



UNIVERSIDAD UTE

FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO

ESCUELA DE ADMINISTRACION GASTRONÓMICA

**TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE ADMINISTRADOR
GASTRONÓMICO**

TEMA

**ANÁLISIS DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LAS PARROQUIAS
CALACALÍ, NONO, NANEGALITO Y NANEGAL, PERTENECIENTES A LA
MANCOMUNIDAD DE LA BIOREGIÓN DEL CHOCÓ ANDINO. DISTRITO
METROPOLITANO DE QUITO.**

AUTOR

WASHINGTON FERNANDO HIPO HIPO

DIRECTOR DE TESIS

VICTOR ELIAS LLUGSHA GUIJARRO

QUITO - 2023

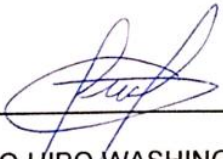
FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1727562199
APELLIDO Y NOMBRES:	HIPO HIPO WASHINGTON FERNANDO
DIRECCIÓN:	RIO ALISO, MENA DEL HIERRO-QUITO-ECUADOR
EMAIL:	hipfer743@gmail.com
TELÉFONO FIJO:	(02)3391151
TELÉFONO MOVIL:	0988081016

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Análisis del patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, pertenecientes a la Mancomunidad de la Bioregión del Chocó Andino. Distrito Metropolitano de Quito.
AUTOR O AUTORES:	Washington Hipo
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	12 de Abril de 2023
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	Víctor Elias Llugsha Guijarro
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>El documento analiza el potencial del patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, pertenecientes a la Mancomunidad de la Bioregión del Chocó Andino del Distrito Metropolitano de Quito, buscando identificar productos y preparaciones que, aunque no han sido catalogadas como un bien patrimonial, son significativas para la cultura del territorio de estudio.</p> <p>La investigación es de tipo cualitativa, se apoya en el método analítico-sintético, al momento de procesar la información levantada en fuentes bibliográficas y ser contrastada con las entrevistas semiestructuradas que se realizaron a informantes clave en el territorio mediante la técnica bola de nieve. Para estructurar la información que se levantó de los recursos gastronómicos, se aplicó la ficha de levantamiento del patrimonio inmaterial de Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura del Ecuador (INPC).</p> <p>La primera parte de la investigación describe el área de estudio para tener referencias esenciales y adentrar a las parroquias de intervención, así mismo, se analizó otros sitios webs públicos que se relacionaban con la gastronomía de la MCA.</p> <p>Entre los principales hallazgos de la investigación, se identificaron que los platos: mote mapioso y espumillas con hielo de la parroquia Calacalí, empanadas rellenas de dulce de zambo de la parroquia Nono, fritada y ceviche de palmito de la parroquia Nanegalito, tortillas de yuca de la parroquia Nanegal; no se encuentran registradas como patrimonio gastronómico de la Mancomunidad de la Bioregión de</p>

	del Chocó Andino. Con la información encontrada se identificó los ingredientes que hacen únicas y relevantes a las preparaciones que resaltan en el presente trabajo.
PALABRAS CLAVES:	Mancomunidad, patrimonio gastronómico, manifestación, producto local, gastronomía.
ABSTRACT:	<p>The document analyzes the potential of the gastronomic heritage of the Calacalí, Nono, Nanegalito and Nanegal parishes, belonging to the Commonwealth of the Chocó Andino Bioregion of the Metropolitan District of Quito, seeking to identify products and preparations that, although they have not been classified as a good patrimonial, are significant for the culture of the study territory.</p> <p>The research is of a qualitative type, it is based on the analytical-synthetic method, when processing the information collected in bibliographic sources and being contrasted with the semi-structured interviews that were carried out with key informants in the territory using the snowball technique. To structure the information that was collected from gastronomic resources, the intangible heritage survey sheet of the National Institute of Heritage and Culture of Ecuador (INPC) was applied.</p> <p>The first part of the investigation describes the study area to have essential references and enter the intervention parishes, likewise, other public websites that were related to the gastronomy of the MCA were analyzed.</p> <p>Among the main findings of the investigation, it was identified that the dishes: mote mapioso and espumillas with ice from the Calacalí parish, empanadas stuffed with sweet zambo from the Nono parish, fritada and ceviche of hearts of palm from the Nanegalito parish, cassava tortillas from Nanegal parish; They are not registered as gastronomic heritage of the Commonwealth of the Chocó Andino Bioregion.</p> <p>With the information found, the ingredients that make the preparations that stand out in this work unique and relevant were identified.</p>
KEYWORDS	Commonwealth, gastronomic heritage, manifestation, local product, gastronomy.

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f. 
 HIPO HIPO WASHINGTON FERNANDO

1727562199

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **HIPO HIPO WASHINGTON FERNANDO**, CI 1727562199 autor del proyecto titulado: **Análisis del patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, pertenecientes a la Mancomunidad de la Bioregión del Chocó Andino. Distrito Metropolitano de Quito**, previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO** en la Universidad UTE.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad UTE a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 12 de abril de 2023

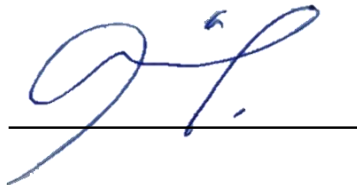
f: 

HIPO HIPO WASHINGTON FERNANDO

1727562199

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de tesis de grado certifico que el presente trabajo que lleva por título: Análisis del patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, pertenecientes a la Mancomunidad de la Bioregión del Chocó Andino. Distrito Metropolitano de Quito, para aspirar al título de administrador gastronómico fue desarrollado por Hipo Hipo Washington Fernando, bajo mi dirección y supervisión, en la Facultad de ciencias gastronómicas y turismo; y que dicho trabajo cumple con las condiciones requeridas para ser sometidos a la presentación pública y evaluación por parte del Jurado examinador que se designe.




DIRECTOR DEL TRABAJO

Víctor Elías Llugsha Guijarro

DECLARACION JURAMENTADA DEL AUTOR

Yo, Hipo Hipo Washington Fernando, portador de la cédula de identidad no. 1727562199, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en ese documento.

La Universidad UTE puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

f. 
HIPO HIPO WASHINGTON FERNANDO

1727562199

AGRADECIMIENTO

Esta tesis no habría sido posible sin el apoyo y guía de mi tutor Víctor Llugsha. Estoy muy agradecido con mis padres por su apoyo incondicional en mi carrera universitaria y en varios aspectos de mi diario vivir y a mis hermanos. También es necesario mencionar a mis profesores que durante todos los años de mi formación aportaron con sus enseñanzas, apoyo y guía.

Agradezco, el haber sido parte de la prestigiosa Universidad UTE. Es importante reconocer el apoyo y guía de mis anteriores tutores, y a los GADs parroquiales de Calacalí, Nono, Nanegalito, Nanegal y a los habitantes que participaron en la investigación, por estar prestos a colaborar y su amabilidad.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres y hermanos que han estado siempre compartiendo experiencias únicas durante mi proceso académico, por haberme educado correctamente; muchos de los logros obtenidos son gracias a ustedes en los que incluye este.

Amplio mi dedicatoria a las parroquias de la Mancomunidad del Chocó Andino, para que aumente el interés en el tema gastronómico por parte de nuevos investigadores.

Finalmente, quiero dedicar esta tesis a Patricia Hipo quien ha sido mi fuente de inspiración y motivación durante todo este tiempo. Gracias por creer en mí y por ser mi apoyo incondicional. Esta tesis no hubiera sido posible sin su amor y apoyo.

Con todo mi cariño y gratitud, Washington Hipo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	1
I. Antecedentes	1
II. Planteamiento del problema	2
<i>Enunciado del problema</i>	2
III Formulación del problema.....	3
IV. Objetivos	4
a) Objetivo general	4
b) Objetivos específicos.....	4
V. Justificación.....	4
CAPÍTULO I	6
1. MARCO DE REFERENCIA	6
1.1. Revisión bibliográfica de referencia	6
1.1.1. <i>Patrimonio</i>	6
1.1.2. <i>Gastronomía</i>	8
1.1.3. <i>Relación entre el patrimonio y la gastronomía</i>	10
1.1.4. <i>Patrimonio gastronómico</i>	11
1.2. Marco legal.....	15
1.3. Marco institucional.....	16
1.4. Marco conceptual	17
CAPÍTULO II	20
2. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	20
2.1. Enfoque de investigación.....	20
2.1.1. <i>Tipo de investigación</i>	20
2.1.2. <i>Métodos de investigación</i>	20
2.1.3. <i>Técnicas de investigación</i>	21
CAPÍTULO III.....	23
3. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23
3.1. Descripción del área de intervención	23
3.1.1. <i>Mancomunidad del Choco Andino</i>	23
3.2. Descripción del patrimonio cultural de las parroquias	29
3.2.1. <i>El patrimonio de las parroquias de la Mancomunidad del Choco Andino</i>	29

3.3.	Descripción del patrimonio gastronómico	36
3.3.1.	<i>Identificación del patrimonio inventariado</i>	36
3.4.	Datos de los establecimientos turísticos	37
3.5.	Identificación de informantes clave	39
3.6.	Identificación de los potenciales bienes patrimoniales	39
3.6.1.	<i>La gastronomía en la Mancomunidad del Chocó Andino</i>	50
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		53
Conclusiones		53
Recomendaciones.....		54
BIBLIOGRAFÍA		55
Entrevistas		61
ANEXOS		63

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa referencial de la MCA.....	24
Figura 2 Clasificación individual del patrimonio de Calacalí, Nono, Nanegalito, Nanegal.	29
Figura 3 Tipos de bienes patrimoniales de Calacalí.	32
Figura 4 Tipos de bienes patrimoniales de Nono.	33
Figura 5 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegalito.	34
Figura 6 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegal.	35

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Clasificación de los bienes patrimoniales	29
Tabla 2 Tipos de bienes patrimoniales de Calacalí.....	31
Tabla 3 Tipos de bienes patrimoniales de Nono.	32
Tabla 4 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegalito.....	33
Tabla 5 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegal.....	34
Tabla 6 Establecimientos de Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal.....	37
Tabla 7 Productos y preparaciones de relevancia.	51

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Matriz de patrimonios de Calacalí	63
Anexo 2 Matriz patrimonios de Nono.....	64
Anexo 3 Matriz patrimonios de Nanegalito.....	65
Anexo 4 Matriz patrimonios de Nanegal.....	69
Anexo 5 Menú del establecimiento Sangría Jerez.....	70
Anexo 6 Menú del establecimiento el café de Juliana.....	71
Anexo 7 Menú del establecimiento el Bife.....	72
Anexo 8 Menú del establecimiento la cascada de la vía.....	73
Anexo 9 Menú del establecimiento los armadillos.....	74
Anexo 10 Menú del establecimiento parada del oso.....	74
Anexo 11 Menú del establecimiento el sabrosón.....	75
Anexo 12 Menú del establecimiento cafetería luz del sol.....	75
Anexo 13 Entrevistas en la parroquia de Calacalí.....	76
Anexo 14 Entrevistas en la parroquia de Nono.....	87
Anexo 15 Entrevistas en la parroquia de Nanegalito.....	97
Anexo 16 Entrevistas en la parroquia de Nanegal.....	110
Anexo 17 Fichas de levantamiento Patrimonial.....	121

RESUMEN

El documento analiza el potencial del patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, pertenecientes a la Mancomunidad de la Bioregión del Chocó Andino del Distrito Metropolitano de Quito, buscando identificar productos y preparaciones que, aunque no han sido catalogadas como un bien patrimonial, son significativas para la cultura del territorio de estudio.

La investigación es de tipo cualitativa, se apoya en el método analítico-sintético, al momento de procesar la información levantada en fuentes bibliográficas y ser contrastada con las entrevistas semiestructuradas que se realizaron a informantes clave en el territorio mediante la técnica bola de nieve. Para estructurar la información que se levantó de los recursos gastronómicos, se aplicó la ficha de levantamiento del patrimonio inmaterial de Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura del Ecuador (INPC).

La primera parte de la investigación describe el área de estudio para tener referencias esenciales y adentrar a las parroquias de intervención, así mismo, se analizó otros sitios webs públicos que se relacionaban con la gastronomía de la MCA.

Entre los principales hallazgos de la investigación, se identificaron que los platos: mote maposo y espumillas con hielo de la parroquia Calacalí, empanadas rellenas de dulce de zambo de la parroquia Nono, fritada y ceviche de palmito de la parroquia Nanegalito, tortillas de yuca de la parroquia Nanegal; no se encuentran registradas como patrimonio gastronómico de la Mancomunidad de la Bioregión de del Chocó Andino.

Con la información encontrada se identificó los ingredientes que hacen únicas y relevantes a las preparaciones que resaltan en el presente trabajo.

Palabras clave: Mancomunidad, patrimonio gastronómico, manifestación, producto local, gastronomía.

ABSTRACT

The document analyzes the potential of the gastronomic heritage of the Calacalí, Nono, Nanegalito and Nanegal parishes, belonging to the Commonwealth of the Chocó Andino Bioregion of the Metropolitan District of Quito, seeking to identify products and preparations that, although they have not been classified as a good patrimonial, are significant for the culture of the study territory.

The research is of a qualitative type, it is based on the analytical-synthetic method, when processing the information collected in bibliographic sources and being contrasted with the semi-structured interviews that were carried out with key informants in the territory using the snowball technique. To structure the information that was collected from gastronomic resources, the intangible heritage survey sheet of the National Institute of Heritage and Culture of Ecuador (INPC) was applied.

The first part of the investigation describes the study area to have essential references and enter the intervention parishes, likewise, other public websites that were related to the gastronomy of the MCA were analyzed.

Among the main findings of the investigation, it was identified that the dishes: mote mapioso and espumillas with ice from the Calacalí parish, empanadas stuffed with sweet zambo from the Nono parish, fritada and ceviche of hearts of palm from the Nanegalito parish, cassava tortillas from Nanegal parish; They are not registered as gastronomic heritage of the Commonwealth of the Chocó Andino Bioregion.

With the information found, the ingredients that make the preparations that stand out in this work unique and relevant were identified.

Keywords: Commonwealth, gastronomic heritage, manifestation, local product, gastronomy.

INTRODUCCIÓN

I. Antecedentes

Según Acosta Cervantes (2017), la riqueza cultural del Ecuador se ve reflejada en sus tradiciones y manifestaciones siendo así el consumo de diversos tipos de productos tales como: como el consumo de diversos tipos de tubérculos, maíz, cárnicos y otros cultivos de ciclos cortos. Prácticas que se mantienen en los pueblos pequeños del campo o zonas rurales donde aún se conservan las tradiciones mediante las diferentes formas de preparación, tortillas de tiesto, picante de gallina, timbushca, coladas de harinas, habas calpo; esto por mencionar algunas. Una de las principales causas de la pérdida de identidad son la presencia de cadenas de comida rápida y la fusión nuevas tendencias de comida extranjera.

En esa misma línea el autor menciona que se ha ido perdiendo el sentido de pertenencia y la divulgación de la riqueza gastronómica dentro de las comunidades donde se presentan estas manifestaciones alimentarias. Además: hace referencia que la gastronomía ecuatoriana tiene mucho potencial turístico, pero son pocos quienes aprovechan de este atractivo. Sin embargo, este tipo de manifestación es rescatable si se lo considera como patrimonio cultural poniéndolo en valor y dándole identidad propia. (Acosta Cervantes, 2017, pág. 32).

En ese contexto, los aspectos ecológicos, culturales y de la producción sostenible en la “Mancomunidad del Chocó Andino” (por su ubicación geográfica) debe ser conservado y protegido, como lo menciona Torres y Peralvo (2019), Quito busca consolidarse nacional e internacionalmente en sostenibilidad, biodiversidad y cultura, con el fin de, proporcionar alimentos inocuos de calidad, agua potable, control del cambio climático, mantener una cercanía con la naturaleza, desarrollar y potenciar el turismo, la agricultura y ganadería.

En Ecuador la gastronomía ha estado en un constante crecimiento de consumo, de la mano del turismo interno y de extranjeros, la competencia gastronómica interna y en otros países, donde el cliente o turista busca la mejor experiencia en cada lugar que visita durante su viaje, esto crea la necesidad de seguir mejorando la calidad del servicio y del producto. Unigarro Solarte (2010), menciona que la gastronomía se ha transformado para explotarla turísticamente con experiencias de tradiciones latentes que constituyen y

forman costumbres en la alimentación conectándose con el desarrollo, que cuenta con investigaciones con las cuales se apuesta en dar valor a lo tradicional y local para que se identifique como un “patrimonio inmaterial de la humanidad” a este tipo de cocinas.

Asimismo, los autores Reyes López y Martínez Flores, (2018), mencionan que las preparaciones que se solían elaborar en las “zonas rurales” hoy en día se ofertan en restaurantes reconocidos de las ciudades más desarrolladas, con el fin de satisfacer una necesidad tan básica como es la alimentación para todo tipo de público. La mezcla de productos locales como autóctonos y la combinación de técnicas ancestrales con lo más moderno en la cocina, se obtiene como resultado una gama de “sabores, colores y texturas” que es una delicia entre los consumidores.

II. Planteamiento del problema

Enunciado del problema

El presente trabajo de investigación recopila y analiza el patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal que forman parte de la Mancomunidad del Chocó Andino (MCA), con el fin de buscar nuevas bases sobre la presente investigación que me permita profundizar le problema de la fusión y del debilitamiento del valor ancestral.

Debido al decrecimiento de la población rural y la migración campo-ciudad se ha dado un abandono de las zonas rurales, lo que genera una progresiva pérdida de los conocimientos locales y de la identidad. La gastronomía autóctona pierde espacios, los sitios de alimentos y bebidas elaboran menús alejados de la gastronómica tradicional local. Por tanto, la importancia de crear un sentido de pertenencia sobre la gastronomía local y del conocimiento de lo que se tiene como patrimonio gastronómico dentro del área de estudio.

Para comprender de mejor manera la problemática de la pérdida del patrimonio gastronómico es necesario mencionar las causas: a) poca investigación sobre el presente tema que recolectan la información específica de las parroquias que se tomó para el estudio o lo que existe es vaga información en referencia; b) el desconocimiento de los habitantes sobre el valor gastronómico en las parroquias del Chocó Andino hace que se oferte productos que no cumplen con una inocuidad alimentaria adecuada, alejando así a los posibles clientes y propiciando que la gastronomía no se desarrolle y por consiguiente

perda valor; c) la oferta de alimentos y bebidas que no son autóctonos del sector, debido a aspectos como la comercialización de marcas populares o la búsqueda de mayor rentabilidad.

El problema de la investigación se centra en el análisis del patrimonio gastronómico autóctono de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, que progresivamente está siendo desplazado por productos introducidos, nuevas modas y tendencias, y falta promoción y desarrollo de productos locales.

Desde la perspectiva de Unigarro Solarte (2010), para que la gastronomía se mantenga y perdure en el tiempo el medio más efectivo se menciona a continuación:

El compartir a través de la comunicación oral por parte de las personas sabias es un buen método de conservación de la tradición. Esto abre la posibilidad del enriquecimiento con el pasar generacional, con la incorporación de mejoras en el transcurso del tiempo. (Unigarro Solarte, 2010, pág. 90)

Menciona Felfoldi, (s. f.), que en pueblos donde carecen de escritura, los conocimientos y saberes se transmiten oralmente pero cuando los conocedores van disminuyendo, consecuentemente se va perdiendo su historia, sus valores, sus costumbres, en pocas palabras su cultura y su identidad.

Para Moreno (2021), lo oral y lo escrito son diferentes medios de comunicación, pero el segundo existe para evidencia del primero, para dar una idea o imagen al lector, permitiendo que lo expresado oralmente perdure, manteniendo rasgos propios del habla mediante la gramática.

Conociendo esto para una conservación más efectiva del patrimonio gastronómico es sustancial un levantamiento de información para su posterior análisis, que estará evidenciado en esta investigación y disponible al público.

La investigación hace hincapié en los establecimientos que dentro de su menú ofertan alimentos y bebidas tradicionales que a su vez ayudan de manera indirecta a la economía local.

III Formulación del problema

a. Pregunta General

¿Cómo se desarrolla el patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal pertenecientes a la Mancomunidad de la biorregión del Chocó Andino, en el sentido de identidad y de conservación de la tradición?

b. Preguntas Específicas

¿Cuál es el patrimonio cultural registrado en las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal?

¿Qué establecimientos ofrecen alimentos y bebidas de carácter autóctono en las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal?

¿Qué preparaciones tienen potencial patrimonial dentro de cada parroquia?

IV. Objetivos

a) Objetivo general

Analizar el patrimonio gastronómico de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, en el contexto de la oferta de alimentos y bebidas de los establecimientos que utilizan productos locales.

b) Objetivos específicos

- Identificar el patrimonio cultural gastronómico registrado de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, con la ayuda de la revisión bibliográfica de fuentes secundarias.
- Establecer la oferta gastronómica con productos locales, en los establecimientos de alimentos y bebidas de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, con la recolección de información por medio de entrevistas y fuentes secundarias.
- Describir el patrimonio gastronómico en las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal, pertenecientes a la MCA.

V. Justificación

La presente investigación tiene como finalidad reconocer el patrimonio gastronómico de parroquias (Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal) de la MCA por lo tanto es necesario que la información sea levantada, registrada y contrastada *in situ*, tomando en consideración que el territorio de estudio forma parte de la región que tiene la mayor biodiversidad por metro cuadrado en el mundo.

La preservación de la gastronomía local es un factor importante para la conservación de la fauna y flora, debido al uso de productos autóctonos contribuye a la existencia de cocinas locales únicas, producto de prácticas sociales vinculadas a una economía sostenible, amigable con el medio ambiente, con responsabilidad social, respetando las leyes y códigos de la Constitución del Ecuador.

La gastronomía con productos locales alberga la identidad única de cada comunidad, el fomento y la conservación de las prácticas sociales propias de cada sitio, ayudando a que perdure en el tiempo.

La información recolectada de fuentes secundarias está respaldada y es de conocimiento público que aportara con pautas para el direccionamiento y desarrollo del trabajo.

Una vez, establecido el modelo adecuado para seguir levantando información, se realizará entrevistas a fuentes primarias-actores, para el posterior análisis del potencial patrimonio gastronómico encontrado en las cuatro parroquias.

Los datos e información estarán a disposición del investigador que desee hacer uso, que este trabajo sirva como base para que se continúe con investigaciones con temas específicos en relación con la gastronomía y otros temas apegados, de la MCA, a la cual pertenezco y por tal mi interés de conservación.

CAPÍTULO I

1. MARCO DE REFERENCIA

1.1.Revisión bibliográfica de referencia

1.1.1. *Patrimonio*

Gómez (2010), menciona que el patrimonio se define como la continuidad vinculada a generaciones anteriores con las actuales siendo una herencia viva, derivada del diario convivir. Ya que es base para la memoria colectiva, manteniéndose siempre en un constante cambio.

Se define al patrimonio según Sotelo (s. f.), como “...los elementos y las expresiones culturales más relevantes y significativas” (p. 929). Esta definición está relacionada con la identidad, tomando un “valor ético y simbólico”, que se ha mantenido y tiene continuidad gracias al legado cultural. Se lo puede interpretar como el análisis del pasado y el presente, de un grupo de elementos tanto tangibles como intangibles. El reconocimiento ayuda a valorizar el patrimonio y conecta a un grupo determinado de personas con las tradiciones que los vinculan.

1.1.1.1. **Tipos de patrimonio**

Como el patrimonio abarca un gran número de elementos de carácter tangible e intangible, para tratar de darle una distinción y definición a cada una de las formas de patrimonio, crea la necesidad de darle una clasificación. Varios autores según sus criterios lo clasifican de distintas formas, pero para la presente se toma la definición de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en su apartado de los Indicadores de la cultura para el desarrollo:

1.1.1.2. **Patrimonio cultural**

Se relaciona con los elementos que tengan un valor especial visto desde lo histórico, el arte o la ciencia.

Aunque la misma UNESCO le da una definición más amplia a esta clasificación en la que se incorpora a las expresiones, que son vivencias que se heredan por generaciones pasadas como:

“...las tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.”
(UNESCO, 2020).

El aprovechamiento del patrimonio vivo por parte de los pueblos ayuda a promocionar la “diversidad cultural” y mantener la convivencia y goce de este. Asimismo, otra manera de aprovechamiento es el económico promocionado por el turismo, generando nuevas oportunidades de progreso en los pueblos, adquiriendo un sentido de pertenencia individual y colectiva en los involucrados.

1.1.1.3. Patrimonio natural

Para la UNESCO se entiende como: los “monumentos naturales”, dentro de esta definición entran las formaciones físicas y biológicas, geológicas y fisiográficas, lugares y zonas naturales delimitadas estrictamente. (UNESCO, 2020).

Para una mejor comprensión de la definición de esta clasificación se toma la definición que le da el Observatorio de la Sostenibilidad en España (2018), el cual menciona que son los espacios naturales que están protegidos con la finalidad de darles un buen uso, buscando siempre mantener un equilibrio para promover la conservación de la biodiversidad, propiciando así la preservación continua, tanto de lo natural como de las personas que han hecho posible su protección en algunos casos. También estos espacios propician actividades de enriquecimiento social y educacional, investigación, entretenimiento y economía.

1.1.1.4. Patrimonio cultural y natural subacuático

Se define como los restos dejados por los antiguos pobladores que se han encontrado bajo el agua, como mínimo de unos 100 años de antigüedad. (UNESCO, 2020).

1.1.1.5. Patrimonio cultural desde otra mirada

Para darle otra definición más acertada a este tipo de patrimonio y adentrarnos más en el tema. En el transcurso del tiempo este ha tenido muchas definiciones dependiendo del autor que lo estudia, hasta llegar a una definición más concreta. Por eso se toma la definición que le da Prats (2000), este autor toma tres criterios para la calificación de patrimonio cultural y son la naturaleza, la historia y la genialidad, con el fin de crear un triángulo que integre los elementos. Además, un factor que influye en la consideración de este tipo de patrimonio es algunos casos es la escasez de un cierto elemento que forma parte de la vida o de la cotidianidad de una sociedad o que este genere un impacto que

tenga un valor arraigado a los involucrados. “Básicamente consiste en la legitimación de unos referentes simbólicos a partir de unas fuentes de autoridad extra culturales, esenciales y, por lo tanto, inmutables” (Prats, 2000, p. 116)

1.1.1.6. Tipo o clasificación

- **Patrimonio cultural tangible**

Para Apablaza (2018), son los elementos que se pueden tocar y que se perciben por medio de un “sistema háptico”. Este tipo de patrimonio se refiere al material que tenga un valor histórico y ancestral y que se puede sentir, tocar y palpar; pero, aunque parezca contradictorio no se puede tocar ya que en algunos casos está prohibido debido al gran valor histórico que representa o depende de la fragilidad del elemento.

- **Patrimonio cultural intangible**

Tomando nuevamente la definición que presenta Apablaza (2018), dice que, los elementos que son perceptibles, pero no se puede tocar, es decir, manifestaciones de relevancia para la sociedad o un pueblo en concreto, que los representa en lo cultural y tradicional, utilizando a la transmisión oral-visual como medio de difusión generacional.

1.1.2. Gastronomía

La Organización Mundial del Turismo (OMT) (2021), define a la gastronomía como el medio donde se refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de identidad de las comunidades, también, es el medio para el intercambio cultural y de tradiciones entre pueblos; se descarta que la gastronomía sea interpretada como el simple acto de cocinar.

Para evitar una confusión se aclara que gastronomía no es lo mismo que cocina, si bien son términos que están ligados, no son lo mismo. Esto lo aclara Uribe Ardila (2018), donde menciona que la gastronomía incorpora elementos de la alimentación del hombre y como es la relación con su entorno, mientras, que la cocina se centra en la creatividad que se muestra en la preparación de un plato y que también depende del “medio cultural” en el que se encuentre.

Para el punto de vista de Armendáriz (2019), propone que, desde la aparición del hombre hasta el día de hoy, este busca siempre una mejora en su alimentación. Por lo tanto, podemos ver que, a través de la historia registrada, la cocina siempre ha cambiado y cada vez es más especializada y estudiada, la evidencia de esto se prueba con los hallazgos arqueológicos relacionados con esta disciplina, y con esto se puede tener las

bases de desarrollo y potencialización de la gastronomía. Además, la evidencia plasmada en textos escritos u obras literarias a lo largo de la historia componen una bibliografía gastronómica relevante y de un valor único e incalculable.

1.1.2.1. Movimientos gastronómicos

A causa de la importancia que toma la gastronomía en la sociedad a finales del siglo XX, se crean las tendencias, movimientos o corrientes gastronómicas, algunas manteniéndose hasta la actualidad:

- **La Nouvelle cuisine**

Para Park (2006), nació de la unión de la cocina clásica y de las nuevas tendencias y movimientos del siglo XXI, esta cocina trata de expresar los setenta con sus toques ligeros, simples e imaginarios. Es pilar para las nuevas cocinas actuales ya que su evolución le ayudó a que quede arraigado a las cocinas contemporáneas.

- **La cocina moderna**

Según Rodríguez García (2016), nace del ingenio de los chefs más importantes de la época, que actualmente ha dejado una identidad en la cultura popular. Esta reemplaza a lo tradicional apoyado en lo científico y tecnológico con la finalidad de crear experiencias únicas en los comensales.

- **La cocina de producto**

Armendáriz (2019), la define como la que busca productos de una excelente calidad, en los que se aplican poquísimas técnicas culinarias, donde no se aplica ningún elemento propio del autor.

- **La cocina de autor**

Para Armendáriz (2019), es la cocina donde el autor le da los elementos diferenciadores a sus preparaciones sin imitar las ideas de otros autores. Este tipo de cocina es propia de cada persona que la aplica, es un elemento de la cocina moderna y de la cocina de vanguardia.

- **La deconstrucción**

Casalins (s. f.), dice que es la alteración de los ingredientes que componen un plato o preparación ya conocida, sin embargo, siempre mantiene los productos propios y el sabor original mezclado con un juego de texturas que dan una nueva sensación al paladar. Este tipo de cocina está ligado a la cocina molecular.

- **La cocina fusión**

Menciona Armendáriz (2019), que es la cocina que trata de combinar elementos característicos de una cultura con los de otra para aprovechar los recursos

disponibles en el entorno. Entonces esta cocina lo que hace es fusionar los productos disponibles para crear un producto de otra cultura diferente en un lugar distinto al de origen.

- **La nueva cocina regional**

Según Meléndez Torres & Cañez De la Fuente (2009), se la conoce también como la cocina tradicional regional, se refiere a la cocina de las abuelas y madres que representa una tradición con sabores de la tierra, tiene una consideración de patrimonio que se ha ido construyendo dentro de la sociedad y con el paso del tiempo. Y que con las nuevas generaciones ha mejorado y modificado, utilizando productos propios de la región.

- **Movimiento slow food**

Blanco Gregory et al. (2020), dice que nace en signo de contrariedad a la Fast Food, trata de entrenar a los sentidos el gusto en especial, con el fin de captar los sabores con más intensidad, y no solo eso también se centra en el conocimiento de los productos con los que se prepara un cierto plato con las implicaciones ambientales y ecológicas que este conlleva en el proceso de producción.

- **Gastronomía molecular**

Según Armendáriz (2019), término propuesto por “Hervé This y Nicolas Kurti” científicos, está básicamente trata de llevar la ciencia a la cocina en la práctica, donde se dan a conocer los cambios físicos y químicos que se producen al momento de aplicar técnicas culinarias a los alimentos.

