad y sus recetas sin dejar de lado la clasificación nutricional de cada plato. Esta Tabla Nutricional de los alimentos les brindará a las ama de casa información importante para elegir con un mejor criterio y lo más importante pensando en la salud y bienestar. En ella encontrarán el aporte de calorías y nutrientes por porción de alimento y entender algunas propiedades nutricionales de los productos que se consumen en la ciudad.

Con esta iniciativa lo que se pretende es exaltar lo esencial y habitual de las vivencias y experiencias de la comunidad guarandeña, dejando de lado las generalidades que por mucho tiempo impidieron reconocer el valor de actores y modos de ser, manifestaciones de la cultura popular que fueron ignoradas y desvalorizadas por organismos que entendían al patrimonio únicamente como algo monumental, arquitectónico y refinado.

Actividades como esta promueven la reflexión, valoración y apropiación del patrimonio por parte de la ciudadanía; es nuestro capital que se enriquece día a día. Lo que permitirá conocer nuevos enfoques, nuevas maneras de hacer y

sobre todo, lograr integrar a la comunidad en la tarea continua de cuidar sus patrimonios a través de una participación activa y comprometida, en este caso de los moradores de la ciudad de Guaranda.

De igual manera lo que se pretende con este tipo de actividades es llegar a instituir a la gastronomía guarandeña en las fiestas de la ciudad, es decir tomar como aspecto fundamental la cocina de la región y que en cada festividad se desarrollen eventos que ayuden a mantener la identidad y la antigüedad del pueblo.

Para evaluar el éxito de este proyecto se elaborarán encuestas a las amas de casa para medir el grado de aceptación de este tipo de eventos, entender sus necesidades, obtener la información necesaria para mantenerlos satisfechos, detectar las áreas en las que hay que mejorar y comprender los factores que fortalecen la relación con los visitantes.

Es un cuestionario de cinco preguntas cerradas rápidas y sencillas.

Grafico Nro. 12

ENCUESTA DE SATISFACCION				
Gracias por asistir a "Guaranda Gastronómica". Para que podamos mejorar nuestros servicios, por favor de su opinión sobre la feria.				
	Malo	Regular	Bueno	Excelente
1) Contenido de la feria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2) Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3) Calidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4) Atención recibida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5) Festival cultural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fuente: Elaborado por la autora

Luego de la tabulación los resultados serán entregados al Gobierno Municipal de Guaranda para que se hagan las respectivas correcciones y proceda con la continuidad de estas actividades en la ciudad.

Conclusiones:

- 1) Lo que se pretendió al desarrollar el presente trabajo investigativo en la ciudad de Guaranda fue aportar con el desarrollo óptimo y sustentable del turismo de la ciudad en el que la carta de presentación sea la gastronomía nativa del cantón, tomando como punto de partida el concepto de patrimonio inmaterial, salvaguarda, identidad pero sobre todo con el propósito de avivar el sentido de pertenencia y autenticidad de esta cocina.
- 2) Comprender también las iniciativas que fomenta en Gobierno actual, para de esta manera contribuir con el rescate de la cultura de Guaranda para beneficio de su población y de la todo el país.
- 3) La gastronomía guarandeña en los últimos años ha sido reconocida por el turista ecuatoriano a través de su fiesta emblema, el carnaval, con todos los sabores inigualables que trae consigo. De esta manera es importante resaltar un aspecto que esta investigación puede concluir y es que las tradiciones culinarias de esta ciudad no han cambiado en su mayoría con el pasar de los años, las mismas se han acoplado a los avances tecnológicos sin dejar de lado las utilización de productos y ciertos utensilios que hacen de esta cultura una de las emblemáticas en el país. Esto se deduce por la catalogación realizada a los diferentes platos de la ciudad, a través de un fichaje impulsado por el INPC.
- 4) Es así que en adelante cuando se mencione a la comida típica de Guaranda, se hablará de una cultura ancestral y con un sentido de pertenencia y autenticidad en todos sus habitantes y sobre todo con conocimientos arraigados de sus tradiciones y costumbres puesto que el concepto de salvaguarda y todo lo que este engloba estará presente en toda la población guarandeña. Por todo lo expuesto es que los folletos son una recopilación de los platos más acertada con los platos más representativos de Guaranda.

Recomendaciones:

Es deber de cada ciudadano mantener el patrimonio inmaterial de su región, puesto que es parte esencial de su cultura y tradiciones, considerando como base los conceptos y trabajo que viene realizando el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura.

Considerar la importancia de catalogar los aspectos importantes de la ciudad como la comida, rituales, danzas y otras expresiones en las fichas del INPC, ya que a pesar de que la ciudad cuenta con el mejor carnaval del Ecuador existe solo una ficha en el Abaco de esta institución y lo mismo sucede con la comida que se ofrece en esta festividad.

