



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO
DEL CANTÓN LLOA, PROVINCIA DE PICHINCHA COMO BASE PARA EL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA ZONA



AUTOR

Mauro Gonzalo De La Cueva Serrano

AÑO

2018



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL
CANTÓN LLOA, PROVINCIA DE PICHINCHA COMO BASE PARA EL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA ZONA**

“Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de gastrónomo”

Profesor Guía
Carolina Pérez

Autor
Mauro Gonzalo De La Cueva Serrano

Año
2018

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, levantamiento del patrimonio cultural y gastronómico del cantón Lloa, provincia de Pichincha como base para el desarrollo turístico de la zona, a través de reuniones periódicas con el estudiante Mauro Gonzalo De La Cueva Serrano, en el semestre 2018-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Lic. Carolina Pérez

C.C:1718653585

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, levantamiento del patrimonio cultural y gastronómico del cantón Lloa, provincia de Pichincha como base para el desarrollo turístico de la zona, del estudiante Mauro Gonzalo De La Cueva Serrano, en el semestre 2018-2 dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Ing. Doris González V.

CC:1400439053

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi aurorìa, que se hancitado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Mauro Gonzalo De La Cueva Serrano

CC: 1722644372

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría expresar mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su ayuda y colaboración se ha realizado el presente trabajo, agradezco a mi madre María De La Cueva, a mi Tía Rosa De La Cueva y a la Chef Carolina Pérez por la motivación y el apoyo recibido a lo largo de esta meta.

DEDICATORIA

Dedico el presente Trabajo primeramente a Dios y a dos personas que me apoyaron y respaldaron siempre. Con todo cariño: mi madre María De La Cueva y Tía Rosa.

RESUMEN

La población de Lloa tiene una gran riqueza gastronómica y turística, con este proyecto se dará a conocer su riqueza cultural, gastronómica y sus tradiciones. Por otro lado, la idea es fomentar la falta de movilización turística basada en la gastronomía, con esto se explotará al máximo su diversidad.

Objetivo: Levantar información sobre la gastronomía, cultura y sistema alimentario del cantón Lloa para determinar el patrimonio cultural y gastronómico como base para el desarrollo turístico de la zona.

Método: Se basa en un estudio observacional, también se basa en entrevistas tomando una muestra de 10 gestores, los cuales fueron entrevistados, de esta manera se levantó la gastronomía, productos y tradiciones de la zona.

Resultados: Después de realizar las entrevistas y hacer el análisis se captó que los principales platos típicos del cantón de Lloa fueron el caldo de gallina, dulce zapallo, queso de orégano, pristiños con miel, champús, tortillas de harina de trigo, borrego asado, cuy asado, trucha asada, calostrá y habas con choclo y queso.

ABSTRACT

The population of Lloa has a great gastronomic and tourist richness; with this project it has become known its cultural, gastronomic richness and its traditions. On the other hand, the idea is to encourage the lack of tourism mobilization based on gastronomy, with this being exploited to its maximum diversity.

Objective: To gather information about the gastronomy, culture and food system of the Lloa canton to determine the cultural and gastronomic heritage as a base for the tourist development of the area.

Method: It is based on observational study, it is also based on interviews taking a sample of 10 managers, who were interviewed, in this way the gastronomy, products and traditions of the area were raised.

Results: After carrying out the interviews and making the analysis, it was realized that the main typical dishes of the Lloa canton were chicken broth, sweet pumpkin, oregano cheese, pristiños with honey, champoos, wheat flour tortillas, roasted lamb, roasted guinea pig, roasted trout, colostrum and beans with corn and cheese.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
METODOLOGÍA.....	2
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	4
1 Patrimonio gastronómico	4
1.2 Concepto general de patrimonio gastronómico	4
1.3 Breve historia gastronomía mundial	4
1.4 Patrimonio cultural	7
1.5 Patrimonio natural alimentario	7
1.6 Turismo gastronómico	7
2.- Cocina regional andina	8
2.1 Principales productos andinos	8
3 Patrimonio gastronómico en el Ecuador	8
3.1 Historia de la cocina ecuatoriana.....	10
3.2 Principales productos del Ecuador	11
4. Provincia de Pichincha	12
4.1 Cocina de la Provincia de Pichincha.....	12
4.1.1 Productos.....	12
4.2 Platos típicos.....	13
4.3 Festividades.....	13
Tomado de Cadena ,2007	15
4.4 Tradiciones	15
4.5 Música.....	15
5. Cantón Lloa	16
5.1 Cultura, festividad, tradiciones	16
5.1.1 Identidad cultural	16
5.1.2 Leyendas	16
5.1.3 Festividades	17

5.1.4 Lugares Turísticos.....	18
5.2 Productos del Cantón de Lloa.....	18
5.3 Gastronomía	19
CAPÍTULO 2: DIAGNÓSTICO	20
2.1 Propuesta Metodológica	20
2.1.1 Zona de estudio:.....	20
2.1.2 Metodología de Investigación.....	23
2.2 Diseño de Instrumentos de Investigación	25
2.2 Presentación de Resultados	27
2.2.1 Resultados de Entrevistas	27
2.3. Resultado de la observación.....	40
CAPÍTULO3: PROPUESTA	50
3.1 Fichas técnicas.....	50
4 CONCLUSIONES	73
5 RECOMENDACIONES	74
REFERENCIAS.....	75

INTRODUCCIÓN

LLOA, es una parroquia rural perteneciente al cantón Quito de la Provincia de Pichincha, se encuentra ubicada en las faldas del volcán Guagua Pichincha a escasos kilómetros del centro de Quito, se llega en aproximadamente 40 minutos, cuenta con transporte público que parte desde la ciudadela Mena 2 con servicio cada 30 minutos.

Se asienta en un hermoso valle volcánico y su mayor producción es agrícola ganadera. Al visitar este lugar se experimenta una paz y quietud relajante, Su gastronomía está basada en los productos andinos propios e introducidos tales como la papa, habas, maíz, zapallo, melloco, arveja, col, cebolla, cebada, trigo, y muy rica en productos lácteos como la calostrá, leche, quesos. También cuenta con productos de piscicultura como la trucha, carnes de ganado ovino, bovino, aves de corral y el cuy.

La gastronomía tradicional de la zona es el caldo de gallina, el cuy asado, borrego asado, trucha al carbón, choclos con habas y queso, calostrá, pristiños con miel, dulce de zapallo, tortillas de harina de trigo en tiesto, La alimentación de su población es en base de carbohidratos y proteínas que ayudan a combatir el alto grado de frío de la zona.

El turismo es religioso pues en esta parroquia se encuentra el Santuario de la Virgen del Cinto, que es la patrona y todos sus pobladores son muy fieles a ella.

Este proyecto es importante para dar a conocer su riqueza cultural, religiosa, turística y fundamentalmente gastronómica que al momento se encuentra poco conocida y desarrollada, con esto se pretende obtener un mayor progreso económico y sociocultural del sector.

OBJETIVOS

Objetivo General

Levantar el patrimonio cultural y gastronómico del cantón Lloa provincia de Pichincha como base para el desarrollo turístico de la zona.

Objetivo Específico

1.- Desarrollar una fundamentación teórica mediante una investigación documental sobre el patrimonio gastronómico mundial y local que sirva como referente conceptual y teórico para el levantamiento de patrimonio cultural y gastronómico del cantón Lloa provincia de Pichincha como base para el desarrollo turístico de la zona.

2.- Levantar información sobre la gastronomía, cultura y sistema alimentario del cantón Lloa para determinar el patrimonio cultural y gastronómico como base para el desarrollo turístico de la zona.

3.-Desarrollar una guía informativa que permita conocer el patrimonio cultural y gastronómico del cantón Lloa provincia de Pichincha.

METODOLOGÍA

Este Proyecto corresponde a una Investigación cualitativa que se refiere a “la recolección de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados “(Sinnaps, S, F), debido a que se realizarán entrevistas a personajes del sector que han vivido y conocen la historia y cultura de Lloa.

Los métodos utilizados serán:

- Inductivo: “El método inductivo es aquel método científico que alcanza conclusiones generales partiendo de hipótesis o antecedentes en particular, empezando desde lo más específico hasta las generalizaciones y teorías más amplias “(Robles, 2012), se utilizará en el capítulo II que se refiere al diagnóstico o levantamiento sobre la gastronomía, cultura y sistema alimentario del cantón Lloa, a través de técnicas de investigación aplicadas a personas y lugares concretos.
- Deductivo: “El método deductivo es una estrategia de razonamiento empleada para deducir conclusiones lógicas a partir de una serie de premisas o principios por lo tanto es un proceso de pensamiento que va de lo general leyes o principios a lo particular fenómenos o hechos concretos“ (Metodoss, 2015) se utilizará en el capítulo III, es decir, en el desarrollo de una guía informativa que tomará las conclusiones generales obtenidas en el capítulo II y permitirá conocer el patrimonio cultural y gastronómico del cantón Lloa provincia de Pichincha.
- Analítico científico: “El Método analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos. Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, con lo cual se puede: explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías” (Eumed, 2017). Se utilizará en el capítulo I marco teórico, ya que se investigarán teorías existentes sobre el tema general.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

1 Patrimonio gastronómico

El patrimonio gastronómico es el conjunto de alimentos, platos típicos, tradiciones, costumbres alimentarias y el estilo de vida un pueblo (Petrini, 2001, p.51).

Todo ello se ve motivado por dos elementos fundamentales:

1) Por los platos tradicionales y los platos típicos que conforman el patrimonio cultural, al igual que los paisajes y la calidad de vida de las comunidades (Petrini, 2001, p.51).

2) La gastronomía autóctona es fundamental debido a que atrae a los viajeros, ya que es uno de las motivaciones que los turistas visitan algún destino turístico, les interesas la gastronomía ya que tras de cada plato típico existe una leyenda o tradición (SEGITTUR, 2010).

1.2 Concepto general de patrimonio gastronómico

Patrimonio gastronómico está definido como un patrimonio intangible donde las preparaciones tienen una transcendencia ancestral y un significado por ejemplo como su preparación de generación a generación, fechas festivas donde comen y beben alimentos con algún fin, recetas únicas lo cual todo esto produce una emoción al momento de ingerirlos y sentimientos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2017).

1.3 Breve historia gastronomía mundial

160,000 AC (Nacimiento de la cocina)

1.600.000 años a.C En África se implementó el fuego al igual que la carne animal (Timetoast, 2015, p. 25).

