



Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador

Food and gastronomic heritage, a factor of local development and cultural identity in Saquisilí canton, Ecuador

Autores

- ✉ ¹* Norma Lucia Benavides Zura
- ✉ ¹ Daniela Alejandra Rodas Vinueza
- ✉ ¹ Sara Alejandra Armijos Ango

¹ Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Latacunga, Ecuador.

* Autor para correspondencia.

Código JEL: F13, O13, O17

Citacion sugerida: Benavides Zura, N. L., Rodas Vinueza, D. A., Armijos Ango, S. A. (2024). Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador. *Revista ECA Sinergia*, 15(2), 1–10. <https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v15i2.5417>

Recibido: 21/12/2022
Aceptado: 25/04/2024
Publicado: 01/05/2024

Resumen

El patrimonio alimentario forma parte de la identidad de los habitantes y es un elemento que aporta a la economía local. La gastronomía constituye un factor fundamental para comprender la cultura, historia, tradiciones, técnicas productivas y otros elementos propios de cada territorio. A través de una investigación cualitativa con alcance exploratorio. Se emplearon los métodos analítico-sintético e inductivo, método etnográfico que permite al investigador involucrarse de forma directa para la recolección de la información, y la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). Técnicas como: salidas de campo, mapeo de actores (informantes), entrevistas y observación directa. La revisión bibliográfica fue importante para compilar los elementos históricos, sociales y culturales relacionados. Se registraron: 11 productos agrícolas producidos en el cantón, de los cuales 6 son considerados como patrimoniales por el Ministerio de Cultura desde el 2013 entre nativos y criollos, denominaciones que usa el Ministerio de Agricultura, ganadería, acuacultura y pesca (MAGAP), estos son: maíz, papas, melloco, mashua, oca, cebolla blanca, cebada, trigo, habas y quinua; con base de estos alimentos se identificaron 8 preparaciones: tortillas de maíz, papas con caucara, papas con cuy, runaicho, cauca de maíz, hornado, cocinado y papas con librillo. La cauca de maíz (cotidiano) y el runaicho (festivo) tienen una sensibilidad al cambio alta, esto significa que cada vez la frecuencia de preparación de estos platos disminuye debido a la dinámica social y cultural actual. El 90,67% de la zona rural se ha caracterizado por desarrollar actividades de agricultura, ganadería, y la comercialización en las ferias al aire libre.

Palabras Clave: Patrimonio, Gastronomía, Identidad Cultural, Agricultura.

Abstract

Food heritage is part of the identity of the inhabitants and is an element that contributes to the local economy. Gastronomy is a fundamental factor in understanding the culture, history, traditions, production techniques and other elements of each territory. Through qualitative research with exploratory scope. The analytical-synthetic and inductive methods were used, an ethnographic method that allows the researcher to be directly involved in the collection of information, and the methodology of the National Institute of Cultural Heritage (INPC). Techniques such as: field trips, mapping of actors (informants), interviews and direct observation. The literature review was important to compile the related historical, social, and cultural elements. The following were registered: 11 agricultural products produced in the canton, of which 6 are considered heritage by the Ministry of Culture since 2013 between natives and criollos, denominations used by the Ministry of Agriculture, Livestock, Aquaculture and Fisheries (MAGAP), these are: corn, potatoes, melloco, mashua, oca, white onion, barley, wheat, beans and quinoa; Based on these foods, 8 preparations were identified: corn tortillas, potatoes with caucara, potatoes with guinea pig, runaicho, corn cauca, hornado, cooked and potatoes with booklet. The cauca de maíz (everyday) and the runaicho (festive) have a high sensitivity to change, this means that the frequency of preparation of these dishes decreases due to the current social and cultural dynamics. 90.67% of the rural area has been characterized by the development of agriculture, livestock, and marketing activities in open-air fairs.

Keywords: Heritage, Gastronomy, Cultural Identity, Agriculture.



INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país con diversidad cultural y gastronómica que se evidencia en las 4 regiones naturales del país, esto se debe en parte a la presencia de la Cordillera de los Andes que define climas y microclimas beneficiando dicha diversidad. Cuando apareció la agricultura se dio un cambio en la búsqueda de alimentación variada, se aprendió a domesticar animales y plantas, se desarrollaron técnicas agrícolas, la yuca, el maíz y luego la papa, fueron entre otros, los productos que se cultivaron progresivamente, siendo el maíz la base alimentaria de estas poblaciones. (Ayala, 2008). Los productos que hasta la actualidad son usados en la preparación de platos de consumo cotidiano o festivo y que forman parte del Patrimonio Alimentario del Ecuador.

Pero, no solo se trata de productos sino de todos los elementos culturales que son parte de la alimentación propiamente dicha. El Ministerio de Cultura y Patrimonio indica que “El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño” (Patrimonio, 2013), no se fundamenta únicamente en los productos agrícolas sino también en los conocimientos y prácticas ancestrales de los agricultores conocido como Patrimonio Alimentario Cultural.

Desde las instituciones públicas se hace énfasis en recuperar, valorar y difundir el patrimonio alimentario de los ecuatorianos; por ejemplo, en el Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida, establecido en el gobierno de Lenin Moreno, se hace referencia al fortalecimiento de la soberanía alimentaria y de la economía social y solidaria, permitiendo la reactivación y fortalecimiento de los sectores productivos rurales del país (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2014). De esta forma, está ligada al derecho de los pueblos, centralizando los sistemas alimentarios locales y el reconocimiento de un papel protagónico de la agricultura en pequeña escala.

Sobre el Patrimonio Gastronómico entendido teóricamente como el conjunto de prácticas y costumbres que forman parte de una cultura gastronómica propia de una unidad geográfica territorial, incluye elementos como: materias primas, herramientas, fiestas tradicionales, producción colectiva, transmisión del conocimiento, la simbología y el valor para la sociedad. (Quezada et al., 2022).

Según el diccionario de gastronomía publicado por la Academia Iberoamericana de Gastronomía:

“El patrimonio gastronómico es el valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación”.

El cantón Saquisilí es uno de los 7 cantones de la provincia de Cotopaxi. Se ubica geográficamente en la zona de planificación 3, en el centro de la región andina del Ecuador. Se caracteriza porque la mayor parte de la población se dedica a la agricultura, ganadería, y comercialización de productos, 4 dedicadas al intercambio comercial agropecuario y las 3 restantes a otras actividades comerciales, estas plaza son: Plaza Kennedy (granos), Plaza Rocafuerte (gallinas), Plaza Gran Colombia (papas), Plaza Rastro (animales), Plaza San Juan Bautista (ropa), Plaza Juan Montalvo (zapatos), Plaza 18 de octubre (artesanías, para (Almache, 2021) las plazas son icónicas porque guardan un bagaje de historia y acontecimientos propios que a pesar de los años se han mantenido para las nuevas generaciones como atractivo cultural.

En lo que se refiere al patrimonio alimentario y gastronómico del cantón, los principales productos cultivados y que contribuyen a la economía local son maíz y papa (Unigarro, 2010/2010, p.113-115), así también forman parte de las diferentes preparaciones de los saquisilenses como: hornado, tortillas de papa, papas con caucara, tortillas de maíz, papas con librillo, papas con cuy, el cocinado, la cauca de maíz y el runaicho que serán analizados en el presente artículo.

El desarrollo local y el patrimonio alimentario están relacionados, porque generan un impacto significativo en la identidad, cultura, bienestar y sostenibilidad de una comunidad, se impulsa el crecimiento económico principalmente para los productores locales, las plazas, restaurantes y otros actores de la cadena alimentaria. El desarrollo local puede promover y apoyar actividades a través del empleo en distintas áreas relacionadas al tema de estudio (Unigarro, 2010/2010, p.107).