1.1.3. Relación entre el patrimonio y la gastronomía

En este contexto Fusté-Forné (2016), menciona que la gastronomía propia de un lugar se podría decir que tradicional o típica es una parte fundamental en el patrimonio cultural inmaterial de la sociedad. La identidad de este tipo de gastronomía se ve reflejado con todas las actividades relacionadas con la preparación de los platos típicos, empezando con la reparación de la tierra, cosecha, entre otras actividades relacionadas, pero no abarca solo eso, sino que también representa las manifestaciones culturales de un determinado pueblo.

Tomando a este mismo autor, menciona que el “patrimonio culinario”, en las zonas de la ruralidad son consecuencia de la mera interacción de los pueblos con la naturaleza, y su transmisión oral con las nuevas generaciones, que con el pasar del tiempo va acumulando y enriqueciendo su cultura.

Para Matta (2012), este tipo de patrimonio incorpora las prácticas culinarias relacionadas directamente con la cultura y también la tradición alimentaria que se ha mantenido a lo largo del tiempo. Así mismo, este patrimonio estudia directamente la relación del hombre con la naturaleza.

1.1.4. Patrimonio gastronómico

Valencia (2020), lo considera como un bien “inmaterial, material y biocultural” incluyendo los “saberes y conocimientos tradicionales”. “Las cocinas tradicionales son patrimonio cultural gastronómico, porque se sustentan epistemológicamente del complejo praxis-corpus-animus-psique, que son motivo de herencia y significado a la comunidad, la familia, la continuidad de vivir la vida” (Valencia, 2020 p.38)

Para Fusté-Forné, (2016), es elemento comunicativo arraigado a la cultura, transmitido por la tradición de un lugar en específico, que también abarca un sinnúmero de manifestaciones que se interrelacionan entre sí. <

Tomando en cuenta todas las definiciones que hemos recopilado hasta este momento se puede definir al patrimonio gastronómico como las prácticas culturales y gastronómicas tradicionales de un pueblo que tengan relevancia ancestral y esté arraigado a la cultura propia de un lugar. Pero que esta tenga una interacción armoniosa con la naturaleza o el entorno que rodea a la sociedad.

1.1.4.1. Los factores para la identificación del patrimonio gastronómico

Una vez se conoce del patrimonio gastronómico el siguiente paso es la identificación de los elementos que se consideran para poder definirlo, por lo tanto, a continuación, se cita la definición que proponen distintos autores:

1.1.4.2. Elementos del patrimonio gastronómico

Valencia (2020 p. 28-32), propone cinco elementos o criterios de identificación del patrimonio gastronómico, de manera teórica y sociocultural:

- **Materiales**

Este se desarrolla según las condiciones de los pueblos en momentos de la historia, estos pueden ser utensilios, materia prima, herramientas, productos naturales y manufacturados. Además, estos pueden mejorarse o incorporarse durante la diversificación cultural, siempre adaptándose al entorno en el que se encuentre para que ayude o facilite el estilo de vida de los pueblos en cuestión.

- **De organización**

Se considera como las practicas que se realizan en colectividad para tomar decisiones o la producción de un alimento. Dentro de este entran las fiestas populares que organiza y participa un grupo de personas que comparten algo en común, la mayoría de las veces pertenecer a la comunidad, donde se puede encontrar manifestaciones de música, danza, rituales, cocina. Un claro ejemplo es la organización comunitaria o familiares para la selección de semillas, siembra, cosecha, y otras actividades que se realizan con una previa planificación dentro de la comunidad.

- **De conocimiento**

Se compone de experiencias acumuladas a través del tiempo que debido a su tradición oral se ha mantenido por la transmisión de boca en boca durante muchas generaciones. Este tipo de herencia es de larga duración debido a la práctica consecutiva y continua, durante el tiempo que el individuo comparte dentro de su comunidad, además crea memoria de los sabores, aromas y texturas, que son percibidos por el gusto, olfato, vista y oído.

- **Simbólicos**

Se relaciona con los medios de comunicación entre los individuos que participan de la transmisión de información, utilizando como código el lenguaje, pero en las prácticas relacionadas con la gastronomía está muy arraigado los símbolos como en las fiestas patronales o las festivas propias de un sitio, o festejos que comúnmente todos practicamos un claro ejemplo es la navidad.

- **Emotivos**

Se relaciona directamente con las emociones de los participantes que evoca primordialmente a la memoria al consumir algún alimento.

Tomando más elementos para la identificación del patrimonio alimentario, Rivera (2001p. 26-31), menciona tres planteamientos:

- **Herencia y memorias colectivas**

Se refiere a los hábitos y gestos cotidianos y otras actividades que se extienden dentro de un grupo determinado de personas, convirtiéndose en algunos casos en tradición, pero sin ser una definición de esta, esto crea una riqueza autóctona y se compone de las técnicas de cocción y alimentos que hacen único al grupo.

Actualmente se ha visto un creciente interés en la recuperación de cocina tradicionales, locales y regionales por el legado que estas conllevan además de la

identidad que le dan a los pueblos o comunidades., convirtiéndose en una cocina con trascendencia.

- **Construcción social hegemónica**

Se define como una “construcción social”, ya que depende de lo que las personas consideren como patrimonio gastronómico, sin importar si es algo propio o ajeno, pero que sea producto de la evolución cultural, siendo así las adaptaciones de los productos nuevos en nuevas culturas, el caso más práctico sería las antiguas conquistas en donde hubo un mestizaje en la gastronomía con productos propios y extranjeros donde se adaptó al gusto de los colonos ya que la gente local no tenía la capacidad de oponerse ante las decisiones de los invasores y aceptaron lo que ellos imponían, no solo en el ámbito gastronómico sino también en lo religioso, político, económico entre otras. Aun así, se logra mantener una minúscula parte lo propio con los esclavos, que por la necesidad debían aprovechar los productos que ofrecía la tierra, además se menciona que las sobras o viseras de animales fueron aprovechadas por ellos ya que era a lo poco que podían acceder, porque eran considerados desperdicios o no eran consumidos por los conquistadores. Sería la capacidad para adaptarse al entorno social en el que te encuentres con los productos que dispongas a tu alrededor y las condiciones presentes.

- **Invencción de la tradición**

En este caso menciona que la tradición se relaciona estrechamente con el “mestizaje gastronómico” porque hace referencia a que se incorpora la tradición con el consenso tanto de conquistadores como de conquistados, donde se imponían las creencias en los pueblos conquistados y se incorporaba tradiciones y prácticas sociales propias de los colonos así mismo se separa entre la gastronomía propia de los indígenas esclavos y de los colonos conquistadores que obviamente era más refinada y con técnica culinaria. Naciendo así la tradición que incorporaba aspectos propios de la religión, y por otra parte la tradición propia de los habitantes del continente que ya tenía su pasado histórico y que era símbolo de identidad de cada pueblo, sin embargo, mucho se ha perdido en el transcurso del mestizaje.

1.1.4.3. Patrimonio gastronómico ecuatoriano.

Para Medina (2018), el patrimonio gastronómico está presente en la comida tradicional de un sitio determinado, con los habitantes que conservan el

legado, protegiéndolo de cambios en la cultura y sociedad, con el fin de crear una aceptación social (citado en Yáñez & Verenice, 2020).

De la misma manera Villalva (2021), menciona que el Ecuador por ser un país megadiverso y con una exuberante abundancia de recursos naturales, el patrimonio alimentario esta dado por las preparaciones que se realizan con productos del territorio. Y que los saberes, sabores y aromas únicos de cada rincón del país son tan únicos como su gente, sus creencias y su forma de vivir. Así mismo, los utensilios utilizados en la preparación de sus platillos, las técnicas de cocina aprendidas o adaptadas y las recetas son propias de cada pueblo donde resaltan practicas gastronómicas ancestrales.

Por otra parte, desde el punto de vista de Acosta (2017), la riqueza de tradiciones culturales y las distintas regiones con las que cuenta el Ecuador, hace que se encuentre manifestaciones únicas practicadas por un grupo reducido de personas en un determinado sitio. En el caso de la gastronomía, es el resultando del mestizaje e intercambio cultural, post conquista.

1.1.4.4. Patrimonio gastronómico como mecanismo de promoción turística

La World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center (2019), mencionan que la gastronomía por si sola tiene un gran potencial de promoción ya que fortalece la experiencia en el turista, porque integra elementos sociales, históricos, culturales y económicos. La competencia se ha intensificado en los últimos años en los países que quieren posicionarse como potencia de turismo gastronómico, por mencionar uno es el caso de Perú. En muchas partes del mundo se conoce que el turismo se mueve en base a su gastronomía de ahí que estén íntimamente relacionados

Se menciona que, según datos de la OMT, “más de un tercio del gasto de un turista está dedicado a la comida” (Organización Mundial del Turismo, 2021), esto hace que la gastronomía se convierta en la principal razón de viaje del turista.

Por lo tanto, es muy importante que en el sitio de promoción turística-gastronómica sea lo más auténtico posible donde se presente preparaciones propias de la zona elaboradas con productos que se cultiven en las cercanías ya que el turista gastronómico valora mucho eso se podría decir que es importante para él, siendo el elemento diferenciador para que el turista decida ir a un lugar determinado. Aun así, en lugares de reciente promoción del turismo gastronómico es importante tomar en cuenta lo inestable y cambiante que es el turismo.

Y como ya hemos visto anteriormente la gastronomía de un lugar determinado en su gran mayoría de veces está relacionada con la cultura y la identidad del pueblo, y el patrimonio gastronómico es la representación cultural, social y de identidad de un pueblo a través de los alimentos, se puede decir que el patrimonio gastronómico es fundamental para la promoción del turismo gastronómico. De esta manera se debe valorizar y potenciar el patrimonio gastronómico dentro de la promoción turística, es decir, mutuamente para obtener resultados significativos y visibles en la promoción turística pudiendo así brindar una experiencia más completa al turista en su visita. En relación con el turismo gastronómico no solo es la comida, sino que también abarca todo el proceso de obtención de los alimentos desde la semilla hasta el plato preparado. Y esta gastronomía tomada como patrimonio lo hace atractivo en el momento de la decisión del turista. Siempre y cuando cumpla con todas las normas sanitarias se haya capacitado a la comunidad y se establezcan parámetros en relación con esta actividad, por eso es muy importante seguir o tomar como referencia las guías de desarrollo relacionadas con este tema.

1.2. Marco legal

1.2.1. Constitución de la República del Ecuador

El presente proyecto se articula con la Constitución Política de la República del Ecuador, en su título II, Derechos; capítulo segundo, Derechos del buen vivir, artículo 13, que dice; Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria. (Registro Oficial 449 - Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008).

1.2.2. Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización

A su vez se articula con el COOTAD, en su título I, Principios generales, artículo 4, Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. – Dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales son fines de los gobiernos autónomos descentralizados, y de manera particular en el literal e); La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural; (Registro Oficial Suplemento N° 303, 2018).

1.2.3. Ley Orgánica de Cultura.

A su vez se encuentra articulado con la ley orgánica de cultura, en su título II, De los derechos, deberes y políticas culturales, Capítulo III, De las políticas culturales, artículo 8, De la política Cultural. – Las entidades, organismos e instituciones del Sistema Nacional de Cultura ejecutarán políticas que promuevan la creación, la actividad artística y cultural, las expresiones de la cultura popular, la formación, la investigación, el fomento y el fortalecimiento de las expresiones culturales; el reconocimiento, mantenimiento, conservación y difusión del patrimonio cultural y la memoria social y la producción y desarrollo de industrias culturales y creativas. (Asamblea Nacional, 2016)

1.2.4. Registro Oficial N° 659, Creación de la Mancomunidad

También, se encuentra articulado al Registro oficial N° 659, en su apartado Convenio con la Mancomunidad de los gobiernos autónomos descentralizados para consolidar el desarrollo de la Bio-región del Choco Andino del noroccidente de Quito en su Artículo 2 Objetivo. – La Mancomunidad tiene como objetivo principal consolidar la Bio-región del Choco Andino del noroccidente de Quito como un territorio productivo, sustentable y biodiverso Y en su objetivos específicos a.- Impulsar la gestión compartida de la competencia de los GAD rurales para planificar y ejecutar acciones destinadas a fortalecer un modelo productivo sustentable que logre el desarrollo en términos ambientales, agroecológicos-ganaderos sostenibles y ecoturísticos y d.- Apoyar el desarrollo de proyectos socio cultural, con un fuerte componente de identidad rural campesina, que tome en cuenta como eje central el Patrimonio Cultural y Natural de la región. (Registro Oficial N° 659, s. f., 2015)

1.3. Marco institucional

1.3.1. Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030

El presente proyecto se articula con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, propuestos por las Naciones Unidas, en este caso con el objetivo 2, Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible, y de manera particular a la meta 2.4; Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos

meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra. (Naciones Unidas, 2022).

1.3.2. Plan Nacional de Desarrollo 2021 – 2025, Creando Oportunidades.

Por otro lado, el proyecto se articula al Plan de Creación de Oportunidades, con el objetivo 12; Fomentar modelos de desarrollo sostenibles aplicando medidas de adaptación y mitigación al Cambio Climático, específicamente con la política 12.3, Implementar mejores prácticas ambientales con responsabilidad social y económica, que fomenten la concientización, producción y consumo sostenible, desde la investigación, innovación y transferencia de tecnología. (Consejo Nacional de Planificación, 2021).

1.3.3. Mancomunidad del Choco Andino

Finalmente se articula con las áreas de trabajo de la Mancomunidad del Choco Andino en su apartado Procesos en el área de Manejo sostenible de la tierra donde menciona: El Programa aborda la finca en su integralidad, desde la regularización de la tenencia, la conservación de áreas naturales, la restauración de áreas de importancia para los servicios ecosistémicos hasta las prácticas de producción sostenible. Y también en su apartado transición agroecológica, donde menciona: La transición agroecológica involucra también un cambio en la forma de comercialización, reemplazando la intermediación injusta por espacios de comercialización directa, como ferias y canastas agroecológicas, y otras formas de circuitos cortos de comercialización que involucren una intermediación justa y colaborativa. (Mancomunidad del Choco Andino, 2014)

1.4. Marco conceptual

- **Alimentación:** “la actividad mediante la que se toma del mundo exterior una serie de sustancias necesarias para poder nutrirnos. Estas sustancias están contenidas en los alimentos que componen nuestra dieta.” (Martínez Zazo & Pedron Giner, 2016)
- **Ancestral:** “Procedente de una tradición remota o muy antigua.” (Real Academia Española, 2022)
- **Autóctono:** “Se utilizada para referirse a las personas, cosas, fenómenos, productos, etc., que han nacido o surgido en el mismo lugar, región o país, etc.,

donde se encuentran. Lo contrario a autóctono, especialmente en la biología, es alóctono.” (Definiciona, 2022)

- **Comunidad:** “...la esfera indefinida que está anclada al territorio necesariamente, pero que este no define sus límites a través de una división político-administrativa, sino, a través de las peculiaridades y particularidades que comparten cada uno de los integrantes de dicha comunidad y que por estar localizados en algún lugar pueden definir un territorio específico.” (Padilla Llano, 2019)
- **Conservación:** “Conservación es la protección, preservación, manejo o restauración de ambientes naturales y las comunidades ecológicas que los habitan. Conservación generalmente incluye el manejo del uso humano de recursos naturales para el beneficio del público y utilización sostenible, social y económica.” (Usda, 2022)
- **Ecológico:** “Adjetivo que se deriva de ecología, es una palabra que procede del griego y que está compuesta por dos términos, eco que significa hogar y logía, que quiere decir conocimiento o estudio. El término significa pues, traducido de manera literal, estudio del hogar.” (QueSignifica.org, 2019)
- **Gastronomía:** “Estudio del vínculo que tienen los seres humanos con su alimentación con relación a su medio ambiente o entorno. Su nombre proviene del griego gastrós, que significa estómago o vientre y nomos que significa ley”. (Corbuse, 2021)
- **Identidad:** “Del latín *identitas*, el conjunto de los rasgos propios de un individuo o de una comunidad, que caracterizan al sujeto o a la colectividad frente a los demás.” (Pérez Porto & Gardey, 2021)
- **Levantamiento de información:** “Es una fase de la medición del impacto que depende, de la sustancia y método experimental de los indicadores, y, de la capacidad de capital humano con la que cuenta la organización o empresa.” (terraetica, 2019)
- **Marginación:** “Marginación, deriva del latín marginem, acusativo de margo, que propició la palabra, margen, frontera, del indoeuropeo merg, frontera, por lo tanto, es aquello que se mantiene en un espectro que delimita lo permisible o aceptable, de lo que escapa por alguna cuestión: vivencial, económica, política, ideológica, etc” (ONG Solican, 2021)
- **Patrimonio cultural:** “No está limitado solamente a los monumentos y a la colección de objetos. Comprende también expresiones vivas heredadas de

nuestros antepasados, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.” (UNESCO, 2021)

- **Protección:** “La acción de amparar a una persona, objeto, animal, situación, etc. con el fin de que no sea dañado. Pero también se hace referencia a la acción de proteger.” (DiccionarioActual, 2021)
- **Rural:** “Del latín *rurālis*, es un adjetivo que hace referencia a lo perteneciente o relativo a la vida en el campo, por lo tanto, es aquello opuesto a lo urbano.” (Pérez Porto & Merino, Definicion.de, 2022)
- **Sostenible:** “Especialmente en ecología y economía, que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente.” (Real Academia de la Lengua, 2022)
- **Tradicional:** “Se utiliza cómo adjetivo a todo aquello que tenga que ver con la o las tradiciones de un pueblo, comunidad o sociedad. Estas tradiciones son por lo general traspasadas de generación en generación como parte del legado de los antepasados y pueden incluir todo tipo de valores, costumbres, formas de pensamiento, creencias y prácticas.” (Bembibre, 2009)
- **Típico:** “Peculiar o característico que distingue a una persona, lugar, cosa, etcétera.” (Asale & rae, s. f.)
- **Turismo:** “Se considera como el desplazamiento de personas de manera temporal y voluntaria. Dentro de este concepto deben ser incluidos las relaciones humanas que conllevan y la prestación de servicios. Si bien los motivos del turismo son variados, suelen ser relacionados con el ocio.” (Enciclopedia Concepto, 2022)

CAPÍTULO II

2. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

2.1. Enfoque de investigación

Para el desarrollo de esta investigación se definió orientar a un enfoque cualitativo como el más adecuado, como lo menciona Guerrero Bejarano, (2016): centra la investigación para la comprensión de los fenómenos y su profundización, con la participación analítica del entorno que nos rodea. La mayoría de las veces se utiliza para conocer la opinión de un individuo o un grupo de individuos desde los sucesos, experiencias conocimientos y tradiciones, que perciben durante su vida. (p.13)

Dicho en otras palabras, estuvo enfocado en la recolección de información directa de los involucrados, con el fin y propósito de analizarla y comprender el punto de vista de cada participante o participantes. Por lo tanto, se ve conveniente realizar entrevistas a las personas de las parroquias a investigarse, y también la visita a cada uno de los establecimientos de comida típica o tradicional que incorporen productos locales y autóctonos. La información recopilada se analizará de acuerdo con las pautas que están definidas, con el fin de reconocer como se generó este legado ancestral.

2.1.1. Tipo de investigación

Esta investigación se desarrolló utilizando una investigación de tipo exploratoria en las zonas de estudio establecidas, Nieto (2019), menciona que: este tipo de investigación nos sirve para presenciar más de cerca el fenómeno de estudio, y habilita la posibilidad de profundizar la investigación, para tener una información amplia y detallada, en algún caso se puede dar la pauta para que se desarrollen nuevas investigaciones, postulados y afirmaciones.

Tomando la definición que propone este autor se recolectara los datos visitando y compartiendo experiencias y conocimientos con los involucrados, para posteriormente, ordenarlos según la clasificación que se amerite y delimitados por la zona geográfica de estudio.

2.1.2. Métodos de investigación

Para esta investigación se utilizará los siguientes métodos investigativos:

- **Método analítico sintético**

Parte de la desintegración del objeto estudiado, analizando los hechos en forma individual, para posteriormente realizar una síntesis de las partes (Bernal Torres, 2010). La aplicación fue necesaria en el análisis del “patrimonio gastronómico” y la síntesis de los productos encontrados.

- **Fuentes de Información Secundarias**

Permite la selección de la información que se considere importante y relevante, de todas las referencias de la web. Se apoya en la bibliografía. (González et al., 2012)

Se recopiló información de interés en aspectos generales y puntuales para la descripción del área de intervención, descripción del patrimonio cultural de las parroquias y datos de los establecimientos turísticos.

- **La entrevista**

La entrevista es un intercambio de información que se obtiene directamente del individuo mediante la interacción oral, en donde no hay intermediarios y tanto preguntas como respuestas se reciben de primera mano que son dadas por vivencias, memorias, acontecimientos y más acciones percibidas por el entrevistado. Lleva un proceso ordenado y sistemático para que el proceso sea estándar. (Ramos et al, 2017)

Esta se aplicó en una primera instancia a los informantes clave que en este caso son los representantes de cada parroquia (presidentes de los GADs parroquiales o sus designados), y un habitante de avanzada edad representante de cada una de las parroquias, para posteriormente hacer el respectivo acercamiento con las personas sugeridas, propietarias de establecimientos de alimentos y bebidas que se han mantenido por muchos años con sus negocios.

2.1.3. Técnicas de investigación

- **Revisión bibliográfica**

Para nuevas investigaciones ayuda a involucrarse con teorías y conceptos del área en la cual se pretende incursionar. (Codina, 2020)

Se utilizó para realizar una recopilación de trabajos relacionados con el tema y para dar una definición a temas puntuales.

- **Matriz de variables**

Se la puede definir con la guía o la que da la dirección de un proyecto de investigación, por la facilidad de alinear el desarrollo de este de principio a fin. (Villanueva, 2016)

Se aplico para el correcto desarrollo estructural y ejecución de esta investigación en el área de la Gastronomía.

- **Entrevista- semiestructurada**

Sirve para levantar la información que se necesita, en un contexto más abierto donde se da la posibilidad de incorporar preguntas que se generen al instante de ser aplicada, omitir preguntas; con la característica que los datos son más abundantes y con detalles propios de cada entrevistado. (Folgueiras Bertomeu, 2016)

La técnica se aplicó en la entrevista que se va a realizar a los informantes clave y a los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas; de las parroquias que se están estudiando.

- **Bola de nieve**

Se identifican a las primeras personas, los cuales redirigirán la investigación a otras personas y estas a otras, hasta que el investigador de por terminada la muestra. (Folgueiras Bertomeu, 2016)

En este caso se identificó a los informantes clave y estos recomendaron a las personas y establecimientos a donde tenía que acercarme para continuar con la investigación hasta que los propietarios recomendaban a establecimientos ya intervenidos.

- **Ficha de levantamiento del Patrimonio Inmaterial**

En el *INPC*, (2011), esta ficha se denomina también como ficha de inventario, la cual sirve para salvaguardar el “patrimonio inmaterial”, donde se da prioridad a los bienes auténticos y originales con trascendencia histórica. También, permite que las personas conozcan las “manifestaciones culturales”, fomentando siempre el respeto para con la “diversidad cultural”.

Se aplico en las manifestaciones mas relevantes encontradas en las parroquias, donde se llenó de acuerdo a la guía disponible en el INPC.

CAPÍTULO III

3. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Descripción del área de intervención

3.1.1. *Mancomunidad del Choco Andino*

3.1.1.1. Distrito Metropolitano de Quito (DMQ)

Es capital del Ecuador y de la provincia de pichincha que fue fundada el 6 de Diciembre de 1534. El 18 de Septiembre de 1978, fue declarada por la UNESCO como “Patrimonio Cultural de la Humanidad”. La belleza de la ciudad está en la riqueza natural, el arte y la arquitectura heredada con la colonia española. Se conforma por 9 administraciones zonales para las 32 parroquias urbanas y para las 33 parroquias rurales. Con su gastronomía que se remonta a la tradición típica y colonial. El noroccidente del distrito es el área que alberga más cantidad de recursos naturales. (Prefectura de Pichincha, 2002)

3.1.1.2. Chocó Andino

Está ubicado al Noroccidente del DMQ, se considera como área de protección y conservación de los bosques por ser reserva de Biosfera en Ecuador, se caracteriza por el bosque nublado siendo importante en la retención de agua. En la actualidad estos boques están en riesgo debido al cambio climático, tala de bosque, crecimiento urbano, explotación de recursos no renovables y contaminación del agua. También se protege especies endémicas propias que están en peligro de extinción por la reducción acelerada de los hábitats por actividades agrícolas y ganaderas que se desarrollan dentro de esta zona. El problema más grave que enfrenta el Chocó es la intervención minera en ciertas zonas de interés, afectando directamente al medio ambiente, y alterando el habitat natural de ciertas especies animales y vegetales únicas de la zona intervenida, aunque hay afectación en lo social ya que se contamina el agua debido a la actividad minera afectando directamente a la salud de las personas. (CON-PAP-Rodriguez Morales, 2022)

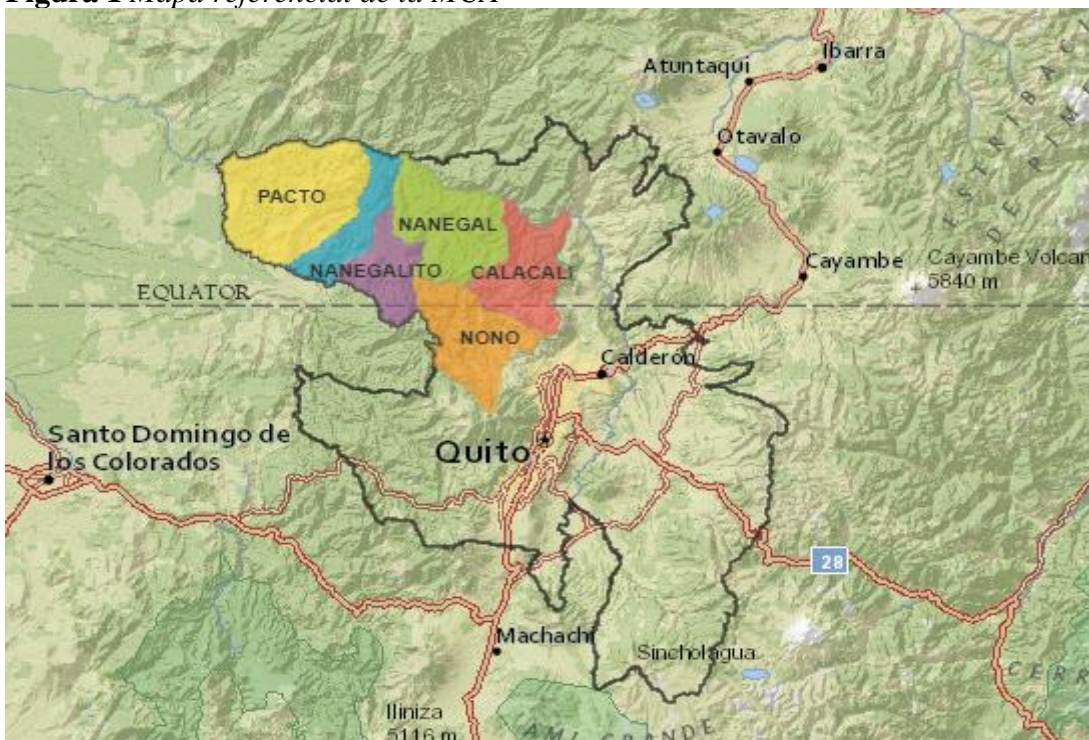
3.1.1.3. Mancomunidad del Chocó Andino (MCA)

En el año 2015 se crea con el apoyo de las parroquias rurales de Calacalí, Gualea, Nanegal, Nanegalito, Nono y Pacto, se unen en favor de la

conservación y de los derechos de la naturaleza, y deciden agruparse en la denominada MCA, con la intención de gestionar nuevos modelos de desarrollo dentro de las antes mencionadas parroquias rurales y con la firme convicción de la construcción social del Buen Vivir (Sumak Kawsay). Debido a la riqueza natural que posee se hacen grandes esfuerzos por su conservación con la ayuda de ordenanzas y resoluciones. Uno de los logros que se merece ser mencionado es la creación del “corredor ecológico del oso de anteojos”, que tiene como fin la protección más focalizada de la especie y de los bosques endémicos, en esta iniciativa colaboran varias instituciones públicas y organizaciones como, por ejemplo: Comité ampliado del Corredor, Municipio de Quito, Ministerio del Ambiente del Ecuador y ONGs. (Mancomunidad del Choco Andino, 2014)

Se le ha dado una consideración ecológica, de cultura y de modelo de desarrollo sostenible y de mantener una relación armoniosa con la naturaleza. (CODESAN, 2019)

Figura 1 Mapa referencial de la MCA



Tomado de: Mancomunidad del Chocó Andino (Mapa base de la Mancomunidad del Chocó Andino)

3.1.1.4. Aspectos sociales, ambientales y económicos

- Aspecto ambiental

Está ubicada en medio de las biorregiones de Tumbes-Chocó Magdalena y Andes Tropicales, se caracteriza por sus bosque húmedos, lluviosos y nublados, se conforma con una superficie de 1.236,24 Km² 123.624,19ha, donde se puede encontrar especies vegetales, animales vertebrados e invertebrados, fuentes hídricas, extensos bosques, patrimonios naturales, pisos climáticos. Es una importante área de conservación en Ecuador, se encuentra reconocida por la UNESCO. (Millingalle Umajinga, 2019)

- Aspecto económico

Los pisos climáticos son clave para que se desarrollen actividades agrícolas, ganaderas, producción de leche, cultivos de café, cacao y la caña de azúcar. Algunos de estos productos se procesan haciendo que su valor agregado crezca como es el caso de la caña de azúcar de la cual se puede obtener aguardiente por medio de la fermentación-destilación y panela de la extracción del zumo de esta; la leche de la cual se realizan quesos artesanales, yogurt; el café se procesado en café de pasar; del cacao el chocolate artesanal. En la agricultura resalta en las partes de mayor altitud donde se cultivan granos, tubérculos, verduras y hortalizas. Hay sitios donde se produce Palmito utilizando la técnica de monocultivo con la ayuda de agroquímicos, pero sin regulaciones sanitarias, ni seguridad laboral. Los criaderos de bovinos de carne son comunes en la parte baja, en la parte alta criaderos de truchas. La presencia de la riqueza natural ha sido aprovechada para el turismo, siempre teniendo en cuenta el cuidado de la naturaleza, siendo esto también una fuente de ingresos para las comunidades o emprendimientos familiares. (Millingalle Umajinga, 2019)

- Aporte del sector de alimentos y bebidas a nivel social

Con la creciente demanda gastronómica que se ha dado en las parroquias de la mancomunidad los pequeños y medianos emprendimientos han crecido y por lo tanto su requerimiento de mano de obra ha crecido al mismo nivel, esto quiere decir que para los habitantes de las comunidades tienes más oportunidades laborales y por tanto se fomenta el creciente económico interno-social. Además, tomando en cuenta que el turismo atrae muchos

turistas, esto hace que se creen nuevas ideas de negocio para satisfacer la necesidad del visitante para que se estadía sea más agradable.

- **Aporte del sector de alimentos y bebidas a nivel ambiental**

En relación con lo ambiental los negocios de alimentos y bebidas apoyan la conservación de flora y fauna, ya que gracias al turismo ellos pueden generar ingresos a través de las ventas. Se puede observar que se concientiza al turista a depositar los residuos en lugares destinados o en la clasificación de desechos y esto aporta de manera significativa a minimizar la contaminación ambiental ya que promueve el reciclaje. En algunos de los establecimientos registrados se menciona que realizan los compostajes de residuos generados por las cocinas que serán utilizados posteriormente para la agricultura y así poder ofrecer al consumidor productos orgánicos que se cultivan sin el uso de agroquímicos, siendo esto un gran aporte al medioambiente.