12,000 AC (12000 años a.C)

El ser humano ya da auge a las primeras prácticas agrícolas al igual que la domesticación de animales salvajes dando el nombre como ganadería (Timetoast, 2015, p. 25).

2,801 AC (Culturas Antiguas)

La civilización de medio oriente su alimentación se basaba de cereales, vegetales y animales como camello, cabra y pescados (Timetoast, 2015, p.27)

2800 años a.C

En este año los Egiptos fueron los primeros en inventar el pan ya que descubrieron la fermentación y también elaboraban cerveza y vino (Timetoast, 2015, p 28).

2,789 AC Pueblo Hebreo

Se dedicaban a la agricultura de cereales, su alimentación era a base de leche y condimentos para aderezar guisos y clasificaban a los animales como puros e impuros (Timetoast, 2015, p29).

Culturas Clásicas (500 años a.C)

En la época romana las personas intercambiaban los productos con otros territorios y esto hizo que aumenten los productos para la alimentación diaria día (Lujan, 1997, p85).

500 AC Civilización griega

La civilización griega era muy importante ya hubo muchos avances como la ciencia y las artes. En tanto a la gastronomía se crearon los primeros escritos culinarios y se creó la primera escuela para cocineros (Lujan, 1997, p85).

94 AC Edad media

El imperio Bizantino se dedicaba a la panadería y pastelería, elaboraban mermeladas, jaleas y conservas al igual que biscochos (Lujan, 1997, p86).

490 DC Imperio Persa

En este imperio aparecieron los primeros banquetes donde se servía grandes cantidades de comida y vino y dichos banquetes duraban días (Lujan, 1997, p87).

España siglo XIII

En esta época se crearon normas y reglas para el buen funcionamiento en la cocina y comedor. En las casas se servían 5 comidas al día y se comía en una mesa larga, los hombres separados de las damas (Lujan 1997, p89).

Francia

En Francia los banquetes eran más refinados que las otras épocas, las mesas eran de oro y roble. En esta época se estableció la diferencia entre cremas y sopas, se perfeccionaron las recetas romanas. El menú se dividía en sopas, platos con salsa, pescado, carne y huevo (Lujan. 1997, p90).

Siglo XIX y XX de la cocina Francesa

El chef Georges Auguste Escoffier simplificó la forma de cocinar ya que se hacen caldos más livianos y condimentados con hierbas. (Lujan. 1997, p95).

Cocina española del siglo XX

Durante años la cocina española elaboraba recetas caseras que se transmitían de padres a hijos y la gastronomía creció ya que permite degustar la alta variedad de platos y elaboración de calidad (Lujan. 1997, p.95).

Cocina moderna y sus tendencias

Los platos también cambian de forma continua, ya sea para llevar a cabo ideas más creativas, insertar productos y elaboraciones saludables o es por simple

hecho de vincular la cocina con la investigación y la ciencia tal y como se ha llevado a cabo en los últimos años por los diferentes movimientos vanguardistas (Lujan. 1997, p102).

1.4 Patrimonio cultural

Es el conjunto de manifestaciones de bienes y prácticas culturales creadas, mantenidas y transmitidas a través de los tiempos de generación en generación por las personas y comunidades (Ministerio De Cultura y Patrimonio, 2018).

1.5 Patrimonio natural alimentario

El patrimonio cultural alimentario se basa a los platos típicos de una comunidad que transmitan leyendas, historias, simbolismo, tradiciones que se han llevado de generación en generación. También se denomina como patrimonio natural alimentar a los platos típicos de una comunidad ya que son lo que le caracteriza a ese pueblo y se los reconoce como propios (Ministerio De Cultura y Patrimonio, 2018).

1.6 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es muy fundamental para que los viajeros conozcan los destinos turísticos debido a que visitan los pueblos por degustar sus alimentos nativos de cada país al igual que conocer sobre sus leyendas, costumbres y tradiciones. (Gómez, 2015).

El turismo gastronómico no solo consiste en visitar restaurantes lujosos, si no en los aspectos de visitar lugares como mercados, tiendas de productos artesanales donde se encuentres platos típicos (Gómez, 2015).

En la actualidad existen rutas gastronómicas donde se dan a conocer sus productos autóctonos de un país o comunidad por ejemplo la ruta de quesos, vinos, frutas y licores (Gómez, 2015).

2.- Cocina regional andina

La cordillera de los Andes ocupa una superficie de 3370794 km² que rodea el océano pacífico y constituye la cadena montañosa más larga de la tierra.

La cordillera de los Andes está conformada por Colombia, Venezuela, Perú, Chile, Bolivia, Ecuador (Gómez, 2015).

2.1 Principales productos andinos

Principales productos andinos son la papa, melloco, papa, oca, mashua, amaranto, quinua, llama, alpaca, cuy, ají, rocoto, zanahoria, taxo, choclo, algodón, frejol, maní, papaya, piña, granadilla, naranjilla, maracuyá, babaco, zapallo, cacao, tomate de árbol, tabaco, jícama, guayaba, pepino dulce, uvilla, chirimoya, achira, guayaba, sambo y cuy (Carrera, 2012, p.12).

3 Patrimonio gastronómico en el Ecuador

El Ecuador cuenta con una variedad muy amplia en lo que a gastronomía se refiere, sus cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos) brindan productos muy ricos en mariscos, verduras, frutas, proteínas y carbohidratos ya sean estos productos ancestrales, tradicionales o introducidos (Duarte, 2016, p.13).

En la región sierra, existen preparaciones de alimentos como la humita, la chuchuca, tortillas de piedra, son platos que corresponden al año de 1000 a 1500, esta dieta la consumía el pueblo Quitus (Pazos, 2010, p.295).

Al pasar los años Ecuador se especializo en la repostería española gracias a la creación de monasterios, las monjas en sus tiempos libres se dedicaban a la elaboración de postres que fueron traídos desde España (Pazos, 2010, p.295).

En el siglo XVI surge la cocina mestiza debido a la influencia de productos traídos desde España los cuales se fusionaron con los productos ancestrales (Pazos, 2010, p.295).

Son considerados productos nativos de la región sierra desde la época prehispánica la uvilla, el capulí, la chirimoya, la guaba, taxo, maíz, mellocos, camote, mashua, ocas, papas, camote, las carnes de borrego, cuy, cerdo y conejo y diferentes tipos de ají (Pazos, 2010, p.295).

Los mariscos, la yuca, el plátano, los frutos cítricos, el maní, el coco son productos de la región costa. En la región Amazónica se encuentran peces de agua dulce, aves, palmito, yuca, ranas (Duarte, 2016, p.15).

Platos principales y comida típica del Ecuador

Son considerados platos típicos de la cocina ecuatoriana: El cuy: Es muy consumido en toda la región sierra, su preparación consiste en aliñar la carne con comino, sal y achote, se acompaña con papas y salsa de cebolla (Álvarez, 2015, p.20).

Fritada: Consiste en cocinar la carne de cerdo con especias y aliños, se la fríe y se sirve con mote, plátanos fritos, papas y un encurtido (Álvarez, 2015, p.20).

Hornado: Consiste en cocinar al cerdo en el horno durante varias horas y se lo acompaña con tortillas de papa (Álvarez, 2015, p.21).

Mote Pillo: Es muy típico de Cuenca. Al mote cocinado se lo fríe con huevo y, cebolla blanca, leche y mucho queso (Álvarez, 2015, p.21).

Ceviche: Es un plato muy típico de las costas de Sudamérica, su preparación contiene limón, camarón, lima, cebolla y tomate, se lo acompaña con chifles. (Álvarez, 2015, p.15).

Churrasco: Consiste en freír una lámina de carne fina y se acompaña de plátanos fritos, huevo, aguacate y papas fritas. Es originario de Guayaquil (Álvarez, 2015, p.16).

Encocado de Camarones: Comiste en marinar a los camarones con limón y acompañarlos con una salsa de cilantro, cebollas, leche de coco, tomate y pimienta. Es originario de Esmeraldas (Álvarez, 2015, p.17).

Bebidas de Ecuador

Aguardiente: Es hecho a base de caña de azúcar. (Álvarez, 2015, p.21).

Canelazo: Es una bebida alcohólica que se lo consume en festividades en Quito. Este hecho a base de naranjilla, canela, aguardiente y azúcar (Álvarez, 2015, p.24).

Chicha: Es elaborada a base de maíz fermentado denominado jara, se bebe tanto en la sierra como en la amazonia con la diferencia en la amazonia se elabora a base de yuca (Álvarez, 2015, p.25).

Morocho: Es un postre hecho a base de granos de maíz, leche, especias y azúcar (Álvarez, 2015, p.26).

3.1 Historia de la cocina ecuatoriana

La cocina ecuatoriana se origina en los años 13500 con el asentamiento de los primeros pueblos como los Cubilán y Valdivia debido a su característica de recolectores se puede decir que se alimentaban de frutos especialmente de la chirimoya que predominaba. El territorio estaba habitado por la cultura Inca

quienes desarrollaban el cultivo de varias especies de productos especialmente de papa, maíz, quinua, zapallo, ají, especias aromáticas como el paico, culantro. Frutas como la piña papaya, guanábana, guayaba, badea y otros cultivos como la coca. En esa época se consumía muy poco la carne de cuy (Pazos, 2010, p.215).

Para el proceso de cocción empleaban ollas, platos de barro, cazuelas de cerámica, vasijas con punta para almacenar líquidos, recipientes para almacenar semillas y utensilios de piedra. Las carnes se asaban a la brasa y en hornos subterráneos o en estufa. Además de estas técnicas, los incas ya realizaban procesos de deshidratación de alimentos para su conservación, obtención de harinas y almidones, y fermentación de géneros como la chicha (Pazos, 2010, p.217).

Con la conquista de los españoles a estos territorios, se introdujeron productos como el trigo, cebada, caña de azúcar, vaina, habichuelas y animales tales como la vaca, el borrego y el cerdo (Pazos, 2010, p.217).

Con la existencia de los productos nativos y los productos traídos por los españoles surge la nueva gastronomía en nuestro país denominada la cocina mestiza que con el pasar de los tiempos ha ido evolucionando hasta llegar a la gastronomía actual (Pazos, 2010, p.217).

3.2 Principales productos del Ecuador

Los productos de mayor consumo en la sierra ecuatoriana son la papa, el trigo la cebada, zanahoria, cebolla, habas, maíz, manzanas, melloco, oca, mashua, jícama (lieder, 2010).