Es necesario mantener viva la cultura gastronómica guarandeña tomando como punto de partida las fiestas de la ciudad y en ellas implementando el uso apropiado del espacio físico, realizando concursos, charlas, programas en las escuelas, colegios y universidades en el que el punto a tratarse sea la cocina, el uso de los utensilios y productos emblemáticos de la región. Haciendo énfasis en la forma de preparación de la comidas ancestrales y sus beneficios para la salud.

De igual manera se deben crear espacios de reencuentro con la cultura, como se propone en éste trabajo, la creación de ferias gastronómicas en la ciudad con el objetivo de salvaguardar la cultura guarandeña.

Bibliografía:

- Calero, C. (2001). Revista de Patrimonio Cultural Inmaterial Ecuador.
- Calero, C. (2012). Patrimonio Cultural Inmaterial. La visión *emic* del Patrimonio Cultural Inmaterial. N°7.
- CRESPIAL (2009). informe del seminario internacional sobre identificación del patrimonio cultural inmaterial en Latinoamérica: construcción de inventarios en el contexto de la convención UNESCO del 2003
- CRESPIAL (2010). Experiencias y políticas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina.
- INPC (2011). Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial.
- INPC (2012). Guía de medidas preventivas para la seguridad y la protección de los bienes culturales patrimoniales.
- Llerena, P. (2001). Yacu Fiesta. Interacciones Culturales y prácticas discursivas en el Carnaval de Guaranda. Edipcentro.
- Ministerio Coordinador de Patrimonio (2008). Decreto de Emergencia del Patrimonio Cultural. Un aporte inédito al rescate de nuestra identidad.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inamterial.
- Moreno, S. (2008). Cultura popular del Ecuador. Tomo 3. Bolívar. Cuenca/Ecuador.
- Pazos, J. (2007). Culturas populares en el Ecuador: fiesta, música y comida. N°11. Consejo nacional de cultura Ecuador.
- Salazar D. (2012). Variables intrínsecas del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano. Quito-Ecuador.
- UNESCO (2005). Directrices Prácticas para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial.
- UNESCO (2010). Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial 2003.
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito.

UNESCO. (2012). Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Extraído el 2 de Abril de 2014 desde

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00012>

INUYU. (2011). Gastronomía peruana Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Extraído el 10 de mayo de 2014 desde

http://www.inuyu.com/site/index.php?option=com_content&view=article&id=250:gastronomia-peruana-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad&catid=35:ultimos-videos&Itemid=54

Acosta, M. (2011). Cocina peruana sería declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en el 2012. Extraído el 15 de mayo de 2014 desde

<http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/cocina-peruana-seria-declarada-patrimonio-inmaterial-humanidad-2012-noticia-1341077>

INEC. Procesador de estadísticas agropecuarias. Extraído el 20 de junio de 2014 desde <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/procesador-de-estadisticas-agropecuarias-3/>

Gómez, J. (2007). Variedad para rescatar la siembra de trigo en Ecuador.

Extraído el 20 de junio de 2014 desde

<http://www.eluniverso.com/2007/07/21/0001/71/69E729FC6DA94237B4D9F760A3398494.html>

INIAP. (2007). Canario guarandéño. Extraído el 12 de julio de 2014 desde

<http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/FREJOL%20428%20CANARIO%20GUARANDENIO.pdf>

Ministerio de turismo. (2013). Ecuador Culinario: Saberes y Sabores. Extraído el 4 de junio de 2014 desde <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-culinario-saberes-y-sabores/>

Ministerio de turismo. (2014). Este jueves iniciará el Segundo Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales. Extraído el 4 de junio de 2014 desde

<http://www.turismo.gob.ec/este-jueves-iniciara-el-segundo-congreso-continental-de-cocinas-patrimoniales/>

Ministerio de turismo. (2014). 11 provincias participarán en el “Campeonato Mundial del Hornado” Extraído el 12 de junio de 2014 desde <http://www.turismo.gob.ec/11-provincias-participaran-en-el-campeonato-mundial-del-hornado/>

Hidalgo, E. (2011). Rescate de los sabores ecuatorianos. Extraído el 10 de junio de 2014 desde <http://www.revistafamilia.com.ec/articulos-mi-ecuador/2587-rescate-de-los-sabores-ecuatorianos>

Vargas, A. (2013). Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad. Extraído el 15 de enero de 2015 desde <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/politica/002n1pol>

UNESCO. (2010). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. Extraído el 25 de febrero de 2015 desde <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>

UNESCO. (2010). Patrimonio Inmaterial. Extraído el 25 de febrero de 2015 desde <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

Zamaniego, L. (2012). Gastronomía peruana: Buscan que sea Patrimonio Cultural Inmaterial. Extraído el 25 de abril de 2015 desde <http://peru21.pe/actualidad/ministerio-cultura-busca-que-comida-peruana-sea-patrimonio-cultural-inmaterial-2181992>

Merchán, C. (2013). ¿Hacia dónde apunta el nuevo Plan Nacional para el Buen Vivir? Extraído el 20 de mayo de 2015 desde <http://www.telegrafo.com.ec/economia/masqmenos/item/hacia-donde-apunta-el-nuevo-plan-nacional-para-el-buen-vivir.html>