METODOLOGÍA

Se trata de un estudio de carácter cualitativo, métodos analítico-sintético e inductivo con énfasis en investigación de campo y bibliográfica. A través de los métodos etnográfico y la aplicación del Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. El diagnóstico del área de estudio enfocado en lo histórico, social y cultural se obtuvo después de una revisión y selección investigaciones que referencian al patrimonio alimentario, gastronomía e identidad cultural de fuentes como artículos y libros para posteriormente ser analizadas. El inventario del patrimonio alimentario y gastronómico es resultado de la aplicación de varias técnicas del método etnográfico, que permite el establecimiento de vínculos sociales (Moreno, S. 2022) entre las técnicas están: la observación participante, observación directa, entrevistas guiadas, registro fotográfico y de video a personas identificadas como portadoras del conocimiento con las siguientes características; habitantes con más de 60 años de edad dedicados a la agricultura y ganadería, amas de casa, comerciantes y expendedores de comida; se realizó un mapeo preliminar para ubicar geográficamente los lugares de residencia, plazas comerciales y mercados, horarios y entornos que facilitaron el proceso investigativo. Según (Bolborici, A.-M., et.al., 2022) la entrevista semiestructurada constituye una de las técnicas principales para el levantamiento de información, las preguntas de dicha entrevista se basaron en elementos de la ficha de inventario A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo como: datos de localización, datos de identificación, descripción, portadores, valoración y elementos relacionados (Instituto Nacional de Patrimonio, 2011).

RESULTADOS

En el cantón Saquisilí las principales actividades económicas son agricultura y ganadería; además la actividad comercial se centra en las 7 plazas. Se registran 11 productos agrícolas de los cuales 6 son considerados “productos patrimoniales” por el Ministerio de Agricultura, con la base de estos productos se elaboran 8 platos entre festivos y cotidianos.

Patrimonio alimentario del cantón Saquisilí

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio:

Según el Patrimonio Natural y Cultural Alimentario (2013) menciona, no solo se hace relación con la preparación de platos o bebidas tradicionales sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes (p.3).

Los habitantes locales del cantón se dedican principalmente a la producción agrícola, ganadera, silvicultura y pesca lo que evidencia un alto grado de especialización productiva (Banco Central Ecuador, 2019). Considerando esto, la producción agrícola en Saquisilí es de maíz, papa, habas, melloco, mashua, oca, brócoli, cebolla blanca, y en menor cantidad cebada, trigo, y quinoa. Sin embargo, estas actividades no aportan significativamente al desarrollo económico del cantón por limitada inversión pública en el territorio y una inadecuada priorización de estrategias claves del sector (Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Provincial de Cotopaxi, 2021; Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2015).

De los 11 productos mencionados 6 han sido declarados “Productos Patrimoniales” por el Ministerio de Cultura y Patrimonio en el 2013. En el listado que se presenta en la Tabla 1, se incluye el haba pese a no ser un producto endémico de América.

Tabla 1.

Patrimonio alimentario del cantón Saquisilí

N.	Producto Agrícola	Ancestralidad	Localidad
1	Mashua	Nativa	Zonas bajas de Chantilli y Canchagua
2	Papas	Nativo	Chantilli y Canchagua
3	Oca	Nativo	Cochapamba y Canchagua
4	Maíz	Prehispánico	Chantilli y Canchagua
5	Melloco	Prehispánico	Cochapamba y Canchagua
6	Habas	Época criolla	Cochapamba y Canchagua

Posterior al inventario del patrimonio alimentario, se sistematizó la información en los siguientes criterios:

Nombre: Denominación de un producto agrícola, ya sea común o científico.

Ancestralidad: Origen del producto agrícola.

Nativo: Pertenece o nace en el país.

Prehispánico: De proveniencia inca e introducida

Criollo: Introducida en la época colonial durante la conquista española

Cosmovisión: Hace referencia a la visión de los agricultores sobre el cultivo de los productos ligados a la naturaleza.

Variedades: Características del producto agrícola, como el tamaño, la forma, el color.

Proceso de cultivo: Conjunto de conocimientos que va desde la preparación de la tierra hasta la cosecha del producto agrícola.

Propiedades: Nutrientes y vitaminas que contienen los productos agrícolas y aporta al ser humano para el crecimiento y desarrollo.

Usos gastronómicos: Platos tradicionales preparados con los productos cultivados.