Por lo general los elementos más cosechados en la costa ecuatoriana es el cacao, sandía, babaco, café, mango, naranjilla y melón, y los mariscos (Iieder, 2010).

Los productos de mayor demanda en el Oriente ecuatoriano son la guanta, la papaya, la yuca y el babaco (Estrella, 2013).

4. Provincia de Pichincha

Esta provincia fue creada en Junio 25 del año 1824, con los cantones Quito, Mejía, Pedro Moncayo, Rumiñahui y Cayambe, posteriormente se crearon los cantones San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito, los cuales están subdivididos en 32 parroquias urbanas, 33 parroquias suburbanas y rurales conformadas por 2.388.817 habitantes de los cuales 1.714.315 son urbanos y 674.502 rurales, cubre una extensión territorial de 13.465 km.

Dentro de las parroquias rurales tenemos una muy hermosa asentada en el valle a las faldas del volcán Guagua Pichincha, es la parroquia de LLOA privilegiada por sus atractivos naturales turísticos (Cuño, 2014, p.23).

4.1 Cocina de la Provincia de Pichincha

4.1.1 Productos

La provincia de Pichincha se caracteriza por ser una zona productora de ganado y se dedica a la agricultura. Los principales productos que se encuentran en esta zona son los tubérculos como la papa oca, mashua, melloco, camote, cereal como la quinua y la cebada, vegetales como la cebolla, tomate, brócoli, acelga, lechuga y ganado como el vacuno, porcino y ovino (Cuño, 2014, p.25).

4.2 Platos típicos

Las sopas son una gran tradición de esta zona que ha ido de generación en generación como el locro quiteño, locro de cuero, caldo de treinta, el maíz no puede faltar y con esto se elabora la bola de maíz. Las sopas son espesas ya que afirman que tiene mayor aporte nutricional (Cuño, 2014, p.25).

Los segundos se basa con la proteína del cuy, el cerdo, el chivo y a menor medida la res y los tubérculos también no faltan como la papa para la alimentación diaria, ente los platos está el seco e chivo, la guatita, tripa mishki, fritada, papas con cuero y librilla, ceviche quiteño (Cuño, 2014, p.25).

Por ultimo no pueden faltar los postres a base de maíz como el morocho, la caca de perro (mezcla de maíz tostado con panela, a bese de frutas como el rosero quiteño y el dulce de higos y a bese de leche como el arroz de leche y dulce y o puede faltar los postres envueltos en hojas como las humitas y los quimbolitos y finalmente se encuentran los postres a base de harina como las quesadillas, tortillas de tiesto. (Cuño, 2014, p.25).

4.3 Festividades

Tabla 1

Festividades de la provincia de Pichincha

Fiesta del equinoccio

lugar: san Antonio- pichincha

fecha: 21 de marzo

Esta festividad se realiza en la mitad del mundo, lo cual se trata que el sol se ubique perpendicularmente en esa zona y también es conocida como la celebración del mushuc nina que significa día del fuego nuevo, también da auge a la cosecha de granos tiernos (Cadena, 2007, p.100).

Semana santa

Las fiestas más representativas son, actualmente: la de quito, con su procesión de Jesús del gran poder (Cadena, 2007, p.100).

Paseo del chagra

lugar: macachí- pichincha

fecha: 18 al 20 de julio

Esta fiesta ennoblece al siglo XVII, se trata de festejar al señor de la santa escuela, es el salvador de los chagras y de los animales, como honra se celebra con un desfile de caballos con su respectivo chagra que lo caracteriza el sombrero y el poncho.

(Cadena, 2007, p.100)

Fiestas de sangolquí

lugar: sangolquí - pichincha

fecha: 28 de agosto al 4 de septiembre

En esta época se celebra la cosecha del maíz, está conformado por un pregón, acompañado con música, luces, carros alegóricos, danzantes y un sin número más de actividades.

(Cadena ,2007, p.100)

Virgen del quinche

lugar: el quinche – pichincha

fecha: 21 de noviembre

La virgen del quinche, motivo de mucha devoción por parte de un gran número de ecuatorianos, es una imagen que fue tallada por diego de robles en el siglo XVI. Cada año, en las vísperas de la fiesta, es ya tradicional la caminata en la que, más de 6 000 fieles parten a pie desde calderón, por la noche, y recorren el camino entre cantos y oraciones, hasta llegar al quinche, a la madrugada del día veintiuno. Mientras esto sucede, al mismo tiempo el santuario del quinche estalla en un juego de luces artificiales que ilumina el cielo del lugar, anunciando el comienzo de la fiesta. Es una noche llena de color, música, bailes y comidas típicas (Cadena, 2007, p.100).

Fiestas de quito

lugar: quito – pichincha

fecha: 6 de diciembre

En esta fecha las calles de Quito se ponen de festejo para celebrar la fundación española de la ciudad que tuvo lugar el del 6 de diciembre de 1534 y se celebra cada año. Lo que acostumbra en esta época la gente es festejar con discomóviles y bailes barriales, no puede faltar el canelazo.

(Cadena, 2007, p.99).

Tomado de Cadena ,2007

4.4 Tradiciones

La provincia de Pichincha se caracteriza por sus juegos populares como la pelota nacional, el palo encebado, el baile del trompo, la carrera de costales, la carrera de coches todo esto lo siguen practicando los niños y ancianos que no han perdido dichas tradiciones (Cadena, 2007, p.120).

4.5 Música

Los ritmos más representativos de la música popular del siglo XX a lo largo de Pichincha son el sanjuanito, el yaraví, el danzante, la tonada, el cachilapo, el alza, el saltashpa y el albazo, de origen indígena; el pasillo, el pasacalle, el aire típico y el valse, de mayor influencia española y la música de bandas y orquestas, que a su vez tocaban boleros, rancheras, guapangos, porros, cumbias, tangos, paseítos, guarachas, merecumbés y otros ritmos venidos desde afuera. (Cadena, 2007, p.120).

5. Cantón Lloa

Lloa significa planicie en lo alto, las poblaciones que se asentaron en ese lugar fueron los Valdivia y Quitos los cuales tuvieron más transcendencia en esta zona (Campo L, 2015, p. 25).

Lloa es una parroquia rural que se encuentra al suroccidente en las faldas del Guagua Pichincha, está a 12 km de la mena 2, entre los 1 800 y los 4 675 msnm y es un pequeño valle con gran cantidad de pastizales destinadas a la actividad ganadera al igual que su agricultura (Campo, 2015, p. 25).

Lloa es conocida por ser una zona agrícola y ganadera, es una zona pequeña pero turística donde se aprecia su biodiversidad, es sinónimo de tranquilidad y entre su gastronomía está el caldo de gallina, dulce de zapallo y el cuy asado y es conocida por sus quesos (Campo L, 2015, p. 25).

5.1 Cultura, festividad, tradiciones

5.1.1 Identidad cultural

Existen dos fuertes referencialidades culturales de la parroquia la religiosa, que tiene su eje en la Virgen del Cinto (Campo, 2015, p.25).

5.1.2 Leyendas

Este cantón se caracteriza por el turismo religioso ya que en este lugar existe una leyenda que en el año de 1575 apareció la imagen de una virgen en una gruta sobre el guagua Pichincha y en ese mismo año erupción la guagua pichincha, se dice que la gente le rezo tanto a esta virgen que toda la población se salvó, con los años se dice que la virgen desapareció. Paso los años y los habitantes en el año de 1988 decidieron hacer una réplica para que les proteja de las erupciones del volcán (Campo, 2015, p. 25).

5.1.3 Festividades

Tabla 2

Festividades de la provincia de Pichincha

<p>28-29 mayo</p> <p>Fiesta de la parroquialacion, Cuentan la participación de toda su gente, y entre las actividades realizadas están la elección de la reina, eventos deportivos, comidas tradicionales, bandas y toros de pueblo. (Campo, 2015, p. 25).</p>
<p>Abril</p> <p>Fiestas de Semana Santa, los habitantes se encargan de hacer procesiones de Cristo (Campo, 2015, p.25).</p>
<p>Agosto</p> <p>Los habitantes de la población realizan una perenigracion de la viren del volcán (Virgen de las Mercedes), los habitantes planifican un año antes esta fiesta con priostes y se anima la fiesta con banda de pueblo, danzantes y fuegos artificiales y en este evento organizan venta de comida para los turistas. Consiste en una caminata desde el centro de la parroquia hasta la cima del Guagua Pichincha en búsqueda de algún favor o en agradecimiento de los ya recibidos, también pidiendo bendiciones para la población y que el feroz volcán mantenga su sueño (Campo, 2015, p. 25).</p>
<p>Septiembre</p> <p>Festividad de la Virgen del Cinto que se realiza todos los meses de septiembre en la capilla del mismo nombre.</p>
<p>24 y 25 de diciembre</p> <p>Se realizan festividades y misas a honor al niño Jesús (Campo, 2015, p. 25).</p>

Tomado de Campo, 2015

En todas las festividades se destaca la destreza cultural que tienen los habitantes que es la danza siendo los grupos representativos Nueva esperanza y Huayapungo (Campo, 2015, p. 25).

5.1.4 Lugares Turísticos

Tabla 3

Lugares turísticos del Cantón Lloa

- Volcán pichincha.
- Santuario de la virgen del cinto.
- Piscícolas.
- Las haciendas de san José y Uraucó, las palmas y rancho la Delicia donde elaboran quesos siendo su principal atractivo.
- restaurante casa y campo, Virgen del cinto,
- Cascadas (7 caras)
- Baños termales

(Campo, 2015, p. 25).

5.2 Productos del Cantón de Lloa

Lloa es una zona donde existe numerosas haciendas y por lo tanto los habitantes se dedican al trabajo agrícola y ganadero, siendo su principal rubro la producción y comercialización de lácteos como leche y quesos, también se dedican a la crianza y venta de ganado vacuno, ganado ovino y truchas (Campo, 2015, p. 25).

5.3 Gastronomía

Tortillas de trigo en tiesto: En Lloa se tiene la costumbre de hacerlas en leña y este plato sustituye al pan.

Trucha: Es el pescado típico de la zona y se elabora asada con papas fritas.

Caldo de gallina: Se usa gallina criolla y es elaborada en leña.

Yaguarlocro: En esta zona acostumbrar a elaborar con viseras de borrego, leche y maní y se sirve en una batea de barro.

Chocolate marino: Es una bebida caliente perfecta para el frío de la parroquia, contiene leche y panela.

También se destaca por tener otros platos típicos como el hornado, cuyes, habas, choclos con queso, zambo de dulce morocho (Campo L, 2015, p. 25).