- **Aporte del sector de alimentos y bebidas a nivel económico**

Dentro de las parroquias de intervención (Calacalí, Nono, Nanegalito, Nanegal), se identificó 28 establecimientos registrados de alimentos y bebidas, información que se puede encontrar en el MINTUR, que son potenciales generadores económicos y atrayentes de turismo, con los cuales las condiciones económicas de las parroquias mejoran por el movimiento de dinero o por los puestos de trabajo que se generan o nuevas ideas de negocios o emprendimientos. Estos establecimientos no representan la oferta culinaria total de las parroquias, porque en realidad se puede apreciar visitando estas zonas, los negocios informales que también aportan a la economía local y cubren las necesidades del cliente.

3.1.1.5. Calacalí

Se le considera como la parroquia más longeva de Pichincha, se encuentra al Norte del DMQ, cuenta con atractivos de carácter cultural, natural, histórico, turístico. Actualmente está conformada por 10 barrios urbanos y 7 comunidades, además que cuenta con su propio calendario festivo. Las principales actividades económicas son la ganadería y la agricultura. Según el último censo realizado en el 2010 se registra una población de 3.895 habitantes, con una tasa de crecimiento anual del 0,7419%, esto es a causa de la migración de los jóvenes a la ciudad o al

extranjero en busca de nuevas oportunidades laborales o por preparación académica. (Caldas, 2014)

Las principales actividades turísticas de la parroquia es la reserva Geobotánica Pululahua, la comunidad de Yunguilla, primer Monumento de la Mitad del Mundo, la Iglesia de la Parroquia, balneario de aguas minerales y manifestaciones y actos festivos propios. Esta parroquia tiene un gran potencial para ser reconocida y posicionarse turísticamente por la variedad de potenciales atractivos turísticos. En Calacalí se encuentran 6 establecimientos registrados en el MINTUR de los cuales 5 oferta alimentos y bebidas este es un registro un poco bajo, pero considerando que la mayoría de los establecimientos son informales es un poco complicado definir exactamente la actividad gastronómica de la parroquia. (Caldas, 2014)

3.1.1.6. Nono

Esta parroquia se encuentra al occidente del DMQ, esta parroquia se ha sentado en las laderas del volcán Pichincha y la cordillera montañosa de los alrededores. Se conforma por 3 centros poblados, 11 barrios rurales y 4 caseríos. Las principales actividades económicas son la ganadería, turismo y la piscicultura. Tomando en cuenta el último censo realizado en 2010, se hace un registro de 1.753 habitantes, con una tasa de crecimiento de 1,8%, no se considera como una tasa muy baja. (Quimbiulco & Osorio, 2017)

Los principales atractivos turísticos de la parroquia como sitios naturales se tienen: *Cascada de Chaupiurco*, *Cascada de Agua Fría*, *Cascada La Tortuga*, *Cascada Guagrapamba*, *Cascada Verdecocha*, *Bosque Pacaya*, Reserva Yanacocha, Reserva Privada Verdecocha, Reserva Orquideológica El Pahuma, Termas La Merced; y como manifestaciones culturales a la Gruta de la Virgen de Alambi, Iglesia de San Miguel de Nono. En Nono se encuentran 3 establecimientos registrados en el MINTUR que ofrecen alimentos y bebidas. Pero en una investigación profunda se puede identificar más establecimientos que trabajan en la informalidad. (Cisneros & Coello, 2010)

3.1.1.7. Nanegalito

Conocido como pueblo de nubes por la gran presencia de estas, su formación está relacionada con los Yumbos los hallazgos arqueológicos lo demuestran. Se

encuentra ubicada al Noroccidente del DMQ, en 1952 se consolida como parroquia. Según el último censo realizado en 2010 había 2474 habitantes con una tasa de crecimiento de 1,05% anual. Se conforma de 5 barrios urbanos y 9 barrios rurales. La principal actividad económica es la ganadería y agricultura, complementándose con el turismo, construcción, manufactura que dan dinamismo económico a la parroquia. Entorno al turismo podemos mencionar la importancia que ha tomado el ecoturismo donde se puede encontrar turismo ecológico en *Bellavista Cloud Forest Reserve*, Reserva Orquideológica del Pauhuma, Bosques Nublosos Ruta Paseo del Quinde, Bosques Nublosos de reservas privadas, *Tucanopy Reserva Inti Llacta*; en turismo recreativo la pesca deportiva, Complejo turístico Ecuador primero, Paradero Paraíso del Pescador, Refugio Paz de las Aves; en turismo cultural Centro ceremonial pueblo Yumbo, Museo Tulipe; en turismo de gastronomía la Gastronomía parroquial, paradero los Pinos, paradero el Sitio. En Nanegalito se encuentran 17 establecimientos registrados en el MINTUR, pero la informalidad hace que la oferta sea más amplia. (Jiménez Jiménez, 2022)

3.1.1.8. Nanegal

Se encuentra ubicada al noroccidente del DMQ, en 1861 se consolida como parroquia, cuenta con bosques protegidos. En el último censo del 2010 se registró 2560 habitantes con un crecimiento poblacional del 1,7% anual. Está conformado por la cabecera parroquial y por 15 barrios rurales. La actividad económica se basa en la ganadería, el turismo, la producción panelera, agricultura. En el turismo se oferta la arquitectura tradicional parroquial, cascada la Piragua, Rio Alambi, *Pucara de Palmitopamba*, Reserva Ecológica Maquipucuna, Comunidad de Santa Lucía, Final de la Hoya de Guayllabamba, Piedra Oronzona, Piedra Yumba, Centro Piscícola del H.C.P.P, Fiestas de Parroquialización de Nanegal. Mientras en el MINTUR se encuentran 2 establecimientos registrados de alimentos y bebidas. (Molina Villamarin, 2019)

3.2. Descripción del patrimonio cultural de las parroquias

3.2.1. El patrimonio de las parroquias de la Mancomunidad del Choco Andino

En la investigación realizada en el “Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador” (SIPCE), en donde reposan un aproximado de 170.000 bienes considerados patrimoniales, este sistema abastece su base de datos con la utilización de fichas de inventario de bienes culturales. (*Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE) – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2022*)

Para las parroquias de intervención Calacalí, Nono, Nanegalito, Nanegal se encontraron un total de 219 patrimonios registrados.

3.2.1.1. Clasificación del patrimonio

A partir del análisis del SIPCE, se identificaron la base de información existente en el territorio.

a. Clasificación de los bienes

Se identificaron 219 bienes patrimoniales de las parroquias, siendo estos como se muestra en la tabla 1. La tabla a continuación muestra de manera ordenada los bienes patrimoniales con su clasificación inmaterial, inmueble, mueble, encontrados dentro de las 4 parroquias. Y la figura 2, muestra representada gráficamente la distribución de cada uno de los patrimonios dentro de cada parroquia y el porcentaje que representa del total de patrimonios encontrados.

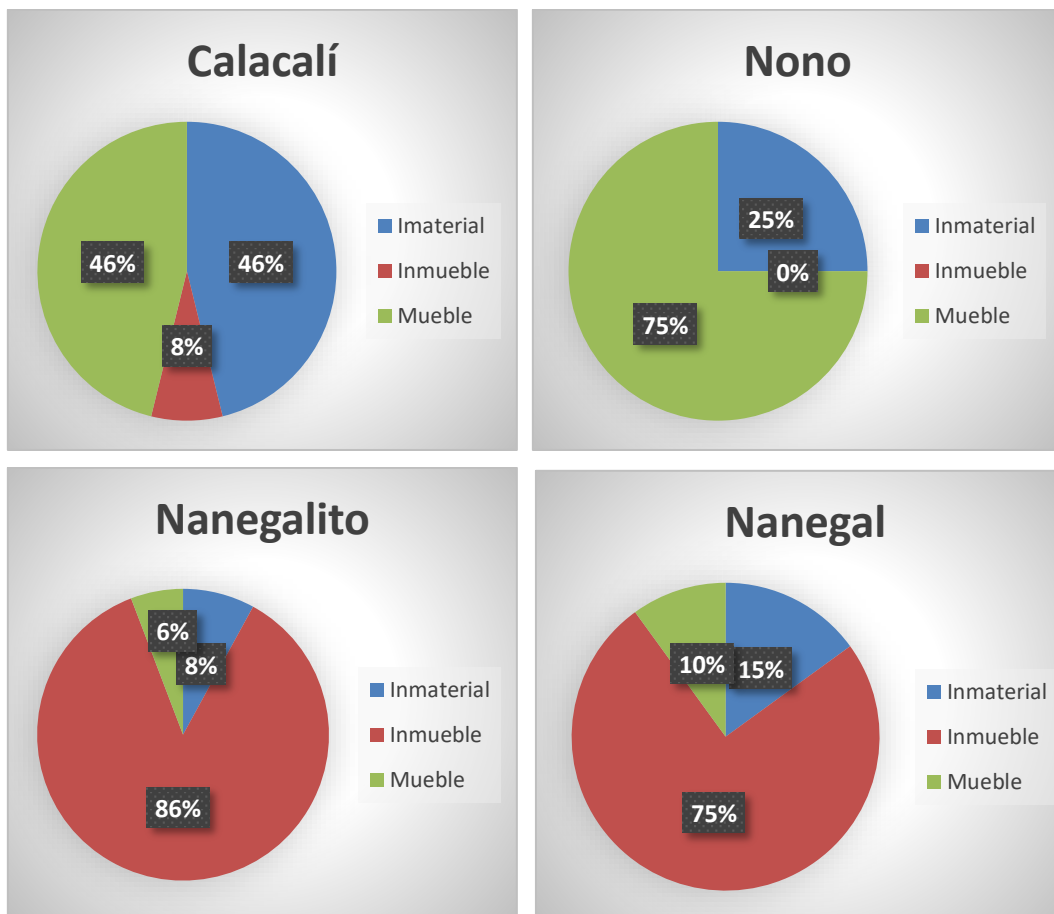
Tabla 1 *Clasificación de los bienes patrimoniales*

Clasificación	
Inmaterial	30
Inmueble	150
Mueble	39
Total	219

Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

Figura 2 *Clasificación individual del patrimonio de Calacalí, Nono, Nanegalito, Nanegal.*



Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

En la tabla 1, muestra la clasificación de todos los bienes encontrados en las 4 parroquias, se observa que los bienes inmuebles predominan dentro del área de estudio con 150 registrados, después están los bienes muebles con 39 registrados y por ultimo los bienes inmateriales con 30 registrados.

En la figura 2, se muestra la clasificación de los bienes patrimoniales en cada una de las parroquias del área de estudio, en donde se destaca Nanegalito con el 86% de los bienes inmuebles del total registrados en la parroquia, seguido de Nanegal con el 75%, Calacalí con un 8% y Nono con un 0%. De la misma manera, se identifica los porcentajes que representa los bienes de la clasificación inmaterial siendo Calacalí la parroquia que cuenta con la mayoría con un 46% del total de bienes registrados en la parroquia, seguido por Nono donde representa el 25%, Nanegal con un 15% y por último Nanegalito con un 8%. Finalmente, tenemos la clasificación de los bienes muebles en esta clasificación resalta Nono con un 75% de todos los bienes registrados en la parroquia, Calacalí le sigue con un 46%, Nanegal con un 10% y Nanegalito con un 6%.

Analizando estos datos se deduce que los bienes inmuebles son la mayoría dentro del área de estudio y Nanegalito contiene la mayor cantidad de este tipo de bienes registrados.

Para esta investigación nos interesa los bienes inmateriales por que la gastronomía se relaciona con este tipo de bien y con los datos obtenidos se puede evidenciar que es la minoría registrada dentro de las 4 parroquias.

Para más detalles revisar los anexos 1, 2, 3 y 4.

3.2.1.2. Clasificación de los tipos de bienes patrimoniales

A continuación, en la tabla 2, tabla 3, tabla 4 y tabla 5; se presentan los tipos de bienes patrimoniales encontrados dentro del área de estudio, ordenados por la clasificación que se le da a cada uno dentro del SIPCE, diferenciado por cada una de las parroquias para identificarlos mejor.

Y en la figura 3, figura 4, figura 5 y figura 6 se presenta los gráficos representando la cantidad de bienes patrimoniales registrados por cada parroquia y cuanto representan del total.

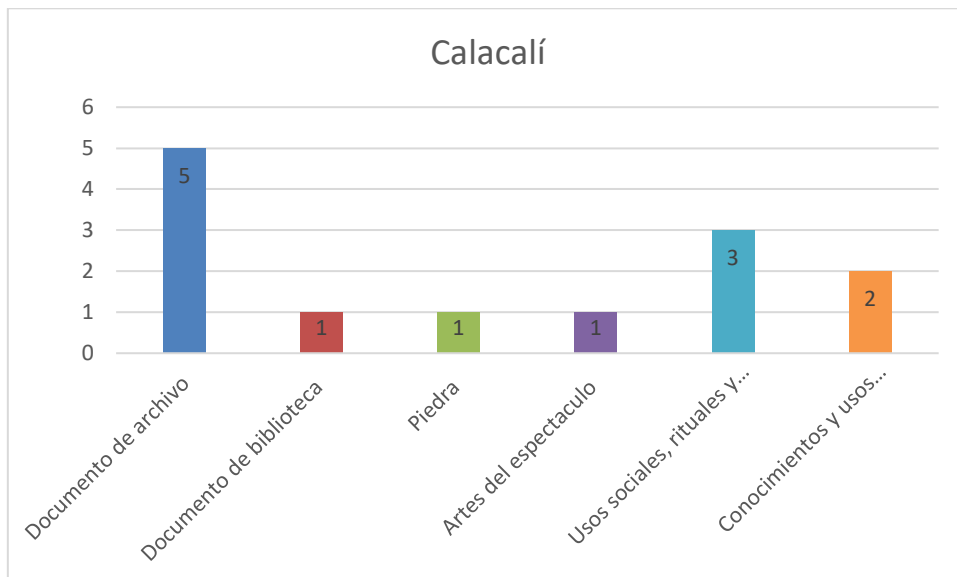
Tabla 2 *Tipos de bienes patrimoniales de Calacalí.*

Tipo de patrimonio	
Documento de archivo	5
Documento de biblioteca	1
Piedra	1
Artes del espectáculo	1
Usos sociales, rituales y actos festivos	3
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	2
Total	13

Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

Figura 3 *Tipos de bienes patrimoniales de Calacalí.*



Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

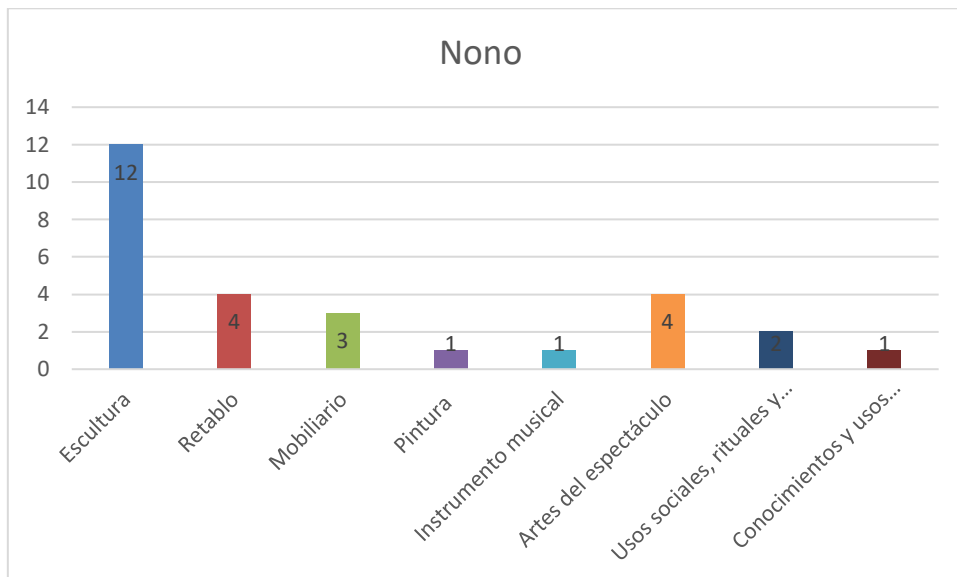
Tabla 3 *Tipos de bienes patrimoniales de Nono.*

Tipo de patrimonio	
Escultura	12
Retablo	4
Mobiliario	3
Pintura	1
Instrumento musical	1
Artes del espectáculo	4
Usos sociales, rituales y actos festivos	2
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	1
Total	28

Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

Figura 4 Tipos de bienes patrimoniales de Nono.



Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

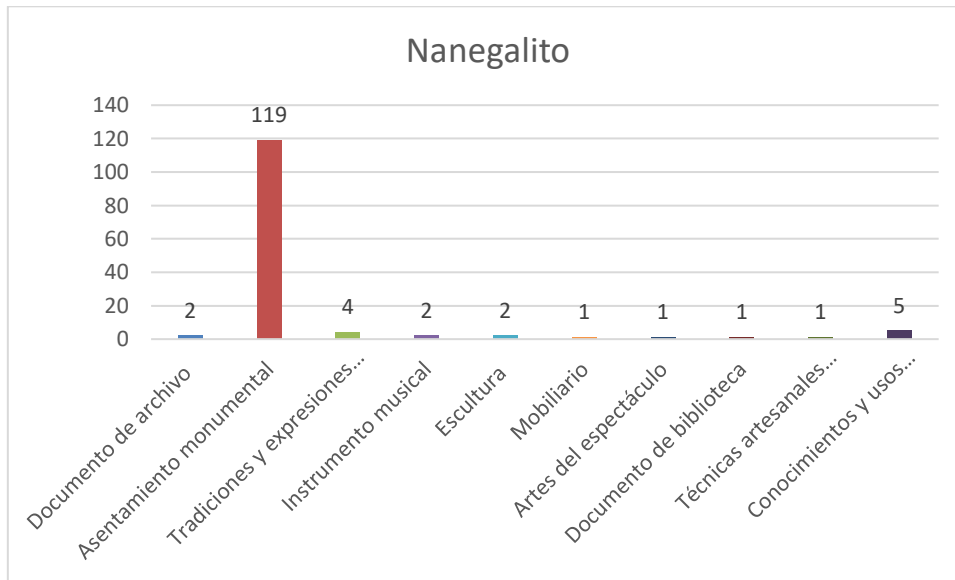
Tabla 4 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegalito.

Tipo de patrimonio	Cantidad
Documento de archivo	2
Asentamiento monumental	119
Tradiciones y expresiones orales	4
Instrumento musical	2
Escultura	2
Mobiliario	1
Artes del espectáculo	1
Documento de biblioteca	1
Técnicas artesanales tradicionales	1
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	5
Total	138

Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

Figura 5 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegalito.



Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

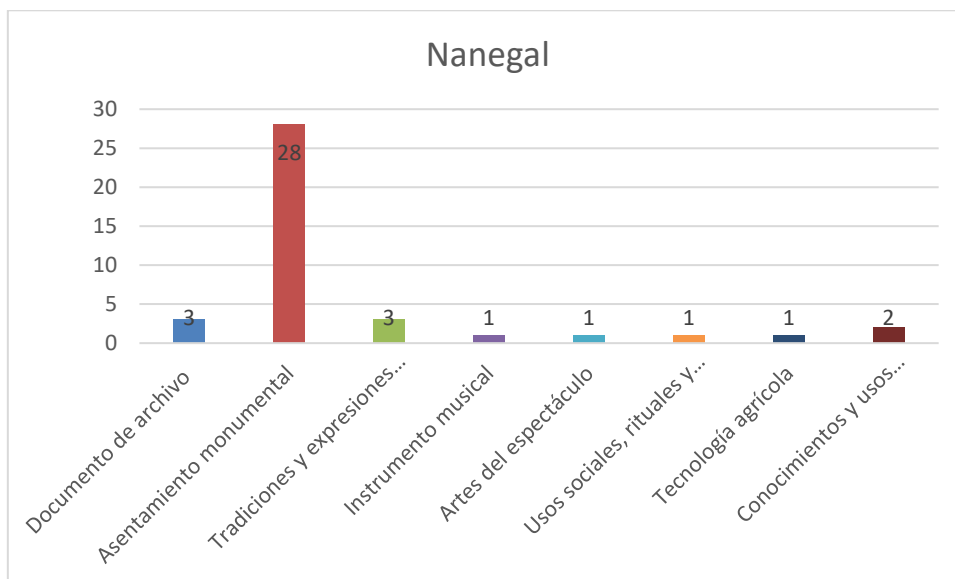
Tabla 5 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegal.

Tipo de patrimonio	
Documento de archivo	3
Asentamiento monumental	28
Tradiciones y expresiones orales	3
Instrumento musical	1
Artes del espectáculo	1
Usos sociales, rituales y actos festivos	1
Tecnología agrícola	1
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	2
Total	40

Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

Figura 6 Tipos de bienes patrimoniales de Nanegal.



Adaptado del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)

Elaboración propia.

En la tabla 2 se presenta los tipos de bienes que se encuentran registrados en la parroquia de Calacalí, donde del tipo documento de archivo sobresale con cinco bienes registrados en el SIPCE, Usos sociales, rituales y actos festivos con tres registros, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo con dos registros y Documento de biblioteca, Piedra, Artes del espectáculo con un registro cada una, y se muestra un total de 13 patrimonios.

En la figura 3 se muestra los datos de los tipos de bienes de la parroquia Calacalí representados en una gráfica para un mejor entendimiento de cuanto representa cada uno dentro de todos los bienes que están registrados por el SIPCE.

En la tabla 3 se muestra los tipos de bienes que se encuentran registrados en la parroquia de Nono, donde la mayoría de los bienes es de tipo Escultura con 12 registros, seguido por retablo y artes del espectáculo cada una con 4 registros, mobiliario con 3 registros, Usos sociales, rituales y actos festivos con 2 registros y pintura, instrumento musical y conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo cada uno con 1 registro, todos estos se encuentran en el SIPCE.

En la figura 4 se muestra la representación gráfica de los datos obtenidos en la tabla 3, diferenciados por cada tipo de patrimonio donde se puede ver claramente que del tipo Escultura supera a los otros tipos de patrimonios.

La tabla 4 muestra los bienes patrimoniales registrados en la parroquia Nanegalito diferenciados por los tipos, donde se puede observar que el tipo Asentamiento monumental esta sobre los otros tipos de registros con 119 bienes, seguido de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo con 5 registros, tradiciones y expresiones con 4 registros, documento de archivo, instrumento musical y escultura con 2 registros cada una y por ultimo mobiliario, artes del espectáculo, documento de biblioteca, técnicas artesanales tradicionales con 1 registro cada una.

En la figura 5 se muestra la gráfica que representa cada uno de los tipos de bienes y como representa cada uno en el total de patrimonios registrados en la parroquia de Nanegalito, teniendo más registros los asentamientos monumentales.

La tabla 4 muestra los bienes patrimoniales registrados en la parroquia Nanegal ordenados y diferenciados por cada tipo, siendo el tipo Asentamiento monumental el que cuenta con más registros, le sigue archivo de documento y tradiciones y expresiones con 3 registros cada uno, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo con 2 registros, por ultimo instrumento musical, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos y tecnología agrícola con 1 registro cada una.

La figura 6 muestra la representación gráfica de los tipos de patrimonios registrados en la parroquia de Nanegal diferenciados por cada tipo y el numero registrado.

Se observa claramente que lo que más resalta es el tipo de patrimonio asentamiento monumental en el área de estudio, estos bienes patrimoniales se encuentran registrados en el SIPCE de donde se tomó la información para el respectivo análisis.

Para más detalles ver los anexos 1, 2, 3 y 4.

3.3. Descripción del patrimonio gastronómico

3.3.1. Identificación del patrimonio inventariado

Con relación al patrimonio gastronómico se identifica en el ámbito de “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, en la parroquia de Calacalí la cocina tradicional: arepas de zapallo, que tiene trascendencia histórica y que esta práctica ya está arraigada en la sociedad. En la parroquia de Nanegalito se encontró elaboración de panela - Pacto, Nanegal, Nanegalito y Gualea, Pichincha. En la parroquia de Nanegal se identificó conocimientos y saberes agrícolas que están íntimamente relacionados con la gastronomía en la producción de la materia prima.

3.4. Datos de los establecimientos turísticos

Se obtuvo datos para el análisis en la tabla 6, de los establecimientos registrados en el MINTUR, la información es pública de ahí la facilidad de acceso a los mismos, pero se identifica y se menciona a los que ofrecen servicios de alimentos y bebidas, en las 4 parroquias de estudio. La tabla 6, incorpora el menú de cada uno de los establecimientos.

Tabla 6 *Establecimientos de Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal.*

Nombre	Lugar	Menú	Clasificación
Sangrías jerez	Calacalí	Hamburguesa Alitas BBQ Costillas BBQ Empanadas Mas detalles se indican en el Anexo 5	Bar
El café de Juliana de Calacalí	Calacalí	Desayunos Sanduches Empanadas Hojaldritos caseros Mas detalles se indican en el Anexo 6	Cafetería
El Bife	Nono	Chuletón de res Locro de papa Rack de borrego Bife de chorizo Mas detalles se indican en el Anexo 7	Restaurante
Aldea ecológica puma sacha	Nanegalito	Trucha asada o frita Caldo de gallina Tilapia frita o asada	Restaurante
Paradero de los pinos	Nanegalito	Almuerzos Platos a la carta: Trucha frita Tilapia frita Tigrillo Ceviche de palmito	Restaurante
La cascada de la vía	Nanegalito	Desayuno campesino Tigrillo	Restaurante

		Crema de verde Sopa de carne Mas detalles se indican en el Anexo 8	
Los armadillos	Nanegalito	Desayunos Bolón de verde Empanadas Sanduches Patacones con queso Mas detalles se indican en el Anexo 9	Restaurante
Restaurante parada del oso	Nanegalito	Desayuno Tigrillo Fritada Tilapia al vapor Mas detalles se indican en el Anexo 10	Restaurante
Restaurante el sabrosón Nanegalito	Nanegalito	Fritada Caldo de pata Seco de carne Caldo de gallina Seco de pollo Mas detalles se indican en el Anexo 11	Restaurante
Casa rumisitana	Nanegalito	Cafetería Café expreso Lasaña Empanadas de queso Muchines	Restaurante
Cafetería luz del sol	Nanegalito	Desayunos Secos Morocho Café Chocolate Mas detalles se indican en el Anexo 12	Cafetería

Adaptado del Ministerio Nacional de Turismo (MINTUR), Establecimientos registrados.

Elaboración propia.

En la tabla 6, se muestra los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran registrados en el MINTUR, dentro de las 4 parroquias, podemos

observar claramente que Nanegalito posee más establecimientos registrados con ocho, le sigue Calacalí con dos, y por último Nono con uno, se puede evidenciar que en Nanegal no se encuentran establecimientos registrados que ofrezcan alimentos y bebidas. Pero por esta razón no significa que en todas las parroquias antes mencionadas no existan más establecimientos de alimentos y bebidas, el inconveniente es que no están regularizados, por lo tanto, trabajan irregularmente haciendo que no se pueda encontrar información de estos.

Para darle solución a esta falta de información se identifica a los informantes clave con la ayuda del mapeo de actores, para recolectar la información faltante directamente por medio de una entrevista.

Debido a la pandemia causa por el Covid-19, algunos de los establecimientos que se registraron en el MINTUR actualmente no se encuentran funcionando o ya no existen.

3.5. Identificación de informantes clave

Como punto de partida para la aplicación de las entrevistas se identificó a los informantes clave de cada parroquia. Se entrevistó a los presidentes de los GADs de Calacalí: Luis Eduardo Logaña Toapanta y Nanegalito: Oscar Patricio Armijos Armijos; también al delegado del GAD de Nono: Víctor Rolando Hipo Chicaiza; y a Franklin Gerardo Tabuada Tabuada delegado del GAD de Nanegal.

Luego de esto, se realizó un segundo ciclo de entrevistas con preguntas diferentes, donde se visitaron a personas y establecimientos que fueron referenciados/recomendados en las entrevistas realizadas a los GADs

Adicionalmente, con el propósito de contrastar la información obtenida, se aplicaron entrevistas a personas de entre 66 y 88 años, quienes han residido en su parroquia toda su vida.

3.6. Identificación de los potenciales bienes patrimoniales

a) Calacalí

Oferta gastronómica:

Es considerado como destino de colores, su gastronomía es variada debido a que cuenta con una considerable cantidad de establecimientos de alimentos y

bebidas, por su cercanía a Quito, tiene una importante afluencia de turistas. (L. Logaña, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

Ayala, menciona que “la oferta gastronómica es reciente (...), cuando llegaron las grandes empresas la mayoría de los habitantes viendo la oportunidad se dedicaron a la venta de comida”. (A. Ayala, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022)

Tradición gastronómica:

Para Logaña, la tradición que se ha mantenido son “pristiños con miel, espumillas con hielo, arepas de maíz, fritada, morocho, preparaciones con cuy, caldo de pata. Las arepas en tiesto son la preparación más antigua e identifica la alimentación de los habitantes” (L. Logaña, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

Sin embargo, algunas de las preparaciones tradicionales se han dejado de hacer, tal, es el ejemplo de la bebida “revolver”, que “es una bebida realizada con alcohol artesanal cuya preparación nadie sabía a excepción de la persona que vendía y con su muerte se terminó la tradición” (A. Ayala, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

Las manifestaciones gastronómicas que identifican y dan sentido de pertenecía a sus habitantes son:

Las espumillas con hielo, que se han popularizado en los últimos años; la familia Arcos ha realizado por al menos 27 años esta preparación; “lo aprendí de una señora de la parroquia, esta preparación ya no se comercializaba en la parroquia y retomé esta tradición”, las técnicas se han pulido para obtener un producto de calidad y de agrado del cliente. “El producto le ha dado un realce en lo turístico a la parroquia de Calacalí y nos reconocen por nuestro producto” (G. Arcos, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022). Esta tradición tiene como sucesores a los hijos de la familia Arcos ya que están involucrados íntimamente en el negocio. Este postre está elaborado con: guayaba, mora, claras de huevos, azúcar, hielo y jugos especiales.