Patrimonio Gastronómico del cantón Saquisilí

El Instituto Nacional de Patrimonio en el Manual de introducción al Patrimonio Cultural especifica que el Patrimonio material e inmaterial debe considerarse de una manera integral porque está considerado de una unidad compuesta de varios elementos que permiten determinar el grado de interés general en el objeto y en su entorno, la interpretación de su carácter cultural intrínseco y el desarrollo de políticas de intervención. Estos valores intrínsecos asociados al patrimonio son: Simbólico (relación directa con su autor y el uso que tuvo a través del tiempo), formal (El bien es evaluado por la atracción que despierta en los sentidos y la emoción que proporciona), de uso (el bien drive para satisfacer una necesidad concreta, sea individual o colectiva), histórico (da testimonio de eventos, personajes etapas o actividades relativas a la construcción de la historia), estético (el bien presenta un equilibrio entre composición, textura, color, materiales constructivos incluyendo los valores de originalidad), económico (es subjetivo, tienes que ver con las interpretaciones de cada sociedad).

En la tabla 2 se presentan los platos elaborados con los productos considerados patrimoniales, se hace énfasis en dos elementos de la ficha que son fundamentales en la transmisión del saber y para la generación de proyectos de salvaguarda. Estos dos elementos son: procedencia del saber que según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), es la forma en la que el conocimiento ha sido adquirido por el portador actual, y la sensibilidad al cambio que es:

“Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo, es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio y vulnerabilidad para la aplicación oportuna de planes de salvaguarda. Este es un campo mixto, el cual señalará los niveles de la sensibilidad al cambio”.

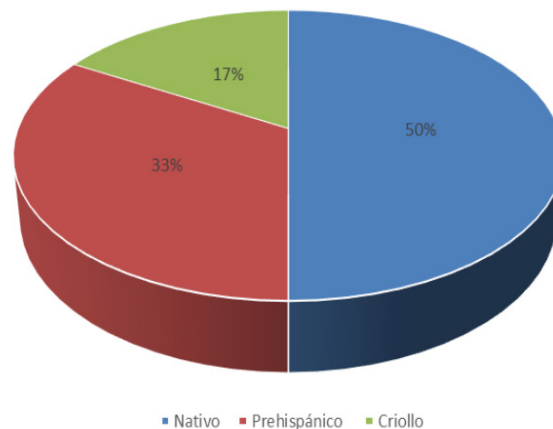
Tabla 2.

Patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí

N.	Patrimonio gastronómico	Tipo de gastronomía	Parroquia	Procedencia del saber	Sensibilidad al cambio
1	Tortillas de maíz	Cotidiana	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
2	Papas con caucara	Cotidiana	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
3	Papas con librillo	Cotidiano	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
4	Papas con cuy	Festivo	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
5	Hornado	Festivo	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
6	Cocinado	Cotidiano	Canchagua	Padres/hijos	Bajo
7	Runaicho	Festivo	Canchagua	Padres/hijos	Medio
8	Cauca con maíz	Cotidiano	Cochapamba	Padres/hijos	Medio

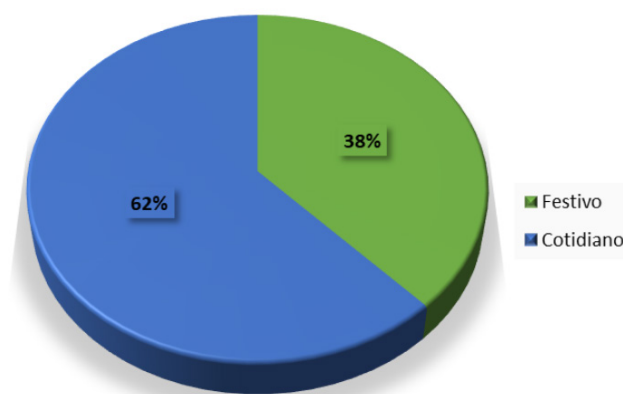
Se encontró 5 platos considerados como gastronomía cotidiana ya que su preparación es de forma continua en las parroquias de Saquisilí, Canchagua y Cochapamba cuya sensibilidad al cambio es media y baja; lo que significa que la mayoría de la población realiza la preparación como parte de su alimentación diaria. Las papas con cuy, hornado y el runauchu son platos de carácter festivo, se sirven en celebraciones, en eventos familiares y colectivos con frecuencia. En general, la procedencia del conocimiento es adquirida de padres a hijos.