CAPÍTULO 2: DIAGNÓSTICO

2.1 Propuesta Metodológica

2.1.1 Zona de estudio:

Lloa es denominada el valle de ensueños y es una parroquia rural que se encuentra al suroccidente en las faldas del Guagua Pichincha, está a 11 km de la mena 2, entre los 1 800 y los 4 675 msnm y es un pequeño valle con gran cantidad de pastizales destinadas a la actividad ganadera al igual que su agricultura

Según estudios arqueológicos (Moncayo, 2004), Lloa cuenta con la presencia de grupos humanos como los Yumbos.

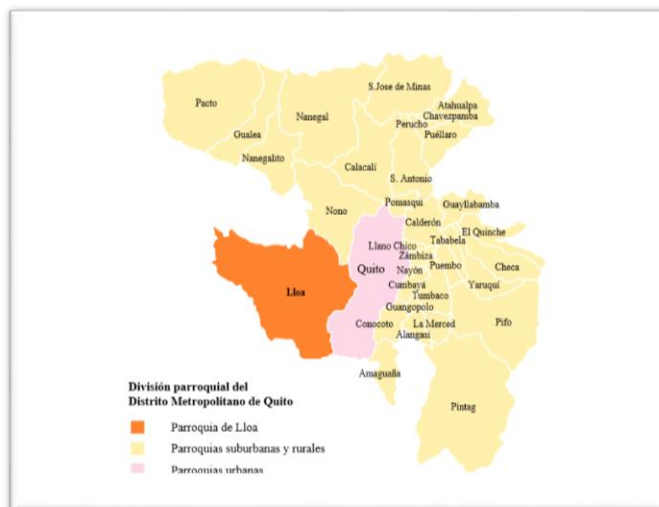


Figura 1. Mapa de Lloa. Adaptada de Tadoo Adventure Gear, s.f.



Figura2. Mapa de Lloa. Adaptada de Lesbos Webcam, s.f.

1. Grupos de estudio:

a. Expertos:

Alcalde. - Alcides Borques es el Alcalde de la parroquia desde el 2012, ya que es nacido en el lugar, estudió Ecoturismo en la Universidad Central, tiene una asociación de turismo de la zona. Tiene gran conocimiento de la zona desde su historia, datos de la población, hasta su gastronomía.

Anciano. - Arcercio Borques es el señor más antiguo de la parroquia, (81 años). Tiene un criadero de truchas, como ha habitado la zona toda su vida es la persona indicada para relatar la gastronomía, leyendas y costumbres. Arcercio ha vivido en carne propia las vivencias de este lugar, es muy conocido por toda la población, de lo conoce por ser es una persona amable.

b. Gestores:**Dueños de huecas****Christina Velásquez**

Tiene hace 14 años el restaurante, La Cueva del Oso, su especialidad son las carnes a la parrilla como la trucha asada y el borrego asado, choclos y habas con queso, su categoría es de 3 tenedores, opera todos los días su capacidad es de 20 mesas.

Liliana Chicaiza

Tiene hace 5 años el restaurante el fogón, el restaurante es de 3 tenedores, está ubicado en el parque central de Lloa, se encarga de la elaboración de platos típicos de la zona como el caldo de gallina, cuy asado, borrego asado, choclos y habas con queso, pristiños y la trucha asada.

María Piedra

Tiene hace 5 años el restaurante Virgen del Cinto, el restaurante es de 3 tenedores, su especialidad son los platos típicos como la fritada, choclos y habas con queso, trucha asada y la bebida chicha de jora.

Ana Chiguano

Tiene hace 7 años el restaurante rincón del Buen Sabor, sus especialidades son: los pristiños con miel, fritada, caldo de gallina, choclos y habas con queso, trucha asada, chicha de jora, el champú y el borrego asado el restaurante es de 3 tenedores, Son personas expertas en seguir las tradiciones de las recetas de los antepasados de la gastronomía de la zona y son expertas de la utilización de técnicas y utensilios (ollas de barro y leña).

Ganaderos y agricultores

Eduardo Rea. - Es el dueño de la hacienda Hostería las Palmas (fue construida en 1970 y en el 2005 se convirtió en un establecimiento turístico donde hay alojamiento y ofrece caballos para una cabalgata y aparte se puede observar la elaboración de quesos y la crianza y ordeno de ganado.

Aníbal Lozada. - Se en carga de la elaboración de quesos y a la agricultura, desde toda su vida ya que su familia se ha dedicado a la agricultura y ganadería.

Productores

Gonzalo Martínez. - Se encarga de la venta de productos en el mercado los fines de semana y es conocido por elaborar las famosas tortillas de harina de maíz en tiesto y calostrá.

Las famosas tortillas fueron creadas hace 3 generaciones, el dueño se ha encargado de mejorar su elaboración y las elabora en tiesto.

Martin Bosques. - tiene un criadero de truchas a 1 kilómetro de Lloa, estudió Ecoturismo en la Universidad Central, hace 20 años se puso el primer criadero (el molino). Se encarga de la crianza y ventas los fines de semana, vende más de 100 truchas, se encarga de la matanza de las truchas y el mismo prepara truchas asadas y sabe de la cultura, leyendas y alimentación.

Pedro Caiza. -Presidente de la asociación de la venta de productos de la zona hace 3 años y aparte tiene una fábrica de elaboración de quesos. Es una persona experta que administra el mercado de la zona y tiene el conocimiento de los productos autónomos de Lloa.

2.1.2 Metodología de Investigación

Tabla 3

Metodología de investigación

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
Determinar el patrimonio gastronómico del cantón Lloa.	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Recetas (platos y/o bebidas). • Técnicas (culinarias). • Ingredientes (definir originarios vs. Introducidos). 	Entrevista y/observación	Chistina Velásquez Liliana Chicaiza María Piedra Ana Chiguano Eduardo Rea Aníbal Lozada Gonzalo Martínez
Determinar el patrimonio gastronómico del cantón Lloa.	Socio cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos festivos. • Creencias – simbolismos (historia de los platos, cosmovisión, leyendas, rituales, etc.). • Patrones de alimentación • Roles de la familia y género en la preparación de platos. 	Entrevista.	Martin Bosques Pedro Caiza Alcides Borques Arcercio Bosques.

2.2 Diseño de Instrumentos de Investigación

a.-Cuestionario para las entrevistas:

Diseño de la entrevista 1

¿Qué productos se cultivan con frecuencia en esta zona / Qué ingredientes se utilizan?

¿Cuáles son los platos típicos de la zona (Cómo se elaboran)?

¿Describa la historia de los platos?

¿Qué técnicas utilizan al momento de la cocción de los productos?

¿Qué alimentos consumen diariamente?

¿Cuáles son sus creencias sobre los alimentos o platos que mencionaron (leyendas, tradiciones, sabiduría popular, se consumen estos platos para lograr algún propósito)?

¿Qué festividades se realizan en esta zona?

¿Qué productos agrícolas y ganaderos son autóctonos de la zona?

Diseño de la entrevista 2

Me podría contar sobre el proceso de producción que tienen en su finca / hacienda? ¿Qué técnicas de cultivo o producción utilizan?

¿Qué productos se cultivan con frecuencia en esta zona / Qué ingredientes se utilizan?

2.2 Presentación de Resultados

2.2.1 Resultados de Entrevistas

Pregunta 1:

¿Qué productos se cultivan con frecuencia en esta zona / Qué ingredientes se utilizan?

Respuesta de Arcercio Borques #1: Como es una zona agrícola y el clima es frío se cultiva papas, maíz, trigo, cebada, cereales como la quinua y hortalizas como la acelga.

Respuesta de Christina Velásquez #2: Se consumen productos del campo como las habas, papas, choclo, acelga, cebada etc.

Respuesta de Ana Chiguano #3: En la zona se cultivan habas, papas, coles, legumbres.

Respuesta de Martin Bosques #4: La zona es popular ya que tiene una gran zona ganadera que consiste el 50 % mientras que la piscicultura un 20 % y la zona agrícola consiste un 30%. En lo que se refiere a los productos ganaderos están los derivados de la vaca como la leche, los quesos, la crema de leche y su carne, también está la carne de borrego y su lana. En la agricultura está el maíz, los tubérculos como las papas, trigo, hortalizas y vegetales como las habas y la col. En tanto a la piscicultura esta las truchas que son famosas de este lugar.

Respuesta de Alcides Borques #5: es una zona muy productiva por lo tanto se cultivan los siguientes productos:

papas, habas, lechuga, cebolla, zanahoria, manzanilla, cedrón, culantro, apio, brócoli, coliflor, uvilla, frutilla, mora silvestre, taxo silvestre, todos estos productos se producen en pocas cantidades y sirven para el consumo local.

Respuesta de Ana Chiguano #6: En este lugar se cultiva la mayoría de productos por su clima muy variado, se produce habas, mellocos, papa, maíz, frejol, alverja, cebolla, col etc.

Respuesta Aníbal Lozada #7: Prácticamente en la zona se cultivan todos los productos de la sierra ya que su clima es muy particular y variado.

Análisis: En conclusión, en la zona de Lloa es posible cultivar todos los productos de la sierra ya que su gran ventaja es el suelo fértil, a su vez la tierra es negra, no grumosa y tiene minerales por eso todo lo que siembra se cosecha. Por otro lado, su clima es variado. Los productos que más se cultivan son papas, maíz, trigo, cebada, cereales como la quinua, acelga, habas, zanahoria, cedrón, culantro, apio, brócoli, coliflor, uvilla, frutilla, mora y taxo (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2016).

Pregunta 2:

¿Cuáles son los platos típicos de la zona?

Respuesta de Arcercio Borques #1: Pristiños, caldo de gallina, yahuarlocro, tortillas de harina de trigo, hornado, borrego asado, chicha y la calostrá.

Respuesta de Christina Velásquez #2: Los platos típicos de la zona son la trucha, caldo de gallina, fritada, habas con choclo y queso, borrego asado, calostrá.

Respuesta de Ana Chiguano #3: Los platos típicos son el asado de borrego, caldo gallina, cuy, choclo con habas, papas con queso, trucha, chocolate marino.

Respuesta de Martin Bosques #4: Tanto en restaurantes como en los hogares acostumbran a preparar platos que contrarresten el frío de la zona entre algunos platos está el caldo de gallina, habas con choclo y quesos, las famosas tortillas de tiesto de harina de trigo, truchas asadas, champú, borrego asado, calostrá.