La fritada y el morocho son preparaciones que por muchos años se comercializan en esta parroquia; por ejemplo, la familia López la ha venido

realizando durante 30 años (3 generaciones). Esto le da un “realce a la parroquia, además de mantener las preparaciones tradicionales y valorar lo propio”, elementos que se quieren transmitir al cliente. La manera de preparación ha cambiado por la tecnificación de procesos, “antes se preparaba en la tupa, pero actualmente la cocción se hace en las cocinas a gas y en futuro quizá se haga en las cocinas a inducción” (S. López, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

El cuy al horno, locro de papa y caldo de pata son preparaciones que se comercializan en la mayoría de los restaurantes, en este caso destaca la familia Brahamontes, que llevan 32 años en el negocio de alimentos y bebidas. Brahamontes señala: “me gusta servir a mis clientes porque salen de mi restaurante contentos y agradeciendo y eso me sube la autoestima”. Continúa con la tradición que heredó de su madre y por la necesidad económica, tiene la viva esperanza que sus hijos continúen con la tradición. Los productos principales que utiliza en sus preparaciones son el cuy, papas, leche sin pasteurizar (de la zona), pata de res. Una salsa que complementa al cuy, Brahamontes la denomina “salsa de viseras de cuy”, esta preparación tiene ingredientes sencillos: leche, maní, cebolla, las vísceras del mismo cuy, ajo. Menciona “mis padres lo hacían cuando yo era niña y era el acompañante del cuy, era como una costumbre en cada familia” (S. Brahamontes, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022); Ayala, confirma esta aseveración, “mis padres ya lo hacían y contaban que aprendieron de mis abuelos”. (A. Ayala, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022)

Productos locales:

Para Logaña y Ayala los productos de la zona son: habas, mellocos, papas, pero el que más resalta es el cultivo de maíz, hace muchos años se cultivaba cebada y trigo, este tipo de cultivos en la actualidad ya no se encuentra en la parroquia (L. Logaña, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022 y A. Ayala, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

Turismo gastronómico:

Logaña menciona, “la gastronomía se puede considerar como un potencial turístico dentro de la parroquia. El sector de Yunguilla es importante visitar por el potencial turístico que tiene y ha desarrollado”. (L. Logaña, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022)

Mientras Ayala, comenta “el turismo gastronómico esta dado por las arepas que vienen muchos turistas por eso y también por las espumillas que en estos últimos años se ha popularizado” (A. Ayala, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022)

Se resalta la importancia que tiene la comunidad de Yunguilla para la parroquia y la cantidad de turistas que atrae, en lo gastronómico resalta el Mote mapioso; Collaguazo menciona que en la comunidad todas las personas de una edad avanzada conocen como se hace esta preparación, “este es el plato que nos representa se podría decir que es emblemático de Yunguilla”, aclara que son la cuarta generación que prepara este plato, los ingredientes principales son mote, frejol inteño, manteca de chanco, chicharrones, tostado. Esta preparación mejorada con nuevas técnicas culinarias y la presentación ha sido modificada por estética con el fin de que sea atractivo al cliente. (E. Collaguazo, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022)

Calidad gastronómica:

Por la cantidad de establecimientos y el reconocimiento con el que cuenta la parroquia, “es y será siempre 100% rica y sabrosa que incorpora productos orgánicos y saludables propios de la parroquia” (L. Logaña, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

Ayala menciona: “la calidad es muy buena con los años los restaurantes han mejorado su presentación y muchos ya cuentan con los permisos necesarios y reconocimientos” (A. Ayala, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

b) Nono

Oferta gastronómica:

En esta parroquia la oferta gastronómica es variada, pero Hipo, menciona que “es una copia de la gastronomía andina, Nono como parroquia no tiene un plato tradicional que la represente”, aunque, aclara que “... a excepción de

una entrada o postre, la empanada rellena de dulce de zambo, que no se puede encontrar en otro sitio, con un sabor muy particular realizada con una masa tradicional” (V. Hipo, comunicación personal, 10 de noviembre del 2022).

Del Castillo, comenta: “... antes las madres de familia hacían arepas, quimbolitos, tamales, humitas, habas tiernas, choclo tierno, machica traposa, roscas de harina y caldo de 31. Todos los restaurantes ofrecían tostado para picar mientras esperaban sus pedidos” (L. Del Castillo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Las empanadas rellenas de dulce de zambo es una preparación singular, se puede considerar autóctona de la zona por las características y la manera de preparación. Es realizada por el señor Quilumba, menciona: “siempre hago las empanadas desde la masa y todos los pasos, trabajaba en una panadería y ahí fue donde aprendí el oficio, hago todos los días desde hace 20 años”. También menciona, “aprendí esta preparación de otra persona que ya falleció, incorpore técnicas más actuales y refinadas” y que en parroquia “la población se siente identificada con las empanadas porque comentan las personas mayores que siempre se comercializaba”. Los ingredientes principales son: harina, manteca, mantequilla, levadura, zambo (C. Quilumba, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Tradición gastronómica:

Según, Hipo “en la parroquia se han comercializado las Roscas de harina blanca conocidos como pristiños, empanadas rellenas de dulce de zambo. Por tradición los platos andinos y la trucha, pero desde hace muy pocos años” (V. Hipo, comunicación personal, 10 de noviembre del 2022).

Del Castillo, menciona que: “la señora Eva Vallejo hacia y continúa haciendo las roscas de harina con miel. Cesar Quilumba hasta la actualidad realiza las empanadas rellenas de dulce zambo. Carlos Tamayo continua en el negocio de restaurantes con su comida tradicional” (L. Del Castillo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Las rosquillas con miel o pristiños con miel de Vallejo están elaboradas con: “leche, agua, sal, azúcar, huevos, mantequilla, levadura, royal,

panela y especias” y se han vuelto parte de la tradición, “lo preparamos en la casa hace 50 años y para la venta hace 15 años”, añade que “tiempo atrás muchas familias en la parroquia hacían los pristiños en casa, no para la venta” (E. Vallejo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Tamayo por su parte comenta que obtiene la materia prima de la zona cuando es posible y que lleva “más de 40 años en el negocio ofertando comida tradicional como: choclo, habas y queso, caldo de gallina, el negocio les compre a mis padres” (C. Tamayo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Productos locales:

Hipo, menciona que: “el zambo es un producto que por más de 50 años se viene utilizando al igual que el mortíño, los condimentos dulces, variedad de productos andinos de la sierra” (V. Hipo, comunicación personal, 10 de noviembre del 2022).

Del Castillo dice: “en esta zona se cultivaba col, zambo, zapallo, rábano, remolacha, zanahoria, cebada, papas, maíz, habas, frejol, pero, la producción no era lo suficiente, porque más se sembraba para el consumo en el hogar.” (L. Del Castillo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Turismo gastronómico:

Para Hipo, en la parroquia:

El 80% de turistas asisten por alimentarse y siempre se ha realizado talleres y otras actividades en pro de brindar un buen servicio al turista en todos los aspectos. Y como una observación es importante promover los productos agroecológicos, reducir los residuos en los restaurantes, elaborar huertas orgánicas, apoyar a los micro emprendedores (V. Hipo, comunicación personal, 10 de noviembre del 2022).

Del Castillo añade que: “hay buenos y excelentes restaurantes, en la actualidad ya se han ido especializando y resaltan notablemente” (L. Del Castillo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

Calidad gastronómica:

Hipo divide la calidad en 3 partes:

La cabecera de la parroquia es un punto importante que cuenta con restaurantes sofisticados, la parte baja de la parroquia tiene un enfoque local. La tercera parte son las pescas deportivas que trata de ofrecer una experiencia vivencial a los turistas con actividades al aire libre y tiene un enfoque local (V. Hipo, comunicación personal, 10 de noviembre del 2022).

Mientras que para Del Castillo:

Las preparaciones son excelentes y con inocuidad alimentaria debido al nivel académico de los dueños y empleados. Sugiero visitar todos los restaurantes porque todos ofrecen productos y servicios excelentes, siempre dependiendo de la posibilidad de gasto que tenga (L. Del Castillo, comunicación personal, 13 de noviembre del 2022).

c) Nanegalito

Oferta gastronómica:

En la parroquia la oferta es bastante amplia, el servicio y calidad de producto en los restaurantes es bueno. Armijos, menciona:

Nanegalito se ha dado a conocer en la actualidad por la fritada, y por el ceviche de palmito (...) al estar en una de las vías importantes a Santo Domingo de los Tsáchilas da la posibilidad de una afluencia considerable de turistas y clientes (O. Armijos, comunicación personal, 03 de noviembre del 2022).

Por otra parte, Romero menciona: “se vende mucho el ceviche de palmito, la fritada y los clientes vienen de muchas partes del Ecuador por degustar estas preparaciones, considerando que la oferta es muy amplia” (C. Romero, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

El ceviche de palmito es realizado con la planta nativa de la zona del bosque nublado, menciona Solorzano que “esta preparación se lleva realizando por unos 30 años, actualmente con técnicas más especializadas” y complementa que “esta preparación es la que ha dado un empuje turístico al sector siendo participe de entrevistas, reportajes”. (W. Solorzano,

comunicación personal, 07 de noviembre del 2022). Muchos clientes visitan la parroquia exclusivamente por esta preparación.

Al consultar a Delgado acerca de la fritada, menciona:

Llevo realizando por más de 27 años, siguiendo la tradición de mi madre que también se dedicaba a vender esta preparación. La parroquia se encuentra identificada con la fritada y es la carta de presentación, además la demanda es bastante por parte de los clientes que llegan de muchas partes solo por este producto. La fritada que realizo se diferencia de otras por el tamaño de los trozos ya que son más pequeñas haciéndolos cómodos al comensal (S. Delgado, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Tradición gastronómica:

Para Armijos, en la parroquia “lo tradicional siempre es el ceviche de palmito y la fritada, pero también se oferta, morocho, caldo de gallina, tigrillo” (O. Armijos, comunicación personal, 03 de noviembre del 2022).

Por su parte Romero señala que, “hace muchísimos años se vendía arroz de cebada, colada de haba, colada de maíz, sancocho con espinazo de chanco, sopa de bolas de verde y ceviche de palmito. Caldo de gallina de campo, pero es una comida nacional” (C. Romero, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Se consultó a Rúales por el caldo de gallina que oferta en el menú de su restaurante:

Desde 1976, Nos hemos mantenido vendiendo este platillo porque al cliente le gusta y siempre pide. Continúo con el negocio que tenía mi madre y aprendí de ella a realizar esta preparación y siempre tratamos de mejorar o mantener los mismos procesos. Utilizamos productos de la zona para apoyar a la economía local. Lo especial de esta preparación es la manera de cocción de la gallina entera (N. Rúales, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Nogales, cuando fue consultado por el plato tigrillo, menciona:

Se lo lleva haciendo por más de 20 años. Es una preparación bastante nutritiva y fácil de realizar, pero debe saber hacer porque si no el sabor no

es tan bueno como el que realizo. Aprendí a realizarlo por experiencia laboral, el ingrediente principal es el plátano maqueño que es el que le da una textura más agradable al paladar (R. Nogales, comunicación personal, 12 de noviembre del 2022).

De la misma manera por las empanadas de viento con morocho y ají de tomate de árbol, conversamos con Rúaless:

Esta preparación se lleva haciendo por más de 20 años de miércoles a domingos. Estas preparaciones se han hecho tradicionales por el tiempo que se vende y la aceptabilidad que ha tenido en el cliente. A la vez que tenemos buenas ventas se puede apoyar a la economía local porque se compra algunos productos a los agricultores de la zona por ejemplo el tomate de árbol, el queso. Continuo con la tradición de mi madre, y los clientes ya se han acostumbrado y piden estos platillos siempre (M. Ruales, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Productos locales:

Armijos señala que “en la zona se produce y se comercializa el cerdo, plátano, yuca, palmito, tomate de árbol. Productos que por el clima se dan muy bien” (O. Armijos, comunicación personal, 03 de noviembre del 2022). Romero, concuerda exactamente con lo mismo, añade que: “algunos de los restaurantes tratan de ayudar a los agricultores de la zona comprándoles sus productos, pero en muchas ocasiones la producción no es lo suficiente para abastecer a los restaurantes” (C. Romero, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

Turismo gastronómico:

Armijos, menciona que:

Muchos restaurantes de la zona han hecho esfuerzos por tener todos los permisos y reconocimientos posibles para poder dar un servicio de calidad a sus clientes. Por esta razón para soñar con un potencial turístico es importante capacitar a las personas. La gastronomía se ve beneficiada directamente por los turistas que nos visitan por los atractivos turísticos que hay en los alrededores de la parroquia (O. Armijos, comunicación personal, 03 de noviembre del 2022).

Para Romero, “el turismo gastronómico esta dado por el ceviche de palmito y la fritada. Además, los turistas que visitan los atractivos de la zona asisten a los restaurantes para alimentarse, es un punto de parada para descansar” (C. Romero, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

Calidad gastronómica:

Para Armijos, “la calidad es excelente y de primera” (O. Armijos, comunicación personal, 03 de noviembre del 2022). Pero tiene una preocupación por el tema de la minería y la contaminación que esta provoca en el medio ambiente. Hace un llamado a protestar y rechazar la incursión minera en la reserva de biosfera natural que rodea a la parroquia.

Para Romero, “los establecimientos son aseados y cuentan con los permisos correspondientes, además que la comida que ofertan es de muy buena calidad” (C. Romero, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

d) Nanegal:

Oferta gastronómica:

La oferta gastronómica es diversa, debido a los migrantes de varias partes de la sierra trajeron elementos de su cultura y el uso de productos locales como la yuca, plátano, palmito y tilapia. (F. Tabuada, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Con esto concuerda Portilla (2022), que menciona que “siempre han vendido caldo de gallina, estofado de pollo, caldo de pata de res. Las tortillas de yuca. Se hacia tamales, pero ya no hacen porque es muy laborioso.” (E. Portilla, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

Cruz menciona que:

Las tortillas de yuca son propias de la parroquia, las prepara los miércoles y sábados desde unos 40 años, para dar ingreso extra al hogar. Estas tortillas les gustan a las personas de la parroquia y se vende bastante bien. Esta preparación la he aprendido de mi tía que me enseñó cuando era niña. (B. Cruz, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

La característica particular de estas tortillas es que no se fríen, sino que en su cocción se usa poco aceite, con el propósito de sellar la tortilla. Esta

preparación sirve para acompañar con café en días de frío o para compartir en reuniones familiares o dependiendo como le guste al cliente. No cuenta con un establecimiento de alimentos y bebidas, la venta se hace por pedido.

Tradición gastronómica:

Para Tabuada, “la gastronomía tradicional siempre ha sido el caldo de gallina, caldo de 31, diferentes preparaciones con trucha, yuca y plátano, preparaciones que se realizan y comercializan en la mayoría de las partes del Ecuador” (F. Tabuada, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Con lo mismo concuerda Portilla, “desde que era niña lo recuerdo así, la tilapia es de hace unos pocos años con la llegada del criadero a la parroquia” (E. Portilla, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

Por las diferentes preparaciones que se hacen con la tilapia nos acercamos donde, Tufiño, que comercializa la tilapia frita o al vapor:

Esta preparación se lo denomina un plato fuerte, y se acompaña con productos de la zona como la yuca o el plátano. Este es un negocio familiar, y gracias a mi experiencia en establecimientos de alimentos y bebidas, así, como en hoteles me ayudo para poder llevar este establecimiento, mantenerme y ser reconocido en la zona. Este tipo de preparaciones es muy comercial por la disponibilidad del producto en la zona (A. Tufiño, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Asimismo, visitamos a Toapanta, que en su establecimiento comercializa el caldo de 31:

Aprendí de mi tía, esta preparación siempre está en venta al público por la facilidad de obtener el menudo de res ingrediente principal, por el camal que hay en la parroquia. Sirve también para el llamado *Chuchaqui*, yo lo llevo vendiendo por más de 15 años. En la preparación se utiliza productos locales como la yuca, menudo de res (M. Toapanta, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Productos locales:

En la zona hay productos como la tilapia, el palmito, la panela, el menudo de res, yuca, plátano, puntas o aguardiente, cítricos. Estos mismos productos son utilizados en las preparaciones que se comercializan en la parroquia. (F.

Tabuada, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022 y E. Portilla, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

Turismo gastronómico:

Para Tabuada, “el turista debe visitar todos los establecimientos de la parroquia, muchos de nuestros turistas visitan la piragua como atractivo principal esto ha dado un empujón a los pequeños negocios que comercializan alimentos y bebidas” (F. Tabuada, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Portilla, menciona que: “hace muchos años cuando era niña la red vial no llegaba a la parroquia y debíamos movilizarnos en animales o caminando, la apertura de la red vial dio la posibilidad de recibir turistas y fomentar el crecimiento de negocios” (E. Portilla, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022)

Calidad gastronómica:

Para Tabuada, “a los establecimientos de alimentos y bebidas les hace falta más calidad de servicio y producto” (F. Tabuada, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

Con lo mismo concuerda Portilla, “muchas de las familias que tienen sus negocios no tienen una instrucción académica en esta área, más lo hacen por generar un ingreso para mantener a la familia” (E. Portilla, comunicación personal, 07 de noviembre del 2022).

3.6.1. La gastronomía en la Mancomunidad del Chocó Andino

Uso de productos locales y productos de otras regiones:

Los productos que se utilizan en las parroquias de la MCA en su mayoría son propios de la zona como, por ejemplo: yuca, verde, frejol, el palmito, cítricos, queso, cerdo, zambo, maíz, guayaba, ya que, las parroquias están en el área andina y tropical, en algunos casos se ha evidenciado que se comercializa los productos entre parroquias, por la proximidad en la que se encuentran.

Los productos que se trae de otras regiones son: mote, arroz, maduro, tomate riñón, cebolla paitaña, entre otros, que por el clima del área de estudio no es posible su producción.

Tradición familiar:

De las seis manifestaciones gastronómicas cuatro provienen y se mantiene por tradición familiar, y dos son por aprendizaje de otra persona, estas son: las espumillas con hielo y las empanadas rellenas de dulce de zambo que fueron aprendidas de otras personas, continuando con la tradición evitando que esta se perdiera.

Preparaciones en vías de extinción:

En Calacalí, el “revolver” una bebida tradicional de la zona que ha desaparecido. En Nanegal, las tortillas de yuca están por desaparecer, la persona que las realiza ya tiene una edad avanzada (70 años), y nadie más en la parroquia realiza esta preparación.

Los productos y preparaciones que se identificaron con mayor relevancia para la tradición e identidad de las parroquias consultadas son:

Tabla 7 *Productos y preparaciones de relevancia.*

Gastronomía tradicional	Maíz	Trigo	Sambo	Cerdo	Guayaba	Frejol inteño	Palmito	Yuca	Parroquia
Mote mapioso	X			X		X			Calacalí
Empanadas rellenas de dulce de sambo		X	X						Nono
Tortillas de yuca								X	Nanegal
Fritada	X			X				X	Nanegalito
Ceviche de palmito	X						X		Nanegalito
Espumilla con hielo					X				Calacalí

Elaboración propia.

Para mas detalles visualizar el anexo 17, donde se muestran las fichas de registro e inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de cada una de las manifestaciones de interés patrimonial.

La potencial gastronomía patrimonial de las parroquias de la MCA se evidencia en los platos:

- a) Mote Mapioso: realizado en la parroquia de Calacalí con su ingrediente principal el frejol inteño, único de la zona. Se mantiene por tradición familiar de cuatro generaciones. Tiene un excelente potencial para ser considerado patrimonial por lo arraigado que está en la tradición de la población de Yunguilla.
- b) Espumillas con hielo: elaborado en la parroquia de Calacalí, con una receta única siendo una presentación original. Con la guayaba como su ingrediente principal. Se mantiene la tradición por aprendizaje de otras personas. Es reconocido por personas fuera de la parroquia, y los mismos habitantes reconocer lo reconocen como algo único y propio.
- c) Empanadas rellenas de dulce de zambo: se prepara en la parroquia de Nono, con el dulce de zambo como su ingrediente principal. Se mantiene la tradición por aprendizaje de otra persona. Los habitantes identifican a esta preparación como propia de la parroquia.
- d) Fritada: Se prepara en Nanegalito, y es considerado tradicional en la parroquia por todos los habitantes. Con la carne de cerdo como su ingrediente principal, la preparación no es distinta a otros lugares, por la construcción social hegemónica la población lo identifica como propio.
- e) Ceviche de palmito: Se prepara en Nanegalito, con el palmito como su ingrediente principal, esta planta es propia del bosque nublado. Considerando que el palmito no se siembra para su posterior consumo, es un riesgo latente para la flora de la parroquia.
- f) Tortillas de yuca: Se prepara en Nanegal, es una preparación única de la parroquia. Los habitantes consideran tradicional de la zona esta preparación. Pero está en riesgo de desaparecer porque no hay establecimientos que lo preparen a excepción de la señora Blanca Cruz, que las comercializa bajo pedido.

En la gastronomía de la MCA se encuentran presentes ingredientes/productos propios, los mismos que son aprovechados para la realización de los platillos que caracterizan a cada parroquia. Las manifestaciones encontradas por medio de la investigación presentan características y procesos únicos del lugar donde se encuentran presentes.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Para comprender lo que implica el patrimonio gastronómico se realizó, la revisión bibliográfica de fuentes secundarias, tomando definiciones de distintos autores y del SIPCE, para identificar los patrimonios registrados dentro de las parroquias, donde, se encontró solamente una manifestación de cocina tradicional, presente en la parroquia de Calacalí siendo esta las arepas de zapallo.

La aplicación de las encuestas se ejecutó aplicando la técnica de bola de nieve, empezando con los representantes de los GADs parroquiales, en el desarrollo de la recolección de información algunos interlocutores se negaron a participar o lo tomaron muy a la ligera. También otros casos donde los entrevistados colaboraron de manera activa con la investigación. Destaco que, la información obtenida es verídica y aporta significativamente a la investigación. Se identificaron preparaciones que resaltan como: mote mapioso, espumillas con hielo, empanadas de dulce de zambo, fritada, ceviche de palmito, tortillas de yuca.

En la parroquia de Nanegal se percibe una baja intervención del GAD, en los ámbitos de hospitalidad y servicios, den el trabajo comunitario y participativo con los propietarios de establecimientos que brindan este servicio. Esta apreciación también fue manifestada por algunos interlocutores de la parroquia.

Se identificaron seis potenciales patrimonios gastronómicos que se ofertan en establecimientos de alimentos y bebidas, dentro de las parroquias Calacalí, Nono, Nanegalito y Nanegal; se los valoró por aspectos como presencia en el mercado, presentación y uso de productos locales. Cada una de las parroquias tiene un plato único y autentico que han desarrollado utilizando productos locales.

Recomendaciones

Se sugiere una actualización de datos en el SIPCE, donde se incorporen las manifestaciones que en este trabajo resaltan y ser consideradas patrimonio cultural inmaterial.

Un acercamiento más premeditado con los entrevistados genera un mejor ambiente para la aplicación de los métodos de investigación. Además, que la población este presta a brindar la información que ayuden a nuevos proyectos de investigación presentes en sus parroquias.

Gestionar y trabajar más cerca con los establecimientos de alimentos y servicios por parte de los GADs, es importante para que la economía local se dinamice y principalmente la gastronomía.

Con este proceso investigativo se muestra la variedad gastronómica de las parroquias de la MCA, y se convierte en documento de hará referencia para futuras investigaciones o proyectos que busquen generar un valor agregado para las parroquias rurales que pertenecen a la MCA del Distrito Metropolitano de Quito.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Cervantes, J. L. (Diciembre de 2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. . *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo, Volumen 15*, 32. Obtenido de <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>
- Aldas Mosquera, K. Y., & Carvajal Escobar, K. M. (18 de diciembre de 2020). Creación de una ruta gastronómica para la valoración de la gastronomía de la parroquia de Nono-Distrito Metropolitano de Quito. . 75. Quito, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/354/ALDAS%20MOSQUERA%20KATHERINE%20YESENIA%20Y%20CARVAJAL%20KAREN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- ASALE, R.-, & RAE. (s. f.). *Típico, típica / Diccionario de la lengua española*. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario. Recuperado 6 de diciembre de 2022, de <https://dle.rae.es/típico>
- Asamblea Nacional. (29 de diciembre de 2016). Ley orgánica de cultura. Quito, Ecuador. Obtenido de https://www.proteccionderechosquito.gob.ec/adjuntos/grupos/jovenes/5ley_de_cultura.pdf
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & Da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. . *Scielo, Volumen 28*, 326 - 327. Obtenido de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v28n2/v28n2a04.pdf>
- Bembibre, C. (julio de 2009). *Definición ABC* . Obtenido de Tradicional: <https://www.definicionabc.com/social/tradicional.php>

- Bernal Torres, C. (2010). Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales. En O. Fernández Palma (Ed.). Colombia: PEARSON EDUCACIÓN. Obtenido de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Carvache Franco, M., Carvache Franco, W., & Torres Naranjo, M. (2017). La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, vol. 26(núm. 3), 742. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180752116013.pdf>
- Codina, L. (2020). Cómo hacer revisiones bibliográficas tradicionales o sistemáticas utilizando bases de datos académicasoma de conducto auditivo externo: Estudio de una serie de casos. *Revista ORL*, 11(2), 139-153. <https://doi.org/10.14201/orl.22977>
- Corbuse. (2021). *Corbuse*. Obtenido de ¿Qué es la gastronomía?: <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>
- Definiciona. (2022). *Definiciona, Definición y etimología*. Obtenido de autóctono: <https://definiciona.com/autoctono/>
- DiccionarioActual. (2021). *DiccionarioActual, Actualiza tu conocimiento*. . Obtenido de ¿Qué es protección?: <https://diccionarioactual.com/proteccion/>
- Enciclopedia Concepto. (2022). *Concepto*. Obtenido de Turismo: <https://concepto.de/turismo/>
- Felfoldi, S. (s. f.). *Tradición oral indígena en el sur de América Latina: Los esfuerzos de la biblioteca por salvar sonidos e historias del silencio*. 11.
- Folgueiras Bertomeu, P. (2016). *La entrevista*. <http://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/99003>

- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: La gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- Gómez, P. (2010, mayo). *El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales* (global) [Info:eu-repo/semantics/article]. Pedro Gómez. http://www.ugr.es/~pwlac/G26_19Javier_Marcos_Arevalo.html
- González de Dios, J., Buñuel Álvarez, J. C., González Rodríguez, M. de la P., Aleixandre-Benavent, R., & Alonso-Arroyo, A. (2012). *Fuentes de información bibliográfica (XIV). Sobre «fuentes», «pirámides» y «revoluciones» en la gestión del conocimiento en pediatría*. <http://repositori.uji.es/xmlui/handle/10234/188784>
- Guerrero Bejarano, M. (febrero de 2016). La investigación cualitativa. *INNOVA Research Journal*, Vol. 1 (No.2), 3. doi:DOI: <https://doi.org/10.33890>
- Gutiérrez de Alva, C. I. (2019). *Red Tercer Milenio S.C.* Obtenido de Historia de la gastronomía: http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/370/1/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Hernández Sampieri, R. (2018). En *Metodología de la investigación* (sexta edición ed., págs. 399-403). Mexico: INTERAMERICANA EDITORES. Obtenido de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Jaramillo Ortega, L. X. (30 de noviembre de 2020). La profesionalización de la Gastronomía en el Ecuador: Proceso de evolución. 10. Quito, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/1203/1/La%2>

0Profesionalizaci% c3% b3n% 20de% 20la% 20Gastronom% c3% ada% 20en% 20el
% 20Ecuador% 20Proceso% 20de% 20Evolucion% 20TESIS.pdf

Martinez Zazo, A., & Pedron Giner, C. (2016). Conceptos Basicos en Alimentacion.

Madrid, España. Obtenido de <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>

Moreno, R. M. M. (2021). El cambio lingüístico y su asentamiento en la lengua. *Revista Conjeturas Sociológicas*.

<https://revistas.ues.edu.sv/index.php/conjsociologicas/article/view/1660>

Museo Gastronomico de Praga. (2022). *MUZEUM GASTRONOMIE*. Obtenido de La gastronomia: <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

Nieto, E. (2018). Tipos de investigacion. 2. Obtenido de

<https://core.ac.uk/download/pdf/250080756.pdf>

Ocaña Zambrano, W. O., Carrillo Flores, R. E., & Guerra Luzuriaga, G. P. (agosto de 2021). HACIA UN TURISMO SOSTENIBLE, CONSCIENTE Y

REGENERATIVO EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DEL CHOCÓ

ANDINO DE PICHINCHA. *Revista Eletrônica de Humanidades do Curso de Ciências Sociais da UNIFAP*, 14(1), 71-92. Recuperado el 2022, de

<https://periodicos.unifap.br/index.php/pracs/article/view/7070/zambranov14n1.pdf>

ONG Solican. (2021). *Solican* . Obtenido de Marginación: [http://ong-](http://ong-solican.es/txt/marginacion.htm)

[solican.es/txt/marginacion.htm](http://ong-solican.es/txt/marginacion.htm)

Padilla Llano, S. (2019). Ensayo sobre el Concepto de Comunidad. Barcelona , España.

Obtenido de

<https://repositorio.cuc.edu.co/bitstream/handle/11323/2502/Ensayo%20sobre%20el%20Concepto%20de%20Comunidad.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2021). *Definicion.de*. Obtenido de Definición de identidad: <https://definicion.de/identidad/>
- Pérez Porto, J., & Merino, M. (2022). *Definicion.de*. Obtenido de Definición de rural: <https://definicion.de/rural/>
- Pérez Terán, M. J. (julio de 2018). Propuesta de un Modelo de Gestión Turística para la parroquia de Calacalí. p. 51. Quito, Ecuador: UCE. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/16858>
- Pulido Polo, M. (2015). Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica. Maracaibo, Venezuela. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/310/31043005061.pdf>
- QueSignnifica.org. (2019). *QueSignnifica.org*. Obtenido de ¿Qué significa ecológico?: <http://www.quesignifica.org/ecologico/>
- Real Academia de la Lengua. (2022). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de sostenible: <https://dle.rae.es/sostenible>
- Real Academia Española. (2022). *Real Academia Española*. Obtenido de Diccionario de la lengua española.: <https://dle.rae.es/ancestral>
- Registro Oficial Suplemento N° 8. (06 de junio de 2017). REGLAMENTO GENERAL A LA LEY ORGANICA DE CULTURA. Quito, Ecuador. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_REGLAMENTO_GENERAL_A_LA_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Reyes López , M., & Martínez Florez, S. (Julio – Diciembre de 2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, Volumen 28*(Número 2), 303. Obtenido de http://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/603/pdf_79

- Salazar Yacelga, J. C., & Garrido Patrel, A. M. (05 de agosto de 2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Vol 7(Núm. 4)*. Chimborazo, Ecuador . doi:DOI: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i4.2151>
- terraetica. (2019). *Levantamiento de informacion cualitativa y cuantitativa*. . Obtenido de Cátedra de Medición de impacto: <https://terraetica.com/levantamiento-de-informacion-cualitativa-y-cuantitativa#:~:text=El%20levantamiento%20de%20informaci%C3%B3n%20es,empresa%20que%20eval%C3%BAa%20su%20impacto>.
- Torres, R., & Peralvo, M. (2019). Dinámicas Territoriales en el Chocó Andino del DMQ: Estado actual, tendencias y estrategias para la conservación, restauración y uso sostenible. *Consortio para el Desarrollo Sostenible de la Ecorregión Andina (CONDESAN), Secretaría de Ambiente del MDMQ y Fundación Imaymana*. Quito, Ecuador.
- UNESCO. (2021). *UNESCO*. Obtenido de Patrimonio cultural: <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>
- Unigarro Solarte, C. (2010). Saberes y sabores del patrimonio alimentario ecuatoriano. En M. Balladares U (Ed.), *Patrimonio cultural alimentario* (Primera edición ed., pág. 90 y 120). Quito, Ecuador: Ediciones La Tierra. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- USDA. (2022). *Natural Resources Conservation Service Pennsylvania*. Obtenido de ¿Qué significa la conservación?: <https://www.nrcs.usda.gov/wps/portal/nrcs/detailfull/pa/about/outreach/?cid=nrcseprd1205208>
- Villanueva, C. A. V. (2016). La Matriz de Variables (La MAV): Brújula en la elaboración de proyectos de investigación. *Revista de Investigación de*

Entrevistas

- Entrevista 001. (03 de noviembre del 2022). Oscar Armijos, presidente del GAD Nanegalito. *Gastronomía de Nanegalito*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 002. (07 de noviembre del 2022). José Tufiño, propietario del restaurante El tiburón. *Tilapia al vapor y frita*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 003. (07 de noviembre del 2022). Franklin Tabuada, delegado del GAD Nanegal. *Gastronomía de Nanegal*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 004. (07 de noviembre del 2022). Blanca Cruz, prepara las tortillas de yuca. *Gastronomía de Nanegalito*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 005. (07 de noviembre del 2022). Margarita Toapanta, propietaria del restaurante delicias del Colibrí. *Caldo de 31*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 006. (07 de noviembre del 2022). Sandro Delgado, propietario del restaurante el propio gato. *Fritada*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 007. (07 de noviembre del 2022). Nora Rúaless, propietaria del restaurante el sabrosón. *Caldo de gallina criolla*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 008. (07 de noviembre del 2022). Wellington Solorzano, propietario del restaurante Doña Alex. *Ceviche de palmito*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 009. (10 de noviembre del 2022). Víctor Hipo, delegado del GAD Nono. *Gastronomía de Nono*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 010. (11 de noviembre del 2022). Etelvina Portilla, habitante de edad avanzada. *Gastronomía de Nanegal*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 011. (11 de noviembre del 2022). Cornelio Romero, habitante de edad avanzada. *Gastronomía de Nanegalito*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 012. (11 de noviembre del 2022). Mayuri Rúaless, propietario del restaurante para del oso. *Empanadas de viento y ají de tomate*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 013. (12 de noviembre del 2022). Alejandro Ayala, habitante de edad avanzada. *Gastronomía de Calacalí*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 014. (12 de noviembre del 2022). Luis Logaña, presidente del GAD Calacalí. *Gastronomía de Calacalí*. Washington Hipo, entrevistador.