Figura 1.
Gastronomía prehispánica, criolla y nativa



El Ministerio de Agricultura dio la siguiente denominación a los productos alimentarios; nativo, prehispánico y criollo dependiendo de las características de los mismo, según los resultados muestran que, del 100% de los productos patrimoniales del cantón Saquisilí, el 57% pertenece a la denominación nativo, el 29% pertenece a prehispánico, mientras que el 14% a criollo. Con mayor número de productos nativo quiere decir que los habitantes mantienen la tradición de cultivar los alimentos ancestrales.

Figura 2.
Tipos de gastronomía

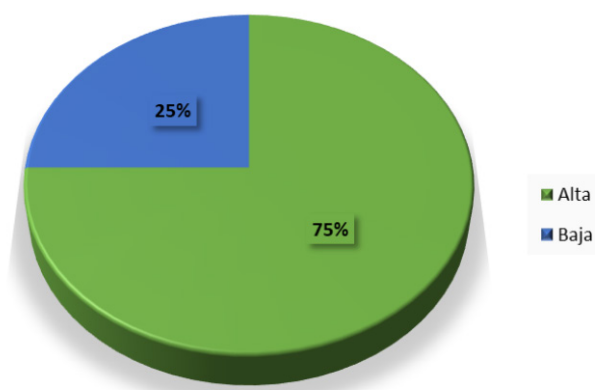


En la figura 2 muestra los porcentajes de los platos festivos y cotidianos que tienen como base de su preparación los principales productos agrícolas de la zona. El 62% corresponde a los alimentos de consumo diario (cotidiano) de las familias o en los mercados y ferias los días jueves.

Tabla 3.
Datos Patrimonio Gastronómico cantón Saquisilí

Plato	Preparación	Ingredientes principales	Utensillos
Tortillas de maíz	Mezclar la harina con el agua hasta formar una masa. Se elaboran las tortillas colocando en el centro la cebolla, queso y el achiote.	Harina de maíz Agua Cebolla Queso Sal Achiote	Tiesto
Papas con caucara	Cocinar las papas hasta que estén suaves, majar hasta formar una masa. Alifiar la carne de res con ajo, achiote y sal y freír.	Papas Carne de res (sobre barriga) Achiote Sal Ajo Remolacha -Lechuga	Olla Sartén Cuchara de palo
Papas con librillo	Cocinar las papas. Preparar caldo de cebolla para licuar con leche y pan para la zarza. Cocinar el librillo en olla de presión.	Papas Librillo (estómago de la vaca) Cebolla blanca Sal Ajo	Olla de presión
Cauca	Poner a cocinar la harina, colocar la cebolla y el ajo (cruda o refrito), cocinar la carne de res hasta que quede suave, las papas y la zanahoria	Maíz semimaduro (harina) Col Papas Cebolla Zanahoria Ajo Carne de res Maíz tostado (acompañado)	Olla Sartén Cuchara de palo
Cocinado	Se cocina todos los ingredientes de forma individual. Se sirve con queso y ají	Habas Choclo Melloco Queso Mashua	Olla
Papas con cuy	Alifiar el cuy y asar en horno o leña. Cocinar las papas y para la zarza se cocina la cebolla y se licua el maní con la leche y se mezcla.	Cuy Papas Maní Cebolla blanca Leche	Licudadora Olla Cuchara

Figura 3.
Sensibilidad al cambio



De la información obtenida en cuanto a la sensibilidad al cambio permite identificar algunos matices en las costumbres relacionadas al patrimonio alimentario y gastronómico en el cantón Saquisilí, el 75% de platos poseen alta sensibilidad al cambio, lo que quiere decir que han sufrido cambios en los siguientes criterios; vigencia, elementos simbólicos, trascendencia histórica y generacional, diferencia con el pasado: agentes e impactos, acciones de salvaguarda. El 25% tiene sensibilidad al cambio baja quiere decir que son platos que se consumen la mayor parte de los días del año, las familias locales incluyen estas preparaciones de forma cotidiana y son consumidos por los miembros sin necesidad de un motivo festivo; de esta forma se mantiene vigente en la memoria colectiva.