Respuesta de Alcides Borques #5: Los platos típicos de la zona que elaboran tanto para el consumo local como para la venta son el caldo de gallona, papas con cuy, yahuarlocro, tortillas con hornado, trucha, borrego asado, choclos y habas con queso estos son los platos más comunes que se encuentran al paso de Lloa.

Respuesta de Ana Chiguano #6: Los platos típicos que se venden y consumen son habas con choclo, locro de cuy, borrego asado, tortillas de harina de trigo, cuy asado, caldo de gallina.

Respuesta Aníbal Lozada #7: Los platos típicos de la zona son el caldo de gallina, borrego asado, calostrá, tortillas de tiesto de harina de trigo, habas con choclo y quesos, dulce de zapallo, Champús, **cuy asado, locro de papas.**

Análisis Según investigaciones realizadas por Luis Páez y obtenidas del libro "El Pueblo del volcán, Etnografía de Parroquia Lloa "(2015) afirma que los platos típicos de la zona sin dudar son el caldo de gallina, borrego asado, **calostrá, tortillas de tiesto de harina de trigo, habas con choclo y quesos, dulce de zapallo, Champús, cuy asado, locro de papas y trucha asada** (Páez, 2015, p.8).

Pregunta 3

¿Me podría contar sobre la historia de los platos?

Respuesta de Arcercio Borques #1: Existe una historia de tras de los platos ya que se empezaron a elaborar y consumirlos cuando la gente llevo a Lloa desde los alrededores de Quito. Y también de la comunidad Llactacunas e incaicas hasta precolombinas

Respuesta de Christina Velásquez #2: Los platos empezaron a tener su historia en este cantón gracias a la comunidad Llactacunas que se asentó en esta zona. Por otro lado, llevo gente que de los alrededores que se estableció en la zona, de acuerdo a lo que se daba en la tierra. Puesto que existe muchas zonas verdes y la localidad hizo famosa la ganadería.

Respuesta de Ana Chiguano #3: La historia de los platos empieza cuando aparece la comunidad Llactacunas al valle de ensueño y la gente empieza a venir de quito a este valle, trayendo su gastronomía y cultura

Respuesta de Alcides Borques #4: Se dice que la historia de los platos viene tras lo que se asentaron personas de distintos lugares de quito en el valle encantado denominado Lloa

Respuesta de Ana Chiguano #5: Toda la población de la zona afirma que los platos se fueron asentando en Lloa a medida que la gente fue al pueblo.

Análisis En conclusión se establece que la historia detrás de la gastronomía de Lloa está registrada por los grupos aborígenes Llactacunas serranas que poblaron la actual provincia de Pichincha la cual dio auge a los productos autóctonos de Lloa y también al intercambio de productos con los Yanganates. También su historia parte a través de raíces Incaicas y precolombinas que se asentaron en Lloa. Era una ruta de la sierra y la costa. (Zulma, 2014, p 23).

Pregunta 4

¿Qué técnicas utilizan al momento de la cocción de los productos?

Respuesta de Arcercio Borques #1: Se realiza a leña, carbón y se utiliza ollas de barro al momento de la cocción de los alimentos.

Respuesta de persona entrevistada #2 La gente de la zona acostumbra todavía a preparar los alimentos en leña y en ollas de barro.

Respuesta de Ana Chiguano #3: En esta zona todavía no han perdido la costumbre de cocinar a leña y en ollas de barro o también lo realizan a la parrilla.

Respuesta de Alcides Borques #4: En esta zona tienen la costumbre de cocer los alimentos mediante la leña, carbón, a gas.

Respuesta de Ana Chiguano #5: En el pueblo todavía los abuelitos cocinas con leña ya que dicen que el sabor de la comida es única y exquisita.

Análisis En conclusión Lloa es una zona muy especial que mantiene las técnicas de cocción de los antepasados ya que han respetado y han sobrellevado las costumbres ancestrales. Por tal motivo al momento de la cocción de los alimentos lo realizan a leña y ollas de barro. Además, se afirma que al momento de cocción a leña y ollas de barro el sabor de los alimentos es único. (Zulma, 2014, p 13).

Pregunta 5

¿Que alimentos consumen diariamente?

Respuesta de Arcercio Borques #1: Como es una zona ganadera y agrícola principalmente consumen sopas a base de leche y quesos como la sopa de fideo acompañado de habas, choclos con queso, y coladas (colada de haba).

Respuesta de Christina Velásquez #2: Diariamente consumen platos que llevan productos del campo, en especial sopas que contengan queso y coladas para calentarse del frio, de mañana acostumbrar tomar leche con tortillas de harina de trigo.

Respuesta de Ana Chiguano #3: Los alimentos que consumen diariamente son las coladas y las sopas y la leche para el desayuno.

Respuesta de Martin Bosques #4: Como es una zona fría que se encuentra en las faldas de la guagua pichincha se consumen sopas para sobrevivir al frio, las sopas comunes son la colada de haba que tiene calorías y nutrientes, sopa de fideo que es famosa por utilizar leche de la zona, habas con choclo y queso, café para las tardes nubladas y fías acompañadas de tortillas de harina de trigo

Respuesta de Alcides Borques #5: En esta zona diariamente la gente consume sopas a base de leche, arroz de cebada, morocho, sopa de fideo, sopa de morocho, locro de berros, arroz, pollo, carne, truchas, cuy, calostrá todo esto lo consumen para evitar el frio de la zona.

Respuesta de Ana Chiguano #6: Diariamente se consumen los granos, el morocho, la cebada y sopas

Respuesta Aníbal Lozada #7: Diariamente se consume en especial sopas como la sopa de cebada y sopa de fideo y alimentos del campo como papas con salsa y en esta zona no se consume con frecuencia el arroz

Análisis En conclusión se determina que la parroquia de Lloa está en las faldas del Guagua Pichincha por lo tanto su temperatura es muy baja, debido a esto la población consumen alimentos que les ayude a combatir el frío por este fin su alimentación es de sopas leche como la sopa de fideo, colada de haba, sopa de morocho, locro de berros café con tortillas de harinas de trigo y proteínas como el cuy, borrego y la carne de vaca (Vivar, 2015, p 45).

Pregunta 6

¿Cuáles son sus creencias sobre los alimentos o platos que mencionaron (leyendas, tradiciones, sabiduría popular, se consumen estos platos para lograr algún propósito)?

Respuesta de Arcercio Borques #1: La calostrera se acostumbra consumirla ya es una zona ganadera, cuentan la leyenda que si se consume la primera leche de la vaca cuando pare, la gente rejuvenece y vive hasta los 100 años ya que contiene proteínas y minerales.

Respuesta de Christina Velásquez #2: Tienen la creencia con el borrego asado ya que la gente del campo tiene la creencia que es una carne sagrada y si la consumen se libran de todos sus pecados.

Respuesta de Ana Chiguano #3: Las tortillas de harina de trigo se han ido elaborando tras tres generaciones y hoy en la actualidad son famosas en el mercado de Lloa, todos los turistas dicen que es pan de los incas ya que no llevan levadura y se hacen en tiesto.

Respuesta de Martin Bosques #4: Es una tradición que los turistas pesquen sus propias truchas y en ese mismo lugar se prepare la trucha por las abuelitas ya que ellas son especialistas en la sazón y utilizan técnicas no muy usuales como la cocción en ollas de barro y hacen la trucha en parilla, pero en vez de utilizar carbón utilizan leña para asarlas.

Respuesta de Alcides Borques #5: Se podría decir que no hay leyendas detrás de los platos, pero más bien hay costumbres ya que en esta zona afirman los abuelitos que consumen alimentos sanos, orgánicos y a su vez tienen costumbre de todavía comer los alimentos en cocción a leña.

Respuesta de Ana Chiguano #6: Hay creencias detrás de las sopas que se consumen diariamente en Lloa que dicen que la gente adulta por eso vivía muchos años más ya que al momento de consumir las sopas absorbía proteínas, hierro y minerales.

Respuesta Aníbal Lozada #7: La tradición de los platos viene tras las primeras personas que se fueron asentando de las afueras de Quito.

Análisis En conclusión los mitos y las leyendas de Lloa forman parte de su gastronomía y cultura popular así como la preservación de su legado por ejemplo se mencionan la leyenda como las tortillas de harina de trigo que se han ido elaborando de generación en generación así como los turistas deben de pescar sus propias truchas y en ese mismo lugar se prepare la trucha por las abuelitas, por otro lado no falta las creencias como por ejemplo la leyenda del consume la primera leche de la vaca cuando pare, la gente rejuvenece y vive hasta los 100 años ya que contiene proteínas y minerales. Todo esto es parte importante del patrimonio cultural inmaterial de Lloa (Instituto metropolitano de Quito 2017).

Pregunta 7

¿Qué festividades se realizan en esta zona?

Respuesta de Arcercio Borques #1: 8 de septiembre: la gente de la zona acostumbra a realizar un homenaje a la virgen del cinto, cuenta la leyenda que apareció la virgen maría tallada en una piedra donde ahora es el santuario, le observo una señora cuando estaba pastando su ganado, desde entonces la señora alertó al pueblo sobre el milagro, desde entonces se dice que la vida del pueblo mejoro y construyeron una iglesia a su honor.

Desde entonces la gente acostumbra ir todo el mes de septiembre al santuario a orar por su hogar, **el pueblo organiza un tipo feria donde vende los platos típicos y otros como el hornado caldo de gallina, truchas, cuyes, habas con choclo y quesos, champú, canas.**

29 de mayo fiesta de la parroquializacion en esta fecha realizan festejos todo el mes con desfiles (danzantes y carros alegóricos), presentación de bandas de pueblo, juegos artificiales, y festivales de comida típica (truchas, cuy asado, caldo de gallina, choclos con habas y queso, borrego asado).