- Entrevista 015. (12 de noviembre del 2022). Gladys Arcos, propietaria del establecimiento las tradicionales espumillas con hielo de Calacalí. *Espumillas con hielo*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 016. (12 de noviembre del 2022). Berta López, propietaria del restaurante las delicias de mama Ali. *Morocho*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 017. (12 de noviembre del 2022). Sandra Brahamontes, propietaria del restaurante Chanos. *Cuy al horno y locro de papa*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 018. (12 de noviembre del 2022). Estefany Collaguazo, chef encargada del restaurante mirador Yunguilla. *Mote mapioso*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 019. (12 de noviembre del 2022). Raquel Nogales, propietaria del establecimiento la casa del tigrillo. *Tigrillo*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 020. (13 de noviembre del 2022). Cesar Quilumba, propietario del establecimiento micro Alex. *Empanadas rellenas de dulce de zambo*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 021. (13 de noviembre del 2022). Luis del Castillo, habitante de edad avanzada. *Gastronomía de Nono*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 022. (13 de noviembre del 2022). Lorena Ruiz, propietaria del establecimiento Eva Vallejo. *Rosquillas con miel*. Washington Hipo, entrevistador.
- Entrevista 023. (13 de noviembre del 2022). Carlos Tamayo, propietario del restaurante Nono. *Comida tradicional Nono*. Washington Hipo, entrevistador.

ANEXOS

Anexo 1 Matriz de patrimonios de Calacalí

N	PARROQUIA	TIPO DE PATRIMONIO	CLASIFICACIÓN	TIPO	CODIGO	NOMBRE	BREVE DESCRIPCIÓN
1	CALACALÍ	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-54-000-09-000317	ARCHIVO HISTÓRICO DE LA ESCUELA LÍNEA EQUINOCCIAL	DOCUMENTOS DE IMPORTANCIA SOCIAL DE LA ESCUELA LÍNEA EQUINOCCIAL
2	CALACALÍ	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-54-000-09-000634	ARCHIVO DE LA IGLESIA PARROQUIA SANTA MARÍA MAGDALENA DE CALACALÍ	DOCUMENTOS DE IMPORTANCIA RELIGIOSA
3	CALACALÍ	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-54-000-09-000161	ARCHIVO CASA MUSEO DE CARLOTA DE JARAMILLO	RECOPIACION CARTAS Y MEMORIAS
4	CALACALÍ	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-54-000-09-000194	ARCHIVO DE LA TENENCIA POLÍTICA DE CALACALÍ	DOCUMENTOS GENERADOS POR LA TENENCIA POLÍTICA DE CALACALÍ
5	CALACALÍ	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-54-000-09-000243	ARCHIVO DE SECRETARÍA	DOCUMENTOS GENERADOS POR LA SECRETARIA
6	CALACALÍ	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE BIBLIOTECA	DB-17-01-54-000-09-000124	BIBLIOTECA DEL COLEGIO NACIONAL CALACALÍ	DOCUMENTOS DE VALOR SOCIAL QUE PERMANECE EN LA BIBLIOTECA DEL COLEGIO NACIONAL CALACALÍ
7	CALACALÍ	CULTURAL	INMUEBLE	PIEDRA	BM-17-01-54-001-08-000001	PILETA	MONUMENTO DE PIEDRA ESCULPIDO, ALISADO Y PULIDO DE ENTRE EL SIGLO XIX-XX
8	CALACALÍ	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTÁCULO	IM-17-01-54-000-15-010021	JUEGO DE PELOTA NACIONAL, CALACALÍ CENTRO, PARROQUIA DE CALACALÍ	ESTE JUEGO TRADICIONAL ES DE GRAN IMPORTANCIA SOBRETODO PARA LOS ADULTOS MAYORES QUIENES HAN TRANSMITIDO LA PRÁCTICA A LOS ADULTOS Y JÓVENES, QUIENES TAMBIÉN LO JUEGAN.
9	CALACALÍ	CULTURAL	INMATERIAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	IM-17-01-54-000-15-009964	FIESTAS EN HONOR A SAN JOSÉ, BARRIO SAN JOSÉ, PARROQUIA CALACALÍ	LAS CELEBRACIONES RELIGIOSAS MÁS IMPORTANTES EN LA PARROQUIA QUE CONVOCA A VECINOS DEL BARRIO SAN JOSÉ Y A LOS DEMÁS HABITANTES DE CALACALÍ.
10	CALACALÍ	CULTURAL	INMATERIAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	IM-17-01-54-000-15-010022	FIESTAS DE JESÚS DEL GRAN PODER, COMUNIDAD DE YUNGUILLA, PARROQUIA CALACALÍ	ES LA FIESTA MÁS IMPORTANTE DE LA COMUNIDAD, EN DONDE SE AFIANZAN LOS LAZOS COMUNITARIOS Y SE PREMIA EL TRABAJO REALIZADO POR TODOS EN EL PROYECTO TURÍSTICO, SE VE CARACTERIZADO POR ACTIVIDADES DE CRACTER CULTURAL PROPIO DE LA ZONA.
11	CALACALÍ	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-54-000-15-010053	SEGUNDO PULLUCA SANADOR, CALACALÍ CENTRO, PARROQUIA DE CALACALÍ	EL SANADOR DE CALACALÍ, AGRICULTOR DE TODA LA VIDA DICE NO TENER IDEA DE LA EDAD QUE TIENE, AUNQUE ASEGURA QUE SUS HIJOS LE HAN DICHO QUE TIENE SETENTA Y SIETE. SU MAMÁ LO LLEVÓ DONDE UN CURANDERO, QUIEN LE ENSEÑÓ LO QUE SABE AHORA. DON SEGUNDO ES EL EJEMPLO PERFECTO DE SINCRETISMO EN LO QUE SE REFIERE A LAS PRÁCTICAS DE SANACIÓN, PUES POR UN LADO UTILIZA ELEMENTOS DE ORIGEN INDÍGENA COMO YERBAS Y TABACO PARA REALIZAR LAS LIMPIAS Y POR EL OTRO ES UN FIEL DEVOTO DE LA RELIGIÓN CATÓLICA
12	CALACALÍ	CULTURAL	INMATERIAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	IM-17-01-54-000-15-009968	FIESTAS EN HONOR A SAN PEDRO, COMUNA DE RAYOCUCHO, PARROQUIA CALACALÍ	ES LA FIESTA MÁS IMPORTANTE DEL BARRIO, HACE PARTE DE SU IDENTIDAD PUESTO QUE YA SE HA TRASMITIDO POR GENERACIONES ESTA CELEBRACIÓN.
13	CALACALÍ	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-54-000-15-010013	COCINA TRADICIONAL: AREPAS DE ZAPALLO, CALACALÍ CENTRO, PARROQUIA DE CALACALÍ	SON CONOCIDAS LAS AREPAS DE ZAPALLO QUE PREPARA DAMARIS CALAHORRANO, PUES ES UNA TRADICIÓN QUE SE HA MANTENIDO POR CUATRO GENERACIONES, DESDE SU BISABUELA. ES POSIBLE QUE ESTA TRADICIÓN HAYA VENIDO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, EN EL CANTÓN PATATE EN DONDE TAMBIÉN SE PREPARAN ESTÁS DELICIOSAS AREPAS.

Anexo 2 Matriz patrimonios de Nono.

N°	PARROQUIA	TIPO DE	CLASIFICACIÓN	TIPO	CODIGO	NOMBRE	BREVE DESCRIPCIÓN
1	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000019	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	MONUMENTO TIPO ESCALPURA DE VALOR RELIGIOSO CREADO EN 1915
2	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000017	SEÑOR DE LA JUSTICIA	MONUMENTO TIPO ESCALPURA DE VALOR RELIGIOSO CREADO EN EL SIGLO XIX
3	NONO	CULTURAL	MUEBLE	MOBILIARIO	BM-17-01-71-001-08-000001	SAGRARIO	MOVIARIO DE DECORACIÓN CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII
4	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000009	ÁNGEL	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII
5	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000010	SAN MIGUEL ARCÁNGEL	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII
6	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000011	SAN ISIDRO LABRADOR	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX
7	NONO	CULTURAL	MUEBLE	RETABLO	BM-17-01-71-001-08-000003	SANTA MARÍA MAGDALENA	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII, CON TECNICAS DE DORADO, ENCARNE BRILLANTE, PLATEADO, POLICROMIA, TALLA MANOS DE EMBÓN.
8	NONO	CULTURAL	MUEBLE	RETABLO	BM-17-01-71-001-08-000020	RETABLO	RETABLO DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XX, CON TECNICAS DE ENSAMBLADA(O), POLICROMADO, TALLADO, CLAVADO.
9	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000007	VIRGEN MARÍA CON EL NIÑO JESÚS	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, OJOS DE VIDRIO, POLICROMIA, TALLA.
10	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000013	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, OJOS DE VIDRIO, POLICROMIA, TALLA.
11	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000006	INMACULADA CONCEPCIÓN DE LA VIRGEN MARÍA	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, ENCARNE MATE, OJOS DE VIDRIO, POLICROMIA, TALLA.
12	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000021	CRISTO CRUCIFICADO	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, POLICROMIA, TALLA.
13	NONO	CULTURAL	MUEBLE	MOBILIARIO	BM-17-01-71-001-08-000004	SILLÓN FRAILERO	SILLÓN DE MADERA Y CUERO CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX, CON TECNICAS DE CLAVADO, ENSAMBLADA(O), REPUIADO, TALLADO, USO DE ATACHES PARA SUIETAR EL CUERO A LA MADERA.
14	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000014	SAN JUAN, EL APÓSTOL	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, OJOS DE VIDRIO, POLICROMIA, TALLA.
15	NONO	CULTURAL	MUEBLE	RETABLO	BM-17-01-71-001-08-000015	RETABLO	RETABLO DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XX, CON TECNICAS DE POLICROMADO, TALLADO, CLAVADO.
16	NONO	CULTURAL	MUEBLE	RETABLO	BM-17-01-71-001-08-000016	RETABLO	RETABLO DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XX, CON TECNICAS DE POLICROMADO, TALLADO, TORNEADO.
17	NONO	CULTURAL	MUEBLE	ESCALPURA	BM-17-01-71-001-08-000018	SAN JOSÉ DE NAZARET	ESCALPURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, OJOS DE VIDRIO, POLICROMIA, TALLA.
18	NONO	CULTURAL	MUEBLE	RETABLO	BM-17-01-71-001-08-000005	RETABLO	RETABLO DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XX, CON TECNICAS DE ENSAMBLADA(O), POLICROMADO, TALLADO, CLAVADO.
19	NONO	CULTURAL	MUEBLE	MOBILIARIO	BM-17-01-71-001-08-000012	SILLÓN FRAILERO	SILLÓN DE MADERA Y CUERO CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX, CON TECNICAS DE CLAVADO, ENSAMBLADA(O), REPUIADO, TALLADO, USO DE ATACHES PARA SUIETAR EL CUERO A LA MADERA.
20	NONO	CULTURAL	MUEBLE	PINTURA	BM-17-01-71-001-08-000002	NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO CON LA TRINIDAD, SANTOS Y ALMAS DEL PURGATORIO	PINTURA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVIII-XIX, CON TECNICAS DE OLEO.
21	NONO	CULTURAL	MUEBLE	INSTRUMENTO MUSICAL	BM-17-01-71-001-08-000008	CAMPANA	INSTRUMENTO CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DE 1907, CON TECNICAS DE FUNDIDO Y MOLDEADO.
22	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTÁCULO	IM-17-01-71-000-15-009989	TORNEO DE CINTAS, NONO CENTRAL, PARROQUIA DE NONO	SE TRATA DE UNA MANIFESTACIÓN IMPORTANTE ENTRE LA COMUNIDAD EN TANTO RESALTA LA IDENTIDAD GAUCHA Y DE CHAGRAS MUY APRECIADA ENTRE LA GENTE DE NONO Y LAS PARROQUIAS VECINAS, PONE EN ESCENA LAS DESTREZAS Y HABILIDADES DE LOS JINETES Y LA ADMIRACIÓN DE LOS ASISTENTES.
23	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTÁCULO	IM-17-01-71-000-15-009996	CARRERA DE COCHES DE MADERA, NONO CENTRAL, PARROQUIA DE NONO	ESTA MANIFESTACIÓN HA TENIDO VARIACIONES EN EL TIEMPO, SE DEBE A QUE LAS FAMILIAS YA NO SON TAN NUMEROSAS EN LA PARROQUIA Y QUE MUCHAS DE ELAS HAN IDO A VIVIR A OTRAS ZONAS DE QUITO, LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COCHES INVOLUCRA OTROS DE ESPACIOS, SI BIEN CERCANOS, NO TANTO FAMILIARES COMO ERA SU CARACTERÍSTICA EN OTRAS ÉPOCAS, Y COMO PARTE DE LOS EVENTOS DE FIESTAS.
24	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTÁCULO	IM-17-01-71-000-15-009998	PASEO DEL CHAGRA, NONO CENTRAL, PARROQUIA DE NONO	ESTA ES UNA MANIFESTACIÓN INTIMAMENTE VINCULADA CON LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PRINCIPALES DE LA ZONA; EL PASEO DEL CHAGRA, UNO DE LOS EVENTOS PRINCIPALES EN LA PROGRAMACIÓN DE FIESTAS PARROQUIALES, PARA MUCHOS DE LOS POBLADORES DE NONO ES LO MÁS REPRESENTATIVO DE LA ZONA, Y POR TRATARSE DE UN EVENTO MENOS PUBLICITADO, MANTIENE CARACTERÍSTICAS PROPIAS.
25	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTÁCULO	IM-17-01-71-000-15-010002	RETRETA DE BANDAS, NONO CENTRAL, PARROQUIA DE NONO	TRADICIONALMENTE ESPACIOS PARA LA SOCIALIZACIÓN Y LO LÚDICO, EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SON PARTE DE LOS PROGRAMAS DE FIESTAS PATRONALES Y HAN PERDIDO EL CARÁCTER CENTRAL QUE TUVIERON HASTA LOS PRIMEROS AÑOS DEL SIGLO XX; SI BIEN CONSERVAN SUS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES.
26	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	IM-17-01-71-000-15-010170	FIESTAS EN HONOR A SAN FRANCISCO PATRONO DE LA COMUNA DE ALASPUNGO	ESTA FIESTA ES LA ÚNICA QUE SE CELEBRA EN LA COMUNIDAD DE ALASPUNGO Y TIENE RAÍCES EN LA ÉPOCA HACIENDATARIA Y EN LAS CREENCIAS POPULARES. ACTUALMENTE EL PRIOTAZGO ESTÁ A CARGO DE TODOS LOS COMÚNERS, QUIENES PARA LA ORGANIZACIÓN DE MISMA, PONEN DE MANIFIESTO LAZOS DE SOLIDARIDAD Y RECIPROCIDAD.
27	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	IM-17-01-71-000-15-009985	FIESTAS EN HONOR A LA VIRGEN DEL CAMINO PATRONA DE NONO, NONO CENTRAL, PARROQUIA DE NONO	LA FIESTA DE LA VIRGEN DEL CAMINO DE ALAMBI ES EL PRINCIPAL REFERENTE DE NONO Y ES NO SOLO EL MOTIVO DE CELEBRACIÓN A SU PATRONA, SINO UNA FECHA DE REUNIÓN DE TODAS LAS PERSONAS DE NONO QUE HAN SALIDO DE SU PARROQUIA, ESTAS FECHAS SON LA EXPRESIÓN MÁS CLARA DE LOS ELEMENTOS A LOS QUE ATRIBUYEN SU IDENTIDAD COMO LA DEVOCIÓN, LA MÚSICA, LOS JUEGOS PROPIOS DE LOS CHAGRAS Y DE TODO LO QUE GIRA ALREDEDOR DE LA CULTURA DE HACIENDA Y GANADERA, PRINCIPAL FUENTE DE INGRESOS DE LA PARROQUIA.
28	NONO	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-71-000-15-009988	GRUTA DE ALAMBI, COMUNA DE ALAMBI, PARROQUIA NONO	LA GRUTA DE ALAMBI ES UN ESPACIO FUNDAMENTAL POR EL QUE LOS POBLADORES DE NONO SE RECONOCEN A SÍ MISMOS, EL ESPACIO DE DEVOCIÓN FUNDAMENTAL DE ESTA PARROQUIA EN LA IMAGEN DE LA VIRGEN DEL CAMINO, EN EL QUE SE CONGREGAN SUS DEVOTOS DIARIAMENTE Y PARTICULARMENTE POR LAS FECHAS DE FIESTAS PATRONALES.

Anexo 3 Matriz patrimonios de Nanegalito.

N	PARROQUIA	TIPO DE	CLASIFICACIÓ	TIPO	CODIGO	NOMBRE	BREVE DESCRIPCIÓN
1	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-69-000-09-000190	ARCHIVO DEL DESPACHO PARROQUIAL	DOCUMENTOS DE IMPORTANCIA SOCIAL DEL DESPACHO PARROQUIAL
2	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-69-000-09-000337	ARCHIVO DE LA SECRETARÍA GENERAL DEL COLEGIO NACIONAL NANEGALITO	DOCUMENTOS ARCHIVADOS DE LA SECRETARÍA GENERAL DEL COLEGIO NACIONAL NANEGALITO
3	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE BIBLIOTECA	DB-17-01-69-000-09-000133	BIBLIOTECA DE LA COMUNIDAD CAPUCHINA	DOCUMENTOS DE IMPORTANCIA SOCIAL ORDENADOS DESDE 01-01-1908 HASTA 01-01-2008.
4	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000001	HACIENDA SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO.
5	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000002	CIMA 01 DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
6	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000003	MONTÍCULO 05 DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
7	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000004	MONTÍCULO 03 DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
8	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000005	MONTÍCULO 02 DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
9	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000058	TUMBA 30 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
10	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000026	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 14	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
11	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000021	TUMBA 05 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
12	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000059	TUMBA 29 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
13	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000006	TUMBA 04 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
14	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000015	TUMBA 13 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
15	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000027	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 08	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
16	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000034	TUMBA 36 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
17	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000046	TUMBA 23 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
18	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000123	SECTOR 01 TUMBAS BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
19	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000039	TUMBA 31 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
20	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000084	TOLAS RODRÍGUEZ- SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
21	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000022	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 18	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
22	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000071	MONTÍCULO 04 - BENIGNO POZO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
23	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000091	TUMBA 06 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
24	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000060	TUMBA 28 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
25	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000016	TUMBA 12 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
26	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000009	MONTÍCULO 06 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
27	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000065	TUMBA 07 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
28	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000109	SECTOR 01 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
29	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000028	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 07	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
30	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000124	MONTÍCULO 07 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
31	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000035	TUMBA 35 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE

32	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000052	TUMBA 18 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
33	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000103	TUMBA 03 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
34	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000072	MONTÍCULO 03 - BENIGNO POZO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
35	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000085	MONTÍCULO 04 DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
36	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000131	CIMA 03 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
37	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000017	TUMBA 10 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
38	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000047	TUMBA 22 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
39	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000092	TUMBA 05 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
40	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000010	MONTÍCULO 05 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
41	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000066	MONTÍCULO 06 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
42	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000110	MONTÍCULO 04 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
43	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000079	RODRÍGUEZ- SAN FRANCISCO 10	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
44	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000023	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 17	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
45	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000029	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 06	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
46	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000061	TUMBA 27 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
47	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000125	MONTÍCULO 06 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
48	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000053	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 05	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
49	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000104	TUMBA 02 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
50	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000073	MONTÍCULO 01 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
51	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000036	TUMBA 34 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
52	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000041	TOLA 04 LA ARMENIA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
53	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000132	CIMA 02 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
54	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000018	TUMBA 09 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
55	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000011	MONTÍCULO 04 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
56	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000080	RODRÍGUEZ - SAN FRANCISCO 12	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
57	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000024	RODRÍGUEZ, SAN FRANCISCO 16	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
58	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000030	RODRÍGUEZ- SAN FRANCISCO 04	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
59	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000048	TUMBA 21 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
60	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000093	TUMBA 04 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
61	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000111	MONTÍCULO 05 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
62	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000062	TUMBA 26 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
63	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000054	TUMBA 17 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
64	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000074	MONTÍCULO 02 - BENIGNO POZO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
65	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000126	MONTÍCULO 05 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
66	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000042	TOLA 03 LA ARMENIA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
67	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000105	TUMBA 01 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
68	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000068	MONTÍCULO 01 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
69	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000133	TUMBA 07 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
70	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000012	MONTÍCULO 03 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
71	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000037	TUMBA 33 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE

72	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000112	SECTOR 02 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
73	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000025	RODRIGUEZ, SAN FRANCISCO 15	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
74	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000049	RODRIGUEZ - SAN FRNACISCO 01	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
75	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000081	TUMBA 03 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
76	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000075	BENIGNO POZO - MONTÍCULO 01	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
77	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000094	TUMBA 03 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
78	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000127	MONTÍCULO 04 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
79	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000063	TUMBA 25 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
80	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000043	TOLA 02 LA ARMENIA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
81	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000106	MONTÍCULO 09 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
82	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000100	MONTÍCULO 01 DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
83	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000038	TUMBA 32 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
84	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000069	TUMBA 11 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
85	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000013	MONTÍCULO 02 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
86	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000116	TUMBA BRUNA MALESANI 02	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
87	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000020	TUMBA 06 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
88	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000076	BENIGNO POZO - SECTOR CEMENTERIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
89	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000050	TUMBA 20 (LA UNIÓN)	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
90	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000128	MONTÍCULO 01 LA GRANADA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
91	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000064	TUMBAS (LA UNIÓN) GENERAL	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
92	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000107	MONTÍCULO 08 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
93	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000095	TUMBA 02 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
94	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000044	TOLA 01 LA ARMENIA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
95	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000089	MONTÍCULO 01 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
96	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000101	MONTÍCULOS DÍAZ	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
97	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000070	MONTÍCULO 05 - BENIGNO POZO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
98	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000057	RODRIGUEZ, SAN FRANCISCO 09	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
99	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000117	TUMBA BRUNA MALESANI 01	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
100	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000135	MONTÍCULO 11 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
101	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000077	SITIO BENIGNO POZO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
102	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000137	TUMBAS HACIENDA SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
103	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000129	TUMBA 04 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
104	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000114	TUMBA BRUNA MALESANI 04	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
105	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000108	MONTÍCULO 07 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
106	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000102	TUMBA 05 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
107	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000096	TUMBA 01 SAN IGANACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
108	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000138	MONTÍCULO 09 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
109	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000130	CIMA 01 LA GRANADA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
110	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000118	MONTÍCULO 04 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
111	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000136	MONTÍCULO 10 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
112	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000115	TUMBA BRUNA MALESANI 03	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
113	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000139	MONTÍCULO 08 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
114	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000119	MONTÍCULO 03 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
115	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000140	MONTÍCULO 07 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
116	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000120	MONTÍCULO 02 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
117	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000141	MONTÍCULO 06 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
118	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000121	SECTOR 02 TUMBAS SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
119	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000142	CIMA 01 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
120	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000122	MONTÍCULO 01 BRUNA MALESANI	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
121	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000143	MONTÍCULO 03 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
122	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-69-000-09-000144	MONTÍCULO 02 SAN IGNACIO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
123	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	ESULTURA	BM-17-01-69-001-08-000001	JESÚS DEL GRAN PODER	ESULTURA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX-XX, CON TECNICAS DE POLICROMIA Y TALLA.
124	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	MOBILIARIO	BM-17-01-69-002-08-000004	SAGRARIO	SAGRARIO DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XX, CON TECNICAS DE POLICROMADO, TALLADO Y CLAVDO.
125	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	INSTRUMENTO MUSICAL	BM-17-01-69-002-08-000002	CAMPANA	INSTRUMENTO CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX, CON TECNICAS DE FUNDIDO Y MOLDEADO.
126	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	INSTRUMENTO MUSICAL	BM-17-01-69-002-08-000003	CAMPANA	INSTRUMENTO CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XIX, CON TECNICAS DE FUNDIDO Y MOLDEADO.

127	NANEGALITO	CULTURAL	MUEBLE	ESCULTURA	BM-17-01-69-002-08-000001	NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACIÓN DE EL QUINCHE	ESCULTRA DE MADERA CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XX, CON TECNICAS DE ENCARNE BRILLANTE, OJOS DE VIDRIO, POLICROMIA, TALLA.
128	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-69-000-15-010081	COMIDA TRADICIONAL - NANEGAL, NANEGALITO, GUALEA Y PACTO, PICHINCHA	NOROCCIDENTE DEL CANTÓN QUITO DESPLIEGA UN REPERTORIO AMPLIO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON INGREDIENTES AUTOCTONOS. ESTAS COMIDAS, SIMBÓLICAMENTE, FORMAN PARTE DE LA IDENTIDAD DE LOS PUEBLOS DE ESTAS PARROQUIAS. ES IMPORTANTE RECALCAR QUE ESTA IDENTIDAD CULINARIA INTEGRAL A TODA ESTA REGIÓN.
129	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-69-000-15-010089	CURACIÓN DEL ESPANTO Y EL MAL AIRE - NANEGALITO, PICHINCHA	LOS TRATAMIENTOS PARA CURAR EL MAL AIRE Y EL ESPANTO SON CONOCIMIENTOS ANCESTRALES QUE HAN SIDO TRANSMITIDOS A TRAVÉS DE LAS GENERACIONES, Y HASTA LA ACTUALIDAD TIENEN UNA IMPORTANTE UTILIDAD PARA LAS DIFERENTES POBLACIONES DEL NOROCCIDENTE, YA QUE, TANTO EL MAL AIRE COMO EL ESPANTO, SON AFECIONES CONSIDERADAS ENFERMEDADES REALES.
130	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-69-000-15-010130	ANÉCDOTAS DEL PADRE BERNABÉ - NANEGALITO, PICHINCHA	EL PADRE BERNABÉ ES EL ÚNICO PERSONAJE REAL MITIFICADO PRESENTE EN LAS CUATRO PARROQUIAS DEL NOROCCIDENTE, LAS ANÉCDOTAS SOBRE SU VIDA Y OBRA SON UN VALIOSO ELEMENTO QUE CONFORMA PARTE DE LA TRADICIÓN ORAL DE ESTA POBLACIONES; SU IMPORTANCIA RADICA EN LA CAPACIDAD DE ESTOS RELATOS PARA REPRODUCIR UN SENTIDO DE IDENTIDAD PARTICULAR CONSTRUIDO EN TORNO A UN PERSONAJE MUY APRECIADO.
131	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	IM-17-01-69-000-15-010090	ELABORACIÓN DE CHALAS - PALMITOPAMBA, LA DELICIA, PICHINCHA	LAS CHALAS SON UN INSTRUMENTO DE CARGA CONSIDERADO ARTESANAL Y TRADICIONAL. Y CONSTITUYE UN SÍMBOLO REPRESENTATIVO DEL TRABAJO DE LA ZONA, PERO SU VERDADERA UTILIDAD ESTÁ EN SU FUNCIÓN DE CARGA. ALGUNAS PERSONAS PREFERIERON COMPRAR Y HACER USO DE LAS CHALAS, EN LUGAR DE MOCHILAS O MALETAS, PARA TRANSPORTAR COSAS EN EL CAMPO.
132	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-69-000-15-010132	CREENCIAS AL RESPECTO DE LA BÚSQUEDA DE TESOROS ARQUEOLÓGICOS EN TULIPÉ Y LAS TOLAS	SEGÚN LOS RELATOS DE LOS INTERLOCUTORES, AÑOS ATRÁS, DURANTE LOS TRABAJOS DE AGRICULTURA, ERA MUY USUAL HALLAR EN LA TIERRA PIEZAS DE CERÁMICA O, INCLUSO, DE ELABORACIÓN LÍTICA. LA PRESENCIA DE ESTOS VESTIGIOS MATERIALES EN SU TERRITORIO DESPERTÓ UNA GRAN CURIOSIDAD EN MUCHOS POBLADORES Y, COMO CONSECUENCIA DE ELLO, SE DESARROLLÓ EL HÁBITO DE EXCAVAR Y EXPLORAR LOS TERRENOS, CON LA FINALIDAD DE HALLAR "TESOROS".
133	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-69-000-15-010091	ELABORACIÓN DE PANELA PACTO, NANEGAL, NANEGALITO Y GUALEA, PICHINCHA	LA PANELA ES UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS DE LA REGIÓN NOROCCIDENTAL DEL CANTÓN QUITO. SE TRATA DE UN ENDULZANTE FABRICADO A PARTIR DE LA CAÑA DE AZÚCAR, QUE SE LO ELABORA PARA CONSUMIRLO EN POLVO O EN CUBOS SÓLIDOS, DEPENDIENDO DE SU PROCESO DE ELABORACIÓN. EN LAS CUATRO PARROQUIAS DE LA ZONA NOROCCIDENTAL DEL CANTÓN QUITO: NANEGAL, NANEGALITO, PACTO Y GUALEA SE PRODUCE ESTE ALIMENTO EN FÁBRICAS CONOCIDAS COMO "MOLIENDAS". SEGÚN LOS PROPIOS PRODUCTORES PANELEROS, LA ELABORACIÓN DE LA PANELA ES UNA TRADICIÓN QUE SE REMONTA HACIENDO CASI UN SIGLO EN ESTA ZONA.
134	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-69-000-15-010133	CURACIÓN DE MORDEDURAS DE SERPIENTES - NANEGALITO, PICHINCHA	SEGÚN EL RELATO DE LOS INTERLOCUTORES, HABÍA UNA ALTA TASA DE MORTALIDAD DEBIDO A QUE EN LA SELVA DE LAS MONTAÑAS EXISTÍA UNA EXUBERANTE CANTIDAD DE ESTOS REPTILES VENENOSOS. NO OBSTANTE, CIERTAS PERSONAS LOGRARON APRENDER A CONTRARRESTAR Y CURAR LOS EFECTOS DE LAS MORDEDURAS A PARTIR DE REMEDIOS CASEROS. ALGUNOS CURANDEROS, COMO JESÚS ESPINOZA, USABAN UN EMPASTO ELABORADO A PARTIR DE LAS PLANTAS QUE COMÍA LA SERPIENTE. ENTRE ELAS LA FAMOSA CURARINA. SON UN ELEMENTO DEL ENTORNO QUE, SIN LUGAR A DUDAS, DESEMPEÑÓ UN PAPEL IMPRESCINDIBLE EN EL PROCESO HISTÓRICO DE CONSOLIDACIÓN DE ESTAS POBLACIONES. SE APROVECHA DE DISTINTAS FORMAS LA VERSATILIDAD DE LA GUADUA, TAGUA, HOJA DE BIJAGUA, VENAS DE MONTE Y OTRAS ESPECIES VEGETALES. ASÍ, AL SER UN VÍNCULO ENTRE EL TRABAJO Y CONTEXTO NATURAL, REPRESENTAN UN SÍMBOLO DE IDENTIDAD QUE LOS HABITANTES DE ESTAS PARROQUIAS FÁCILMENTE RECONOCEN.
135	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-69-000-15-010092	USO DE LA CAÑA GUADUA, HOJA DE BIJAGUA Y OTRAS PLANTAS - NANEGALITO, PICHINCHA	LAS VELADAS, DRAMAS Y SAINETES ERAN CONSIDERADAS POSITIVAS POR LA COMUNIDAD EN TANTO QUE CUMPLÍAN UNA FUNCIÓN DE REIVINDICACIÓN DE LOS VALORES MÁS SIGNIFICATIVOS, SOBRE TODO LOS DE ÍNDOLE FAMILIAR, RELIGIOSA, CÍVICA, Y SOCIAL. SIN DUDA, EL ESFUERZO DE SU PREPARACIÓN, ORGANIZACIÓN, CREACIÓN Y COMPOSICIÓN EXPRESA LA GRAN IMPORTANCIA QUE TENIAN ESTAS MANIFESTACIONES.
136	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTACULO	IM-17-01-69-000-15-010093	VELADAS, DRAMAS Y SAINETES	LA MEMORIA HISTÓRICA SOBRE LAS TRAVESÍAS DE LOS ARRIEROS SON UNA PARTE FUNDAMENTAL DE LA TRADICIÓN ORAL DE NANEGALITO, IMPRESCINDIBLE EN LA CONFIGURACIÓN DE LA IDENTIDAD DE SUS POBLADORES. EL TRABAJO REALIZADO DURANTE DÉCADAS POR ESTAS PERSONAS ES CONSIDERADO UN EPISODIO ÉPICO DE SU HISTORIA, Y ES USUALMENTE SE LO RECAPITULA CON MELANCOLÍA Y TRISTEZA.
137	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-69-000-15-010138	LOS ARRIEROS DE NANEGALITO	LAS LEYENDAS DE LA CULTURA ORAL DE NANEGALITO ESTÁN ASOCIADAS DIRECTAMENTE A LA PRESENCIA DE ENTIDADES MALIGNAS, QUE USUALMENTE HABITAN EN LA NATURALEZA, POR LO CUAL, RELATAN EL VÍNCULO HISTÓRICO Y CULTURAL DE ESTA POBLACIÓN CON UN ENTORNO NATURAL DIVERSO Y EN UN PRINCIPIO ENIGMÁTICO.
138	NANEGALITO	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-69-000-15-010139	LEYENDAS Y APARICIONES - NANEGALITO, PICHINCHA	

Anexo 4 Matriz patrimonios de Nanegal.