DISCUSIÓN

La agricultura forma parte de la identidad cultural de Saquisilí y es una forma de vida que se conserva a través de las generaciones y sinónimo importante de supervivencia, pues, la economía de varias familias se encuentra estrechamente relacionada a la producción del campo, así como también a la nutrición alimentaria, debido a esta importancia el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), está construyendo un centro de acopio para los 22 productores de la Asociación de Mujeres Esperanza al Futuro, de la parroquia Canchagua del cantón Saquisilí. Además, a la Asociación Comité del Desarrollo Social camino al Progreso CODESOCP se ha entregado semillas de maíz blanco, amarillo y forrajero, el objetivo de dicho proyecto es optimizar los recursos económicos de los productores. Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (2018).

En la actualidad, es fundamental realizar estudios sobre los alimentos ancestrales y su variedad gastronómica con el fin de revalorizar los productos locales y el trabajo de los agricultores promoviendo el comercio justo que promueve los patrones productivos y comerciales responsables y sostenibles. El comercio justo emerge como una estrategia esencial para respaldar la revalorización de los alimentos ancestrales. La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (2019) señala que la implementación de prácticas comerciales justas no solo garantiza una remuneración equitativa para los agricultores, sino que también promueve la preservación de las técnicas agrícolas tradicionales y la diversidad cultural.

La conexión persistente entre la agricultura y la alimentación ha contribuido en la elaboración tradicional de alimentos específicos, lo que ha conllevado a ser reconocidos como patrimonio. Departamento de Desarrollo Económico y Social de la FAO (2019, p. 67). La relación entre la agricultura y la alimentación va más allá de la subsistencia; es un proceso en el que la tierra, los cultivos y la actividad del hombre convergen para producir alimentos únicos y arraigados en la identidad cultural de comunidades enteras.

Con datos obtenidos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) 2014, existen un total de 12 cultivos principales, entre los cuales están: la papa, el brocoli, zanahoria amarilla, cebolla blanca, haba, cebada, maíz, tomate riñón, melloco, haba, fréjol y lenteja, mientras que, en la presente investigación se registran a 11 productos como cultivos principales, 6 de los principales productos son considerados patrimonio alimentario (maíz, papas, mashua, oca, melloco y haba), esto denota la importancia económica, cultural y alimentaria dentro del cantón.

Los habitantes del cantón incluyen en su alimentación, platos cuya base son; maíz y papas, estos dos productos están presentes tanto en la gastronomía cotidiana y festiva. En la tabla 4 se evidencia el resultado de dos investigaciones con diferencia de dos años, donde se muestra que coinciden en la mayoría de platos y son de consumo cotidiano.

Tabla 4.

Gastronomía cotidiana y festiva

Almache (2021)		Benavides (2023)	
Cotidiana	Festiva	Cotidiana	Festiva
Mote con fritada	Papas con cuy o conejo	Tortilla de maíz	Papas con cuy
Tortillas de maíz	Hornado	Papas con caucara	Hornado
Papas con caucara	Runaicho	Papas con librillo	Runaicho
Tripa mishqui	Caldo de borrego	Cocinado	
Locro de zapallo		Cauca con maíz	
Caldo de menudo (cerdo)			
Cocinado			
Cauca de maíz			

En la presente investigación el maíz es considerado como patrimonio alimentario natural por la frecuencia de cultivo, es tanta su frecuencia que, Saquisilí es una de las principales zonas maiceras de la provincia; 3 de los 8 platos considerados como patrimonio alimentario tienen como base de preparación el maíz siendo estos: tortilla de maíz, papas con caucara y cauca con maíz, su importancia y frecuencia agrícola ha generado acciones beneficiosas para los agricultores.

La responsabilidad en el cultivo es mayormente de las mujeres porque son ellas quienes se dedican a dicha actividad, con la finalidad de potenciar la producción agrícola de pequeños y medianos agricultores de maíz, producto con mayor frecuencia de cultivo dentro del cantón, para la comunidad mundial que procura alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) las mujeres pueden convertirse en los agentes del cambio fundamentales en los ámbitos de la agricultura, la nutrición y el desarrollo rural, aportando al cumplimiento del ODS 2, que es poner fin al hambre y la malnutrición a más tardar en 2030.