Respuesta de Christina Velásquez #2: 8 de septiembre: la gente del pueblo y los turistas acostumbrar a ir al santuario a orar por sus familiares a l virgen del cinto que apareció en esta fecha en una piedra.se acostumbra hacer una feria para que la gente deguste su gastronomía: caldo de gallina, champú, choclos con habas y queso, hornado, pristiños

29 de mayo fiesta de la parroquializacion la gente del pueblo acostumbra a realizar comparsas, juegos artificiales, carrera de coches, toros de pueblo, y la gastronomía es (truchas, cuy asado, caldo de gallina, choclos con habas y queso, borrego asado)

Respuesta de Ana Chiguano #3: 8 de septiembre: la gente del pueblo realiza fiestas y misas en honor a la aparición de la virgen del cinto que protege a toda la población y en esa fecha la comida típica es el champú y la trucha

29 de mayo fiesta de la parroquialización la gente acostumbra a realizar un gran festejo con comparsas, juegos artificiales, toros de pueblo, carrera de coches de madera y carreras en sacos

Respuesta de Martin Bosques #4: 8 de septiembre: virgen del cinto en esta época la gente del pueblo honra a la virgen ya que es una zona religiosa y la gente asiste a la iglesia a orar por toda su familia y es la madre de las embarazadas, aquí realizan fiestas, juegos pirotécnicos, hay un fin de alimentos que degusta tanto locales como visitantes al santuario

29 de mayo fiesta de la parroquialización la gente acostumbra a realizar un gran festejo con baile, presentación del pregón, toros de pueblo, paseo del chagra, confraternidad, caminatas a la guagua pichincha y se consumen los mismos alimentos de siempre.

Respuesta de Ana Chiguano #5: 8 de septiembre: virgen del cinto todo el año espera con ansiedad el pueblo para honrar a la virgen ya que vienen personas a orar por el bienestar de toda su familia y en esta época se hace una especie de mercado donde la gente local y turistas degustan de su gastronomía como el caldo de gallina y el borrego asado, que se consume diariamente

29 de mayo fiesta de la parroquialización en estas fechas las personas festejan mediante la presentación de comparsas, toros de pueblo, juegos artificiales y de gastronomía se consume lo de todos los días.

Análisis En conclusión sin duda la parroquia de Lloa es una zona muy religiosa y devota de los milagros ya que en 1583 el Obispo de San Francisco otorga a la comunidad religiosa de los Dominicos la tutela de la población de Lloa. Entonces las festividades de Lloa son el 8 de septiembre homenaje a la virgen del cinto que apareció la virgen maría tallada en una piedra donde ahora es el santuario, le observo una señora cuando estaba pastando su ganado, desde entonces el señor alerto al pueblo sobre el milagro, desde entonces se dice que la vida del pueblo mejoro y construyeron una iglesia a su honor. Desde entonces la gente acostumbra ir todo el mes de septiembre al santuario a orar por su hogar, **el pueblo organiza un tipo feria donde vende los platos típicos y otros como el hornado, caldo de gallina, truchas, cuyes, habas con choclo y quesos, ,champú, canas .Por otro lado hay otra festividad el 29 de mayo, la fiesta de la parroquializacion, en esta fecha realizan festejos todo el mes con desfiles (danzantes y carros alegóricos), presentación de bandas de pueblo, juegos artificiales, y festivales de comida típica truchas, cuy asado, caldo de gallina, choclos con habas y queso, borrego asado** (Instituto metropolitano de Quito ,2017).

Pregunta 8

¿Qué productos agrícolas y ganaderos son autóctonos de la zona?

Respuesta de Arcercio Borques #1: Los productos agrícolas autóctonos de la zona son la papa, habas, maíz, y los productos ganaderos son la leche, los quesos y la carne de borrego.

Respuesta de Christina Velásquez #2: Como es una zona ganadera los productos propios de la zona son los derivados de la leche como el queso y la mantequilla, la carne de res y de borrego, y en tanto a la agricultura lo típico es las papas, habas, cebada, maíz.

Respuesta de Ana Chiguano #3: Los productos ganaderos de esta zona son los derivados de la leche como el queso, la mantequilla, crema de leche y la carne de vaca y de borrego, gallina mientras que los agrícolas son las papas, el maíz, el trigo y la cebada.

Respuesta de Martin Bosques #4: Como es una zona ganadera sus productos autóctonos son los derivados de la vaca como los quesos, crema de leche, leche y carne de vaca al igual de que la carne de borrego y sus productos agrícolas son el maíz, las papas y demás tubérculos, hortalizas y vegetales como la col y las habas y arveja.

Respuesta de Alcides Borques #5: Los productos autóctonos de la zona son los derivados de la leche como el queso, suero, yogurt, la carne de vaca, de borrego y todo tipo de verduras.

Respuesta de Ana Chiguano #6: Los productos autóctonos de la zona esta los las hortalizas y los alimentos que provienen de la vaca como la leche, quesos, carne y también la carne de borrego.

Respuesta Aníbal Lozada #7: Los productos autóctonos de la zona es los productos derivados de la vaca y del borrego

Análisis Se puede analizar que la parroquia de Lloa sirvió de refugio para la comunidad Yumbos y Caras, en la época colonial , estas comunidades se dedicaban a construir haciendas de dominio religioso y eran dedicados a la siembra de cereales ,papas y la cría de ganado por lo tanto los siguientes productos son autóctonos de Lloa como los derivados de la leche como el queso, la mantequilla, crema de leche , la carne de vaca y de borrego, gallina mientras que los agrícolas son las papas, el maíz ,el trigo y la cebada (Instituto metropolitano de Quito 2017).

Pregunta 9

Me podría contar sobre el proceso de producción que tienen en su finca / hacienda? ¿Qué técnicas de cultivo o producción utilizan?

Respuesta de Martin Bosques #1: En Lloa existen las truchas ya que hay agua vertiente natural y fría, hace 40 años empezó con un criadero de truchas sencillo y hoy es famoso. La trucha ha mejorado la economía de la zona ya que compra tanto la gente local para llevar al pueblo y prepararlas para que degusten los turistas o a su vez también compran los turistas para llevar a sus hogares. Los criaderos de truchas permiten que la gente se relaje ya que realizan caza deportiva. El proceso de producción empieza de colocar a las truchas reproductoras en una piscina, después se las separa a sus crías a otra piscina donde se les da de comer balanceado de crecimiento hasta sus 4 meses, luego se las separa a otra piscinas por 4 meses donde se les da balanceado de engorde y por último se les coloca en la piscina para la venta cuando pese unos 250 gr y se da balanceado de engorde, y de ahí se pesca y de la limpia y destripa para que lleve el cliente .El criadero de truchas solo está abierto los fines de semana, aproximadamente el lugar visitan a diario unas 50 personas

Respuesta Aníbal Lozada #2: Principalmente Lloa es conocido por los lácteos debido a que es una zona muy ganadera, debido a esto se elaboran una gran variedad de quesos como el queso de orégano y el queso de higos, queso parmesano y el de mesa, todos estos quesos tiene un proceso el cual es primero la selección de la leche de vacas alimentadas con pasto y maíz, él cuajo que se extrae del estómago de la vaca y se mezcla con la leche , drenaje consiste en escurrir todo el suero que se separa de la leche y selección de especias etc., todo esto se realiza con el método de pasteurización que influye en su sabor.

Análisis. - En conclusión Lloa es una zona productiva ya que además de ser una zona ganadera y agrícola, la producción de quesos es otra de las actividades más fuertes de la parroquia, el producto que más se elabora es el queso de

orégano y de mesa mediante el proceso de pasteurización. Por otro lado también se dedica a la crianza de truchas y por su popularidad en la parroquia, la trucha es el plato típico de Lloa (GOB, 2017).

Pregunta 10

¿Cuáles son las mejores prácticas para la producción?

Respuesta de Martin Bosques #1: En base a las truchas la mejor práctica de producción es criarles a las truchas con la vertiente de agua pura de la guagua pichincha y darle balanceado para peces dependiendo de su edad.

Respuesta Aníbal Lozada #2: En base a los quesos la mejor práctica de producción es seleccionar la mejor leche de calidad.

Análisis En conclusión La parroquia de Lloa por estar en las faldas del volcán Guagua Pichincha es una zona de vertientes naturales por lo cual se producen sin dificultades las truchas por otro lado Lloa por ser una zona altamente ganadera se realiza sin inconvenientes la producción de quesos (GOB, 2017).

2.3. Resultado de la observación

Tabla 5

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Caldo de gallina		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Gallina criolla	1	gallina	1. Se pone a hervir el agua
Apio	1	rama	
Papa nabo	1	unidad	

Alverja	1	Taza	<p>2. Una vez que hierva el agua se pone la gallina, la zanahoria y la alverja en cubos y el apio</p> <p>3. Se cocina a leña por 2 horas</p> <p>4. Al último se coloca la sal al gusto</p> <p>5. Y se sirve acompañado de cebolla y culantro finamente picado</p>
Sal			
Zanahoria	1	Taza	
Cebolla larga		1 rama	
Culantro		2 ramas	

Tabla 6

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Habas con choclo y queso		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Queso	1	unidades	<p>1. Se cocina en ollas de barro las habas y los choclos por 1 hora y media</p> <p>2. Se acompaña con queso cortados en lamina</p>
Habas	1	Taza	
Choclo	2	unidades	

Tabla 7

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Calostra		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Calostra	1	Litro	1. Se coloca en una olla de barro todos los ingredientes.
Canela	1	rama	
Azúcar	½	Taza	
			2. Se hierve a volumen bajo y se va meciendo para que no se pegue, se va espesando.
			3. Está casi lista cuando se hace un poco grumoso y el suero se separa.
			4. Cocinar por 1 hora y al último sacar la canela

Tabla 8

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Tortillas en tiesto de harina de maíz de trigo		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina de trigo integral	2	libras	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un día antes se procede a hacer una especie de miel ligera con la panela el agua, clavo de olor y canela 2. Se mezcla la harina con el polvo de hornear y se procede a colocar la mantequilla y la miel ligera, se amasa hasta formar una masa suave. 3. Se tapa con un trapo toda una noche 4. El día siguiente se hace bolitas a la masa y con la mano se va estirando hasta formar una tortilla. 5. Esta se coloca en el tiesto y esta lista.
Panela	3	tazas	
Polvo de hornear	2	pizcas	
Mantequilla	½	taza	
Canela			
Clavo de olor			
Agua	1	jarra	

Tabla 9

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Cuy asado con papas con salsa		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Cuy	1	unidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un día antes en un recipiente marinar al cuy con el apio, culantro, cebolla, perejil pimienta y sal al gusto, todo esto debe ser licuado con agua 2. Al siguiente día asar al cuy en una parrilla con carbón e ir colocando color para que no se seque. 3. Aparte cocinar las papas. 4. Por ultimo en una olla de barro hacer un refrito con achote y la cebolla blanca luego colocar la leche y esperar hasta que hierva, colocar con cuidado el huevo batido e ir mezclando. 5. Acompañar el cuy con las papas con salsa y una hoja de lechuga.
Apio	1	rama	
Culantro	1	rama	
Cebolla	1	cebolla	
Perejil	1	rama	
Pimiento	1	unidad	
Papa chola	1	libra	
Cebolla blanca	1	rama	
Leche	½	litro	
Sal		Al gusto	
Agua	1	jarra	
Color	½	taza	
Lechuga	1	hoja	