N	PARROQUIA	TIPO DE	CLASIFICACI	TIPO	CODIGO	NOMBRE	BREVE DESCRIPCIÓN
1	NANEGAL	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-68-000-09-000316	ARCHIVO GENERAL DE LA TENENCIA POLITICA DE NANEGAL	DOCUMENTOS DE IMPORTANCIA SOCIAL DE LA TENENCIA POLITICA DE NANEGAL.
2	NANEGAL	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-68-000-09-000343	ARCHIVO DE LA SECRETARIA GENERAL DEL COLEGIO NACIONAL NANEGAL	DOCUMENTOS ARCHIVADOS DE LA SECRETARIA GENERAL DEL COLEGIO NACIONAL NANEGAL
3	NANEGAL	CULTURAL	MUEBLE	DOCUMENTO DE ARCHIVO	DA-17-01-68-000-09-000347	ARCHIVO DE LA ESCUELA ESMERALDAS	ARCHIVO DE LA ESCUELA DE ESMERALDAS
4	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	IM-17-01-68-000-08-000076	MINGA TRADICIONAL, NANEGAL, PICHINCHA	ANTIGUAMENTE, EN LA COMUNIDAD DE NANEGAL ERA COSTUMBRE TRABAJAR DE MANERA COLECTIVA. DE ACUERDO CON ESTE SISTEMA, DENOMINADO MINGA O MAQUIPURA (QUE SIGNIFICA CAMBIA MANOS), SI ALGUIEN TE PRESTA SU MANO DE OBRA EL DIA DE HOY, EL DIA DE MAÑANA LE PRESTARAS LA TUYA.
5	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000030	TOLA 02 HACIENDA CARTAGENA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
6	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000001	NL-18 PALMITOPAMBA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
7	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000022	MONTICULO 01 ARAUJO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
8	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000015	TUMBA 02 SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
9	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000002	MONTICULO 02 PALMITOPAMBA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
10	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000023	TOLA 02 ALBUJA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
11	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000016	TUMBA 01 SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
12	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000031	TOLA 01 HACIENDA CARTAGENA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
13	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000024	TUMBA 08 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
14	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000003	MONTICULO 01 PALMITOPAMBA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
15	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000032	TOLAS HACIENDA CARTAGENA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
16	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000025	TOLA 01 ALBUJA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
17	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000033	MONTICULO 03 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
18	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000026	TOLA DEL HIERRO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
19	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000019	MONTICULO 05 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
20	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000005	MONTICULO 02 LA PERLA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
21	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000034	MONTICULO 02 SAN FRANCISCO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
22	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000027	TOLA BOSMEDIANO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
23	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000008	RODRIGUEZ - SAN FRANCISCO 19	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
24	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000006	MONTICULO 01 LA PERLA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
25	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000021	MONTICULO 02 ARAUJO	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
26	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000009	MONTICULO 02 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
27	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000029	TOLA 03 HACIENDA CARTAGENA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
28	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000010	TUMBA 07 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
29	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000011	TUMBA 06 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
30	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000012	TUMBA 05 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
31	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000013	TUMBA 04 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
32	NANEGAL	CULTURAL	INMUEBLE	ASENTAMIENTO MONUMENTAL	AY-17-01-68-000-09-000014	TUMBA 03 - SAMANES	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
33	NANEGAL	CULTURAL	MUEBLE	INSTRUMENTO MUSICAL	BM-17-01-68-001-08-000001	CAMPANA	INSTRUMENTO CON UN VALOR HISTORICO Y RELIGIOSO DEL SIGLO XVII
34	NANEGAL	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-68-000-15-010082	CONOCIMIENTOS Y SABERES AGRICOLAS - NANEGAL, PICHINCHA	EN EL TERRITORIO DE NANEGAL ESTOS SABERES SON COMÚNMENTE COMPARTIDOS ENTRE LAS PERSONAS QUE TRABAJAN LA TIERRA, MUCHAS VECES SON TRANSMITIDOS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. EN ESTA PARROQUIA LOS AGRICULTORES CONOCEN PRINCIPALMENTE ACERCA DE LOS PRODUCTOS DE MAYOR ABUNDANCIA EN LA ZONA, QUE SON: CAÑA, YUCA, PLÁTANO Y MAÍZ. LOS INTERLOCUTORES AFIRMAN QUE EXISTEN TIEMPOS APROPIADOS PARA REALIZAR LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE SIEMBRA, COSECHA, RIEGO O DESPAJE DE ESTAS PLANTAS.
35	NANEGAL	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-68-000-15-010083	MEMORIA HISTÓRICA DE LOS "ARRIEROS" DE NANEGAL, PICHINCHA	LA HISTORIA ALREDEDOR DE LOS ARRIEROS ES UNA FUENTE MUY VALIOSA DE ANÉCDOTAS Y MEMORIAS QUE HAN CONSTRUIDO LA IDENTIDAD DEL PUEBLO DE NANEGAL. SI BIEN, LAS ACTIVIDADES EN ESTE CAMINO CESARON CON LA LLEGADA DE LA CARRETERA LASTRADA, EL RECUERDO DE LOS AÑOS DE TRABAJO INFATIGABLE DE MUCHOS ARRIEROS PERMANECEN VIVOS EN LA TRADICIÓN ORAL DEL PUEBLO.
36	NANEGAL	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-68-000-15-010084	LEYENDAS DE NANEGAL, PICHINCHA	ESTAS LEYENDAS CUMPLEN UN PAPEL FUNDAMENTAL Y PODEROSO EN LA FORMULACIÓN DE IDENTIDAD PARA LOS POBLADORES QUE LAS CONOCEN, YA QUE HABLAN DE ESCENARIOS Y PERSONAJES PROPIOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y EL ENTORNO NATURAL DE NANEGAL; CONTIENEN MENSAJES QUE EXPONEN CIERTOS ASPECTOS DE LA ÉTICA SOCIAL DE LA LOCALIDAD Y SE MANIFIESTAN A TRAVÉS DE NARRACIONES QUE SE HAN TRANSMITIDO POR VARIAS GENERACIONES.
37	NANEGAL	CULTURAL	INMATERIAL	ARTES DEL ESPECTÁCULO	IM-17-01-68-000-16-010695	AMOR INCOMPARABLE (PASILLO), DÍO VEGA ORTÍZ, NANEGAL	LA OBRA INTERPRETADA DEBIDO A SU ANTIGÜEDAD FORMA PARTE DEL PATRIMONIO SONORO ECUATORIANO
38	NANEGAL	CULTURAL	INMATERIAL	TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	IM-17-01-68-000-15-010134	CREENCIAS POPULARES - NANEGAL, PICHINCHA	ESTE TIPO DE CREENCIAS POPULARES SON EN CONJUNTO, UN ELEMENTO IMPORTANTE DE LA TRADICIÓN ORAL, QUE CUMPLE UN ROL NORMATIVO EN LA COMUNIDAD.
39	NANEGALITO	CULTURAL	INMUEBLE	TECNOLOGÍA AGRÍCOLA	AY-17-01-69-000-09-000086	PUCARÁ DE PALMITOPAMBA	SITIO ARQUEOLOGICO TERRESTRE
40	NANEGAL	CULTURAL	INMATERIAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	IM-17-01-68-000-15-010135	MEDICINA CON VARILLAS - NANEGAL, PICHINCHA	EL MÉTODO DE CURACIÓN POR MEDIO DE VARILLAS DE EFIGEMIO LUCUMÍ HA SIDO EXTENSAMENTE CONOCIDO EN LA PARROQUIA DE NANEGAL E INCLUSO EN OTROS PUEBLOS DE LA REGIÓN NOROCCIDENTAL. DE TAL MODO, SE RECONOCE A ESTE CURANDERO COMO UN PERSONAJE RELEVANTE DE LA MEDICINA NATURAL Y ALTERNATIVA PROPIA DE ESTA LOCALIDAD QUE, A PESAR DE COMPETIR FRENTE A LA PRESENCIA DE LA MEDICINA TRADICIONAL, AUN TIENE MUCHOS FIELES QUE CONFÍAN EN SUS DIAGNÓSTICOS Y TRATAMIENTOS.

Anexo 5 Menú del establecimiento Sangría Jerez.

 <p>ALITAS BBQ \$ 6.50 Porción de alitas acompañadas con papas fritas y ensalada. Bañadas en salsa BBQ (original o picante)</p>	 <p>HAMBURGUESA \$ 5.00 Hacia mejor que una hamburguesa con papas y embutidos</p>	<p>WHISKY</p> <p>SHOT</p> <p>PADRINO \$ 6.00 MANHATAN \$ 6.50 JHONNY ROJO \$ 6.50 SOMETHING SPECIAL \$ 6.50 OLD PARR \$ 9.50 CHIVAS REGAL \$ 10.50 JACK DANIEL'S \$ 10.50 JHONNY NEGRO \$ 12.00 BUCHANANS \$ 12.00</p> <p>BOTELLA (incluye hielo y agua mineral) JHONNY ROJO \$ 50.00</p> 
 <p>COSTILLAS BBQ \$ 6.50 Porción de costilla de cerdo acompañadas con papas fritas y ensalada. Bañadas en salsa BBQ (original o picante)</p>	 <p>EMPANADAS \$ 6.00 CARNE - QUESO - POLLO Porción de 4 empanadas acompañadas de 2 tipos diferentes de salsas.</p>	
 <p>TABLITA Delicioso mix de embutidos para compartir con tus amigos TABLA COMPLETA \$ 10.00</p>	 <p>NACHOS Porción de nachos acompañados con queso, guacamole o carne. QUESO/GUACAMOLE \$2.50 CARNE \$4.50</p>	
		<p>VARIOS</p> <p>AMARETTO \$ 5.00 TOM COLLINS \$ 5.50 MARTINI SECO \$ 6.00 GIN TONIC \$ 5.00 BROGAN'S \$ 7.00 SAMBUCA \$ 4.50 BAILEUS \$ 7.50 BRANDY \$ 6.50 JAGER BOMB \$ 6.00</p> 

TEQUILA

CUCARACHA \$ 6.50
Tequila, limón

MARGARITA \$ 5.00
Tequila, jugo de limón, jugo de toronja

TEQUILA SUNRISE \$ 6.00
Tequila, jugo de naranja, granadina

SHOT TEQUILA DORADO \$ 5.00

SHOT TEQUILA BLANCO \$ 5.00

BOTELLAS
(incluye limón y sal)

KARAKAL \$ 45.00
AZTECA \$ 45.00
CHARRRO \$ 45.00

VODKA

SCREW DRIVER \$ 4.50
Tequila, jugo de toronja

SILLA ELÉCTRICA \$ 6.00
Tequila, jugo de limón, jugo de toronja

NARANJA LOCA \$ 4.50
Tequila, jugo de naranja, jugo de toronja

COMPADRE \$ 4.50
Tequila, jugo de limón

SKY VODKA \$ 4.50

FINLANDIA \$ 5.50

ABSOLUT \$ 5.50




PARA PICAR

 <p>ALITAS BBQ \$ 6.50 Porción de alitas acompañadas con papas fritas y ensalada. Bañadas en salsa BBQ (original o picante)</p>	 <p>HAMBURGUESA \$ 5.00 Hacia mejor que una hamburguesa con papas y embutidos</p>
 <p>COSTILLAS BBQ \$ 6.50 Porción de costilla de cerdo acompañadas con papas fritas y ensalada. Bañadas en salsa BBQ (original o picante)</p>	 <p>EMPANADAS \$ 6.00 CARNE - QUESO - POLLO Porción de 4 empanadas acompañadas de 2 tipos diferentes de salsas.</p>
 <p>TABLITA Delicioso mix de embutidos para compartir con tus amigos TABLA COMPLETA \$ 10.00</p>	 <p>NACHOS Porción de nachos acompañados con queso, guacamole o carne. QUESO/GUACAMOLE \$2.50 CARNE \$4.50</p>

VINOS		
SANGRÍA (Copa)		\$ 4.00
SANGRÍA (Botella)		\$ 10.00
SANGRÍA (Jarra)		\$ 18.00
BLANCO (Copa)		\$ 5.00
TINTO (Copa)		\$ 5.00
CERVEZA		
TORRE		
3.000ml		\$ 18.00
3.000ml		\$ 20.00
PERSONAL		
330ml		\$ 2.00
355ml		\$ 3.00
330ml		\$ 3.00
330ml		\$ 2.50
MICHELADA		\$ 4.00
CHELADA		\$ 4.00
ARTESANAL		
250 ml		\$ 2.50
500 ml		\$ 5.00
1.000 ml		\$ 7.50

Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 6 Menú del establecimiento el café de Juliana.

Menú Desayunas	
<p>• Todos nuestros desayunos incluyen porción de fruta, jugo café negro o café en leche o aromatizado.</p> <p>• ADICIONALES</p> <p>Vino de leche \$1.80 Leche de almendra \$1.25 Leche deslactada \$0.20 Porción de Frutas \$1.80 Porción de Huevos \$1.80 Porción de chicharrón \$0.80</p> <p>Sándwiches</p> <p>VEGETARIANO</p> <p>ATUN Incluye: tomate, queso, mayonesa, cebolla picada.</p> <p>POLLO AHUMADO Incluye: mayonesa, queso, cebolla picada.</p> <p>JAMÓN DE POLLO Incluye: mayonesa, queso, cebolla picada.</p> <p>JAMÓN ARTESANAL Incluye: mayonesa, queso, cebolla picada.</p> <p>SALAMI DE AJO Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p> <p>JAMÓN Y QUESO Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p> <p>PAVILLO Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p> <p>JAMÓN DE PAVO LIGHT Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p> <p>PECUERA DE POLLO Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p> <p>PERNIL Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p> <p>SALAMI ITALIANO Incluye: queso, tomate, cebolla picada.</p>	
<p>TRADICIONAL Sándwich con carne de res y queso, salsa especial. \$7.50</p> <p>HUCHIN Sándwich de queso relleno de queso, salsa especial. \$7.50</p> <p>SOLITAS Sándwich de queso con chicharrón, salsa especial. \$7.50</p> <p>WAFFLES Arroz, fresas y chocolate, salsa especial. \$8.50</p> <p>TORTILLA DE VERDE Sándwich de queso relleno de queso, salsa especial. \$7.50</p> <p>VERDE PINTÓN Miso de frijoles verde, salsa especial. \$8.50</p> <p>NOTE PILLO Miso con mayonesa. \$8.00</p> <p>NOTE SUICO Miso con mayonesa. \$8.00</p> <p>CHOLLO Miso de queso con carne de res al jugo, o carne de pollo al jugo, salsa especial. \$9.50</p> <p>NATURAL Porción de fruta, queso, mayonesa. \$8.00</p> <p>OMLETTE (ovos + queso) Champiñones, tomate, queso, mayonesa. \$8.50</p> <p>MENU KIDS Miso, papas con mayonesa y queso, salsa especial. \$7.50</p>	<p>Empanadas de casa</p> <p>• EMPANADA DE POLLO \$1.50 • EMPANADA DE CARNE \$1.50 • EMPANADA DE QUESO \$1.50 • EMPANADA DE VEGETAL \$1.50</p> <p>ESPECIALES tojaros</p> <p>HUITAS \$1.00 TAMALES \$1.00 QUINDOLITAS \$1.00 MUCUN DE YUCA \$1.00 BOLLERÍA</p> <p>HOJALDRITOS CASEROS</p> <p>LECHE DE CONDENSADA \$1.00 MERMELADA DE FRUITAS \$1.00 MERMELADA DE FRUITAS \$1.00</p> <p>BOLLERÍA</p> <p>ROSA DE Galletas JULIANA \$2.00 PAN DE CHOCOLATE \$1.00 PAN DE CANELA \$1.00 PAN DE YUCA \$1.00 TORTITAS \$1.00 INTEGRALES \$2.00 PAN DE AJO \$2.00 MONDILLAS \$1.00 MONDILLAS \$1.00 PAN DE QUESO Y QUESO \$1.00 GALLETA RED VELVET \$1.00 GALLETA CHOCO NUEZ \$1.00 GALLETA \$1.00 CHOCOLATE CHIP \$1.00</p>

Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 7 Menú del establecimiento el Bife

ENTRADAS	
EMPANADAS DE VIENTO (2 unidades)	\$3,00
EMPANADAS DE MEJIDO (2 unidades)	\$3,25
TARTA DE CHOCLO GRATINADA (con aceite de cilantro)	\$4,00
LOCRO DE PAPA (queso, aguacate y tostado)	\$5,00
PICADITA (oima, longaniza y chinchulines)	\$6,75
DE LA PARRILLA	
RACK DE BORREGO con salsa en reducción	\$22,40
CHULETON DE RES 650 gr.	\$20,20
BIFE DE CHORIZO 300 gr.	\$15,50
LOMO DE FALDA DE CERDO 300 gr.	\$11,00
CHULETAS DE CERDO (2 unidades)	\$9,50
FILETE DE POLLO 250 gr.	\$8,50
ESPECIALIDAD	
TRUCHA ASADA 850 a 900 gr. (trucha grande entera)	\$20,00
TRUCHA CAMPESTRE 450 gr. (filete sin espina con deliciosa salsa de mostaza de alcaparra, tomate fresco, cebollitas y cebollitas)	\$13,50
* Acompañados de papas saltadas y ensalada fresca	
RINCÓN DE NIÑOS	
PIQUEO COLIBRÍ (perchoncitos de pollo al grill con queso fresco y longaniza, acompañado de salsa)	\$6,00

ENTRADAS	DE LA PARRILLA	POSTRES	DESAYUNOS
EMPANADAS DE ARROZ (mezcla de arroz de mar y vegetalitos) (4 unidades)	3,80	NÉCTAR DEL QUINDE (mezcla de frutas naturales en dulce acompañado de dulce de leche tipo dulce de leche)	5,00
EMPANADAS DE MEJIDO (Combinación especial de queso y huevo) (2 unidades)	3,50	HELADO DE SCHIFFER (hecho en casa, servido en copa con rita de cacao)	5,00
EMPANADAS DE VIENTO (mezcla de arroz blanco) (2 unidades)	3,20	BROWNIE (hecho en casa con leche de vaca)	4,50
CROQUETAS DE MOTE (mezcla de chícharos) (2 unidades)	4,80	JAR DE FRUTA DE LA PASIÓN (Combinación de frutas y cítricos)	4,50
ENSALADA FRESCA "EL BIFE" (filete de vaca, papa gratinada, queso, cebolla, chirimola, aceitunas y queso fresco)	7,50	TRES LEGÜES EN TEXTURAS (Lomitos de papas, queso y queso de leche)	4,50
LA PICADITA (Chinchulines, aceitunas, queso, tomate, queso)	4,90	BEBIDAS FRÍAS	
LOCRO DE PAPA (Acompañado de aguacate, mostaza y queso de mar)	5,50	JUGO QUINDE 1,5 dl. (Combinación de 3 sabores grande con mostaza)	5,50
ESPECIALIDAD	RINCÓN DE NIÑOS	JUGO QUINDE 10 cl. (Combinación de 3 sabores grande con mostaza) <td>3,50</td>	3,50
TRUCHA ASADA (900 gr.) (Entera, asada a la parrilla con limón, hierba)	21,00	JUGO DE FRUTAS 10 cl. (Jugo de frutas, mora, toronja y limón)	3,00
FILETE DE TRUCHA AL AJILLO (Servido con camarones al grill)	16,00	LIJONADA PINK (Hecho en casa con limón, naranja y limón)	2,00
FILETE DE TRUCHA EN SALSA CREMOSA (Servido con camarones, tomate cortado y calabaza fresca)	14,50	JARRA DE LIJONADA PINK	1,50
FILETE DE TRUCHA CAMPESTRE (Barrido de mariposa clarificada con alcaparras, tomate fresco y cebollitas)	13,75	AGUA MINERAL - NATURAL GASEOSA	2,00
FILETE DE TRUCHA CRIOLLA (Asado y servido con salsa criolla, crema de aguacate, tomate blanco y botanitas de verde)	13,50	VINOS Y CERVEZA	
		BOTELLA DE VINO DE LA CASA	16,80
		BOTELLA DE VINO PERSONAL	5,50
		COPA DE VINO DE LA CASA (Jugo o Blanco)	6,00
		COPA SANGRIA (Mezcla de vino tinto, fruta fresca y jugo cítricos)	5,00
		CERVEZA IMPORTADA (Caroni, Heineken, Stella Artois)	3,90
		CERVEZA PILSENER GRANDE	3,50
		CERVEZA CLUB VERDE	2,90

Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 8 Menú del establecimiento la cascada de la vía.



Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 9 Menú del establecimiento los armadillos.

DESAYUNOS

CASERO: SANDUCHE CALIENTE, HUEBOS, CAFÉ Y JUGO	5.00
JORNALERO: YOGURTAS FRITAS, HUEBOS, CAFÉ Y JUGO	6.00
FRUTAS: FRUTA PICADA, YOGURTH NATURAL, GRANOLA, SANDUCHE CALIENTE, TÉ	7.00
TRADICIONAL: YOGURTAS FRITAS, CREME A LA PASTA, HUEBOS, CAFÉ Y JUGO	8.00
VIAJERO: AREPES, ESTOFADO DE CREME, YOGURTAS, PANZURO, HUEVO, CAFÉ Y JUGO	8.00

CAFETERIA		PICADAS	
AMERICANO	1.30	SANDUCHE ORIENTE	1.90
LATTE	2.25	BOLLO DE QUESO	2.20
ESPRESSO	2.25	EMPANADA DE QUESO	2.20
CAPUCCINO	2.50	EMPANADA DE PISO	2.40
CHOCOLATE	2.50	YOGURTAS CON QUESO	3.80
TÉ/FRUTILLA	1.70	PANZURO CON QUESO	4.00
JUGOS	2.25		
AGUA COMBINADA	1.00		
CREMERA ARTESANAL	4.00		

PLATOS FUERTES

TRUCCA	11.00
CHORRASCOS	10.50
ESTOFADO DE PISO AL GELI	9.50
	9.00

Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 10 Menú del establecimiento parada del oso.

TRADITIONAL FOOD MENU FRESH FOOD

parada del Oso

<p>Desayunos</p> <ul style="list-style-type: none"> Desayuno con leche \$ 3.50 Desayuno \$ 3.00 Muchacha con Empanada \$ 3.50 	<p>Tigritas</p> <ul style="list-style-type: none"> San Pico \$ 4.00 Con Camaron \$ 4.00 Con Chicharon \$ 4.00 Con Fritado \$ 4.00 Mixto \$ 5.50 	<p>Carne</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne con queso \$ 4.00 Carne con queso \$ 4.00 Churrasco \$ 5.00
<p>Fritada</p> <ul style="list-style-type: none"> Libra \$ 9.00 Ideal \$ 8.00 Mediana \$ 7.50 Pequeña \$ 3.50 	<p>Sopas</p> <ul style="list-style-type: none"> Costo de Gallina \$ 4.00 Uvacachaco \$ 3.00 Caviche de Puerro \$ 3.50 	<p>Extras</p> <ul style="list-style-type: none"> Chorda + queso \$ 1.50 Bacones \$ 0.75 Empanadas (solo y queso) \$ 0.75 Porción de Yuki (queso, papas y queso frito) \$ 1.50 Porción de arroz \$ 1.25
<p>Pescado</p> <ul style="list-style-type: none"> Tilapia Frita \$ 9.00 Tilapia del Oso \$ 8.00 Tilapia y la Papa \$ 7.00 Tilapia y el Oso \$ 9.00 	<p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> Vaso de Jugo \$ 1.20 Jarra de Jugo \$ 4.00 Batidos \$ 1.50 Limonada \$ 0.75 Jarra Limonada \$ 2.00 Café \$ 0.75 Agua \$ 0.50 Morocha \$ 1.00 	

1053 / 0995833497

Anexo 11 Menú del establecimiento el sabrosón.



Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 12 Menú del establecimiento cafetería luz del sol.



Nota: imagen tomada de Google maps, 2023.

Anexo 13 Entrevistas en la parroquia de Calacalí.