Secretaría Nacional de Planificación y desarrollo. (2013). Objetivo 5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. Extraído el 20 de mayo de 2015 desde <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-5.-construir-espacios-de-encuentro-comun-y-fortalecer-la-identidad-nacional-las-identidades-diversas-la-plurinacionalidad-y-la-interculturalidad#tabs1>

SUMA. (2014). Plan de trabajo 2014-2019. Extraído el 2 de junio de 2015 desde http://vototransparente.ec/apps/resultados-2014/images/planes_trabajo/BOLIVAR/ALCALDES%20MUNICIPALES/GUARANANDA/LISTAS%2023/LISTAS%2023.pdf

ANEXOS

Grafico Nro. 1



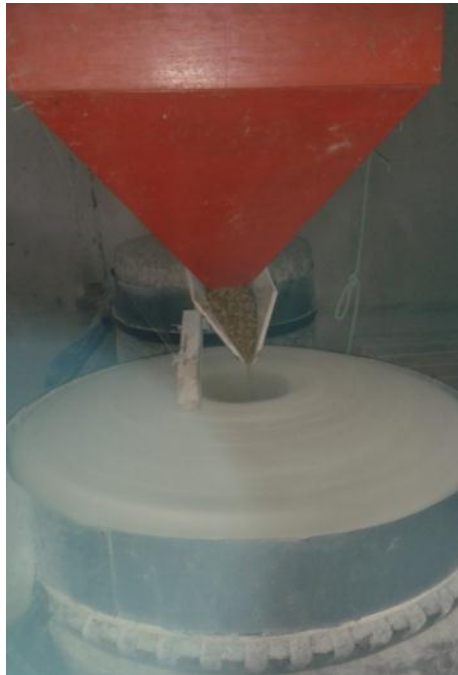
Lugar de la cocina donde se hace el fuego y se cocina.

Grafico Nro. 2



Hornos que utilizan leña para generar calor

Grafico Nro. 3



Es un tipo de molino movido por el agua que permite moler cereales, generar electricidad.

Grafico Nro. 4



Agua del rio utilizada para generar la fuerza del molino

Grafico Nro. 5



Resultado del todo el proceso, la harina.

Grafico Nro. 6



Parque Libertador Simón Bolívar

Grafico Nro. 7



Plaza Roja

Fuente: Secretaria de Gestión de Riesgos (2013)

Universidad Tecnológica Equinoccial

Encuesta dirigida a mujeres madres de familia y amas de casa de la ciudad de Guaranda.

Este estudio tiene como propósito analizar las tradiciones culinarias de la ciudad de Guaranda, por lo cual solicito se responda con franqueza este cuestionario.

Encuesta

1. Edad: _____
2. ¿Cuántas veces consume alimentos diariamente? Escoja una respuesta.

1 vez. 2 veces. 3 veces.

4 veces. 5 veces.

3. ¿Prepara con frecuencia estos platillos? (ENTRADAS)

	SI	NO
Pan casero
Humitas
Chigüiles
Tortillas de trigo
Tortillas de maíz
Buñuelos

4. ¿Prepara con frecuencia estos platillos? (PLATOS FUERTES)

	SI	NO
Caldo de gallina de campo
Hornado
Fritada
Caldo de humacara
Cuy con papas
Alcaparras
Caucara
Cariucho

5. ¿Prepara frecuencia las siguientes bebidas y postres?

	SI	NO
Chicha de hierbas
Calostro
Dulce de zambo
Dulce de membrillo
Muyuelos
Bizcocho
Helenitas

6. Marque con una X si utiliza los siguientes utensilios en la preparación de los alimentos de su hogar.

Ajechador	<input type="checkbox"/>	Fogón	<input type="checkbox"/>	Jarros de loza	<input type="checkbox"/>	Tiesto	<input type="checkbox"/>
Mate	<input type="checkbox"/>	Pondo	<input type="checkbox"/>	Piedra mama y rumi	<input type="checkbox"/>		
Molde de barro para guaguas de pan	<input type="checkbox"/>	Olla de barro	<input type="checkbox"/>				
Batea	<input type="checkbox"/>	Chuspa	<input type="checkbox"/>	Cucharas de madera	<input type="checkbox"/>	Tuto	<input type="checkbox"/>
Cazuela	<input type="checkbox"/>	Paila	<input type="checkbox"/>	Canasta de totoras	<input type="checkbox"/>		



7. Marque con una X si conoce los siguientes términos.

Entreverado	<input type="checkbox"/>	Harina golpeada	<input type="checkbox"/>
Mazacote	<input type="checkbox"/>	Zamora	<input type="checkbox"/>

8. ¿Le gustaría tener un recetario con información de los utensilios y técnicas de la ciudad?