Tabla 10

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Borrego asado con papas con salsa		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Borrego	1	libra	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un día antes en un recipiente marinar al borrego con el apio, culantro, cebolla, perejil pimiento y sal al gusto, todo esto debe ser licuado con agua 2. Al siguiente día asar al borrego en una parrilla con carbón e ir colocando color para que no se seque. 3. Aparte cocinar las papas. 4. Por ultimo en una olla de barro hacer un refrito con achote y la cebolla blanca luego colocar la leche y esperar hasta que hierva, colocar con cuidado el huevo batido e ir mezclando.
Apio	1	rama	
Culantro	1	rama	
Cebolla	1	cebolla	
Perejil	1	rama	
Pimiento	1	unidad	
Papa chola	1	libra	
Cebolla blanca	1	rama	
Leche	½	litro	
Sal		Al gusto	
Agua	1	jarra	
Color	½	taza	
Lechuga	1	hoja	

Tabla 11

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Trucha asada		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Trucha	1	unidad	1. Una hora antes marinar a la trucha con la cebolla picada finamente y el limón. 2. Abrirla por la mitad y ponerle a la plancha bien caliente. 3. Acompañar con un encurtido de cebolla y tomate.
Cebolla	1	unidad	
Limón	1	unidad	
Sal		Al gusto	
Cebolla	1	unidad	
Tomate riñón	1	unidad	

Tabla 12

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Champús		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Agua	1	jarra	1. En una olla de barro cocinar el maíz por 1 hora, cuando ya esté moler una taza,
Maíz quebrado o mote	2	taza	
Panela	1	taza	
Naranja	1	taza	

Tabla 14

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Pristiños con miel		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina	4	tazas	1. Hacer un cráter de volcán con la harina y colocar el agua y el polvo de hornear amasar hasta obtener una masa suave y tapar por una hora con una tela 2. Bolear si hacer formas y freír 3. Para la miel colocar agua y panela hasta que se espese
Agua	2	tazas	
Polvo de hornear	1	pizca	
Agua	1	litro	
Panela	1	atado	

Tabla 15

Ficha de observación

Ficha de Observación			
Preparación	Queso de orégano		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Leche	1	litro	1. Hervir la leche esperar que este templada y colocar la cuajada, mezclar
Cuajo	1	pastilla	
Orégano	½	taza	
Sal	1	cucharada	

			hasta que se diluya y dejar reposar por 4 horas
			2. Se debe coagular
			3. Forrar el colador con una tela e ir exprimiendo el queso
			4. Después colocar en un recipiente y mezclar con el orégano
			5. Colocar en un recipiente redondo y poner en la refrigeradora por un día

CAPÍTULO3: PROPUESTA

3.1 Fichas técnicas

La parroquia de Lloa sirvió de refugio para la comunidad Yumbos y Caras, en la época colonial , estas comunidades se dedicaban a construir haciendas de dominio religioso y eran dedicados a la siembra de cereales ,papas y la cría de ganado por lo tanto los siguientes productos son autóctonos de Lloa como los derivados de la leche como el queso, la mantequilla, crema de leche , la carne de vaca y de borrego, gallina, cuy mientras que los agrícolas son las papas, el maíz ,el trigo y la cebada, harina de trigo, habas, melloco y entre otros. Después con el asentamiento de la población de los alrededores de la población de Lloa empezó a sembrar de todo, por sus propiedades de la tierra en esta zona existen casi todos los productos de la Sierra Ecuatoriana.


Los productos que se consumen y venden a los extranjeros diariamente para combatir el frío de la zona son las sopas de fideo, cebada, caldo de gallina., platos fuertes como el borrego asado, cuy asado, truchas, habas con choclo y queso y como postres están los pristiños con miel, dulce de zapallo, champús, calostrá.

Las técnicas al momento de elaborar los platos en esta zona son la cocción a leña y en ollas de barro ya que explican la gente que el sabor es único y al igual respetan las costumbres y tradiciones de sus antepasados.

A continuación, se detallará más a profundidad acerca de los platos típicos:

Tabla 16

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Caldo de Gallina		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Gallina criolla			x
Apio			x
Papa nabo			x
Alverja			x
Zanahoria			x
Cebolla larga			x
Culantro			x
Papa chola		x	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Ollas de barro		x	
Cuchara de palo		x	
Leña		x	

Procedimiento:					
1. Se pone a hervir el agua. 2. Una vez que hierva el agua se pone la gallina, la zanahoria y la alverja en cubos y el apio. 3. Se cocina a leña por 2 horas. 4. Al último se coloca la sal al gusto. 5. Y se sirve acompañado de cebolla y culantro finamente picado.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	El caldo de gallina se consume diariamente por su población para combatir el frío, al igual que se la consume en las festividades de la virgen del Cinto .			
x	Continua				
	Ocasional				
x	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	El caldo de gallina es conocido y consumido nacionalmente .			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	Siempre la gente de Lloa a preparado de esta forma el caldo de gallina			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
x	x				
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 17

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Habas con choclo y queso		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Queso		x	
Habas			x
Choclo			x
Sal			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Ollas de barro		x	
Cuchara de palo		x	
Leña		x	
Procedimiento:			
1. Se cocina en ollas de barro las habas y los choclos por 1 hora y media 2. Se acompaña con queso cortados en lamina			

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
x	Anual	La población de Lloa consume diariamente ya que es un plato tradicional y los productos se cultivan todo el año.			
	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
x	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Liliana Chicaiza				Femenino	35
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 18

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Calostra		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
	Cuentan la leyenda que si se consume la primera leche de la vaca cuando pare , la gente rejuvenece y vive hasta los cien años ya que contiene proteínas y minerales.		
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Calostra		x	
Azúcar			x
Canela			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla de barro		x	
Cuchara de palo		x	
Leña		x	
Procedimiento: 1. Se coloca en una olla de barro todos los ingredientes 2. Se hierva a volumen bajo y se va meciendo para que no se pegue ,se va espesando 3. Esta casi lista cuando se hace un poco grumoso y el suero se separa			

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	La calostra se consume diariamente ya que la parroquia de Lloa es ganadera.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local				
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	También la elaboran con panela ya que es mas saludable que el			
	Media	azúcar			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Liliana Chicaiza				Femenino	35
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 19

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Tortillas en tiesto de harina de trigo	Nombres populares: N/A	
Grupo Social:	Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	género o familia involucrados
	las tortillas de tiesto son conoidas como pan de los Incas	Las tortillas de harina de trigo se han elaborado tras tres generaciones, y hoy en día son famosas en el mercado de Lloa, son famosas ya que no llevan levadura y so elaboradas en tiesto.
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Harina de trigo integral		x
paneal		x
Polvo de hornear		x
Mantequilla		x
Canela		x
Clavo de olor		x
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Tiesto	x	
Leña	x	

Procedimiento: 1. Un día antes se procede a hacer una especie de miel ligera con la panela el agua, clavo de olor y canela					
2. Se mezcla la harina con el polvo de hornear y se procede a colocar la mantequilla y la miel ligera, se amasa hasta formar una masa suave.					
3. Se tapa con un trapo toda una noche					
4. El día siguiente se hace bolitas a la masa y con la mano se va estirando hasta formar una tortilla.					
5. Esta se coloca en el tiesto y esta lista.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual				
x	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
x	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	Antes la elaboraban a las tortillas sin mantequilla ni polvo de hornear			
	Media	hoy en la actualidad lo hacen por que mejorar su textura y son mas suaves.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cristina Velásquez				Femenino	50
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 20

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Cuy asado con papas con salsa		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	género o familia involucrados
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Cuy			x
Apio			x
Cilantro			x
Perejil			x
Pimiento			x
Papa chola		x	
Cebolla blanca			x
Leche			x
Sal			x
Color			x
Lechuga			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Parilla			x
Olla de barro		x	
Cuchara de palo		x	

<p>Procedimiento: 1. Un día antes en un recipiente marinar al cuy con el apio, culantro, cebolla, perejil pimienta y sal al gusto ,todo esto debe ser licuado con agua</p> <p>2. Al siguiente día asar al cuy en una parrilla con carbón e ir colocando color para que no se seque</p> <p>3. Aparte cocinar las papas</p> <p>4. Por ultimo en una olla de barro hacer un refrito con achote y la cebolla blanca luego clonar la leche y esperar hasta que hierva , colocar con cuidado el huevo batido e ir mezclando</p>					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	La gente de Lloa acostumbrar preparar en ocaciones especiales como por ejemplo en las festividades de la virgen del Cinto a si como para celebrar su parroquialización.			
	Continua				
	Ocasional				
x	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local				
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cristina Vasquez				Femenino	50
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 21

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
N/A			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Borrego asado con papas con salsa		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		plato	género o familia
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Borrego asado			x
Apio			x
Cilantro			x
Perejil			x
Pimiento			x
Papa chola		x	
Cebolla blanca			x
Leche			x
Lechuga			x
Sal			x
Color			x
Herramientas		Ancestral	Moderno
Parilla			x
Olla de barro		x	
Cuchara de palo		x	
Procedimiento: 1. Un día antes en un recipiente marinar al borrego con el apio, culantro, cebolla, perejil pimiento y sal al gusto ,todo esto debe ser licuado con agua 2. Al siguiente día asar al borrego en una parrilla con carbón e ir colocando color para que no se seque 3. Aparte cocinar las papas 4. Por ultimo en una olla de barro hacer un refrito con achote y la cebolla blanca luego clocar la leche y			

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	La gente de Lloa acostumbra consumirlo constantemente para contrarrestar el frio y en ocasiones especiales como en la festividad de la Virgen del Cinto y en las fiesta de su parroquialización.			
x	Continua				
	Ocasional				
x	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local				
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Cristina Velásquez				Femenino	50
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 22

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Loa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Trucha asada		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
	Es una tradición que los turistas pesquen sus propias truchas y en ese mismo lugar se prepare la trucha por las abuelitas ya que ellas son especialistas en la sazón y utilizan técnicas no muy usuales como la cocción en ollas de barro y hacen la trucha en parilla pero en vez de utilizar carbón utilizan leña para asarlas.		
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Trucha			x
Cebolla			x
Limón			x
Sal			x
Cebolla			x
Tomate riñon			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Parilla			x