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	sábado 12 de noviembre	Código de entrevista	14
manifestación PCI			
Presidente del GAD parroquial Calacalí			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Luis Eduardo Logaña Toapanta		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	Aquí en Calacalí la oferta gastronómica es variada y estamos considerados como el destino de colores.	00:45 a 01:17	
Tradición gastronómica	Lo tradicional acá siempre ha sido los pristiños con miel, las espumillas con hielo, el yahuarlocro, caldo de gallina, seco de gallina seco de carne, las arepas de maíz, los bizcochos, mucha tenemos variedad. Lo más antiguo que encontramos es las arepas de maíz echo en tiesto.	01:22 a 03:04	
Productos locales	Tenemos los huertos orgánicos, se ha trabajado con los microemprendimientos para ofrecer mejores productos. El cultivo de maíz es lo que más resalta en la parroquia.	03:10 a 03:49	

Turismo gastronómico	La gastronomía se puede considerar como un potencial turístico dentro de la parroquia. El sector de yunguilla es importante visitar por el potencial turístico que tiene y se ha desarrollado.	03:51 a 04:45
Calidad gastronómica	Es y será siempre el 100% rica y sabrosa que incorpora productos orgánicos y saludables propios de la parroquia.	04:52 a 05:27
Sugerencias gastronómicas	No hay un lugar específico para sugerir ya que todos tienen la misma calidad y los platos que oferta cada establecimiento son exquisitos. El restaurante comunitario de Yunguilla	05:30 a 06:19
Opiniones importantes	Hay restaurantes que se consideran tradicionales como las delicias de mi pueblo, chanos, las delicias de mama Ali, las espumillas de la familia Quishpe.	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	sábado 12 de noviembre	Código de entrevista	13
Manifestación PCI			
Entrevista a un habitante de edad avanzada de la parroquia.			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Alejandro Ayala		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	La oferta gastronómica es reciente. El primer Restaurantes fue le denominado Don Gato, de ahí viendo la oportunidad que había cuando llegaron las grandes empresas la mayoría se dedicaron a la venta de comida.	00:35 a 02:01	
Tradición gastronómica	El revolver es una bebida realizada con alcohol artesanal pero que con el tiempo se ha perdido. Las tortillas con hormado, los chochos, las arepas, la espumilla, el mote Mapioso, la fritada. La salsa de viseras de cuy.	02:05 a 03:22	
Productos locales	Aquí en Calacalí no había mucho comercio se vivía de lo que sembrábamos habas, maíz, mellocos, papas trigo, cebada. Estos productos constituían la alimentación de los lugareños.	03:27 a 04:08	
Turismo gastronómico	El turismo gastronómico esta dado por las arepas que vienen muchos turistas por eso y también por las espumillas que en estos últimos años se ha popularizado.	04:10 a 06:04	

Calidad gastronómica	La calidad de la gastronomía es muy buena con los años los restaurantes han mejorado su presentación y muchos ya cuentan con los permisos necesarios y reconocimientos.	06:06 a 07:30
Sugerencias gastronómicas	Las espumillas, las arepas, los pristiños.	07:45 a 08:21
Opiniones importantes		

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	sábado 12 de noviembre	Código de entrevista	15
Manifestación PCI			
Las espumillas con hielo del Restaurante Las Tradicionales Espumillas Con Hielo de Calacalí			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Gladys Arcos		
Tema	Dato	Minuto	

Denominación	Las tradicionales espumillas con hielo de Calacalí, solo nuestra familia conoce la preparación de estas espumillas.	00:40 a 02:50
Actores	Yo preparo siempre pero cuando no estoy algún miembro de mi familia lo hace.	02:55 a 03:23
Temporalidad	En la semana preparamos todos los días, desde hace 27 años aunque anterior a nosotros ya lo hacían desde hace muchos años atrás. Se ha dejado de hacer porque ya no había personas que se dediquen a la venta de este producto, nosotros retomamos la preparación de este postre.	03:30 a 04:45
Sentido	Es importante porque es un postre tradicional artesanal propio de la parroquia. Y que nosotros lo realizamos por la carencia económica en la que nos encontrábamos en algún momento.	04:50 a 06:10

Valor social	El producto le ha dado un realce en lo turístico a la parroquia de Calacalí y nos reconocen por nuestro producto fuera de la parroquia. Es importante que se enseñe a los más pequeños con el fin de que la tradición no se pierda. Enseñamos a nuestros hijos que este trabajo es honesto, limpio, sacrificado. Aprendí cuando era niña de una vecina que ya falleció, y lo practique hasta que logre la perfección en la preparación. Enseñamos a ser humildes a los colaboradores en nuestro establecimiento, y trabajar con amor.	06:16 a 10:57
Identidad	Empezamos a realizar esta preparación por motivos económicos dentro del hogar. Mi hogar esta encargado de que esta tradición no se pierda, y mi hijo mayor es el que está más comprometido. Los habitantes mismo califican como tradicional esta preparación dentro de la parroquia. La manera de preparación ha cambiado con el fin de perfeccionar este platillo pero siempre manteniendo las prácticas tradicionales, utilizando productos de la zona como la mora que viene de pucara y la guayaba de pacto.	11:10 a 15:42
Receta o pasos para la preparación	Primero lo principal que utilizamos es la guayaba, la mora, solo la pulpa de estas. Mezclamos con claras de huevos, azúcar por un periodo de 15 minutos. Se incorpora la pulpa de mora y guayaba hasta que de punto. Servimos con hielo, grajea, 3 jugos especiales.	16:52 a 19:33
Persona encargada	Gladys Lucia Arcos Santamaria	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	sábado 12 de noviembre	Código de entrevista	16
Manifestación PCI			
La fritada y el morocho en el restaurante las delicias de Mama Ali			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Berta Susana López Flores		
Tema	Dato		Minuto

Denominación	Se le llama de la misma manera a las dos preparaciones.	00:31 a 01:54
Actores	Yo soy la encargada de realizar las preparaciones en mi establecimiento y siempre que el cliente lo pide yo preparo.	01:07 a 02:49
Temporalidad	Se prepara una vez a la semana los domingos, ya llevo realizándolo por 30 años y continúo con la tradición de mi madre y mi abuelita. No sé a dejado de hacer en ningún momento.	02:58 a 03:41
Sentido	La importancia es mantener y continuar con el negocio, la constancia da el realce del negocio. Lo hago porque mi madre realizaba ventas, para tener un mejor estilo de vida para mi familia.	03:50 a 05:05
Valor social	Para la comunidad es importante, debemos valorar lo propio. Aprendí de mi madre, participando continuamente en el negocio familiar. No es necesario exigir a que las personas aprendan. El compartir con los familiares es lo más bonito y las anécdotas que se conversan, y sin duda la familia es lo más importante. La continuidad del establecimiento ayuda al flujo de turistas que beneficia a la parroquia.	05:10 a 11:03

Identidad	Espero que mis hijas puedan seguir con el negocio familiar. Los padres si conversan con sus hijos para que consuman lo tradicional. Solamente se ha cambiado la manera de preparación porque antes se hacía en tupa y actualmente se hace en cocinas de gas. El maíz es un producto local que se utiliza para las preparaciones.	11:40 a 14:23
Receta o pasos para la preparación	Para el morocho: morocho causado, remojar. Cocinar con manteca de choncho, cebolla blanca y con sal. Para la fritada: Carne de choncho tierno, tostado, mote.	17:05 al 25:23
Persona encargada	Berta Susana López Flores	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	sábado 12 de noviembre	Código de entrevista	17
Manifestación PCI			
Cuy al horno, locro de papa y caldo de pata en el Restaurante Chaños			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Sandra Paulina Brahamontes López		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	En casa los llamamos de la misma manera. Los que conocemos mi hermana y mi persona.	00:09 a 06:49	
Actores	Las que realizamos la preparación como mi hermana y yo. Siempre que se hace estos platos hemos nosotras.	07:10 a 07:50	
Temporalidad	Hacemos todos los días de lunes a domingo o cuando cliente lo pide, atendemos hace 32 años y en ningún momento hemos dejado de preparar estos platos.	07:58 a 08:30	

Sentido	Es importante porque son vendibles y son bien hechos, y los clientes se van contentos. Yo aun sigo preparando porque es mi fuente de ingresos y me gusta servir a mis clientes.	08:35 a 09:56
Valor social	Empezamos porque teníamos el local, el placer de atender a la gente que nos visita y por la necesidad económica. Las nuevas generaciones deben aprender a emprender para generar trabajo en algún momento si ale en adelante. Yo debo realizar las preparaciones porque el sabor no es el mismo cuando yo no ago. Aprendí con la práctica y de mi madre. No tomamos importancia si no quieren aprender, pero siempre estoy dispuesta a enseñar. Me siento alagada y mi autoestima mejora cuando hacemos estas preparaciones en familia. Las personas se identifican con los platos que preparamos porque son de la parroquia y en ocasiones recibo felicitaciones.	09:58 a 13:30
Identidad	Aun no tengo pensado quien continuara con la tradición, pero espero que sean mis hijos. Los padres si conversan a los hijos sobre estas preparaciones y como se hacía antes. Solo ha cambiado en la preparación de leña a cocina de gas. Los productos de la zona que utilizamos es la papa, la cebolla, el maíz, morocho, cilantro, apio, lechuga, cuy, las reses.	13:33 a 17:00
Receta o pasos para la preparación	El cuy al horno: ajo, comino, cuy, papas cholas cocidas, aguacate, lechuga, aguacate, salsa de maní de viseras de cuy. Locro de papa: papa chola, achiote, leche sin pasteurizar, mantequilla, queso y aguacate. Caldo de pata: mote, leche sin pasteurizar, pata, maní, achiote, ajo, mote licuado. salsa del cuy: solo leche, maní, cebolla, las vísceras del mismo cuy, ajo.	17:14 a 19:11
Persona encargada	Sandra Paulina Brahamontes López	

Transcripción de entrevistas

Nombre del archivo digital	sábado 12 de noviembre	Código de entrevista	18
Manifestación PCI			
Mote Mapioso en el Restaurante comunitario Yunguilla			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Estefany Collaguazo		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Lo conocemos con el mismo nombre esta echo con: mote, frejol seco manteca de chanco, chicharon y tostado. En la comunidad conocemos la preparación todas las personas mayores y los que trabajamos en el restaurante.	00:18 a 01:45	
Actores	Preparan las personas capacitadas, preparo todos los fines de semana cuando abre el restaurante, pero también se prepara en las fiestas de Yunguilla.	01:51 a 02:48	
Temporalidad	Se prepara todos fines siendo sábado y domingo, esta preparación ya se hace mucho tiempo, se comenta que los padres de nuestros abuelitos ya lo preparaban, actualmente ya soy la cuarta generación que lo está haciendo. En este establecimiento ya lo llevamos haciendo 3 años. Nunca se ha dejado de hacer.	03:00 a 03:37	
Sentido	Se lo sigue preparando para mantener la tradición de la comunidad, yo sigo haciéndolo porque es muy llamativo y a la gente les gusta.	03:40 a 04:15	

Valor social	<p>Si es muy importante y es muy conocido y los clientes ya vienen por este platillo. La nueva generación debe aprender a realizar esta preparación para que no se pierda la tradición. La preparación lo puede realizar cualquier persona siguiendo los lineamientos planteados. No hay casos donde no quieran aprender siempre esta predispuestos. Se fortalece la unión y el compartir en la familia. Las personas se identifican con este palto porque se lo viene haciendo ya hace muchos años.</p>	04:25 a 06:30
Identidad	<p>Mis abuelitos me enseñaron a realizar esta preparación. En el restaurante el chef es el encargado de seguir realizando esta preparación. Los padres transmiten este conocimiento a los más jóvenes. Si ha cambiado un poco la manera de preparación antes se hacía desde la siembra y el trabajo de la materia prima, lo que hemos hecho por estética actualmente es cocinar el mote y el frejol separado antes se lo cocinaba todo junto. El frejol inteño es el ingrediente principal en este plato, es de cosecha anual.</p>	06:32 a 09:05
Receta o pasos para la preparación	<p>Primero tener cocido el frejol y el mote, picar cebolla blanca y perejil, sofreír en manteca de chancho primero los condimentos, posteriormente agregamos el frejol después de un momento agregamos el mote. Para servir lo presentamos con tostado, chicharon y ensalada.</p>	09:10 a 11:50
Persona encargada	Estefany Dayan Collaguazo Proaño	

Anexo 14 Entrevistas en la parroquia de Nono

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	10 de noviembre del 2022	Código de entrevista	9
Manifestación PCI			
Presidente del GAD parroquial Nono			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Víctor Rolando Hipo Chicaiza		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	Es una copia de la gastronomía andina, Nono como parroquia no tiene un pato tradicional que la represente tenemos el ejemplo de las habas con queso que puedo encontrar en Nayon, Carchi, Otavalo, así mismo siendo el caso del caldo de gallina, fritada, llapingachos, caldo de menudo, tilapia. A excepción de una entrada o postre que es la empanada rellena de dulce de sambo no se encuentra en otro sitio, con un sabor muy particular con una masa más tradicional. A diferencia de la empanada rellena de dulce de zambo que podemos encontrar en Lloa al estilo pan industrial.	00:40 a 01:27	
Tradición gastronómica	La colada morada con roscas de harina blanca, mas no hay un plato propio con características singulares. Y las empanadas rellenas de dulce de zambo. Por tradición los platos andinos se encuentran en la parroquia y la trucha.	01:35 a 02:40	

Productos locales	El zambo es un producto que ya por más de 50 años se viene utilizando al igual que el mortiño, los condimentos dulces, variedad de productos andinos de la sierra.	02:50 a 03:39
Turismo gastronómico	La gastronomía si debe ser considerada como un potencial turístico nacional y turístico, siendo el 80% de turistas asisten por alimentarse. Siempre se ha realizado talleres y otras actividades en pro de brindar un buen servicio al turista en todos los aspectos. Promover los productos agroecológicos, reducir los residuos en los restaurantes, elaborar huertas orgánicas, apoyar a los micro emprendedores.	03:41 a 04:55
Calidad gastronómica	De acuerdo a como se ha dividido la oferta gastronómica se puede decir que en la primera parte es un servicio más ejecutivo, sofisticado y de una experiencia singular. Vendiendo más la imagen, convenciendo al turista por lo visual. Las otras partes el servicio es menos especializado, pero no se puede decir que es malo, aunque el enfoque es para las personas que no cuenten con muchos recursos económicos.	05:02 a 07:17
Sugerencias gastronómicas	La cabecera de la parroquia es un punto importante que cuenta con restaurantes más sofisticados, la parte baja de la parroquia es más local. Se tiene una tercer aparte que son las pescas deportivas que trata de ofrecer una experiencia vivida a los turistas con actividades al aire libre.	07:18 a 15:19

Opiniones importantes	En algunos restaurantes ya se practica los huertos orgánicos. Recomiendo las costillas de borrego, las parrilladas y las empanadas de zambo.	15:30 a 17:00
-----------------------	--	---------------

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	13 de noviembre del 2022	Código de entrevista	21
Manifestación PCI			
Entrevista a un habitante de edad avanzada de la parroquia.			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Luis del castillo		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	Las madres de familia hacían las arepas, los quimbolitos, tamales, humitas, las habas tiernas, el choclo, la machica traposa, las roscas y el caldo de 31. Todos los restaurantes tenían el tostado.	00:30 a 01:11	
Tradición gastronómica	En frente de la iglesia la señora Osvaldina los sábados y domingos hacia el caldo de 31. La señora Eva Vallejo hacia roscas de harina con miel que se sigue haciendo. Cesar Quilumba hasta la actualidad realiza las empanadas rellenas de dulce zambo. Carlos Tamayo hasta la actualidad sigue en el negocio de restaurantes con su comida tradicional.	01:15 a 03:12	

Productos locales	En esta zona se cultivaba la col, zambo, zapallo, rábano, remolacha, zanahoria, cebada, papas, maíz, habas, frejol. Trago o puntas.	03:17 a 05:08
Turismo gastronómico	Hay buenos y excelentes restaurantes en la actualidad ya se han ido especializando y resaltan notablemente.	05:10al 06:45
Calidad gastronómica	Las preparaciones son excelentes y con inocuidad alimentaria debido al nivel académico de los dueños y empleados.	06:56 a 08:30
Sugerencias gastronómicas	Sugiero visitar todos los restaurantes porque todos ofrecen productos y servicios excelentes, siempre dependiendo de la posibilidad de gasto que tenga.	08:35 a 09:51
Opiniones importantes	La producción no era lo suficiente para satisfacer las necesidades de toda la población porque más se sembraba para el consumo en el hogar.	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	13 de noviembre del 2022	Código de entrevista	20
Manifestación PCI			
Empanadas rellenas de dulce de Zambo de panadería y micro Alex			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Cesar Quilumba		
Tema	Dato	Minuto	

Denominación	La preparación se llama de la misma manera. Tiene harina, manteca, mantequilla, levadura, zambo. Mi esposa y mis hijos sean como se realiza esta preparación.	00:10 a 02:23
Actores	Yo soy el que siempre hago las empanadas desde la masa y todos los pasos porque trabajaba en una panadería y ahí fue donde aprendí el oficio de la panadería.	02:30 a 02:47
Temporalidad	Todos los días se hacen las empanadas, más los fines de semana, no he dejado de hacer ningún día.	02:49 a 03:35
Sentido	Es importante para mantener mi familia y para el reconocimiento social al mantener esta tradición. Muchas veces el apoyo de la gente me motiva a continuar con esto y lo sigo haciendo por tradición y por mantener a mi familia económicamente,	03:40 a 04:43

Valor social	Si es importante para mantener la tradición, y el compartir el conocimiento con los más pequeños del hogar. Aprendí por la experiencia que tengo en la panadería, y por mantener la venta de estas empanadas que se hacía desde hace muchos años pero con técnicas más actuales y mejores. Mis hijos siempre me ayudan a realizar este producto y me siento feliz al compartir en familia.	04:45 a 10:07
Identidad	Aun no tengo pensado quien continúe con la tradición dentro de mi familia. Las personas de la parroquia si comentan sobre las empanadas porque son buenas. La preparación se ha mejorado con el mejoramiento de la masa más fina, el zambo es el producto local que se utiliza.	10:10 a 13:52
Receta o pasos para la preparación	Para la masa: harina, mantequilla, manteca, levadura, huevos. Para el dulce de zambo: Zambo, panela, especias dulces y dar punto al dulce.	14:02 a 16:03
Persona encargada	Cesar Osvaldo Quilumba Sarabino	

Transcripción de entrevistas

Nombre del archivo digital	13 de noviembre del 2022	Código de entrevista	23
Manifestación PCI			
Las rosquillas con miel de La Señora Eva Vallejo			

Datos del interlocutor		
Nombres completos	Lorena Ruiz	
Tema	Dato	Minuto
Denominación	Se le llama de la misma manera o también se lo puede llamar roscas con miel en pocos casos le dicen pristiños con miel. Este producto tiene leche, agua, sal, azúcar, huevos, mantequilla, levadura, royal, panela y especias.	01:09 a 01:39
Actores	LA preparación la hace mi hermana, mi mama o mi persona. Siempre participo porque el negocio es familiar.	01:40 a 02:00
Temporalidad	Solo las realizamos los fines de semana y rara vez entre semana. Lo preparamos por lo menos unos 15 años y no hemos dejado de hacer.	02:01 a 02:41
Sentido	Lo hacemos por el tema económico y por qué a los clientes les gusta, además, lo hacemos por la tradición.	02:45 a 03:30

Valor social	Los clientes vienen especialmente por nuestro producto y ayuda al turismo de la parroquia. Es importante compartir con los niños para que continúen con la tradición. Es mejor si nosotras lo hacemos porque depende de la práctica y experiencia. Se fortalece la unión y se crean anécdotas para compartir en la familia.	03:32 a 11:12
Identidad	Nuestros hijos son los que deberían continuar con la tradición si así lo deciden en un futuro. En años anteriores la rosquilla era más pequeña, pero con el paso del tiempo se ha visto que es más conveniente hacerlo más grande y más finas para una fritura más uniforme.	11:15 a 16:25
Receta o pasos para la preparación	Primero en una cierta cantidad de agua agregar leche y mezclar con sal y azúcar, poner a entibiar. Diluir la mantequilla. En la harina colocar la mantequilla, la leche y agua, huevos, royal, levaduras. Amasar hasta que la masa no se pegue. Dejar leudar. Fritura profunda. Para la miel: diluir la panela en agua, aromatizar con especias dulces.	16:27 a 19:02

Persona encargada	Eva Vallejo.	
-------------------	--------------	--

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	13 de noviembre del 2022	Código de entrevista	24
Manifestación PCI			
Comida tradicional del Restaurante Nono			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Carlos Tamayo		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Aquí siempre he vendido habas con choclo y queso, y caldo de gallina que ya se ha popularizado entre la gente.	00:18 a 02:15	
Actores	Las preparaciones son realizadas por mi esposa o me persona en algunos casos.	02:17 a 03:28	
Temporalidad	Ya tenemos alrededor de 40 años con la venta de este tipo de comida. No sé a dejado de hacer a excepción de la pandemia. El establecimiento abre todos los días.	03:30 a 04:07	
Sentido	Yo continúe con la tradición de mis padres porque ellos empezaron con el negocio en este mismo sitio.	04:10 a 06:05	

Valor social	Es importante que los pequeños aprendan la gastronomía local ya que es con lo que nosotros hemos alimentado. Me siento satisfecho al continuar con la tradición de mis padres. Los platillos se siguen haciendo igual simplemente se trata de mejorar pequeños aspectos.	06:13 a 09:18
Identidad	Espero que mis hijos continúen aunque no se si tengan interés en el negocio, porque ellos ya tienen otras profesiones.	09:20 a 10:05
Receta o pasos para la preparación	Siempre se ha tratado de utilizar los productos locales, frescos y de calidad. Y siempre tratando de ser mejor en el servicio al cliente.	10:12 a 13:33
Persona encargada	Carlos Tamayo	

Anexo 15 Entrevistas en la parroquia de Nanegalito.

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	03 de noviembre del 2022	Código de entrevista	1
Manifestación PCI			
Presidente del GAD parroquial Nanegalito			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Oscar Patricio Armijos Armijos		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	Nanegalito se ha hecho conocer ahora gastronómicamente con la fritada ya que todos nos reconocen con ese plato, adicional a eso tenemos el ceviche de palmito, tilapia y a trucha que es de reciente incursión con la fritada de esta.	00:40 a 01:17	
Tradición gastronómica	Lo tradicional para la venta aquí tenemos la fritada y el ceviche de palmito. Antes teníamos el caldo de gallina y el seco de pollo.	01:55 a 02:34	
Productos locales	El primero sería el cerdo acompañado con plátano, yuca y mote que no es de la zona pero acompaña este plato.	02:50 a 03:09	
Turismo gastronómico	Tenemos un local que se identifica como tradicional y a echo las cosas bien es El Sabrosón, porque ellos han invertido y se les ha ayudado con los permisos de Quito Turismo. Para soñar con un potencial turístico es importante capacitar a las personas con Quito Turismo, fue un camino difícil pero ha hecho que en	03:21 a 04:45	

	Nanegalito se ofrezcan productos ricos y de calidad.	
Calidad gastronómica	Es servicio actual es de primera.	04:52 a 07:17
Sugerencias gastronómicas	Los locales que tienen todos sus permisos al día, tenemos el sabrosón, en bellavista, el paraíso del pescador, Yaku Quinde, en el área de tandayapa.	08:18 a 09:19
Opiniones importantes	Las concesiones mineras son una preocupación que tenemos en la parroquia porque se perdería la biodiversidad y demás se contaminaría el agua que es tan importante para la vida, los químicos van a contaminar los suelos, los ríos y eso es lo peor que nos puede	05:00 a 06:30

	pasar en la Parroquia. La contaminación es lo peor de la minería.	
--	---	--

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	11
Manifestación PCI			
Entrevista a un habitante de edad avanzada de la parroquia.			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Cornelio Rodrigo Romero Vasques		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	Se vende el ceviche de palmito y las fritadas y escucho que muchos vienen de otras partes del Ecuador por las fritadas.	01:30 a 03:01	
Tradición gastronómica	Se vendía arroz de cebada, la colada de haba, la colada de maíz eran autóctonas de la sierra. El sancocho con espinazo de chanco, la sopa de bolas de verde y el ceviche de palmito. Caldo de gallina de campo, pero es una comida nacional.	03:10 a 04:42	
Productos locales	Se utiliza el palmito de la zona, la yuca, el verde, el cerdo de la zona.	04:47 a 05:08	

Turismo gastronómico	El turismo gastronómico esta dado por la fritada de aquí de la zona y nos reconocen por el ceviche de palmito.	05:27 a 06:45
Calidad gastronómica	Los establecimientos son aseados, con todos los permisos y ofertan una excelente comida.	06:56 a 07:30
Sugerencias gastronómicas	El sabrosón, el propio gato, restaurante dona Alex, las delicias criollas.	07:45 a 08:51
Opiniones importantes	La trucha no es tradicional, la tripa mishqui es de reciente incursión en el mercado.	

Transcripción de entrevistas

Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	6
Manifestación PCI			
La fritada del restaurante El propio gato			

Datos del interlocutor		
Nombres completos	Sandro Arturo Delgado Rúaies	
Tema	Dato	Minuto
Denominación	Le llamo fritada, está hecho de carne de cerdo, mote, yuca, maduro, tostado. En mi familia conocen mi madre y mi mujer e hijos.	00:40 a 02:03
Actores	Los que preparan son el personal y mi persona cuando tengo más disponibilidad de tiempo. Participo los fines de semana y cuando hay un nuevo integrante del equipo de trabajo.	02:10 a 02:37
Temporalidad	Dependiendo el día más los fines de semana pero todos los días, ya llevo 27 años haciendo esta preparación. No he dejado de hacer nunca.	02:40 a 03:35
Sentido	El pueblo se identifica con la fritada y es la carta de presentación por tal motivo toca seguir haciendo. Sigo haciendo porque ha pegado bastante bien.	03:40 a 04:03

Valor social	Si es importante porque para el pueblo lo primero es la fritada. Es importante transmitir por no perder la identidad de la parroquia. Yo aprendí a hacer de mi mami porque ella vendía y yo continuo haciendo hasta ahora. Los valores son de tratar de mejorar cada día y ponerle empeño y ganas para que salga bien. Se identifica con la fritada porque todos pueden y saben hacer fritada en la parroquia pero nosotros hacemos en leña.	04:10 a 07:07
Identidad	Por necesidad y ganas de progresar fue el motivo de hacer. Espero que mi hijo continúe con la tradición. La forma de preparar el plato no se ha perdido se sigue haciendo igual. LA fritada de aquí se hace en trozos más pequeños en comparación a otros lados.	07:20 a 10:32
Receta o pasos para la preparación	Primero separar el cuero y la grasa de la carne de cerdo y la carne con el hueso. Freír la grasa, el cuero con sal hasta hacer chicharrón. La manteca que sale usamos para freír la carne con el hueso y agregamos el ajo, la cebolla blanca y sal. Se acompaña con yuca, maduro, mote, tostado.	10:40 a 12:03
Persona encargada	Sandro Arturo Delgado Rúales	
	Solo el tostado y el mote traemos de Ambato los otros productos son de la zona.	

Transcripción de entrevistas

Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	7
Manifestación PCI			
Caldo de gallina criolla y empanadas de yuca en el restaurante El Sabrosón			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Nora Rúales		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Es un caldo de gallina criolla que esta lleva apio, papa nabo, zanahoria, ajo, cebolla, y la empanada de yuca se hace con yuca, sal y mantequilla. Sabemos hacer los hijos y las empleadas que hacen para la venta.	00:30 a 02:54	
Actores	Preparamos los dueños y caso no preparo más estoy administrando.	02:57 a 03:37	
Temporalidad	Aseamos todos los días, el caldo se realiza desde el año de 1976 y las empanadas desde hace 11 años. No hemos dejado de hacer porque se vende muy bien.	03:48 a 04:50	
Sentido	Es importante porque al cliente le gusta y cada día seguimos mejorando. Seguimos realizando por tradición y por qué genera buenos ingresos económicos .	05:00 a 05:35	

Valor social	Es importante porque el turista nos visita y generamos oportunidades para otros negocios. Si es importante que se transmita a los hijos para que ellos continúen con la tradición mientras ellos estén dispuestos a aprender. Aprendimos de mi madre y continuamos haciendo. Solamente se ha cambiado la manera de cocción porque ya no hacemos en leña. Se fortalece la amistad la armonía y la unión entre familia cuando se prepara los platos. Se reconoce a la parroquia por estas preparaciones.	05:40 a 10:38
Identidad	Por temas económicos en el hogar empezamos con el negocio. Se hace desde hace muchos años y solamente que ya no se hace en leña ahora lo hacemos en gas. Los productos que se utiliza son de la zona donde utilizamos con mayor frecuencia la yuca.	10:48 a 13:23
Receta o pasos para la preparación	Para el caldo de gallina criolla: la gallina pelada, cocinar entera, agregamos zanahoria, apio, papa nabo, ajo, yuca. Para las empanadas de yuca: la yuca cocida con sal al punto, servimos con café, batido, morocho.	13:50 a 15:23
Persona encargada	Luz María Rúaless Rivera	

Transcripción de entrevistas

Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	8
Manifestación PCI			
Ceviche de palmito y los bolones en el Restaurante Doña Alex			

Datos del interlocutor		
Nombres completos	Wellington Solorzano	
Tema	Dato	Minuto
Denominación	Los llamo de la misma manera, los bolones están hechos de verde con materia grasa y su relleno. Y el ceviche esta hecho de la planta nativa el palmito. La preparación lo conocen solo el núcleo familiar.	01:09 a 01:29
Actores	Somos una empresa familiar por tanto la preparación solo lo hace la familia. Siempre que se prepara participo.	01:30 a 01:40
Temporalidad	Las preparaciones la hacen siempre, ya llevamos preparándola más de 30 años, nunca se ha dejado de hacer porque es la especialidad el restaurante.	01:48 a 02:10
Sentido	Es importante porque somos los que hacemos y sabemos cómo hacer estos platillos. Se sigue realizando porque son los que nos han dado más fama y reconocimiento.	02:15 a 02:30

Valor social	Es importante porque le ha dado fama al sector y ha sido parte de reportajes, entrevistas e incluso es conocido internacionalmente. Si se transmite a la nueva generación para que hereden esta tradición y porque es la base de nuestra familia. Si quiero que salga excelente si es necesario que la prepara algún integrante de mi familia o yo. Mi madre me enseñó a realizar estas preparaciones. Se mejora el núcleo familiar cuando hacemos la preparación. Es un plato emblemático del sector y la gente viene solo por el ceviche en algunas ocasiones.	02:32 a 04:30
Identidad	Se empezó por la demanda de los clientes y la necesidad económica, pero paso a ser de una necesidad a un deleite de las personas que nos visitaban. Esperamos que nuestros hijos continúen realizando este tipo de preparaciones. Los padres comentan con otras personas y quieren aprender a hacer igual que nosotros. Siempre se ha preparado de la misma manera. Los ingredientes utilizamos solo productos locales como es el caso del palmito que se encuentra solamente en este sector.	04:32 a 05:11
Receta o pasos para la preparación	Para los bolones de verde: se cocina el verde, se coloca sal, la materia grasa, se mezcla bien y se empieza a rellenar con queso, chicharon dependiendo y a dar la forma característica. Para el ceviche de palmito: Una salsa a base de tomate, un medio ácido este podría ser naranja, limón, el palmito y los aderezos propios de la familia.	05:14 a 08:11
Persona encargada	Alexandra Romero	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	11 de noviembre del 2022	Código de entrevista	12
Manifestación PCI			
Empanadas de viento con morocho y ají de tomate de árbol en el restaurante Parada del Oso.			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Mayury Janin Ruales Ruales		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Las preparaciones de este caso se les llama de la misma manera. La preparación la conoce las personas encargadas de la preparación en este caso sería los empleados.	01:18 a 06:35	
Actores	Yo casi no preparo solo administro, la preparación lo hace mi esposo todos los días y las empleadas.	06:37 a 07:48	
Temporalidad	Estas preparaciones las hacemos desde hace 20 años de miércoles a domingos, no sé a dejado de hacer con excepción de la pandemia.	07:58 a 09:07	
Sentido	Es importante porque es algo tradicional en mi sector (Nanegalito), le gusta mucho a la gente que es sano y rico. Porque es mi sustento para mi hogar.	09:10 a 10:05	

Valor social	Es de relevancia para la parroquia porque al turista le gusta esta comida. Si es necesario que se transmita porque es algo tradicional sano y natural, e igual para potenciar el turismo. No puedo obligar a nadie que aprenda. Aprendí a hacer las preparaciones de mi madre y se ha ido perfeccionando con la práctica. Cuando se prepara es bonito al compartir tiempo de calidad y la amistad se fortalece. Se sienten identificados con las preparaciones porque es lo que caracteriza a la parroquia.	10:13 a 14:38
Identidad	Espero que mis hijos continúen con el negocio, en el tema de administración. Las personas si conversan de nosotros y dan buenas reseñas y recomiendan mi establecimiento. La receta original es la misma, pero si se ha modificado un poco por ir mejorando. Los productos que utilizamos son de la zona apoyando la economía local.	10:48 a 18:05
Receta o pasos para la preparación	Para las empanadas de viento con morocho: El morocho remojado, lavamos varias veces para separar la pluma. Cocer en leche hasta ablandar el grano de morocho, aumentar más leche y poner una onza de sal y de azúcar. Aparte preparar el almidón para posterior agregar al morocho para espesar. Para el ají de tomate de árbol: Colocar en una jarra de licuadora la mitad de agua y poner 8 tomates de árbol (2 cocidos), poner sal, ají. Licuamos con un chorro de aceite y unas gotas de limón. Servir con cebolla blanca picada y paiteña, y se desea y picado de cilantro.	13:50 a 15:23
Persona encargada	Mayury Janin Ruales Ruales	

	Es una satisfacción continuar con la tradición que estableció mi madre.	
--	---	--

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	12 de noviembre del 2022	Código de entrevista	19
Manifestación PCI			
Tigrillo del Restaurante La casa del tigrillo			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Raquel Nogales		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Por tradición se le conoce como majado de verde, el ingrediente principal es el plátano maqueño.	00:48 a 01:05	
Actores	Las personas que trabajan en el establecimiento conocen la preparación del plato, y principalmente lo hacemos mi cuñado y mi persona.	01:10 a 01:48	
Temporalidad	Todo los días hacemos y ofrecemos el platillo, ya llevamos haciéndolo por 20 años y no se ha dejado de realizar.	01:51 a 02:40	

Sentido	Es un plato tradicional de la zona y el que más se vende, y trae bastante redituable.	02:43 a 03:20
Valor social	La importancia para la comunidad es importante porque es tradicional de la parroquia, Si es importante que se enseñe a la nueva generación porque es un plato bastante nutritivo. El saber realizar la preparación conlleva a buenos resultados. Aprendí a realizar en mi trabajado y ahora lo comercializo en mi restaurante. Es importante impulsar a la gente para que no se pierda la gastronomía local. Nos ayuda a mantenernos y progresar económicamente a mi familia.	03:23 a 07:30
Identidad	Mis familiares están a cargo de que esta preparación no se pierda o se deje de hacer. No se ha cambiado la manera de realizarse. El maqueño es el ingrediente principal y representativo de la zona.	07:38 a 08:45
Receta o pasos para la preparación	Primero la pela y cocinar el plátano maqueño al punto. Majar a mano el plátano. Se agrega los condimentos. Se puede servir con carne estofada, con pollo, con queso.	08:50 a 10:13
Persona encargada	Raquel Nogales	

Anexo 16 Entrevistas en la parroquia de Nanegal.