Sí No

Gracias por su colaboración

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CODIGO	
			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón	
Parroquia:		Urbana	Rural
Localidad			
Coordenadas en sistema WGS8-UTM:			
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
Grupo social			
Lengua			
Ámbito			
Subámbito			
Detalle del subámbito			
3. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN			
4. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono
5. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Categoría	
		Manifestaciones Vigentes	
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
		Manifestaciones en la Memoria pero no practicadas	
Sensibilidad al cambio			
			Alta
			Media
			Baja
			N/A
6. INTERLOCUTORES			
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
7. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS			
8. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora			
Registrado por		Fecha de registro	
Revisado por		Fecha de revisión	
Aprobado por		Fecha de aprobación	
Registro fotográfico			

MINISTERIO COORDINADOR DE PATRIMONIO CULTURAL
 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
 INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL



BIENES INMATERIALES



Código

I
 M-02-01-50-000-09-
 003518

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	Bolivar	Cantón	Chillanes		
Parroquia	Chillanes	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad	Guaranda				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona		X (Este) 722377	Y (Norte) 9823936	Z (Altitud) 2460	

2. FOTOGRAFÍA



3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	CARNAVAL DE BOLÍVAR - BOLÍVAR
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS
Subámbito	FIESTAS
Detalle del subámbito	FIESTAS CÍVICAS

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Los orígenes del Carnaval en Bolívar

Es muy conocida la importancia que tiene el carnaval en la provincia de Bolívar. La dimensión que adquiere el carnaval en este lugar, no es casual. Hay razones históricas que justifican el hecho:

En tiempos precoloniales, los Huarangas – tribu perteneciente a la nación de los Chimbus – realizan una fiesta, durante la segunda luna de cada año, en homenaje a su Cacique. Esta celebración es muy importante para la comunidad porque, además, se aproxima la llegada de la primavera, y hay que rendir homenaje a Pachacámac y a la naturaleza (...).

Al vivir congregado, el aborígen se identifica en grupo, y es esencialmente un ser colectivo.

En esas circunstancias, las diferencias individuales desaparecen:

Sin consideraciones de clases sociales, edades, sexos y condiciones físicas y morales, la celebraban. Celebración en que todos (...) gozaban por igual, durante tres días completos (en Saltos; 1976).

En los festejos, el pueblo se disfraza; disfruta de la danza, las viandas, la “chicha de jora”; y entona cánticos al son de una música, obsequio de su dios Pachacámac (...):

Tres días de cada año les agradaba bailar y cantar. Transformaban sus rostros con pinturas. Vestían sus cuerpos con pieles de animales. Les agradaba beber mucha chicha, comer bien en sus casas en las de los vecinos, parientes o amigos. Pues había para todos porque se preparaba para la fiesta (Ibíd.).

Gobernantes y gobernados recorren los caminos convidando al epicúreo regocijo. Van: bailando y arrojando a la concurrencia harina de maíz, flores y agua perfumada, resultado de ésta de la cocción de vegetales aromáticos. Lo hacían al son de tamboras, rondadores y pingullos (en Ibíd) (...).

Entre las fiestas que trae el colonizador a los Chimbus hay una. Se llama “Carnaval”. Ellos ven la relativa coincidencia cronológica con su fiesta del cacique Huaranga. Allí está la oportunidad de mantenerla. No importa si se desplaza unas semanas, o si hay que disimular algunos ritos. Es así como la fiesta del Cacique sobrevive bajo formas sincréticas (...).

Hay tantas fiestas de origen europeo que se convierten en reinterpretaciones sincréticas de las fiestas ancestrales americanas. Esto explica el entusiasmo del pueblo al celebrarlas; y este es el caso del “Carnaval” en Bolívar (...).

Esta es la historia de cómo asienta raíces el carnaval en lo que hoy es la provincia de Bolívar. Luego la fiesta se robustece. Y tal vez debido al relativo aislamiento de la región, logra mantener sus características a través del tiempo. Sus habitantes, desde la época colonial, tienen menor peligro de contaminación cultural que los habitantes de otras provincias ecuatorianas. La existencia actual de numerosos campesinos blancos respalda, en cierto sentido, esta hipótesis (Hidalgo; 1984: 40-41).

Según Llerena, “(...) la fiesta colonial andina tuvo, en un primer momento, un carácter exclusivamente religioso aunque posteriormente hubo cierta permisividad basada en rigurosas reglas. Fueron permitidas la música, la vestimenta y la presentación ocasional de las autoridades políticas indígenas (...). El objetivo fundamental de los colonizadores fue enseñar una nueva religiosidad y al mismo tiempo prohibir el comportamiento festivo religioso de los indígenas. Se buscó limitar (aislar) los excesos y vicios propios de una fiesta como el carnaval, con un largo periodo de recogimiento conocido como Cuaresma. El carnaval se convirtió entonces, en una excepción dentro de las fiestas permitidas por los españoles durante el periodo colonial. Porque era una fiesta pagana que aparecía como el espacio ideal para que allí se exprese todo aquello que no era permitido en las solemnes fiestas patronales y, por tanto, también debió ser el espacio cultural más atacado a través

de prohibiciones y la aplicación de medidas represivas por parte de las autoridades eclesiásticas y civiles (...). Sin embargo, si consideramos que el carnaval fue quizás el único espacio relativamente autónomo que tenían los indígenas y negros colonizados, después podía aparecer incluso, como un espacio lleno de contenidos “anticoloniales y aún libertarios” que se expresaban según Jorge Nuñez, en “gentes embriagadas, fuertes voces indias, cuerpos negros en libertad, coplas burlescas e irreverentes y aún una ritualizada agresividad, expresada en un rudo juego con agua, harina y cascarones, que se identificaba en la toma de barrios o casas, en una suerte de simulación urbana de las batallas indígenas o pucaras” (Llerena; 2001: 41).