<p>Procedimiento: 1. Una hora antes marinar a la trucha con la cebolla picada finamente y el limón 2. Abrirla por la mitad y ponerle a la plancha bien caliente 3. Acompañar con un encurtido de cebolla y tomate</p>					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	La gente de Lloa acostumbra consumirla diariamente ya que es un producto fácil de conseguirlo, al igual que se lo consume en festividades como de la virgen del Cinto			
x	Continua				
	Ocasional				
x	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local				
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	También se la acostumbra acompañar con papa chaucha y con ensalada de tomate y lechuga.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ana Chiguano				Femenino	25
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
<p>El proceso de producción empieza de colocar a las truchas reproductoras en una piscina, después se las separa a sus crías a otra piscina donde se les da de comer balanceado de crecimiento hasta sus 4 meses, luego se las separa a otra piscinas por 4 meses donde se les da balanceado de engorde y por último se les coloca en la piscina para la venta cuando pese unos 250 gr y se da balanceado de engorde, y de ahí se pesca y de la limpia y destripa para que lleve el cliente .</p>					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 23

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Lloa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
N/A			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Champús		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	género o familia involucrados
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Hoja de naranja			x
Agua			x
Mote			x
Panela			x
Naranjilla			x
Clavo de olor			x
Canela			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla de Barro		x	
Cuchara de palo		x	
leña		x	
<p>1. En una olla de barro cocinar el maíz por 1 hora ,cuando ya este moler una taza ,volver lo molido a la olla, colocar la panela y el jugo de naranjilla y las especias</p> <p>2. Al momento de servir sacar las especias .</p>			

Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Esta preparación mas la consumen en días festivos como en la virgen del Cinto así como en la fiesta de su parroquialización.			
	Continua				
	Ocasional				
x	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
x	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ana Chiguano				Femenino	25
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 24

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha	Cantón: Lloa	
Parroquia: Loa	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
N/A		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Dulce de zapallo	Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo	Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	plato	género o familia
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Zapallo	x	
Canela		x
Agua		x
Clavo de olor		x
Pimienta Dulce		x
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Olla de Barro	x	
Cuchara de palo	x	
Leña	x	
Procedimiento: 1. Colocar en cubos el zapallo con agua hasta que se cocine bien, después colocar mas agua con la panela y las especias e ir meciendo por una hora para que no se pegue y seguir cocinando a fuego lento hasta obtener algo como la mermelada.		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	Es una preparación que la elaboran diariamente ya que el zapallo es nativo de esta zona.
x	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
	Otro	

Alcance		Detalle de alcance			
x	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta	También la elaboran con panela sustituyendo al azúcar, ya que la			
	Media	panela es mas saludable.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Maria Piedra				Femenino	40
8. ANEXO					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
x		x			
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De Cueva			Fecha de inventario: 12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 25

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa


FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa
Parroquia: Loa	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO		
		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Plato: Pristiños con miel		Nombres populares: N/A
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Subámbito (preparación, producto, festividad)		
Historia del plato	plato	género o familia
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN		
Ingredientes:	Nativo	Introducido
Harina		x
Agua		x
Polvo de hornear		x
Panela		x
Herramientas:	Ancestral	Moderno
Paila		x
Bolillo		x
<p>Procedimiento: 1. Hacer un cráter de volcán con la harina y colocar el agua y el polvo de hornear amasar hasta obtener una masa suave y tapar por una hora con una tela.</p> <p>2. Bolear, hacer formas y freír.</p> <p>3. Para la miel colocar agua y panela hasta que se espese.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad	
	Anual	La gente de Lloa acostumbra elaborar para días festivos como la Festividad de la Virgen del Cinto así como la festividad de su parroquialización.
	Continua	
	Ocasional	
x	Festivo	
	Otro	

Alcance		Detalle de alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Maria Piedra				Femenino	40
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	x				
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario:12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

Tabla 26

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico del cantón Lloa

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LLOA			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Lloa	
Parroquia: Loa		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Queso de orégano		Nombres populares: N/A	
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Historia del plato		plato	género o familia
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Leche		x	
Cuajo		x	
Orégano			x
sal			x
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Pocillo de barro		x	
Procedimiento: 1. Hervir la leche esperar que este templada y colocar la cuajada, mezclar hasta que se diluya y dejar reposar por 4 horas 2. Se debe coagular 3. Forrar el colador con una tela e ir exprimiendo el queso 4. Después colocar en un recipiente y mezclar con el orégano 5. Colocar en un recipiente redondo y poner en la refrigeradora por un día			
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad	
	Anual	La gente de la zona acostumbra a elaborar estos tipos de queso diariamente para venderlos al igual para consumirlos y acompañar con las sopas ya que es una zona ganadera.	
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
	Otro		

Alcance		Detalle de alcance			
x	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
x	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
x	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Aníbal Lozada				Masculino	45
8. ANEXO					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de Las Américas					
Inventariado por: Mauro De La Cueva			Fecha de inventario:12-06-2018		

Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)

4 CONCLUSIONES

- Se concluye sobre la gastronomía de Lloa que los principales platos típicos son el caldo de gallina, dulce zapallo, queso de orégano, pristiños con miel, champús, tortillas de harina de trigo, borrego asado, cuy asado, trucha asada, calostrá y habas con choclo y queso.
- En conclusión, Lloa es una zona muy especial que mantiene las técnicas de cocción de los antepasados ya que han respetado y han sobrellevado las costumbres ancestrales. Por tal motivo al momento de la cocción de los alimentos lo realizan a leña y ollas de barro.
- En conclusión, los mitos y las leyendas de Lloa forman parte de su gastronomía y cultura popular, así como la preservación de su legado.
- En conclusión, sin duda la parroquia de Lloa es una zona muy religiosa y devota de los milagros ya que en 1583 el Obispo de San Francisco otorga a la comunidad religiosa de los Dominicos la tutela de la población de Lloa.
- En conclusión, Lloa es una zona productiva ya que además de ser una zona ganadera y agrícola, la producción de quesos es otra de las actividades más fuertes de la parroquia, Por otro lado, también se dedica a la crianza de truchas y por su popularidad en la parroquia, la trucha es el plato típico de Lloa.

5 RECOMENDACIONES

- Se recomienda que este levantamiento sea utilizado por el alcalde de Lloa para mejorar la oferta gastronómica en la localidad mediante la elaboración de folletos.
- Se sugiere que los platos levantados sean difundidos por el Patrimonio Cultural de la Humanidad mediante vicuñas para generar turismo con identidad.
- Se recomienda que esta tesis sirva como guía para los estudiantes de las Universidades de las Américas, también para otras universidades e instituciones.
- Se recomienda que los platos típicos de Lloa sean difundidos mediante publicidad en todo el Ecuador con la ayuda del Alcalde de Quito.

REFERENCIAS

- Cadena, A. (2007). Fechas y festividades del Ecuador (1ª ed.). Ecuador: Madrid Cultural de Ediciones, S.A.
- Campo, T. (2015). Cantón Lloa, datos generales (1ª ed.). Quito: C. S.A, Ed.
- Carrera, S. (2012). Productos Andinos. Revista Alpa, 12 (3) ,12-18.
- Catastro turístico (S, F). *Registro de restaurantes*. Recuperado el 05-11- 2017 de <http://www.turismo.gob.ec/catastro-de-establecimientos-turisticos/>
- Cuño. (2014). Datos generales de la Provincia de Pichincha (2ª ed.). Quito: FUNDACYT.
- Duarte, L. (2016). Patrimonio Gastronómico en el Ecuador. Revista Cuenca ilustre, 30(5), 13-18.
- Estrella, A. (2013). Pan de América (2ª ed.). Quito: Publicación del CSIC.
- Gestión de destino Turístico (2011). *Turismo de Lloa*. Recuperado el 05- 11-2017 de <https://www.quito-turismo.gob.ec/>
- Gestión de destino Turístico (2011). *Turismo de Lloa*. Recuperado el 24- 11-2017 de <https://www.quito-turismo.gob.ec/>
- Gob. (S, F). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Recuperado el 24-11-2017 de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir.pdf

GOB. (2017). Producción de Lloa. Obtenido de http://noticiasquito.gob.ec/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=4622&umt=Lloa:%20desarrollo%20social,%20turismo%20y%20producci%F3n%20comunitaria

Gómez, B. (2015). Turismo gastronómico. Líderes, 25(4)16.

INEC (2016). *Estadísticas*. Recuperado el 05-11-2017 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/#>

Instituto Metropolitano de Patrimonio (2016). Cultivos de Lloa. Obtenido de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/multimedia/noticias/391-la-mariscal-un-libro-para-conocer-la-historia-moderna-de-quito>

Instituto metropolitano de Quito (2017). Tradiciones de La Parroquia de Lloa. Obtenido de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/difusion/actualidad/764-viva-la-semana-santa-en-lloa>

Lujan, O. (1997). Historia de la gastronomía (2ª ed.). España: Folio S.A.

MEGAP (2015). *Economía*. Recuperado el 05-11-2017 de <http://www.agricultura.gob.ec/>

Michelle, V. (2015). Platos típicos del Ecuador (1ª ed.). Ecuador: CORPORACION EDITORA NACIONAL.

Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Patrimonio Alimentario. Obtenido de <http://culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio (2017). Patrimonio gastronómico. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Ministerio de Cultura y Patrimonio (2018). Patrimonio Cultural. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Municipio del Distrito metropolitano de Quito (2016). *Turismo de Lloa*. Recuperado el 05-11-2017 de <http://www.quito.gob.ec/>

Páez, L. (2016). El Pueblo del volcán, Etnografía de Parroquia Lloa (1ª ed.). Quito: FUNDACYT.

Pazos, J. (2010). Cocinas regionales andinas. (1ª ed.) Ecuador: CORPORACION EDITORA NACIONAL.

Petrini, B. (2012). Patrimonio gastronómico (3ª ed.). España: Tirea.

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Lloa (2012). *Índice de pobreza*. Recuperado el 05-11-2017 de <http://app.sni.gob.ec>

SEGITUR. (2010). Patrimonio gastronómico. Obtenido de <http://www.segittur.es/es/innpulsaturismo/>

Timetoast, A. (2015). Historia del paladar (2ª ed.). España: Universidad de Valencia.

Vivar, M. (2015). Guía de la Parroquia Lloa (2ª ed.). Quito: Planeta.

Zulma, A. (2014). Saberes de la Parroquia Lloa (2ª ed.). Quito: LULA.

ANEXOS

Anexo 1
Collage de Lloa