Esta realidad ha generado algunas iniciativas que benefician a la economía del cantón, en el año 2021 se empezó la construcción de un centro de acopio para la asociación “Mujeres Esperanza” conformada por 22 productores de la parroquia de Canchagua, dicho centro servirá para almacenar granos y más productos que se cultivan en la parroquia, sumado a ello el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), a través del Proyecto de Innovación Tecnológica, Participativa y Productiva Agrícola (PITTPPA) complementará el funcionamiento de este proyecto.

CONCLUSIONES

La producción agrícola y ganadera son las principales actividades económicas del cantón, en proceso de expansión, en menor escala se dedican a la comercialización a través de 7 plazas y silvicultura. Las zonas rurales se relacionan con la agricultura, y la riqueza cultural, sin embargo, esto no significa que la agricultura contribuye en gran escala al desarrollo económico del sitio de estudio, pues en la mayoría de escenarios los agricultores primarios son los menos favorecidos económicamente por el precio injusto de sus productos, por este motivo algunas instituciones públicas como el MAGAP desarrolla varios proyectos de apoyo a los agricultores locales.

Las autoridades han iniciado acciones publicitarias promocionando al cantón en lugares específicos, con el fin de informar las costumbres y tradiciones de cultivar la tierra, la preparación de los alimentos, el uso de técnicas autóctonas a través de las ferias de emprendimiento, la creación de un museo y espacios para el consumo de la gastronomía local.

El patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí contiene elementos culturales importantes de la identidad local vinculado con las fiestas, la música, la poesía, la danza y la gastronomía. El maíz y la papa son dos productos patrimoniales utilizados en la preparación de sus platos tanto cotidianos como festivos; el maíz, nace en la zona costera del país hace varios milenios, durante el proceso de intercambio llega este producto a la zona andina del Ecuador; por otro lado, la papa es un producto milenario que experimentó un proceso de expansión similar al maíz y se convierten en la base de la alimentación hasta la actualidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almache, S. (2021). Guía gastronómica del cantón Saquisilí de la provincia de Cotopaxi. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Cotopaxi] <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7810/1/PC-002017.pdf>
- Amescua Chávez, C., y Topete Lara, H. (2015). Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial: Nuevas miradas. *Bonilla Artigas Editores*. <https://elibro.net/es/ereader/utcotopaxi/121674?page=1>
- Ayala, E. (2008). Resumen de Historia del Ecuador. (3ra ed.) <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Banco Central del Ecuador (BCE) (2019). Cuentas Cantonales 2019
- Banco Mundial. (2017). Mujeres en la agricultura: las agentes del cambio en el sistema alimentario mundial. *World Bank*. <https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2017/03/07/women-in-agriculture-the-agents-of-change-for-the-food-system>
- Benavides, C. (2017). Registro de la cultura gastronómica del cantón Saquisilí provincia de Cotopaxi como patrimonio cultural inmaterial, 2016. [Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo] <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11449/1/84T00538.pdf>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2019). Comisión Económica para América Latina y el Caribe. <https://www.cepal.org/es>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. PASOS. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- FENEDIF. (2014). Cultura y tradiciones. Cotopaxi. Guía Virtual de Turismo Accesible para personas con Discapacidad. http://aplicaciones.consejodiscapacidades.gob.ec/siind/uploads/indicadores_de_avances/92_11%20Análisis_Indicadores%20Eje%20Turismo%20Accesible%20Cultura%20y%20Deporte.pdf
- Departamento de Desarrollo Económico y Social de la FAO. (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. FAO.
- GAD Municipio de Saquisilí. (2022). Actividades programadas por tiempo de festividades. <https://saquisili.gob.ec/actividades-programadas-por-festividades-de-cantonizacion-de-saquisili/>
- GAD Municipio de Saquisilí. (2022). Creación de museos y espacios que promueven el turismo. <https://saquisili.gob.ec/creacion-de-museo-y-espacios-que-promuevan-el-turismo/>
- GAD Municipio de Saquisilí. (2014). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Saquisilí. https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/DOCUMENTO%20DIAGNOSTICO%20PDyOT%20DEL%20CANT%3%93N%20SAQUISIL%3%8d_15-11-2014.pdf
- García, G. (2014). Patrimonio, apuntes de gestión. ed. Buenos Aires: Editorial Nobuko. <https://elibro.net/es/ereader/utcotopaxi/77272>
- Gobierno Parroquial de Chantilín. (2011). Principios y Valores. <https://chantilin.gob.ec/cotopaxi/?p=82>