Llerena considera que lo que se intentaba era “(...) restringir el carnaval a un determinado espacio como la Plaza Mayor. En dicho lugar, y sólo en ese lugar, se permitían ciertas prácticas culturales como desfilar con trajes o disfraces decentes, danzas y bailes ordinarios, la utilización de instrumentos musicales (tamborileras y flautas) y la música. En estas diversiones públicas debía reinar el orden y la armonía para lo cual se destacaba una “guardia surtida” y se restringían las celebraciones desde “las tres de la tarde hasta las diez de la noche” (Llerena; 2001: 46).

Sin embargo, la historia de sus orígenes no es conocida a fondo por la población, como dice Ángel de Barrera, el inicio de esta fiesta se pierde en la noche de los tiempos, porque no conocemos a ciencia cierta desde cuando se inició el Carnaval, lo que se sabe es que desde épocas prehispánicas nuestros antepasados ya jugaban el Carnaval, con la venida de los españoles se cambió todo eso, sin embargo a continuado y el Carnaval de Guaranda es una fiesta tradicional.

El Carnaval de Guaranda

“El carnaval de Guaranda que se desarrolla en un centro urbano conocido como la “Ciudad de las siete colinas”, tiene una marcada influencia regional porque abarca toda la provincia de Bolívar y una buena parte de la provincia de Chimborazo. Mantiene, además, profundos vínculos culturales con el mundo rural, generalmente relacionado con las culturas indígenas y las tradiciones . Por ejemplo, en este carnaval, es posible encontrar ciertos elementos y prácticas del período pre-hispánico

como el uso del maíz en la preparación de comidas y del período colonial como el juego con agua que aun sobreviven re- significados en el carnaval actual. Las diferencias étnicas, culturales y socioeconómicas que existen realmente en la sociedad guarandéña, también se manifiestan, de manera más o menos velada, durante el carnaval. Por ejemplo, existen espacios simbólicos como el desfile en el que participan los pueblos indígenas el sábado de carnaval . A pesar de esta realidad excluyente, los indígenas que tienen una arraigada vinculación con la cultura de sus ancestros, sus costumbres y tradiciones, han logrado imprimir sus matices culturales a la vida social, económica y cultural de la ciudad y están integrados

–aunque conflictivamente- de manera dinámica y renovada a la vida actual (moderna) de la ciudad” (Llerena; 2001: 56).

El presidente de la Casa de la Cultura, Augusto Cesar Saltos organizó los primeros juegos del Carnaval, teníamos las jorgas de jóvenes que salían de los distintos sectores de la ciudad y se reunían en el parque central a jugar Carnaval hace unos 40 o 45 años, ahí se comenzó a jugar el Carnaval. El Señor Augusto Cesar Salto organizó también el primer desfile de comparsas y carros alegóricos hace unos treinta años atrás, la Casa de la Cultura entregaba a los clubes y barrios talco y serpentinas para motivar el juego, luego a partir del año noventa el Municipio de Guaranda ha ido organizando el evento, empezó por emitir una ordenanza del Carnaval de Guaranda y la coordinación del evento ha contado con la colaboración de clubes, instituciones y barrios. En la actualidad el itinerario es diverso, en la parroquia de Guanujo empieza el día viernes anterior al domingo de Carnaval, el sábado es el Carnaval intercultural y el domingo el gran desfile de comparsas

y reinas. El Taita Carnaval es elegido dos semana antes del Carnaval y el viernes antes del carnaval es la proclamación del mismo en un programa en el que también se realiza la presentación de las candidatas a reina del Carnaval en el coliseo de la ciudad. El día sábado a partir de las once de la mañana se efectúa la entrada del Taita Carnaval, el cual entra acompañado de comparsas, carros alegóricos, bandas de pueblo por algunas de las principales calles de la ciudad. Por otro lado, el Concejo Provincial organiza un concurso de danza al que acuden diferentes grupos del país donde se entregan premios económicos y se entrega el Guaranga de oro, plata y bronce.