Transcripción de entrevistas

Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	3
Manifestación PCI			
Entrevista al presidente del GAD parroquial Nanegal (Designado el encargado de turismo)			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Franklin Tabuada		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	La oferta es diversa, está dada por migrantes de partes de la sierra por tanto la fritada vino con la cultura, el uso del verde se hace sancocho y majado, y ocasionalmente los bolones de verde. La tilapia se ha ido popularizando acompañado con yucas y patacones, el ceviche de palmito de plana nativa acompañado con chifles o canguil. Siendo el palmito y los derivados de yuca son los de más identidad de la parroquia.	00:47 a 02:10	
Tradición gastronómica	El ceviche de palmito y la yuca. Antes se preparaba el Chontaduro, pero se ha pedido.	02:17 a 02:40	
Productos locales	La yuca, el verde, los cítricos, la panela. Se mantienen el uso de productos locales en los establecimientos de alimentos y bebidas.	02:47 a 03:00	

Turismo gastronómico	Los turistas deberían visitar todos los sitios desde el parque hasta la piragua, que falta un poco de adecuación. Se han realizado acciones en el tema de productibilidad con el MAGAP, pero en gastronomía creo que no.	04:47 a 05:56
Calidad gastronómica	Se lo puede considerarse buena pero también toca darle el valor agregado para recomendar al 100%. Y mejorar la atención al cliente.	05:56 a 06:20
Sugerencias gastronómicas	Se recomienda a todos los locales, pero son de reciente creación y no se los considera tradicionales.	11:22 a 12:01

Opiniones importantes	Fortalecer el rescate de lo que se consumía en la antigüedad siendo productos muy nutritivos.	
-----------------------	---	--

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	10
Manifestación PCI			
Entrevista a un habitante de edad avanzada de la parroquia.			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Etelvina María Inés Portilla Coronel		
Tema	Dato	Minuto	
Oferta gastronómica	Siempre han vendido caldo de gallina, estofado de pollo, caldo de pata de res. Las tortillas de yuca. Se hacía tamales, pero ya no hacen porque es muy laborioso.	00:37 a 02:06	
Tradición gastronómica	Las tortillas de yuca se hacían en casa pero cuando ya hubo la vía los negocios empezaron a vender y hasta ahora la señora Blanca cruz vende. El caldo de 31.	02:07 a 02:40	
Productos locales	La yuca, es de la zona a tilapia se empezó a comercializar con la llegada de la pícicula desde hace unos 20 años, y el caldo de 31 se hacía desde antes con las vísceras de res de la zona y era muy vendible.	02:47 a 06:20	

Turismo gastronómico	El turismo llegó con la apertura de la red vial a Nanegalito y la gente llegaba en sus autos a visitar la parroquia y con el turismo en la Piragua.	06:27 a 07:50
Calidad gastronómica	Si es buena pero como son establecimientos que recién empezaron aún les falta más calidad en el servicio y calidad del producto.	07:56 a 08:20
Sugerencias gastronómicas	Recomiendo las tortillas de yuca de la señora Blanca Cruz y el caldo de 31. La tilapia también, pero eso llegó con la Piscicultura.	08:22 a 10:01
Opiniones importantes	En Nanegal no había carretera y por eso no había muchas ventas.	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	2
Manifestación PCI			
Plato Tilapia frita y al vapor Restaurante El tiburón			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	José Abel Tufiño Cumba		
Tema	Dato	Minuto	

Denominación	Se lo denomina como un plato fuerte, que se compone de ensalada, arroz, papas fritas, tilapia frita o al vapor.	01:10 a 02:09
Actores	Es un negocio familiar, yo soy el que lo prepara y si no estoy preparan otras personas que lo saben hacer.	02:15 a 02:54
Temporalidad	Cada que el cliente lo pide, con una preparación diaria en algunas ocasiones. Esta preparación lo realizo desde hace 11 años. No he dejado de prepararlo porque son los platos que más se venden.	02:56 a 03:30
Sentido	La primera porque la tilapia es fácil de obtener en la piscicultura de la parroquia. Porque me genera ganancias.	03:42 a 04:25

Valor social	<p>El éxito del pato es la frescura porque se prepara al momento. Si es importante que se transmita a la nueva generaciones mi caso estoy preparando a mi hijo. El dueño debe preparar por la experiencia que tiene. He trabajado en muchas empresas y hoteles generándome mucha experiencia y como la tilapia es del sector es más fácil de preparar. No tomo importancia cuando alguien no quiere preparar. Se fortalecen los valores y adaptarse al trabajo. Si hay identidad de los habitantes de la parroquia ya que es un producto local de la zona.</p>	04:29 a 08:19
Identidad	<p>Empecé a realizar esta preparación por necesidad económica y porque ya tenía experiencia en el área. El encargado a seguir con esta preparación es mi hijo mayor. Dentro de los habitantes de la parroquia conversan sobre este plato e incluso en la escuela de Nanegal se ha realizado cursos para que los niños aprendan a realizar esta preparación. La preparación se sigue preparando igual no se ha cambiado desde el inicio. El uso del producto local es lo que le hace particular de la parroquia a la preparación.</p>	09:10 a 22:23

Receta o pasos para la preparación	Primero lavar bien la tilapia, poner en una bandeja de condimentos y dejar reposar, pasar por harina tamizada y poner en fritura profunda. Acompañamos con encurtido, yucas o papas fritas y una Proción de arroz.	22:25 al 26:21
Persona encargada	José Abel Tufiño Cumba	
Sugerencia	Blanca Cruz	

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	4
Manifestación PCI			
Tortillas de yuca de venta bajo pedido			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Blanca Beatriz Cruz Rodríguez		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Se llama tortilla de yuca, se prepara con yuca, mantequilla, manteca de chanco, aceite.	00:50 a 03:49	
Actores	Yo soy la que hago las tortillas	03:55 a 04:10	




Temporalidad	Yo preparo las tortillas los miércoles y los sábados. Desde hace unos 40 años. En la pandemia no realice las tortillas.	04:20 a 05:08
Sentido	Por tema económico se ha hecho para un aporte para la casa.	05:15 a 12:50
Valor social	La gente pide constantemente las tortillas yo acepto pedidos que soy capaz de realizar y la gente se identifica con las tortillas y mis tortillas se han ganado la aceptación de las personas de la comunidad. Si es importante que se transmita a los jóvenes para que no se pierda la tradición. Toda mi familia conoce y le gusta las tortillas. Me siento contenta cuando mi familia participa en la preparación de las tortillas.	12:55 a 14:19
Identidad	Empecé a vender por necesidad económica en el mercado de Nanegal, espero que mis hijos continúen haciendo las tortillas, la gente de la comunidad me conoce por mis tortillas. Sigo haciendo como me enseñó mi tía no he cambiado la manera de hacer con la yuca y el queso de aquí mismo.	14:25 a 20:38
Receta o pasos para la preparación	Primero le cocino en agua la yuca, llevamos al molino en caliente, incorporo la mantequilla el aceite y manteca de chanco, posteriormente amaso la masa y vamos añadiendo aceite de color. Y reservo en refrigeración para la venta.	21:00 al 26:21
Persona encargada	Blanca Beatriz Cruz Rodríguez	

Sugerencia	La delicia del colibrí	
------------	------------------------	--

Transcripción de entrevistas			
Nombre del archivo digital	07 de noviembre del 2022	Código de entrevista	5
Manifestación PCI			
Plato Caldo de 31 del Restaurante las delicias del Colibrí			
Datos del interlocutor			
Nombres completos	Margarita Rosario Toapanta Arias		
Tema	Dato	Minuto	
Denominación	Le denomino caldo de 31, esta echo exclusivamente con menudo de res, leche, yuca, maní. En mi familia conocemos mi hermana y yo.	01:20 a 02:00	
Actores	Yo preparo el platillo siempre en este restaurante.	02:05 a 02:15	
Temporalidad	Preparo en feriado y cuando me hacen pedido y en las fiestas cívicas de la parroquia, voy realizando hace unos 10 años, si he dejado de hacer porque me cambie de sitio mi restaurante.	02:20 a 03:10	
Sentido	Siempre y cuando haya el menudo se puede hacer y sirve para el llamado "Chuchaqui", porque es de aquí de la zona y a la mayoría de gente le gusta y pide.	03:12 a 04:35	

Valor social	Es algo que se consume siempre en la parroquia y por ganadería que existe, es importante que se transmita para que no se pierda la tradición porque muchos no saben cómo se hace pero les gusta, si es importante que lo realice una persona que sepa hacer, yo aprendí de mi hermana hace unos 12 años porque me enseñó. No les he enseñado a mis hijos. Es una experiencia bonita cuando hago este plato porque estamos en unión y todos me ayudan. Las personas recomiendan la preparación que yo realizo.	03:39 a 07:20
Identidad	Lo empecé a hacer porque no hay mucha oferta de este platillo, aun no tengo pensado quien continuara con la tradición. Los padres si conversan de la preparación que realizo con sus hijos y se puede dar a conocer en las ferias. Sigo haciendo igual a como aprendí de mi hermana. Los productos locales de la parroquia es la yuca y el menudo de res.	07:26 a 09:03
Receta o pasos para la preparación	Primero tener el menudo limpio, cocinar bien con cebolla, ajo y sal, sacar y picar. Sofreír cebolla ajo, comino, albahaca, orégano. Agregar al caldo con leche y maní. Y servir con yuca cocida y cilantro so prefiere.	09:10 al 11:01
Persona encargada	Margarita Rosario Toapanta Arias	
Sugerencia	Blanca Cruz	

Anexo 17 Fichas de levantamiento Patrimonial.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			Código
			IM-17-50-54-004-22-000018
1. Datos de localización			
Provincia:	Pichincha	Cantón:	Quito
Parroquia:	Calacalí	Urbana	Rural X
Localidad:	Yunguilla		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:		X(Este): 78,55	Y(Norte): 0,02
			Z(Altitud): 2700
2. Foto referencial			
			
Descripción de la fotografía:	Presentación del Mote Mapioso en el Restaurante mirador yunguilla. Foto: Google Maps, 2021.		
Código fotográfico:	IM-17-50-54-004-22-000018_1jpg		
3. Datos de identificación			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Mote Mapioso-Comunidad Yunguilla	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
Gastronomía	Productos alimenticios típicos		
Breve Reseña			
<p>El plato que representa y se podría decir que es emblemático de Yunguilla, la cuarta generación es la que prepara este plato, los ingredientes principales son mote, frejol inteño, manteca de chanco, chicharrones, tostado. Esta preparación esta mejorada con nuevas técnicas culinarias y la presentación ha sido modificada por estética con el fin de que sea atractivo al cliente.</p>			

4. Descripción					
<p>La comunidad de Yunguilla es parte de la parroquia Calacalí.</p> <p>El mote Mapioso podemos encontrarlo en la comunidad de Yunguilla, se podría decir que es emblemático.</p> <p>Preparan las personas capacitadas, todos los fines de semana en el restaurante Mirador Yunguilla, pero también se prepara en las fiestas parroquiales. Esta preparación ya se hace mucho tiempo, se comenta que los padres de los abuelitos ya lo preparaban, actualmente la cuarta generación es la que lo está haciendo.</p> <p>Se lo sigue preparando para mantener la tradición de la comunidad, aunque, recientemente se le ha dado la importancia necesaria y se oferta en el restaurante comunitario.</p> <p>Los sábados y domingos seguramente encontraras esta preparación, la revalorización que le han dado en la comunidad es de suma importancia para que se mantenga.</p> <p>El ingrediente principal es el frejol inteño que tiene una producción anual, la propia gente de la comunidad abastece este ingrediente para la realización de esta preparación. Los ingredientes principales son mote, frejol inteño, manteca de choncho, chicharrones, tostado.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Se prepara todos fines siendo sábado y domingo, desde hace 3 años se oferta en el menú del restaurante comunitario.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Es muy llamativo y a la gente les gusta. Los turistas que visitan la parroquia son los que consumen y la población local lo realiza en sus hogares.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
E1	Frejol Inteño	Vegetal		Yunguilla	Compra
Herramientas		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5. Portadores/soportes					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Estefany Collaguazo	3 años	Chef encargada del Restaurante comunitario	N/A	Yunguilla
Colectividades	Comunidad Yunguilla	N/A	N/A	Yunguilla	Yunguilla
Instituciones	Restaurante Mirador de Yunguilla	5 años	N/A	Entrada a Yunguilla	Yunguilla
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos				

	Maestro-aprendiz	Mis abuelitos me enseñaron a realizar esta preparación. Y los padres enseñan a sus hijos o los hijos aprenden a hacer viendo.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Los padres transmiten este conocimiento a los más jóvenes.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. Valoración					
Importancia para la comunidad					
Las personas se identifican con este plato porque se lo viene haciendo ya hace muchos años. Además, la gastronomía ayuda a potenciar turísticamente a la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No enfrenta mayores cambios porque los cambios ya se hicieron cuando se retomó la tradición. Y porque siempre se ofrecerá en el menú del restaurante de la comunidad.			
	Media				
x	Baja				
7. Interlocutores					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Collaguazo Proaño Estefany Dayan		Yunguilla	09802154 76	Femenino	28
8. Elementos relacionados					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. Anexos					
Textos		Fotografías	Video	Audio	
Entrevista 000018		IM-17-50-54-004-22-000018_1.jpg	-----	-----	
10. Observaciones					
Esta es una preparación que se lo ha venido realizando por muchísimos años en esta comunidad por tanto la relevancia de ser considerado como patrimonio gastronómico.					

Nota: ficha llenada por Washington Hipo.



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Código

IM-17-50-54-
004-22-000015

1. Datos de localización

Provincia:	Pichincha	Cantón:	Quito
Parroquia:	Calacalí	Urbana	X
Localidad:	Calacalí	Rural	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:		X(Este): 78,52	Y(Norte): 0,00
			Z(Altitud): 2832

2. Foto referencial



Nicole Sánchez

Foto - sept 2021

Google

Descripción de la fotografía:	Espumillas con hielo de la parroquia de Calacalí. Foto: Google Maps, 2021.
--------------------------------------	--

Código fotográfico:	IM-17-50-54-004-22-000015_1jpg
----------------------------	--------------------------------

3. Datos de identificación

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Las tradicionales Espumillas con hielo de Calacalí	D1	Espumillas con hielo
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Productos alimenticios típicos	

Breve Reseña

Las espumillas con hielo, que se han popularizado en los últimos años en la parroquia de Calacalí por parte de la familia Arcos, que llevan realizando por al menos 27 años, comenta que: “lo aprendí de una señora de la parroquia, esta preparación ya no se comercializaba en la parroquia y retomé esta tradición”, las técnicas se han pulido para obtener un producto de calidad y de agrado del cliente. “El producto le ha dado un realce en lo turístico a la parroquia de Calacalí y nos reconocen por nuestro producto”.

4. Descripción

El producto ha dado un realce en lo turístico a la parroquia de Calacalí, porque en los últimos años se ha dado a conocer. Pero esta preparación se lo ha vendido o elaborado dentro de la parroquia por más de 70 años. Gladys Arcos ha retomado esta tradición y la comercializa por más de 27 años, por los años es reconocida por todos y por sus espumillas.

Menciona que aprendió a realizar esta preparación de una señora de avanzada edad de la parroquia, y por la necesidad económica por la que pasaba en esos años vio una oportunidad de crecimiento.

La preparación tiene los siguientes ingredientes: lo principal que utiliza es la guayaba, la mora, solo la pulpa de estas. Mezcla con claras de huevos, azúcar por un periodo de 15 minutos. Incorpora la pulpa de mora y guayaba hasta que de punto. Sirve con hielo, grajea y tres jugos especiales.

Los habitantes mismo califican como tradicional esta preparación dentro de la parroquia. La manera de preparación ha cambiado con el fin de perfeccionar este platillo, pero siempre manteniendo las prácticas tradicionales.

Enseño a mis hijos que este trabajo es honesto, limpio, sacrificado.

La herramienta importante para poder obtener un producto perfecto es la batea, donde se hace la mezcla para la espumilla.

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	En la semana prepara todos los días.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Nos reconocen por nuestro producto dentro y fuera de la parroquia.			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Guayaba	Vegetal	Pacto	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Batea	Madera	Calacalí	Compra	
5. Portadores/soportes					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Gladys Arcos	27 años de actividad	Dueña del negocio de las espumillas	Calle Juan José Flores frente al museo Carlota Jaramillo	Calacalí

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Menciona que aprendió a realizar esta preparación de una señora de avanzada edad de la parroquia, con la practica la perfecciono.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Enseña a sus hijos para que continúen con la tradición y para crearles un interés en el negocio.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. Valoración					
Importancia para la comunidad					
El producto le ha dado un realce en lo turístico a la parroquia de Calacalí, los mismos habitantes califican como tradicional esta preparación dentro de la parroquia. Y en ocasiones motivan a la familia a seguir con la tradición.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los dueños aún están jóvenes y los hijos muestran interés en continuar con el negocio familiar.			
	Media				
x	Baja				
7. Interlocutores					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Arcos Santamaria Gladys Lucia	Calle Juan José Flores frente al museo Carlota Jaramillo	0967068767	Femenino	43	
8. Elementos relacionados					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. Anexos					
Textos	Fotografías	Video	Audio		
Entrevista 000015	IM-17-50-54-004-22-000015_1.jpg	N/A	N/A		
10. Observaciones					
Sin observaciones.					

Nota: ficha llenada por Washington Hipo.



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Código

IM-17-50-71-
004-22-000020

1. Datos de localización

Provincia:	Pichincha	Cantón:	Quito
Parroquia:	Nono	Urbana	Rural
Localidad:	Nono		X
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:		X(Este): 78,58	Y(Sur): 0,07 Z(Altitud): 2735

2. Foto referencial



Descripción de la fotografía:	Empanadas rellenas de dulce de zambo. Foto: Washington Hipo, 2022.
Código fotográfico:	IM-17-50-71-004-22-000020_1jpg

3. Datos de identificación

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Empanadas rellenas de dulce de zambo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Productos alimenticios típicos	

Breve Reseña

Las empanadas rellenas de dulce de zambo es una preparación singular, se puede considerar autóctona de la zona de Nono por las características y la manera de preparación. Es realizada

por el señor Quilumba menciona que siempre las hace desde la masa. Que aprendió a realizar de una persona mayor de la parroquia y complementando con la experiencia en panadería, incorporo técnicas más actuales y refinadas.

4. Descripción

En la parroquia de Nono un producto con el que están familiarizados la mayoría de los habitantes son las empanadas rellenas de dulce de zambo, cabe mencionar que estas se comercializaban hace unos 50 años atrás o más, pudiendo llegar a ser considerado un producto típico de la zona.

Cesar Quilumba, lleva preparándolas por unos 20 años, es la única persona que realiza y comercializa esta preparación. Aprendió de otra persona más mayor que ya falleció y sumado a la experiencia y conocimientos que contaba en la panadería pudo crear un producto delicado que incorpore técnicas actuales.

Los ingredientes que utiliza son:

Para la masa: harina, mantequilla, manteca, levadura, huevos.

Para el dulce de zambo: Zambo, panela, especias dulces y dar punto al dulce.

Menciona: Mis hijos siempre me ayudan a realizar este producto y me siento feliz al compartir en familia. Aun no tengo pensado quien continúe con la tradición dentro de mi familia.

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Las empanadas se hacen todos los días, más los fines de semana.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas de la parroquia si comentan sobre las empanadas porque son buenas y personas de otras partes del Ecuador.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
E1	Zambo	Vegetal		Nono	Compra
Herramientas		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5. Portadores/soportes					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cesar Quilumba	20 años de actividad	Panadero	Nono calle principal y elegido.	Nono
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Comenta que aprendió de una persona mayor que comercializaba este producto en la parroquia.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Enseña a sus hijos cada que se presenta la oportunidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. Valoración					
Importancia para la comunidad					
Las personas de la parroquia conocen de esta preparación y me reconocen. Es tradicional por lo mismo la importancia que no se pierda porque la identidad propia del lugar se vería afectada. Se conoce que muchos años atrás se comercializaba este postre y tenía mucha acogida entre la gente local y turistas. En los últimos años se le está dando un valor especial.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El conocedor de la preparación aún no tiene pensado quien va a continuar con la tradición y considerando que es la única persona de la parroquia que comercializa el producto.			
x	Media				
	Baja				
7. Interlocutores					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Quilumba Sarabino Cesar Osvaldo		Nono calle principal y elegido.	0987254001	Masculino	50
8. Elementos relacionados					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. Anexos					
Textos		Fotografías	Video	Audio	
Entrevista 000020		IM-17-50-71-004-22-000020_1jpg			
10. Observaciones					

Nota: ficha llenada por Washington Hipo.



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Código

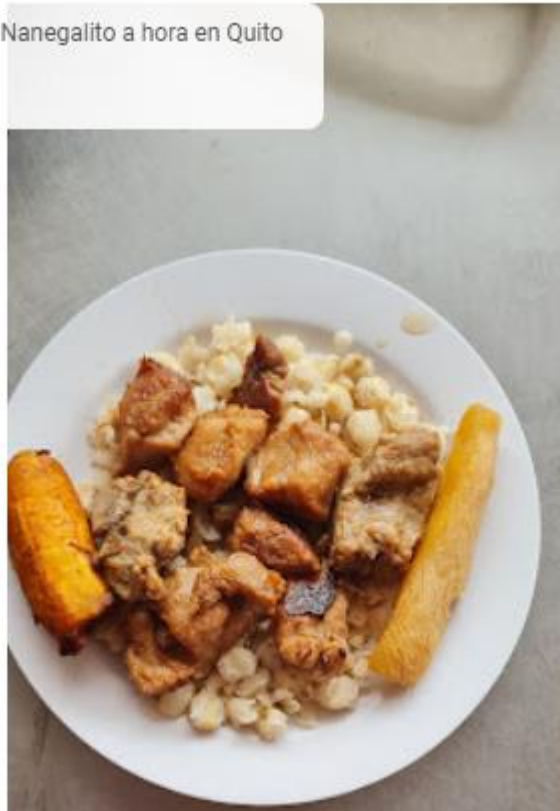
IM-17-50-69-
004-22-000006

1. Datos de localización

Provincia:	Pichincha	Cantón:	Quito
Parroquia:	Nanegalito	Urbana	Rural
Localidad:	Nanegalito		X
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:		X(Este): 78,68	Y(Norte): 0,06 Z(Altitud): 1594

2. Foto referencial

E El Sabrosón Nanegalito a hora en Quito
Foto - may 2022



Descripción de la fotografía:	Fritada de cerdo-Nanegalito. Foto: Google Maps,2022.
Código fotográfico:	IM-17-50-69-004-22-000008_1.jpg

3. Datos de identificación

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Fritada	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Productos alimenticios típicos	

Breve Reseña					
<p>Delgado menciona que lleva realizando la fritada por 27 años, siguiendo la tradición de su madre que también se dedicaba a vender esta preparación.</p> <p>La parroquia se encuentra identificada con la fritada y es la carta de presentación, además la demanda es bastante por parte de los clientes que llegan de muchas partes solo por este producto.</p> <p>La fritada que se comercializa en la parroquia es distinta a otras partes por el tipo de corte de la carne de cerdo ya que son pequeños y más cómodos de ser consumidos en un bocado.</p>					
4. Descripción					
<p>En la parroquia de Nanegalito ubicada al noroccidente de Pichincha se comercializa la fritada, el pueblo se identifica con la fritada y es la carta de presentación. Se ha dado a conocer por esta preparación y es la principal fuente de ingresos de las familias.</p> <p>La fritada se realiza con carne de cerdo y se acompaña de mote, yuca, maduro, tostado.</p> <p>Esta preparación ya está arraigada en la población por los años que se lleva haciendo.</p> <p>La persona que lo hace desde hace 27 años y que continúa con la vendiendo como lo hacía su madre es Sandro Delgado, o hace todos los días, las ventas aumentan en ellos feriados.</p> <p>Sus hijos están involucrados en el negocio y son quienes continuaran con la tradición.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Prepara todos los días.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es reconocido en muchas partes del Ecuador la fritada que se prepara en Nanegalito.			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A		N/A	N/A
Herramientas		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5. Portadores/soportes					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sandro Delgado	27 años de actividad	Persona que hace la fritada	Calle principal vía Calacalí -la independencia	Nanegalito
Colectividades	Población de la parroquia	Indeterminado	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Aprendió a realizar esta preparación de su madre y continuo al frente del negocio.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
x	Padres-hijos	Enseña a sus hijos a realizar esta preparación y los hijos están comprometidos a seguir con la tradición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. Valoración				
Importancia para la comunidad				
Es importante para el pueblo porque lo primero es la fritada. Es importante transmitir para no perder la identidad de la parroquia. La parroquia reconoce este plato como propio además es un complemento perfecto para el turismo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Los hijos están comprometidos a seguir con la tradición.		
	Media			
x	Baja			
7. Interlocutores				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Delgado Rúales Sandro Arturo	Calle principal vía Calacalí - la independencia	0996855620	Masculino	48
8. Elementos relacionados				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. Anexos				
Textos	Fotografías	Video	Audio	
Entrevista 000008	IM-17-50-69-004-22-000008_1.jpg	N/A	N/A	
10. Observaciones				
En la parroquia de Nanegalito hay muchos establecimientos que ofertan en su menú la fritada pero por tiempo en el mercado se entrevistó a Sandro delgado ya que su madre en su tiempo fue una de las primeras personas que vendía la fritada.				

Nota: ficha llenada por Washington Hipo.



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Código

IM-17-50-69-
004-22-000008

1. Datos de localización

Provincia:	Pichincha	Cantón:	Quito
Parroquia:	Nanegalito	Urbana	Rural
Localidad:	Yunguilla		X
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:		X(Este): 78,68	Y(Norte): 0,06 Z(Altitud): 1594

2. Foto referencial



Descripción de la fotografía:	Ceviche de palmito de Nanegalito. Foto: Google Maps,2020.
Código fotográfico:	IM-17-50-69-004-22-000008_1jpg

3. Datos de identificación					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Ceviche de Palmito		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Mestizo		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Productos alimenticios típicos			
Breve Reseña					
<p>Ceviche de palmito es realizado con la planta nativa de la zona del bosque nublado. Solorzano, comenta que en su establecimiento lo lleva realizando por 30 años, actualmente con técnicas más especializadas.</p> <p>Esta preparación es lo que le ha dado mayor fama al sector, es una preparación única por el palmito que solamente se produce en esta zona.</p> <p>En algunas ocasiones el cliente llega especialmente por este plato o llegan personas de paso que lo quieren probar y siempre se enamoran de esta preparación.</p>					
4. Descripción					
<p>En la Parroquia de Nanegalito el ceviche de palmito es reconocido por los mismos habitantes y por personas nacionales y extranjeras. Wellington Solorzano, es la persona que tiene una forma única de preparar este platillo, ya lo lleva haciendo por 30 años, Trata de utilizar los productos propios de la zona en lo mayor sea posible. Menciona que aprendió de su madre a preparar.</p> <p>Es importante porque le ha dado fama al sector y es parte de reportajes, entrevistas e incluso es conocido internacionalmente. Es necesario que se transmita a la nueva generación para que hereden esta tradición.</p> <p>Es un plato emblemático del sector y la gente en muchas ocasiones visita la parroquia por el ceviche.</p> <p>Los ingredientes son: una salsa a base de tomate, un medio acido este podría ser naranja, limón, el palmito y los aderezos propios de la familia.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Siempre podrás encontrar este platillo en el restaurante.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es conocido en todo el Ecuador de ceviche de palmito de Nanegalito.			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Palmito	Vegetal	Nanegalito	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. Portadores/sportes					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

		de actividad			
Individuos	Wellington Solorzano	30 años de actividad	Chef encargado de la preparación	Avenida Quito - barrio la colina	Nanegalito
Colectividades	Población de la parroquia	Indeterminado	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Aprendí de mi madre cuando era niño porque ella fue la primera que vendía este platillo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	No tengo hijos, pero trato de enseñar a mis sobrinos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
x	Otro				
6. Valoración					
Importancia para la comunidad					
Es importante porque le ha dado fama al sector y es parte de reportajes, entrevistas e incluso es conocido internacionalmente. Es un factor importante para el turismo dentro de la parroquia y la población se siente identificada con la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La mayoría de los establecimientos comercializan este platillo.			
	Media				
x	Baja				
7. Interlocutores					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Solorzano Wellington		Avenida Quito - barrio la colina	022116176	Masculino	41
8. Elementos relacionados					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. Anexos					
Textos		Fotografías	Video	Audio	
Entrevista 000008		IM-17-50-69-004-22-000008_1jpg	N/A	N/A	
10. Observaciones					

El restaurante se llama Doña Alex y es uno de os primeros restaurantes de la parroquia y quizá el primero en comercializar el ceviche de palmito.

Nota: ficha llenada por Washington Hipo.



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Código

IM-17-50-68-
004-22-000004

1. Datos de localización

Provincia:	Pichincha	Cantón:	Quito
Parroquia:	Nanegal	Urbana	Rural
Localidad:	Nanegal		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:	X(Este): 78,68	Y(Norte): 0,13	Z(Altitud): 1190

2. Foto referencial



Descripción de la fotografía:	Tortillas de Yuca de Nanegal. Foto: Washington Hipo,2023.
Código fotográfico:	IM-17-50-68-004-22-000004_1jpg

3. Datos de identificación

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortillas de Yuca	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Productos alimenticios típicos	
Breve Reseña		

Las tortillas de yuca son propias de la parroquia, Blanca Cruz las prepara los miércoles y sábados desde unos 40 años, para dar ingreso extra al hogar.
Estas tortillas les gustan a las personas de la parroquia y tiene una buena venta. La venta se realiza por pedidos no cuenta con un establecimiento para la venta, los clientes se acercan a la casa de Blanca y hacen el pedido.

4. Descripción

En la Parroquia de Nanegal las tortillas de Yuca de la Señora Blanca Cruz son muy reconocidas entre sus vecinos, menciona que aprendió a preparárlas de su madre. Los habitantes están familiarizados con esta preparación porque hace muchos años en cada hogar se lo preparaba. Pero por el trabajo que es preparar se ha dejado de hacer en muchos hogares y preferían comprar.

Los ingredientes son: yuca, mantequilla, manteca de chanco, aceite.

La característica particular de estas tortillas es que no se fríen, sino que su cocción se hace en poquísimos aceite y solo se sellan. Esta preparación sirve para acompañar con café en días de frío o para compartir en reuniones familiares o dependiendo como le guste al cliente. La señora no cuenta con un establecimiento de alimentos y bebidas, la venta se hace por pedido y cada familia lo prepara en casa.

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Las tortillas se hacen los miércoles y sábados para la venta y en ocasiones en las fiestas patronales.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Son muy conocidas entre los habitantes de la parroquia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
E1	Yuca	Vegetal		Nanegal	Compra
Herramientas		Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5. Portadores/soportes					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Blanca Cruz	40 años de actividad	N/A	Calle centinela-Nanegal	Nanegal
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Aprendí a realizarlas de mi Madre.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Enseño y comparto conocimientos con mis hijos, pero ninguno presenta interés en continuar con la tradición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. Valoración					
Importancia para la comunidad					
Es muy importante para Nanegal ya que no cuenta con un plato característico, además, toda la parroquia conoce las tortillas de Yuca es parte de su alimentación o en su tiempo lo fue.					
Sensibilidad al cambio					
x	Alta	No hay una persona que continúe con la tradición, Blanca Cruz es la única persona en la parroquia que las prepara. Y sus hijos no muestran interés en continuar con la preparación.			
	Media				
	Baja				
7. Interlocutores					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cruz Rodríguez Blanca Beatriz		Calle centinela-Nanegal	022157144	Femenino	70
8. Elementos relacionados					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. Anexos					
Textos		Fotografías	Video	Audio	
Entrevista 000004		IM-17-50-68-004-22-000004_1jpg			
10. Observaciones					
Es un patrimonio inmaterial, el en ámbito de la gastronomía que está próximo a desaparecer.					

Nota: ficha llenada por Washington Hipo