- Herrera M. (2018). La economía popular y solidaria: el caso ecuatoriano enfocado en el sector financiero cooperativista. [Tesis de maestría, Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador]. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6053/1/T2546-MRI-Herrera-La%20economia.pdf>
- Mazón, N., Peralta, E., Villacrés, E., Rivera, M., Subía, C. (2009). Investigación y desarrollo en granos andinos: chocho y quinua, un aporte a la seguridad y soberanía alimentaria del cantón Saquisilí, Cotopaxi, Ecuador. Resumen de actividades y resultados de la fase I del proyecto INIAP, COPRPOINIAP-McKNIGHT, Boletín Divulgativo N° 362. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos. Estación Santa Catalina, INIAP. Quito, Ecuador. 36p. <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/307/1/iniapscbd362.pdf>
- Melo, D. (2020). Pérdida de identidad cultural: un retroceso para las comunidades indígenas y, por ende, para el turismo. V Congreso Virtual Internacional Desarrollo Económico, Social y Empresarial en Iberoamérica. <https://www.eumed.net/actas/20/desarrollo-empresarial/66-perdida-de-identidad-cultural.pdf>
- Mera, M. (2019). Estudio de la gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Saquisilí, provincia de Cotopaxi. [Tesis de pregrado, Universidad de las fuerzas armadas ESPE] <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/20608/T-ESPEL-ITH-0124.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2014). Cobertura y uso de la tierra sistemas productivos zonas homogéneas de cultivo. http://metadatos.sigtierras.gob.ec/pdf/Memoria_tecnica_Coberturas_SAQUISILI_20150306.pdf
- Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y. Pesca. (2018). MAG construye centro de acopio de maíz en Saquisilí. Agricultura. <https://www.agricultura.gob.ec/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería (2021). MAG construye centro de acopio de maíz en Saquisilí. <https://www.agricultura.gob.ec/mag-construye-centro-de-acopio-de-maiz-en-saquisili/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Fascículos de Patrimonio Alimentario. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ahora-puedes-descargar-los-fasciculos-de-patrimonio-alimentario/>
- Ocaña, M. (2016). Elaboración de una ruta gastronómica cultural en la parroquia urbana de Saquisilí, cantón Saquisilí, provincia de Cotopaxi, con la finalidad de fomentar el turismo gastronómico para el lugar. [Tesis de pregrado, Instituto Tecnológico Cordillera, Tecnólogo en Administración Turística y hotelera] <https://dspace.cordillera.edu.ec/bitstream/123456789/1956/1/0-TURISM-15-16-1725378416.pdf>
- PDOT Saquisilí. (2020). Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial. <https://saquisili.gob.ec/direccion-general-de-planeamiento-territorial-desarrollo-urbano-y-social/>
- Quezada, M., Luján, G., y Segovia, G. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 9(1), e3592. <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>
- Saltos, J., Mayorga, M., Ruso, F. (2016). La economía popular y solidaria: un estudio exploratorio del sistema en Ecuador con enfoque de control y fiscalización. *Scielo*. 10(2), 2073-6061. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612016000200003#:~:text=La%20econom%C3%ADa%20popular%20y%20solidaria%20es%20un%20modelo%20econ%C3%B3mico%20en,%20un%20modelo-%20a%20seguir
- Sánchez-Hidalgo, E. (2019). La dinámica del ser humano. *Pedagogía*, 3(2), 77-92. Recuperado a partir de <https://revistas.upr.edu/index.php/educacion/article/view/17246>
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Fondo Editorial. Ministerio de Cultura. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Zambrano, J.L., Velásquez, J., Peñaherrera, D., Sangoquiza, C., Cartagena, Y., Villacrés, E., Garcés, S., Ortiz, R., León, J., Campaña, D., López, V., Asaquibay, C., Nieto, M., Sanmartín G., Pintado, P., Yáñez, C., Racines, M. (2021). Guía para la producción sustentable de maíz en la Sierra ecuatoriana. INIAP, Manual No. 122.