Luego de su entrada viene la coronación de la reina, después se da paso al concurso de coplas en el cual las personas pueden participar con un mínimo de tres coplas y un estribillo (finalización de los versos). Por lo general son acompañados de guitarra y bombo y se califica la rima, la temática, su relación con el pueblo, que no sean agresivos y la vestimenta, los accesorios e instrumentos de los participantes, la misma que debe ser tradicional, es decir: poncho, sombrero, guitarra, el bombo. Llegan a participar entre doce y quince grupos divididos entre dúos y tríos. Los premios generalmente son económicos, además de una guitarra y un bombo. Finalizado el concurso, la fiesta sigue con el baile hasta la madrugada para el siguiente día continuar el programa con el desfile donde se elige a la mejor comparsa que igualmente es premiada, Finalmente, el lunes y martes se celebra el carnaval familiarmente en la casa donde se sirve la comida típica del carnaval: fritada, mote, chigüiles, cuyes y el dulce de calabazo, se toma pájaro azul y se juega carnaval con agua, polvo, espuma y talco.

El consumo de bebidas alcohólicas adquiere una relevante importancia en estas fechas, Llerena acoge la "(...)la propuesta de Edita Vokral quien afirma que "La función del trago y del convite es como en todas las fiestas andinas la de demostrar unión, cohesión y cariño hacia el otro. (...)" Se matan animales solamente en fiestas espectaculares como el carnaval o el matrimonio. Todos los festejos del carnaval tienen como componente primordial la reciprocidad. "Para los carnavaleros (que en su mayoría son personas con bajos ingresos económicos), beber y comer exageradamente hasta intoxicarse, bailar hasta quedar descalzos, cantar coplas hasta quedar afónicos, entregarse a la pasión y al placer hasta quedar exhaustos y, sobre todo, compartir con familiares y amigos la pequeña fortuna que han alcanzado a reunir durante todo el año hasta quedar sin un solo centavo de dinero y energías, es una forma de retar, de mostrarse irreverentes frente a la incertidumbre y la pobreza de los días rutinarios" (Llerena; 2001: 68).

Lugares del Carnaval de Guaranda

"Las plazas y parques que comúnmente son espacios para el encuentro de enamorados, se convierten en improvisados escenarios multicolores llenos de personas que bailan, juegan con agua, harina y mixturas, y se embriagan impunemente. Los edificios públicos y las viviendas particulares pierden esa categoría porque sus puertas están abiertas para los carnavaleros, y las estrechas calles coloniales parecen ensancharse para dar cabida a las multitudes en su artesanal empedrado que cobra vida repentinamente al ritmo de la gente (...). "Las "tomas" que anteriormente eran una práctica generalizada en el carnaval de Guaranda no solo se limitaban a una casa, sino que eran comunes las "invasiones o tomas de barrios". En la actualidad esta costumbre prácticamente ha desaparecido o se realiza de manera esporádica especialmente entre grupos de amigos (...)" (Llerena; 2001: 71- 75).

El festejo del carnaval con agua

“En Guaranda el juego con agua sobrepasa cualquier límite espacial o temporal. Todos los que participan, y la ciudad entera, permanecen empapados durante los días y noches en los que se festeja el carnaval. Inclusive los funcionarios y autoridades (Alcalde, Gobernador, jefes burocráticos, policías, etc.) que merecen el “respeto” de los ciudadanos en la vida rutinaria, son blancos predilectos de los carnavaleros durante el festejo. En el Acuerdo del Municipio de Guaranda con el que se instituyó legalmente el desfile de comparsas en 1973, se afirma en el Artículo 11 que: “El número principal de la celebración constituye el desfile del domingo. Se deja a los demás días para que el pueblo juegue con absoluta libertad” . Esto significaría que se limita la libertad del pueblo para jugar con agua porque se prohíbe legalmente (aunque no se especifiquen sanciones) –cuando menos durante realización del desfile- una de las expresiones más importantes de la cultura popular de este carnaval. Los edificios públicos aparecen con un nuevo rostro porque en el carnaval pierden la formalidad y seriedad que les caracteriza en la vida rutinaria. Los lugares que –dentro del orden y la normatividad establecidos- están restringidos para usos y ceremonias oficiales, son “tomados” o “asaltados” simbólicamente por los jugadores carnavaleros que lavan sus fachadas y bañan sus pasillos y salones. La gobernación, el municipio, y hasta los portales de la catedral, son lugares abiertos para el festejo, son sitios predilectos para arrojar los globitos, proveerse de agua y polviarse los rostros. Son, al igual que toda la ciudad, espacios ideales para el juego y la fiesta” (Llerena; 2001: 76-78).

El Carnavalero

Se dice que el Carnaval tiene su historia que lo han traído los españoles y es una actividad que lo hacen la gente de aquí desde hace muchos años. El personaje principal de la fiesta es el Taita Carnaval quien es el que organiza la fiesta y es designado por el comité de fiestas en Guaranda o por el Taita Carnaval del año pasado el último día de fiesta en algunas parroquias, el Taita Carnaval tiene que ser un Carnavalero de corazón que conozca las tradiciones, la cultura de aquí y que sea respetado por la comunidad. A una persona se la considera Carnavalera cuando sus raíces, y su familia son de acá y tiene conocimiento de cómo es la cultura y como debe realizarse el Carnaval.

Una vez elegido tiene un año para coordinar las actividades que va a realizar durante las festividades del Carnaval, lo primero es la elección de la reina, el concurso de coplas, las comparsas, el show artístico bailable.

La fiesta comienza con la entrada del Taita Carnaval, el cual sale desde su casa acompañado de comparsas, personas disfrazadas con los trajes típicos del Carnaval, caballos. Al Taita se le entregan los atuendos tradicionales que son: el sombrero, el poncho y también el bombo, que simboliza su don de mando. Luego del desfile el Taita Carnaval se sube a la tarima para invitar al show artístico, el domingo también hay comparsas de los barrios y los clubes en la mañana.

Carnaval de Salinas

El Carnaval de Salinas es reconocido por su rica gastronomía ya que en esta época se prepara la colada de cebada pelada, el cuy y el mote con fritada. En general el Carnaval, se lo empieza a jugar con 2 semanas de anticipación pero los propios días son el 24 y 25 de febrero, en donde ya todos los habitantes se ponen a jugar con agua, ya sea lanzando baldes de agua o con bombas, el polvo (talco, maicena), también es un elemento importante de este juego, estos componentes acompañan esta festividad.

Esta fiesta se inicia cuando se culmina la fiesta de los reyes magos, con la entrada del Taita Carnaval, con él se anuncia a la comunidad que el Carnaval ha llegado, el Taita Carnaval es elegido según varias condiciones que se toman en cuenta, la edad es una de ellas requiriendo un promedio de 50 años en adelante, su condición de líder, la

experiencia, y el aporte que ha brindado a la comunidad. Este es elegido con un año de anticipación y por voto popular, cuando se realiza el ingreso del Taita Carnaval, en ese acto se nombra a los candidatos para saber quién asumirá ese rol para el siguiente año, ganando el que más votos tenga.

El Taita Carnaval tiene ciertas funciones por cumplir, presidir las fiestas como autoridad máxima, dar de tomar chicha de jora y avena para sus acompañantes, dar de comer lo anteriormente descrito y dar de beber el típico pájaro azul.

El ingreso del Taita Carnaval es un evento emotivo en donde va montado en un caballo vestido con zamarro y poncho, cargando un borrego vivo, lo sigue un burro cargando los barriles de chicha y detrás de él, los familiares y amigos que van danzando y cantando coplas.

Luego de entrar en la plaza del centro de Salinas, hay un evento social en donde se declara el inicio del Carnaval, mientras la gente juega con agua. Las organizaciones y autoridades realizan concursos de carros alegóricos, de danza y de coplas etc. En las noches salen a cantar algunos grupos Carnavalescos, recorriendo y alegrando cada una de las casas con sus diversas coplas, actividad que los niños practican y disfrutan.

La Fiesta del Carnaval de Guaranda es tan popular y tradicional, que todo buen Guarandeño lo lleva en su sangre, esta fiesta se practica desde y se proyecta con mayor intensidad de generación en generación. Para la gente de la zona lo más emotivo y personal del Carnaval de Guaranda, es sin lugar a dudas la música y el canto del Carnaval, multiplica en cientos de estrofas, enriquecida con la inspiración improvisada de un pueblo que canta a sus amores, a sus dolores y a sus esperanzas en una impresionante mezcla de alegría y tristeza que sacude las fibras más íntimas del corazón.

El Mercado 10 de Noviembre el cual encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Guaranda contribuye con la organización y participa activamente en las fiestas. De esta forma el día 10 de febrero, el Mercado 10 de Noviembre elige a su Taita Carnaval y así Mama Carnaval en un acto lleno de solemnidad y alegría, al cual asisten las principales autoridades como lo son el señor Alcalde y demás personas importantes del cantón Guaranda.

Carnaval del Mercado 10 de noviembre

En este acto, luego de las merecidas palabras de las personas importantes, se hace la entrega formal del traje para el Taita Carnaval que consiste en un sombrero y un poncho. Este personaje es elegido entre las personas que forman las diferentes asociaciones que hay en el mercado. Esta persona es elegida por todos los miembros del mercado, tomando en cuenta los valores, la sencillez, la honradez y la solidaridad. etc.

También se nombra a la Mama Carnaval que es una persona del mercado, que demuestra tener los suficientes méritos para ser elegida. De igual manera se procede a ponerle el traje de la Mama Carnaval que consiste en un chal y en un sombrero, además se le dedican unos versos:

'Las estrellas en el cielo, caminan de dos en dos,
así camina mis ojos negrita para verte a vos'

'Qué bonitos ojos tienes, con los míos cambiaremos,
envés de cambiar los ojos, mejor nos casaremos'.

En la fiesta del Carnaval, la gente pone su granito de arena, para que sea una fiesta de esparcimiento, alegría y para olvidar las penas y los problemas. Es el momento de

escuchar su música, la cual los llena de alegría y felicidad y los anima a participar de la fiesta y seguir organizándola año tras año.

Carnaval en las comunidades

Según Segundo Moreno,

El Carnaval de Guaranda exige por sus características y significado en la vida del pueblo bolivarense una investigación en profundidad. Una variable que sorprende es la división de las fiestas de Carnaval en distintos tiempos, una para el pueblo mestizo de las áreas urbanas que ocurre a partir del sábado al día martes a las 00.00 horas, y otra que empieza en esta hora para los campesinos indígenas y “chagras” (Moreno; 1983:227-228)

“Ha terminado el Carnaval en la ciudad y el Miércoles de Ceniza se inicia en las aldeas, con los campesinos, con la escena típica que se conoce con el nombre de Gallo Compadre. En los campos la fiesta del Carnaval dura ocho días y se inicia así mismo el Miércoles de Ceniza: ha llegado la época en que los indígenas se divierten más que en ningún otro día del año; vístense de CURIQUINGUES y otros disfraces imitando muchos de ellos a diversos animales y, al son del tamboril, recorren durante esos días las casas de sus compadres, vecinos, amigos, etc., en donde son excesivamente atendidos y muy agasajados con abundantes comidas, terminando, casi siempre, en grandes borracheras” (Moreno; 1983:227).

El Camari

Anteriormente se festejaba el conocido Camari. El Camari era el tradicional agasajo que entregaban los peones en la fiesta del carnaval a sus patrones, los hacendados.

“Por las lomas descienden los indígenas en hileras, uno tras otro, los hombres adelante y las mujeres atrás. Van a la casa de hacienda con ofrendas para el patrón, En manteles blancos y en canastos, llevan cuyes asados y gallinas, huevos, papas, queso, frutas. Llegan tocando el “carnaval” en hoja de capulí, y al ritmo del bombo cantan las coplas (...) y entregan los regalos al patrón, quien a su vez ha preparado mote cocido, papas, chicha y aguardiente para agasajarlos. Los indígenas comen, beben, bailan allí un momento y se van.

El “camari” no es una costumbre exclusiva del carnaval bolivarense. Se registra también en otras regiones ecuatorianas a partir de la Colonia (en Carvalho Neto; 1964) (...) (Hidalgo; 1984: 86-91).

En la actualidad este festejo prácticamente ha desaparecido, es probable que muy pocas comunidades sigan festejando de esta forma el Carnaval.

Descripción de la manifestación lengua originaria

FECHA O PERÍODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
Anual	X	Carnaval	
Continua			
Ocasional			
Otros			

5. PORTADORES SOPORTES

Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo/Función/Actividad	Dirección/Teléfono
--------	--------------------------	-------------------------	--------------------

Información restringida usuario no cuenta con acceso

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El Carnaval en Bolívar es la manifestación cultural más importante, toda su población la festeja, es fuente de su identidad. Por otro lado, reactiva la economía.

Sensibilidad al cambio

Alta		Todas las generaciones y grupos sociales festejan el Carnaval. Los cambios son propios del dinamismo de la cultura, aunque algunos testimonios revelan que se han dejado de lado ciertas manifestaciones propias del Carnaval de Guaranda y se han adoptado nuevas, por ejemplo las provenientes del Carnaval de Río, los altoparlantes y el disco móvil, lo que afecta a las comparsas y a la música tradicional (tambores, guitarras, hojas de capulí). En el campo se conservan las tradiciones en épocas del Carnaval.		
Media				
Baja	X			
Categoría				
Manifestaciones Vigentes		Manifestaciones Vigentes Vulnerables		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información restringida usuario no cuenta con acceso				
8. ELEMENTOS RELACIONDOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-02-01-50-000-09-003518_1.JPG IM-02-01-50-000-09-003518_2.JPG IM-02-01-50-000-09-003518_3.JPG IM-02-01-50-000-09-03518_4.JPG			
10. OBSERVACIONES				
<p>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS: INPC. 2009. Registros del Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural ABACO™; Hidalgo Laura, Coplas del Carnaval de Guaranda. Quito: editorial el Conejo, 1984; Moreno Yáñez, Segundo (coord.). La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo III. Bolívar. Cuenca, CIDAP, 1983, 2da ed. 2008; Nuñez, Jorge. El Carnaval de Guaranda. Una Fiesta popular andina. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo de Bolívar & Jorge Nuñez, 2003; Patricio Llerena Ledesma, Yacu fiesta. Interacciones culturales y prácticas discursivas en el Carnaval de Guaranda, Riobamba, Edipcentro, 2001.</p> <p>El Carnaval es festejado en toda la provincia.</p>				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO			
Registrado por	POHLENZ ANA	Fecha de registro	10/02/2009	
Revisado por	LEÓN CARLOS	Fecha de revisión	10/02/2009	
Aprobado por	DECRE./EMERGENCIA-NID./GESTIÓN	Fecha de aprobación	23/10/2010	
Registro fotográfico				
12. ANEXO FOTOGRÁFICO				



Momentos del desfile principal.



Momentos del desfile principal.



Momentos del desfile principal.